



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## IOT. COME L'INTERNET DELLE COSE CAMBIERÀ LA VITICOLTURA

### DEAL

Americani nelle Langhe: i piani di Vietti dopo l'ingresso di Krause Holdings *pag. 2*

### EXPORT

La neonata Agrifood Monitor mette in guardia: obiettivo dei 50 mld spostato al 2024 *pag. 4*

### ESTERI

Giovani e benestanti. L'identikit dei consumatori cinesi di domani per Wine Intelligence *pag. 9*

### INTERNET OF THINGS

Bottiglie, tappi e vigne connesse. Il futuro della viticoltura è nell'Iot *pag. 10*

### VENDEMMIA

Stime positive per il Centro-Sud. La prima parte del sondaggio Tre Bicchieri *pag. 16*



## Barolo Dcog, i piani di Vietti dopo l'ingresso degli americani di Krause Holdings. Luca Currado: "Ridurremo tipologie e bottiglie per valorizzare i grandi cru"

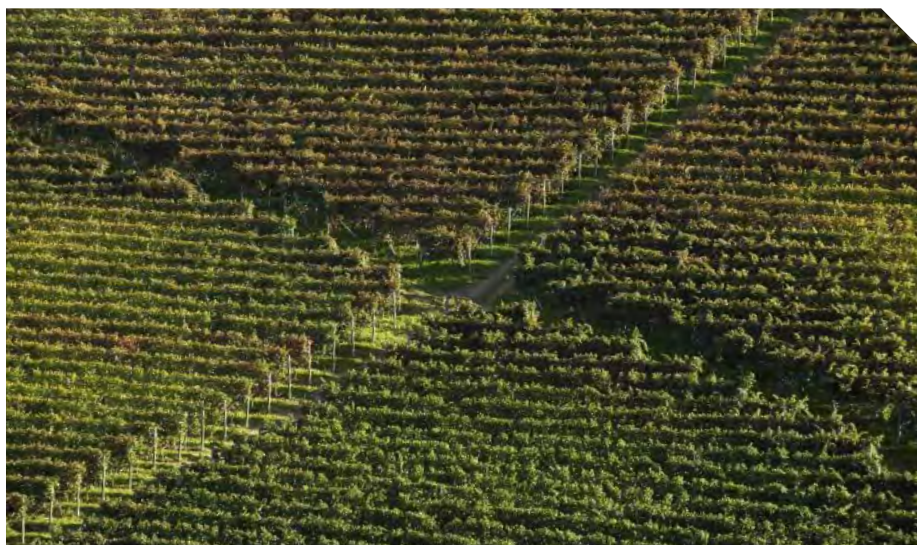
a cura di Gianluca Atzeni

Di americani in Langa alla ricerca di un solido business nel Barolo si parlava da tempo. Finalmente, l'affare è stato concluso, perché l'accordo firmato il 12 luglio tra Kyle J. Krause (Krause Holdings) e Luca Currado (Vietti) rappresenta l'**esordio per un investitore statunitense nel Barolo**. Prima o poi doveva accadere. Ma i motivi della cessione della storica azienda di Castiglione Falletto (premiata coi Tre bicchieri nella Guida vini d'Italia 2016 col Rocco di Castiglione 2011) non sono da ricercare tanto nella volontà di fare cassa di fronte a un'offerta irripetibile (la cifra non è stata resa nota), semmai nella volontà di crescere assieme. Il marchio non cambia, l'enologo Luca Currado mantiene il ruolo di ceo, sua moglie Elena Penna si occuperà di accoglienza e mercati esteri, così come non cambiano gli incarichi di Mario Cordero (genero del compianto Alfredo Currado, papà di Luca) e dei circa 20 dipendenti tra cantina e campagna. Oggi, con l'ingresso dei 12 ettari in pancia alla Krause Holdings, la Vietti, che produce 250 mila bottiglie annue in 34 ettari (in parte in affitto), potrà vantare, oltre alle etichette (d'autore) che già possiede, una serie di menzioni della Dcog Barolo tra le più note: Codanna (Castiglione), Briccolina, Meira-

me, Teodoro e Cerretta (Serralunga), Mosconi e Le Coste (Monforte). *"Quando il signor Kyle è venuto in cantina e mi ha detto che mi avrebbe messo a disposizione ben 12 ettari con questi cru di Barolo non ci ho pensato due volte"*, racconta Currado *"e ora ci attende un percorso comune"*. Mister Krause e la moglie Sharon, che hanno lontane origini italiane, oltre a controllare negli Usa la catena del food Kum&Go, la Solar Transport (in Iowa) e a possedere numerosi immobili, sono titolari di diverse aziende agricole negli Usa e hanno una grande passione per il vino italiano. Un'ulteriore prova di fiducia per gli ex titolari della Vietti, che ora è pronta a fare un salto di qualità e scrivere una nuova pagina della sua lunga storia, partita alla fine del 1800 con il capostipite Carlo. *"Siamo consapevoli di avere a disposizione un materia*

*prima eccezionale"*, aggiunge Currado, che dai Krause ha avuto garanzie (scritte) sugli investimenti futuri, in nuovi vigneti e in zone d'eccellenza.

La Krause Holdings, che il suo acquisto in Piemonte lo ha piazzato a giugno 2015, rilevando la Enrico Serafino dal portafoglio di Campari per 6,9 milioni di dollari, ha firmato un accordo in cui ci sono ampi spazi di manovra per lo stesso Currado: *"Esordiremo già da quest'anno coi nuovi cru, che vogliamo integrare gradualmente nella gamma. Vogliamo crescere sul mercato italiano, oggi al 30-35%. Elimineremo due o tre etichette. Dovremo poi lavorare al reimpianto dei vigneti. Del resto, avere una vasta scelta qualitativa in Piemonte significa avere la sicurezza di fare grandi vini. Ecco perché abbiamo accettato la proposta. È stato un po' come mettere assieme i giocatori del Real Madrid e del Barcellona"*.



## Il Consorzio Vini Piceni punta sui mercati esteri: pronto progetto da 1,4 milioni di euro



Non era mai accaduto che il Consorzio Vini Piceni presentasse alla Regione Marche un progetto da 1,4 milioni di euro per la promozione all'estero. Cifra record per questa compagine di produttori e segno evidente che le imprese vitivinicole di quest'area hanno intenzione di scommettere su Paesi lontani e determinanti come Usa, Cina-Hong Kong e Canada: *"Gli sforzi fatti finora"* afferma la presidente Angela Velenosi (foto) *"hanno portato il territorio ad avere le carte per essere un valido competitor sul mercato internazionale"*. Attualmente la propensione all'export dei circa 40 soci del consorzio è intorno al 65%. Per questo distretto, che conta quattro denominazioni, tra cui la Dcog Offida e la Dop Falerno, si tratta di un passo importante anche alla luce di un bilancio consuntivo 2015 che si è chiuso positivamente, con un utile di 70 mila euro. *"Segno della bontà delle scelte finanziarie che hanno permesso di abbassare le quote annuali di partecipazione da 177 a 160 euro per associato"*.

## Congiuntura agricola: nel primo trimestre bene occupazione e accesso al credito. Cresce il prezzo medio dei vini esportati e si abbassano i costi all'origine

L'avvio del 2016 non delude le aspettative del settore agroalimentare sulla scia della ripresa evidenziata a partire dal 2015. È quanto emerge dal Rapporto "AgrOsserva" sul I trimestre 2016 dell'Osservatorio Ismea-Unioncamere. Se l'anno passato si era chiuso con una crescita agricola e agroindustriale più robusta di quella registrata dall'economia nazionale, i primi tre mesi dell'anno in corso mostrano una dinamica ulteriormente positiva. A partire dall'occupazione e dall'accesso al credito.

Nel primo trimestre il numero degli occupati nelle campagne cresce del 5,8% su base annua, con un contributo particolarmente significativo degli under 35 (+13,8% rispetto ai primi tre mesi del 2015). Per quanto riguarda l'accesso al credito, secondo i dati di Banca d'Italia, il settore primario italiano non ha risentito, se non in maniera lieve, nel corso del 2015, della restrizione creditizia che ha colpito gli altri settori (vedi grafico). Il livello degli impieghi concessi al settore si è, infatti, assestato sui 44 miliardi di euro, registrando un aumento dello 0,5% rispetto al 2014. Di conseguenza diminuisce il numero delle imprese agricole destinate alla chiusura: secondo i dati del Registro delle Camere di commercio per il primo trimestre dell'anno, rispetto al marzo 2015 il saldo resta ancora negativo (-4.275 unità, pari al -0,6% in termini tendenziali), ma è anche il più contenuto da 5 anni. A fine marzo 2016, lo stock di imprese alimentari e bevande arriva invece a sfiorare le 70 mila unità, pari all'1,2% dell'intero tessuto imprenditoriale nazionale.

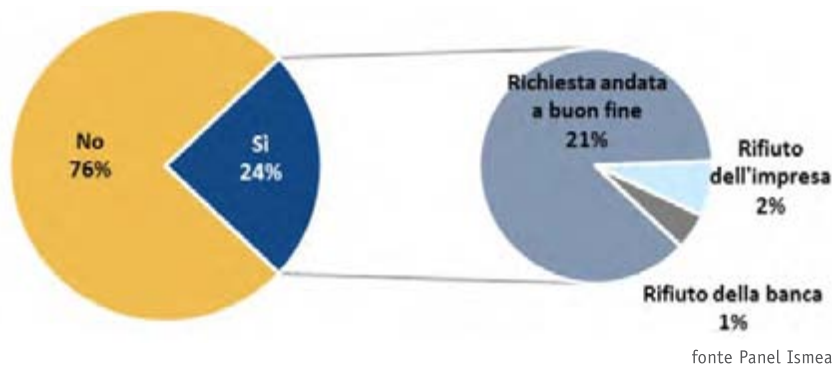
Un'occhiata alle esportazioni: dopo il +7,4% messo a segno dal food&beverage made in Italy sui mercati esteri nel 2015, l'export del settore registra un ulteriore +1,8% (non una performance particolarmente brillante, ma comunque positiva) nel primo trimestre 2016, favorito dalla stabilità del tasso di cambio dell'euro e dalle condizioni economiche dei Paesi dell'area euro.

In questo quadro, il vino, che nel 2015 ha raggiunto il record delle spedizioni all'estero, con un fatturato complessivo di 5,4 miliardi di euro (in crescita del 5,4% rispetto al 2014), registra un andamento sostanzialmente stabile dei prezzi dei vini

comuni, sia all'origine sia all'ingrosso, sui livelli non elevati di fine 2015. Una sostanziale tenuta ancora riconducibile principalmente alla minor pressione che in questa campagna è venuta dai vini spagnoli, tradizionali competitor nel setto-

re dello sfuso non a denominazione. A fronte delle difficoltà ancora presenti nel segmento dei vini comuni, un buon andamento ha invece caratterizzato, anche in questo trimestre, i prezzi dei vini Doc. In generale si può parlare di un'ottima performance complessiva per l'export italiano, grazie ad un aumento del valore medio del vino esportato da € 2,49 a € 2,66/l (+6,9%). Un'altra nota positiva è rappresentata dalla dinamica dei costi di produzione, che per il settore vitivinicolo, in base all'Indice Ismea dei prezzi dei mezzi correnti, nel primo trimestre 2016 risultano diminuiti sia in termini tendenziali (-1,9% in base all'Indice Ismea), sia rispetto allo scorso trimestre (-1,3%).

### RICHIESTE DI FINANZIAMENTO ED ESITO (2015)

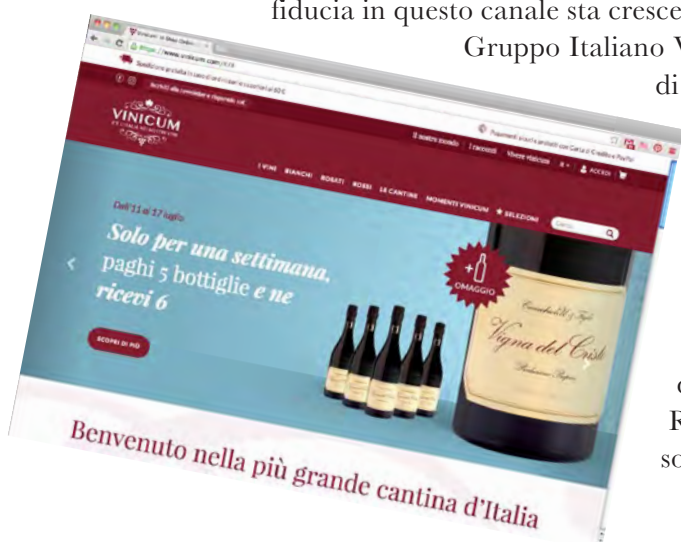


## Prima l'Italia, poi i mercati europei. Il Gruppo Giv punta sull'e-commerce

Un altro grande top seller si muove concretamente verso il mondo del commercio elettronico. Un segnale che la fiducia in questo canale sta crescendo e che anche chi già fa grandi numeri vuole intercettare. Il

Gruppo Italiano Vini, realtà con 15 cantine e un fatturato 2015 da 358 milioni di euro, **ha lanciato Vinicum.com, piattaforma di vendita**

**online che affianca all'esperienza di acquisto la storia delle aziende**, includendo le voci e i suggerimenti di agronomi, enologi e tecnici di cantina, compresi i consigli sull'abbinamento cibo-vino. Auspicata dal direttore generale Roberta Corrà, Vinicum punta in una prima fase al mercato italiano "ma nel 2017" spiega "vorremmo allargarla anche ai mercati europei". Sono 150 i vini presenti nel sito, provenienti dalle cantine del Gruppo (tra cui, ad esempio, Bolla, Negri, Rapitalà) e destinati al canale horeca: "Il fatturato atteso a regime" sottolinea Corrà "è stimato in circa un milione di euro". - G. A.



## Nasce la piattaforma Agrifood Monitor. Le stime spostano al 2024 l'obiettivo dei 50 miliardi di euro di vendite oltreconfine. Primo focus? Emirati Arabi

Riuscirà l'export agroalimentare italiano a centrare l'obiettivo dei 50 miliardi di euro entro il 2020, come fissato dal premier Renzi? A supporto della filiera è stata appena presentato un nuovo strumento, Agrifood Monitor ([www.agrifoodmonitor.com](http://www.agrifoodmonitor.com)), la piattaforma informativa realizzata in partnership da Nomisma e Crif con l'obiettivo di offrire alle imprese italiane una bussola completa e aggiornata oltre a benchmark di immediata comprensione a supporto dello sviluppo di efficaci strategie di internazionalizzazione e di marketing, attraverso la lettura e il confronto di diversi dati da più fonti.

La prima fotografia scattata dalla nuova piattaforma mostra un made in Italy ancora molto ricercato dalle tavole straniere, ma con una crescita a rallentatore: +1,7% nel primo trimestre 2016.

Con tutta una serie di criticità da risolvere: dal nanismo delle imprese ai gap



infrastrutturali del Paese, fino alla mancanza di catene della Grande distribuzione italiana all'estero e che in parte spiegano perché la propensione all'export delle aziende alimentari tedesche sia pari al 33% contro il 23% delle nostre. A questo si aggiungano le possibili conseguenze della Brexit sugli imprenditori agroindustriali italiani, che oggi esportano circa 3,6 miliardi di euro di prodotti finiti e macchine per il food nel mercato britannico. Tutti fattori che potrebbero spostare al 2024 il traguardo dei 50 miliardi di euro di vendite

oltreconfine. *“Se vogliamo arrivare al traguardo dei 50 miliardi di export agroalimentare entro il 2020 dobbiamo affrettare il passo, investendo maggiormente su mercati a più alto tasso di crescita eco-*

*nomica come quelli asiatici”* afferma Andrea Goldstein, managing director di Nomisma. Tra questi gli Emirati Arabi, un mercato dove la quota dei prodotti italiani è ancora inferiore al 3%

delle importazioni alimentari complessive, ma dove il reddito procapite dovrebbe passare dagli attuali 40 mila dollari ad oltre 53 mila nel giro di dieci anni. *“Gli Emirati Arabi sono una porta su tutta l'Asia sud-occidentale che apre grandi prospettive*

*alle imprese italiane, e non solo in vista di Expo 2020”* spiega Marco Preti, ceo di Cribis d&b, società del Gruppo Crif *“ma la qualità dei nostri prodotti non basta per affrontare mercati lontani come quelli asiatici, se non si costruiscono rapporti commerciali e finanziari sicuri e in questa direzione strumenti di informazione e analisi diventano un asset strategico”*.

FILIERA AGROINDUSTRIALE ITALIANA

2 MILIONI  
IMPRESE

3,8 MILIONI  
ADDETTI

47 MILIARDI  
EXPORT

## Protocollo d'intesa Prosecco Doc e Università Iuav di Venezia per la valorizzazione del territorio

Cooperare per lo sviluppo, la tutela e la valorizzazione del territorio, tenendo conto delle esigenze del mondo produttivo e facendolo rapportare con lo spazio, inteso come paesaggio. È questo l'obiettivo di del Protocollo d'Intesa appena siglato tra il Consorzio del Prosecco Doc e l'Università Iuav di Venezia, facoltà di Architettura. *“L'accordo”* dichiara Alberto Ferlenga, rettore Iuav *“segna l'avvio di un dialogo tra due realtà che hanno a cuore la valorizzazione del territorio: sia dal punto di vista della formazione di strumenti e conoscenze indispensabili alla tutela del paesaggio, sia dal punto di vista dell'eccellenza produttiva”*.

*“Il nostro Consorzio sta spingendo l'acceleratore nella direzione della sostenibilità”* spiega il presidente Stefano Zanette *“ma l'attenzione è massima anche nei confronti della bellezza del nostro territorio, patrimonio che va assolutamente preservato in quanto espressione della cultura e dell'identità di chi lo abita. L'urbanizzazione e l'industrializzazione da un lato, le coltivazioni intensive dall'altro, hanno lasciato tracce profonde sull'ambiente. Siamo fiduciosi che sia possibile intervenire ricalibrando la presenza umana nel tentativo di armonizzarla con il paesaggio”*. Ma, secondo lo stesso Consorzio, chi parla di “allarme vigneti” riferendosi al Prosecco Doc, esagera. I più

recenti studi dimostrano che la presenza di vigneti della denominazione gravano poco in termini di consumo del suolo: le oltre 10 mila aziende del Prosecco Doc contano vigneti per 23 mila e 250 ettari, spalmati su ben 9 province di Veneto e Fvg, dove - con una superficie media aziendale di circa 2 ettari - incidono con una quota inferiore al 3% della superficie agricola complessiva.



## Chianti Docg, Busi al terzo mandato: "Rafforzeremo il brand e cercheremo nuovi sbocchi commerciali"



In attesa del via libera del Mipaaf al nuovo disciplinare del Vino Chianti Docg, che introduce l'obbligo di l'imbottigliamento all'interno dei confini toscani, il Consorzio conferma per il terzo mandato consecutivo l'incarico di presidente a Giovanni Busi. Con lui, fino al 2019, ci saranno i vicepresidenti Mino Niccolai (presidente della cantina di Geggiano e Pontignano) e Ritano Baragli (presidente della cantina sociale Colli Fiorentini). Titolare di Villa Travignoli dei Conti Busi, Giovanni Busi (56 anni) riconferma gli obiettivi della **denominazione toscana che conta 3.500 aziende e 15 mila ettari di vigneto**: *"Intendiamo rafforzare ancora di più la denominazione Chianti attraverso una scelta meticolosa dei mercati su cui il nostro vino dovrà affacciarsi"*. Dopo l'Italia, che vale il 27% dei volumi esportati, il Chianti si vende in Usa, Germania, Inghilterra e Giappone. *"Dobbiamo insistere su politiche che rafforzino la nostra filiera e il nostro brand, che può contare su una denominazione in crescita grazie al continuo rinnovo di impianti che si sta registrando in tutto il territorio toscano. Lavoreremo"* conclude *"per trovare nuovi sbocchi commerciali e dare al nostro vino il palcoscenico internazionale che si è guadagnato in quasi un secolo di storia della denominazione"*.

## Portocork Italia: "Venduti 60 mln di tappi". Fatturato a 4,5 mln di euro

Crescono i ricavi di Portocork Italia, azienda portoghese attiva nel settore delle tappature in sughero, e presente nel nostro paese dal 2009. Lo scorso anno il fatturato è salito a 4,5 milioni di euro dai 3,5 milioni del 2014, con **60 milioni di tappi venduti** (+28,3%). *"La proiezione per il 2016"* sottolinea il direttore commerciale Luca Spina *"è di raggiungere quota 70 milioni di pezzi, 22 dei quali solo in Veneto"*. Il mercato italiano rappresenta uno dei più importanti per l'azienda, che sta crescendo anche grazie al Prosecco: 15 milioni di tappi sui 60 del 2015 appartengono a questa tipologia. Portocork ha anche una sede in Francia, aperta nel 2006, con 38 milioni di tappi, ma vende soprattutto negli Usa dove è leader, con 280 milioni di tappi sui 400 milioni venduti a livello internazionale. – **G. A.**

## Michele Pavan alla guida del Consorzio Friuli Colli Orientali



Cambio al vertice del Consorzio di tutela Doc Friuli Colli orientali-Ramandolo. Michele Pavan, 45 anni, di Cividale e titolare dell'azienda La buse del Lòf (a Prepotto), guiderà per il prossimo triennio l'ente consortile. Il cda ha nominato anche i vice Paolo Valle e Adriano Gigante, presidente uscente e anche rappresentante delegato nel consiglio del Consorzio Doc Friuli Venezia Giulia. *"I Colli Orientali"* dice Pavan *"rappresentano oltre il 10% della superficie vitata regionale e si caratterizzano, soprattutto, per la gestione di un'importante percentuale della viticoltura di collina e per una politica attenta alla difesa e valorizzazione dei vitigni autoctoni"*. Nel direttivo siederanno anche Filippo Butussi (Valentino Butussi), Federico De Luca (Ronc dai Luchis), Demis Ermacora (Ermacora), Filippo Felluga (Livio Felluga), Martina Moreale (Il Roncal), Michele De Pace (Perusini), Sandro Vizzutti (Vizzutti), Maurizio Zacommer (Zacommer), Silvano Zamò (Le Vigne di Zamò) e Germano Zorzettig (La Sclusa). I soci del consorzio producono annualmente circa 73 mila ettolitri di vino su 1.700 ettari. Il Tocai friulano è la varietà più coltivata e la produzione di uve bianche interessa il 60% della superficie. Dieci gli autoctoni coltivati, il numero più alto tra i consorzi regionali.

## Federdoc conferma Ricci Curbastro



Non cambia il board di Federdoc, la confederazione nazionale dei consorzi di tutela del settore vino. Riccardo Ricci Curbastro (Consorzio Franciacorta) è stato riconfermato alla presidenza nel consiglio che si è tenuto a Roma. Sarà affiancato da Francesco Liantonio (Castel del Monte) e da Stefano Zannette (Prosecco Doc) alla vice presidenza. Mentre cambia il ruolo per Giuseppe Liberatore (Chianti Classico) al quale è stato affidato l'incarico di curare i rapporti istituzionali e il coordinamento tecnico operativo della Federdoc.

## Wine2wine, aperte le iscrizioni. Focus su Germania, Svezia e mondo del web

Da domani (15 luglio) si aprono le iscrizioni alla prossima edizione di wine2wine, in programma il 6 e 7 dicembre prossimi al Palaexpo di Verona-fiere. Il Forum sul business del vino, ideato e organizzato da Veronafiere-Vinitaly, in collaborazione con Unione Italiana Vini, Federvini e Ice, quest'anno guarda con **attenzione al mercato tedesco, dove nel 2015 abbiamo esportato 5,5 milioni di ettolitri per un controvalore superiore a 960 milioni di euro**. Tra i top speaker dell'edizione 2016 hanno già confermato la loro presenza Hermann Pilz, Jonas Rojerman e Felicity Carter. Ad aprire la sessione plenaria, che detta il focus dell'intera edizione, Hermann Pilz, direttore della rivista tedesca Weinwirtschaft. Annunciati, poi, dei focus sulle dinamiche commerciali imposte dai Paesi con monopolio come la Svezia. A tal proposito, intervverrà Jonas Rojerman, capo del controllo qualità di Systembolaget, azienda pubblica che detiene in Svezia il monopolio della vendita di bevande con gradazione alcolica superiore a 3,5%. Infine, come nelle scorse edizioni, wine2wine riserva alcune sessioni al tema della comunicazione e della reputazione nel mondo del web.

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Attilio Scienza

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

Consorzio di Tutela Vini Montefalco (copertina)

### contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammico | 06.55112356

dammico@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

## ENO MEMORANDUM

**fino al 16 luglio**

**Grande festa**

**30 anni di Baladin**

Birrificio Baladin

Piozzo (Cuneo)

*baladin.it*

**fino al 17 luglio**

**Jazz & Wine**

**in Montalcino**

Castello Banfi

Montalcino (Siena)

*montalcinojazz*

*andwine.com*

**fino al 20 agosto**

**Montecarlo**

**jazz&wine festival**

Montecarlo (Lucca)

*comune.montecarlo.lu.it*

**fino al 25 agosto**

**Marsala DOC film**

Marsala (Trapani)

**fino al 30 agosto**

**CinemaDivino**

rassegna itinerante

nelle cantine italiane

*cinemadivino.net*

**15 luglio**

**Mostra del vino**

Vallonto di Fontanelle

(Treviso)

fino al 1 agosto

**16 luglio**

**Collisioni**

**progetto vino**

Barolo (Cuneo)

fino al 17 luglio

*collisioni.it*

**18 luglio**

**presentazione guida**

**Milano 2017**

**del Gambero Rosso**

a seguire cena-

degustazione

Osteria del Treno

*gamberorosso.it*

**29 luglio**

**Vino è Musica 2016**

Grottaglie

fino al 30 luglio

*vinoemusic.it*

**4 agosto 2016**

**Spatium Pinot Blanc**

San Michele Appiano

(Bolzano)

*eppan.com*

**5 agosto**

**33° edizione**

**di Bancarel'vino**

Mulazzo (Massa Carrara)

fino al 7 agosto

**6 agosto**

**Calici di Stelle 2016**

In tutta Italia nelle cantine

associate al Movimento

Turismo Vino

fino al 14 agosto

*movimentoturismovino.it*

**27 agosto**

**Vineyard Tour 2016**

Menfi (Agrigento)

fino al 28 agosto

*vineyardtour.it*

## VINI&SCIENZA. LA RICERCA SCIENTIFICA ED IL SENSO DEL FUTURO

L'esperienza che fecero Darwin padre e figlio in una serra del Kent al suolo di un fagotto (suonato dal figlio) per scoprire il mistero della Drosera, pianta carnivora della quale non si comprendeva come riuscisse ad aprire le foglie per catturare gli insetti, non portò ad alcun risultato, ma come accade sempre nella scienza aprì la strada ad altri tentativi, che riuscirono a chiarire il mistero. Questo è il senso del futuro, che spaventa oggi molta gente che rifiuta, così, assieme alla scienza, anche il futuro. I mezzi di comunicazione più che informare, disinformano alla ricerca della notizia clamorosa che omologa le piante transgeniche al rischio alimentare, al monopolio delle multinazionali nella ricerca, alla perdita di biodiversità e ci danno un'immagine negativa del mondo contemporaneo. Basterebbe che dedicassero qualche riga dei loro scritti alla riflessione sulle condizioni di vita dei nostri antenati, anche solo di 100-200 anni fa, che consentiva loro di vivere mediamente 25 anni, ci renderemmo conto che lo stato attuale di benessere è il risultato del miracolo della scienza. A compiere questo miracolo non furono né dei, né stregoni, ma solo uomini che avevano fede nel futuro e che utilizzavano il metodo di Darwin, perché quel metodo è la scienza. Scienza è sperimentare, verificare con intelligenza le cose, scartare quelle che non vanno, accettare quelle che funzionano. I valori della scienza - onestà, tolleranza, determinazione, indipendenza, buon senso - curiosamente non coincidono con quelli del populismo, dove prevalgono paura, rabbia, intolleranza. Come dice Piero Angela: "Se un tempo erano medium ed astrologi a tenere banco, oggi la pseudoscienza è più subdola, pretende di curare". I produttori biodinamici sfruttano la percezione del rischio che avvertono alcune categorie di consumatori nei prodotti alimentari, che attivano per reazione un meccanismo che gli antropologi hanno battezzato "pensiero magico". La qualità intrinseca, valutata attraverso parametri chimico-fisici e microbiologici, così come quella sensoriale, passano in secondo piano. Il rischio è così esorcizzato da una rassicurazione ideologica, ma spesso la mancanza di controlli e di una trafia di produzione non tracciabile, rende questi prodotti poco sicuri. Bere questi vini è talvolta un'esperienza traumatica, per le fermentazioni anomale o difficoltose, senza dimenticare i contenuti elevati di amine biogene per le malolattiche incomplete.



**Attilio Scienza** Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

**Gourmet**  
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

# PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE    VINI & ALCOLICI    TECNOLOGIE  
PANETTERIA    PASTICCERIA    GELATERIA    CAFFÈ  
CIOCCOLATO    MACCHINARI    ATTREZZATURE    ARREDI  
ARTE DELLA TAVOLA    INNOVAZIONE    DESIGN    SERVIZI  
FORMAZIONE    LAVORO    E-COMMERCE    WEB MARKETING

**13-15 Novembre 2016**

LINGOTTO FIERE TORINO

[www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)



# Milano

capitale dell'enogastronomia

**lunedì 18 luglio 2016**

Ore 20.00 Cena degustazione walk-around

**Osteria del Treno**

via San Gregorio 46, Milano

*Assaggi a cura dell'Osteria del Treno  
con la complicità di alcune botteghe che hanno fatto (e faranno)  
la storia della città*

## in degustazione i vini Piceni

oltre 40 espressioni per gustare la produzione vinicola  
dei vitigni autoctoni pecorino, passerina e montepulciano



IN COLLABORAZIONE CON



INFO: [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)





# Giovani e benestanti. In Cina crescono i consumatori del futuro

**N**ON SI FERMA LA CRESCITA del mercato cinese del vino malgrado il generale momento economico non favorevole. Per il quinto Paese consumatore al mondo, l'ultimo report di Wine intelligence evidenzia una crescita della classe medio-alta di abitanti delle città che sceglie vini d'importazione. Rispetto al 2014, il numero di questo target di popolazione è passato da 38 a 48 milioni di unità. I motivi sono da ricercarsi nell'aumento del reddito e nel forte sviluppo del commercio elettronico. Cresce anche la frequenza di consu-

mo in questa specifica fascia: il 35% dei consumatori dichiara di bere ogni settimana vini di importazione, rispetto al 23% dell'anno precedente. Per fasce di spesa, l'indagine di Wine intelligence registra una crescita di chi spende tra 200 e 299 renminbi a fronte di un calo di coloro che mediamente ne spendono meno di 100. Inoltre, rileva come il segmento di consumatori cinesi più giovani che prediligono vini stranieri sia aumentato quantitativamente, così come avviene anche sul fronte della capacità di spesa. I redditi, infatti, sono più alti e per il futuro lo scenario previ-

sto è quello di una generale tenuta di questo trend, dal momento che oltre l'80% di coloro tra 18 e 29 anni considera ragionevole il costo dei vini, rispetto al 66% della fascia di adulti tra 40 e 54 anni, che risultano meno disposti a spendere dei più giovani. *“Assistiamo a una fase di stabilizzazione del mercato e di modernizzazione dei consumatori”*, spiega il direttore ricerche di Wine intelligence, Chuan Zhou che sottolinea come a cambiare sia *“la natura dei consumi. Di questo dovranno tenere conto le aziende vitivinicole nelle loro strategie di scelta dei target di consumatori in Cina”*.

## ▲ IL MIO EXPORT. Giovanni Mazzei – Villa Marcello

### 1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

Al momento le quote mercato sono divise al 50% tra Italia ed export. Più che il mercato in particolare, è la situazione in generale che sta andando molto bene. Oggi siamo a +100% sull'anno precedente. I paesi principali sono Usa, Uk, Germania, Austria, Giappone e Canada.

### 2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia è un disastro, smorza gli entusiasmi e infatti si vende meglio dove riscontriamo meno burocrazia.

### 3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Non esiste molto marketing nel vino. È rimasto un settore in cui conta molto il rapporto umano. Il vino è ancora fatto, nonostante tutte le tecnologie che ci possano essere, da qualcuno che alla fine assaggia con il proprio palato e naso. L'unico modo efficace per la promozione è far assaggiare i propri vini ai consumatori. Non ci sono altre scorciatoie.

### 4. SALUTIAMOCI CON UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Avevo 20 anni quando giravo per le strade di New York a promuovere il vino di famiglia e non potevo, vista l'età, neanche berlo. Un'esperienza da cui ho imparato molto. Per esempio negli Usa erano disposti ad ascoltare con interesse un ragazzo di 20 anni che a mala pena parlava inglese, in Italia mai lo avrebbero fatto. La sensazione che ho provato negli Usa quando mi son trovato a raccontare i nostri territori è stata la ragione che mi ha spinto a intraprendere questa strada.



*Tappi, bottiglie e vigne connesse. L'Internet delle cose sta entrando sempre più nel mondo del vino: ecco quali progetti hanno in serbo i grandi gruppi della Communication Technology. Intanto vi raccontiamo la case history del Consorzio Vini di Montefalco*

# In che modo l'Internet of Things cambierà la viticoltura?

▲ a cura di Loredana Sottile

**A**VETE MAI SENTITO PARLARE DI IOT, L'ACRONIMO di Internet of Things? Letteralmente si tratterebbe di oggetti connessi ad internet che comunicano tra di loro, si scambiano dati, posizioni e anche soluzioni. Ombrelli che mandano sms ai proprietari per avvisarli dell'arrivo della pioggia, frigoriferi che fanno autonomamente la spesa online, wc che si azionano da soli per ripulirsi, forchette che avvertono chi le utilizza che sta mangiando troppo velocemente. Troppo fantascientifico? Chiariamo che non si tratta di nessuna realtà futuribile, ma di proposte già sul mercato e sempre più in via d'espansione anche in Italia. Un dato tra tutti: ad oggi, secondo Gartner, la multinazionale leader dell'Information Technology, gli oggetti connessi sarebbero circa 5 miliardi e diventeranno 25 miliardi entro il 2020. E tra questi ci sono anche vigne, tappi e bottiglie di vino che, attraverso software, applicazioni, reti, telecamere e sensori, "comunicano" con produttori e consumatori per massimizzare la produzione, ridurre al minimo i rischi, dare informazioni.

Abbiamo provato a sentire chi sta sperimentando questo tipo di tecnologia, sia dal lato fornitore, sia dal lato cantina. E tutti gli interlocutori sembrano essere concordi sulle

grandi potenzialità che esso avrebbe proprio in campo vitivinicolo.

## DALLA VIGNA CONNESSA DI ERICSSON AL 5 G DI TIM

Andiamo a monte. E precisamente in vigna, dove l'apporto dell'Iot sta mostrando il suo miglior potenziale. Come? Raccogliendo dati sul suolo e sugli aspetti meteorologici (umidità dell'aria, temperatura, intensità dei raggi solari), rilevando la presenza di malattia della vite e di conseguenza prevedendo l'uso di pesticidi solo lì dove strettamente necessario. Si capisce che, oltre a favorire la produzione, l'Internet delle cose in questo caso si integri ancora meglio nel concetto di sostenibilità, tanto declamato dalla viticoltura contemporanea.

Non a caso, i maggiori gruppi del mondo della comunicazione si stanno affacciando alla smart agricoltura. Com'è il caso di Ericsson con il progetto **Vigna Connessa**, attraverso il sistema *TracoVino*, in collaborazione con Intel, Telenor Connexion e MyOmega System Technologies. Tre anni di sperimentazione in Germania su quattro aziende vitivinicole della Mosel Valley, e adesso il lancio sul mercato italiano. Il servizio permette ai produttori di vino di raccogliere dati sull'umidità dell'aria e del suolo e sulla temperatura, oltre che sull'intensità dei raggi solari, facendo leva sui sensori Iot e sui gateway Iot di Intel connessi >>



» a un servizio cloud. Le informazioni possono essere usate per compiere analisi predittive, per supportare la gestione delle risorse e il monitoraggio da remoto in tempo reale, migliorando la qualità della produzione, riducendo i costi e l'impatto ambientale. Per esempio, è possibile individuare il momento migliore per la vendemmia. Più tecnicamente, l'utilizzo della Device connection platform (Dcp) di Ericsson, insieme alla soluzione di sicurezza per l'Iot, fornisce un sistema di autenticazione per i dispositivi dotati di sim e una connettività end-to-end sicura e criptata che supporti una più efficace produzione di vino. I dati elaborati possono, quindi, essere visualizzati direttamente sul proprio dispositivo attraverso un'app.

“Con questo genere di sistema” spiega Franzen della cantina Calmont (una di quelle che ha già sperimentato il sistema Ericsson in Germania) “si riesce a lavorare in modo esatto procedendo per step: per esempio stabilendo quando fare la defoliazione, con giorno e ora precisi”. Maggiori dettagli nel video [youtu.be/Goe3xialtac](https://youtu.be/Goe3xialtac)

Altro grande player del settore, pronto a scommettere sulla vigna connessa è Tim che ha appena siglato, proprio con Ericsson un accordo per avviare il programma **5G for Italy** con l'obiettivo di creare un ecosistema aperto per la ricerca e la realizzazione di progetti innovativi abilitati

dalla tecnologia 5G - la rete mobile di nuova generazione - al fine di accelerare la digitalizzazione del Paese. Si tratta della prima iniziativa in Italia che intende aggregare industrie, istituzioni, università, centri di ricerca, amministrazioni locali e piccole e medie imprese per sviluppare e testare nuovi servizi e progetti pilota che si avvalgono della tecnologia 5G. E, tra i principali settori di analisi, ci saranno le Smart City, l'Internet of Things, l'Industria 4.0, il Trasporto e la Smart Agricoltura, soprattutto in vigna: nuovi modelli di analisi che consentono di interpretare una serie significativa di dati (relativi alla temperatura o all'umidità) raccolti attraverso specifici sensori propri dell'Internet of things ed ottimizzare la filiera di produzione dei vini.

#### IL PROGETTO DEL CONSORZIO DI MONTEFALCO

Appurato che l'Iot potrebbe rivoluzionare – e in parte lo sta già facendo – il modo di fare viticoltura, bisogna fare un passo in avanti per capire il motivo per cui, più che negli altri settori, in questo in particolare l'unione fa la forza. Ce lo spiega Mattia Dell'Orto, fondatore della startup Leaf srl che, per il Consorzio Vini di Montefalco, sta portando avanti il progetto **Grape Assistance**. La prima fase del progetto è iniziata nel 2015, con Confagricoltura capofila e 10 cantine del territorio aderenti- »



» ti. "Quest'anno, invece" spiega Dell'Orto "è il Consorzio a ricoprire il ruolo da capofila, ma la cosa ancora più importante è che le aziende sono diventate 14, nonostante, finita la fase del Psr regionale, sia stato chiesto loro un contributo individuale. L'adesione ci fa capire che il primo obiettivo è stato raggiunto". Ma vediamo come funziona il meccanismo. Inizialmente sono state collegate nove stazioni meteo del territorio: ogni postazione è dotata di sensori per il rilevamento della temperatura dell'aria, delle precipitazioni e dell'umidità relativa ed è stata messa in rete tramite sim card Gsm per l'invio automatico dei dati ad un server centrale. La seconda fase di lavoro ha previsto l'attivazione delle utenze informatiche per il servizio Dss (Decision support system) fornito da Horta srl, spinoff dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. In questo modo, le aziende, non solo possono accedere a questi dati, ma vengono anche allertati tramite degli sms inviati ad hoc direttamente sullo smartphone. "Credo che la parte più interessante del progetto" spiega Dell'Orto "sia il lavoro di un team messo a disposizione per tradurre queste informazioni in consigli pratici su quando e dove intervenire, grazie anche ad un costante lavoro di monitoraggio sul territorio. Dal mese di aprile, infatti, il gruppo di lavoro ha iniziato le attività nei vigneti del comprensorio, effettuando settimanalmente sopralluoghi nelle parcelle sperimentali per verificare la corrispondenza delle informazioni rilevate dai sistemi Dss con le reali condizioni di sviluppo delle malattie". Ciò significa che il monitoraggio avviene sotto l'input dell'Iot, ma che poi viene concretizzato dal lavoro sul campo, grazie all'apporto di un'app che permette di prendere appunti, elaborare dati e diffondere informazioni.

"Parliamoci onestamente" continua Dell'Orto "il supporto dell'Iot in viticoltura è fondamentale e son sicuro che in futuro potrà avere sviluppi inaspettati, anche perché quello del vino è uno dei settori

agricoli, al momento, più dinamici e fecondi. Tuttavia per le singole aziende diventa complicato seguire le informazioni tecniche provenienti da un software. Con Grape Assistance abbiamo almeno due valori aggiunti: l'apporto di una squadra di esperti che fornisce praticamente un libretto di istruzioni (con produzione di un bollettino settimanale per ogni cantina; ndr) e la licenza del Consorzio che rende possibile l'applicazione collettiva del progetto". Difficilmente, infatti, un'azienda da sola potrebbe decidere di acquistare un pacchetto del genere, sia per motivi di gestione sia di prezzo. Ma vediamo i risultati sul campo. "Nel primo anno di gestione" dice Dell'Orto, dati alla mano "l'indice della Frequenza dei Trattamenti (Tfi- Treatment frequency index; ndr), che rapporta la dose di prodotto effettivamente utilizzata alla dose impiegabile indicata in etichetta, nei vigneti gestiti secondo le informazioni del progetto Grape Assistance è stato pari a 12,7 molto inferiore al valore potenziale di un piano di difesa a calendario »



## AMBITI DI APPLICAZIONE SECONDO SOLAIR CORPORATE

*Solair Corporate, la prima start in Italia acquistata dal colosso Microsoft (lo scorso maggio) ha provato a tracciare i possibili ambiti di applicazione dell'Iot nel mondo del vino*

### Lato Produzione

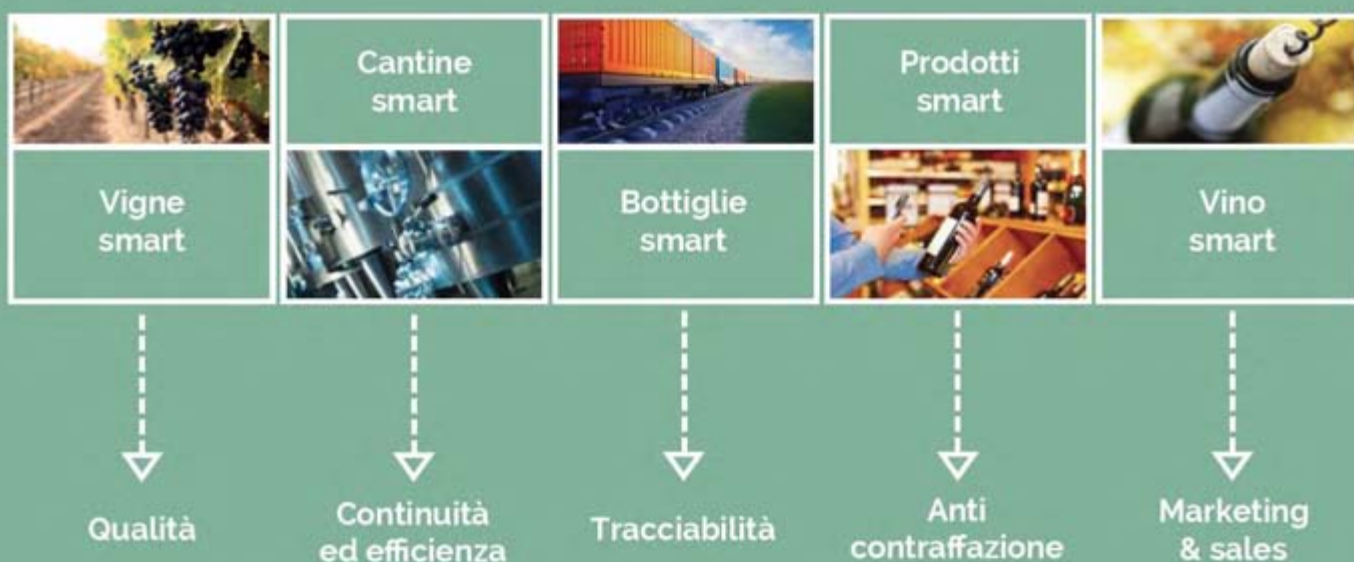
▲ Misurare e analizzare una varietà di fattori ambientali per ridurre al minimo i rischi per l'uva, migliorare la qualità e ottimizzare i consumi;  
▲ Effettuare il monitoraggio remoto delle macchine. La manutenzione preventiva e il controllo dei processi possono migliorare continuità produttiva ed efficienza.

### Lato Distribuzione

▲ Localizzare, tracciare e rintracciare le bottiglie lungo la supply chain fino al consumatore. Tracciare la catena significa tracciare i processi interni e distributivi per garantire che vino e distributore siano prodotti e venditori ufficiali. In questo senso la tracciabilità favorisce la protezione del Brand.

### Lato Consumatore

▲ Creare contenuti personalizzati e promozioni ad hoc per migliorare la customer experience e fidelizzare il cliente  
▲ Accedere a dati e reportistiche strategiche in funzione dei consumi effettivi



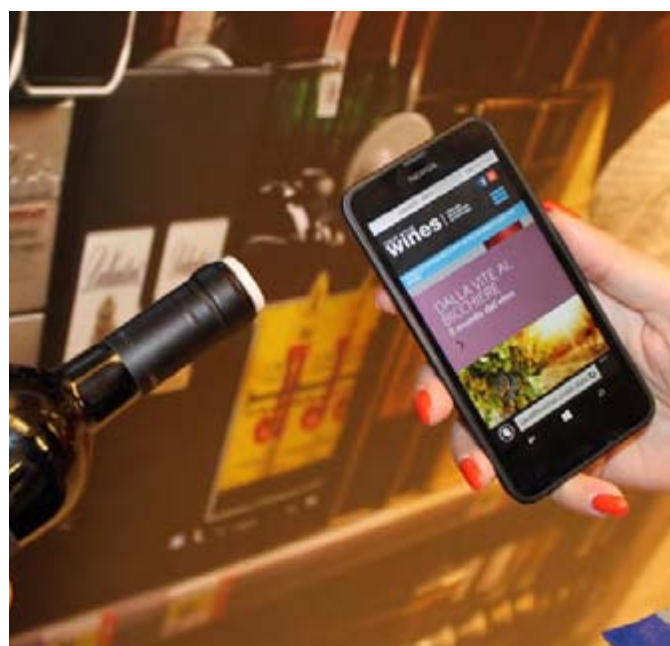
fonte Vecomsoftware e Solair

» che sarebbe stato pari a 23,3. Tradotto, significa che l'uso dei fitofarmaci è stato ridotto di circa il 40%. Quest'anno siamo a -20%, considerato che fino a qua si è trattato un anno molto piovoso, in cui il vero primo obiettivo prefisso era non perdere la qualità del prodotto". Secondo le stime Leaf, se nel 2015 tutte le aziende del Consorzio avessero adottato e seguito le istruzioni del programma Grape Assistance, oggi si parlerebbe di un risparmio di circa 105 mila euro all'anno, di cui ben 88 mila euro relativi ai soli prodotti chimici.

[www.consorziomontefalco.it/territorio/grapeassistance](http://www.consorziomontefalco.it/territorio/grapeassistance)

### IL TAPPO PARLANTE DI GUALA CLOUSURE

Andando oltre la fase produttiva, l'Iot trova una sua applicazione pratica anche nella lotta alla contraffazione e nella comunicazione con il consumatore. Nel caso specifico non parliamo solo di etichette parlanti tramite il codice Qr; »



» ma anche di tappi. Come quello da poco lanciato da Guala Clousures in collaborazione con l'olandese NXP: una chiusura intelligente, che interagisce con la tecnologia Nfc (Near field communication), dotata di sistemi tamper evident (anti manomissione), di anticounterfeiting e di monitoraggio. Oltre a combattere la contraffazione, la tecnologia Nfc è capace di "parlare" con il consumatore. Nella fattispecie quest'ultimo, con un semplice tocco sul device (smartphone o tablet), è in grado di conoscere meglio i dettagli del vino, ricevere offerte speciali o premi fedeltà, verificarne la provenienza o l'integrità. Attivo anche il servizio che avvisa di un'eventuale apertura della bottiglia non autorizzata, tramite cui si risalirebbe a tentativi di contraffazione. Più o meno sulla stessa linea d'onda, l'altra nuova chiusura Guala Clousures in collaborazione con Authentic Vision che si serve, però, di un tag e di un indicatore visivo, come ad esempio un codice QR, per fornire informazioni sulla bottiglia dal lato consumatore. Mentre dal lato produttore, dà la possibilità di connettersi ad un portale web per avere accesso ai dati relativi al marketing, alla business intelligence e alla supply chain.

[www.gualaclosures.com/it](http://www.gualaclosures.com/it)

#### LA BOTTIGLIA SMART DI KUVÉE

Altro ambito, altra curiosità. In California è arrivata la prima "smart bottle" proposta dalla start up Kuvée. Dotata di wi-fi e touchscreen, la bottiglia è in realtà un contenitore di "cartucce di vino" da 750 ml intercambiabili, appositamente realizzate per essere inserite all'interno della smart bottle e conservarsi anche per 30 giorni dalla prima apertura grazie ad un sistema ermetico, in modo da poter essere cambiate anche se non sono state finite. Una volta inserita la cartuccia, la bottiglia smart la riconosce automaticamente ed è in grado di mostrare sul display l'etichetta del vino, le informazioni sul produttore e sul processo di lavorazione, oltre all'indicatore sul livello del vino rimasto (visto che il contenitore non è trasparente). Inoltre, attraverso il touchscreen si può accedere al catalogo di vini messi a disposizione da Kuvée con le relative cartucce. Al momento sono disponibili 48 etichette di 12 cantine (dai 15 ai 50 dollari).

[www.indiegogo.com/projects/kuvee-the-smart-wine-bottle-that-keeps-wine-fresh#//](http://www.indiegogo.com/projects/kuvee-the-smart-wine-bottle-that-keeps-wine-fresh#/)

# La Pura Verità del Vino



  
**VALDELLE ROSE**  
TENUTA DELLA  
FAMIGLIACECCHI

GAMBERO ROSSO HD

Solo su  
sky | Canale  
412



Alla scoperta dei segreti del mondo della miscelazione  
con il bartender capitolino Massimo D'Addezio.  
11 puntate tra grandi classici, cocktail creativi e tanti ospiti...



DA GIOVEDÌ 9 GIUGNO TUTTI I GIOVEDÌ ALLE 21.30, IL SABATO ALLE 22.00  
LA DOMENICA ALLE 18.30, ALLE 22.00 E ALLE 00.30

IN COLLABORAZIONE CON



anCnoc  
HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

MARTINI

BOTRAN  
*Spiced Whiskies*



Jose Cuervo



Flór de Caña

FERNET-BRANCA

HENDRICK'S  
GIN



COINTREAU

THE BOTANIST  
ONLY BOTANICAL  
22  
FLAVOURINGS

GIUSTI WINE

NIKKA WHISKY  
THE NIKKA WHISKY DISTILLING CO. LTD.

TEQUILA  
CORRALEJO  
100% AGAVE

VELENOSI  
ASCOLI PICENO

CARPANO



TEQUILA  
PATRÓN

Bev  
Natale  
1872  
BIM

Maker's  
Mark

Tito's  
Handmade  
VODKA

MOUNT GAY  
Est. 1703 Barbados

LUCRNO  
1874



*Tra alcune settimane parte la raccolta. In Sicilia, produzioni in linea con il 2015, in aumento in Abruzzo e ci sono ottime prospettive per la qualità nel Salento. Intanto arrivano le proiezioni meteo del Cnr fino a settembre*

# Previsioni vendemmia 2016. Centro-Sud al rialzo

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**V**ENDEMMIA IN LINEA O IN LIEVE AUMENTO rispetto allo scorso anno, con una qualità delle uve dal discreto al buono e qualche punta di eccellenza. Il quadro emerge dal sondaggio a campione di Tre Bicchieri sul vigneto italiano nelle regioni centro meridionali, effettuato tra 12 e 13 luglio. La raccolta delle uve dovrebbe iniziare negli ultimi giorni di luglio in Sicilia, nell'area di Menfi, con i primi grappoli di Pinot grigio che entreranno nelle cantine, per concludersi a ottobre con l'Aglianico in Campania e Basilicata. Come sempre, di fronte a una vendemmia lunga cento giorni come quella italiana, la prudenza è d'obbligo, considerando che le fasi fenologiche variano da territorio a territorio, che nella gran parte delle regioni si sta per entrare nel decisivo periodo di maturazione e che l'andamento meteo giocherà nelle prossime settimane, e per molte Dop nei prossimi mesi, un ruolo determinante in modo particolare sull'aspetto qualitativo finale. Dalla Sicilia all'Abruzzo, si riscontra per ora una condizione generalmente positiva, con

difficoltà limitate ad alcuni territori per la siccità, come nel caso della Sardegna, o per il rischio grandine, come nelle zone interne di Campania o Abruzzo. L'ingresso di aria fredda dall'Atlantico nelle regioni del Nord Italia ha già provocato danni e disagi, con forti temporali. Ma di vendemmia nel Settentrione parleremo, nel dettaglio, nei prossimi numeri del settimanale Tre Bicchieri.

**IL NOSTRO VIAGGIO AL CENTRO-SUD COMINCIA DALLA Sardegna**, dove le fasi fenologiche risultano in linea con le medie degli anni precedenti, e dove il raccolto dovrebbe far segnare quantitativi simili al 2015 a circa 750 mila quintali di uve sui circa 27 mila ettari vitati. Il presidente della sezione regionale dell'Assoenologi, Dino Addis (Cantina di Gallura), lamenta però la perdurante siccità: *“Da circa tre anni abbiamo questo problema. In particolare, in questo 2016 non registriamo precipitazioni significative dal mese di aprile. Ci sarebbe bisogno di una pioggia di 24/36 ore. Il vigneto sardo è attualmente in fase di preinvaiatura, comincerà il Vermentino, poi seguirà il Cannonau. Mentre gli Chardonnay per le basi spumante saranno raccolti dalla prima decade di agosto. »*





» Per quanto riguarda lo stato fitosanitario, non registriamo problemi di peronospora”.

**DALL'ALTRO LATO DEL TIRRENO, IN ABRUZZO, LA SITUAZIONE** attuale lascia prevedere un lieve incremento della produzione sul 2015 tra 5% e 7%. Il ciclo vegetativo, come spiega Maurizio Odoardi, agronomo della Regione Abruzzo, è regolare: “Siamo nella norma sia rispetto ai vitigni precoci (pre-invaiaitura) sia medio tardivi (chiusura grappolo). Buono lo stato sanitario delle uve, con qualche situazione ottimale, ma anche presenze di peronospora su foglia, limitata dal caldo dei giorni scorsi. Nessuna botrite, poco oidio e pochissima tignoletta di seconda generazione”. La vendemmia dovrebbe iniziare con il Pinot grigio e lo Chardonnay subito dopo ferragosto, la prima Doc a essere raccolta sarà il Pecorino nella prima decade di settembre. Produzioni ridotte in Valle Peligna, dove il 26 aprile si è verificata una forte gelata: “Sono stati interessati 500 ettari. Ci saranno ripercussioni in termini di minore produzione su Chardonnay, Trebbiano e Malvasia. Ma ricordiamoci che l'Abruzzo ha 32 mila ettari”.

**NEL CONFINANTE LAZIO, IL CONSORZIO DEL FRASCATI** si attende un raccolto “qualitativamente molto buono e in linea con le quantità dello scorso anno, con una raccolta uve

di 113 mila quintali tra Doc e Docg”, spiega il presidente Paolo Stramacci, che entra nel dettaglio: “Il vigneto sta procedendo regolarmente, con precipitazioni adeguate in primavera, buona insolazione e alte temperature in questa prima parte dell'estate, senza quelle condizioni di umidità che potrebbero generare infezioni funginee. Lo stato sanitario delle uve è molto buono. Se dovessero permanere le attuali condizioni meteorologiche si potrebbe prevedere un inizio raccolta in anticipo di alcuni giorni”.

**VESUVIO-MONTE SOMMA E IRPINIA SONO LE DUE** zone della **Campania** interessate dal nostro sondaggio. Nella prima, il Consorzio vini del Vesuvio presieduto da Ciro Giordano (Cantine Olivella) rileva un minore quantitativo di uve rispetto allo scorso anno, quando furono raccolti 14 mila quintali: “Nei circa 200 ettari del Consorzio la fioritura è stata interrotta dal clima freddo dei mesi scorsi. Questo ha fatto sì che le pigne d'uva non siano folte ma diradate, con grappoli spargoli. Ciò equivale a meno quantità ma l'uva è molto sana. Il clima ci sta dando una mano: non ci sono problemi di siccità e il sole si alterna a temperature più fresche. La vegetazione nel complesso risulta molto folta e questo consente alle viti, che qui sul »

» *Vesuvio hanno dai 40 ai 60 anni, di non soffrire*». È presto per capire quando inizierà la raccolta, in genere a fine settembre con gli autoctoni come il Caprettone seguito da Greco, Falanghina e Coda di volpe.

**NELLE ALTE COLLINE DELL'IRPINIA, IN UN TERRITORIO** da 5 mila ettari vitati, dove crescono le Docg Fiano, Greco e Aglianico (Taurasi), che si raccolgono da ottobre. *“Dopo un inverno mite, con dicembre caratterizzato da temperature più alte della media, abbiamo avuto piogge a febbraio e marzo ma senza le consuete copiose nevicate”*, rileva Mirco Colella, agronomo del Consorzio vini d'Irpinia presieduto da Milena Pepe (Tenuta cavalier Pepe). *“Le piogge abbondanti in primavera hanno garantito le giuste riserve idriche. Il problema si è manifestato il 26 aprile, con una gelata tardiva che non si verificava da oltre 30 anni: tutti i 54 comuni irpini sono stati interessati, circa 300 gli ettari e oltre cento le aziende che hanno perso dal 20% al 100% della produzione. Attualmente, siamo nella fase di chiusura grappolo, registriamo una forte pressione dell'oidio, con sintomi di peronospora, che ha incubato a giugno con l'alternarsi di caldo e freddo, e che si è manifestata a luglio col rialzo delle temperature. Siamo un po' preoccupati per le possibili grandinate. In generale, al netto del lieve calo dovuto alla gelata, la produzione è attesa in linea col 2015, con una resa media di 90 quintali/ettaro”*.

**OTTIMISMO PER LA RACCOLTA IN PUGLIA, NEL VASTO** comprensorio della Dop di Castel del Monte. Lo stato di vigore dei vigneti risulta ottimo, con stime sui valori di resa per pianta in linea con lo standard varietale sia per le uve bianche sia per le nere, e un incremento in alcuni casi tra 10% e 15%. Nero di Troia, Bombino bianco, Bombino nero, Pampanuto, Aglianico, Moscato reale hanno beneficiato di buone riserve idriche: sono piovuti complessivamente 350 millimetri, fa sapere il Consorzio di tutela guidato da Francesco Liantonio (Torrevento). Maggio e giugno particolarmente piovosi e temperature in media di 22 gradi hanno consentito una rapida crescita degli acini con grappoli uniformi. Nessuna pioggia e 27 gradi di media nei primi 15 giorni di luglio. *“Le aziende con centraline meteo e software con modelli previsionali delle infezioni di peronospora, oidio e botrite hanno ottimizzato la gestione fitosanitaria”*, fanno sapere i tecnici, che ad oggi non segnalano infezioni in atto. Per il Nero di Troia, in particolare, si stimano produzioni lievemente superiori alla media. E un inizio vendemmia tra 15 e 18 agosto, con Chardonnay e Sauvignon blanc. Più a Sud, nel Salento, Damiano Reale, presidente del Consorzio del

## PROIEZIONI IBIMET-CNR: LUGLIO E AGOSTO NON 'ECCEZIONALMENTE CALDI' MA PIÙ PIOGGE AL NORD

I mesi di luglio e agosto saranno “normalmente” caldi se confrontati con le estati degli ultimi quindici anni e avremo ancora ondate di calore come quella registrata a inizio luglio. L'estate 2016 sarà certo più calda delle estati di trenta anni fa, ma non sarà eccezionalmente calda. È Marina Baldi, climatologa del Cnr-Istituto di biometeorologia, a tracciare una proiezione sui prossimi mesi, basata su modelli climatici dei maggiori centri di ricerca in Usa e Uk. *“Le ondate di calore estivo per lo più innescate dall'anticiclone africano quando sovrasta, e rimpiazza, quello delle Azzorre”* spiega *“saranno intervalate a periodi più freschi. Saranno possibili piogge e temporali pomeridiani sulle Alpi, mentre sugli Appennini i temporali potranno essere sopra la media, a causa della maggiore quantità di calore disponibile”*. In generale, il totale delle precipitazioni e dei giorni piovosi dell'estate 2016 dovrebbe rientrare nella norma stagionale al Sud ed essere leggermente superiori nel Centro-Nord. *“Per quanto riguarda settembre”* conclude *“non ci si dovrebbe discostare molto dalla climatologia, a eccezione delle precipitazioni, che potrebbero essere superiori al Centro Nord”*.

Salice Salentino (oltre 1.800 ettari), descrive una situazione che non ha paura a definire *“idilliaca”*. *“Abbiamo avuto condizioni climatiche ideali, nonostante un po' di siccità, e per questo ci aspettiamo un'ottima annata. La peronospora è sotto controllo, notiamo un buon carico quantitativo sulle piante e potremmo raccogliere il 10% in più sul 2015. Non inizieremo prima del 20-22 agosto con il Primitivo, per poi passare al Negroamaro”*.

**DISCRETA LA SITUAZIONE IN CALABRIA, TRA CIRÒ E** Cosenza. Nei circa mille ettari del Consorzio Cirò e Melissa, il vice presidente Valentino Zito (Zito) rileva *“uno stato vegetativo in fase ottimale, senza problemi di parassiti, che sono stati gestiti bene. I terreni sono ancora umidi e le colline insolitamente verdi a luglio. A fine fioritura abbiamo avuto uno sbalzo di temperature che ha determinato una scarsa omogeneità nel grappolo, che si rivela spargolo. Questo abbasserà la resa ci circa il 15% rispetto alla media”* »

» degli ultimi quattro anni, ma la qualità sarà buona». Sono 41 mila i quintali di uve rivendicate a Doc nel 2015 e per il 2016 si potrebbe arrivare a 50 mila per via dell'ingresso in produzione di nuovi ettari. Vendemmia al via dopo ferragosto con lo Chardonnay.

**NEL VERSANTE TIRRENICO, DEMETRIO STANCATI** (Serracavallo), alla guida del Consorzio Terre di Cosenza Doc si dice fiducioso: *“Finora abbiamo avuto un andamento meteo positivo, con giugno piovoso, ma che non ha creato danni da nessuna parte. Il caldo delle ultime settimane sta riequilibrando il tutto. Le uve iniziano ora la fase di maturazione. Rispetto allo scorso anno, in cui avevamo raccolto di meno, sembra esserci nelle piante una quantità discreta. Cominceremo la vendemmia con lo Chardonnay dal 10 al 20 agosto a seconda dell'altitudine del vigneto, a fine settembre dovrebbe toccare al Pecorello, autoctono a bacca bianca, mentre per il Magliocco dolce si inizierà a ottobre”*.

**VARGATO LO STRETTO DI MESSINA, IN SICILIA, LA** vendemmia 2016 è attesa in linea coi quantitativi 2015, intorno ai 5,5 milioni di ettolitri (sono 100 mila gli ettari vitati della regione), che equivarrebbe a mantenere quella media persa nel 2014, poi ritrovata nel 2015. Tra i filari, a staccare i primi grappoli di Pinot grigio, si entrerà intorno al 26 luglio, nell'agrigentino. *“Le condizioni per lo sviluppo vegetativo sono state ottimali, anche se per Nero d'Avola e Grillo stimiamo una flessione”*, racconta il presidente del Consorzio Doc Sicilia, Antonio Rallo (Donnafugata): *“Sul fronte meteo, c'è stata nel complesso una piovosità minore rispetto agli anni precedenti e lo stato sanitario delle uve è buono. Saranno importanti le condizioni climatiche dei prossimi 40 giorni. In ogni caso, chi ha seguito bene il vigneto non avrà problemi di malattie”*. Due tra le più grandi cooperative siciliane come Settesoli e Colomba Bianca, ciascuna con oltre duemila soci, intravedono un'annata positiva: *“Nell'areale di Menfi e zone limitrofe ci si aspetta una buona vendemmia, con un equilibrio vegeto-produttivo e un giusto carico, aiutata da un clima tornato a temperature normali”*, dice Salvatore Li Petri (Settesoli). Nei circa 8 mila ettari vitati gestiti da Colomba Bianca, tra le province di Trapani, Palermo e Agrigento, i quantitativi sono stimati stabili: *“Il calo previsto per Nero d'Avola e Grillo non andrà a discapito della qualità”* sottolinea il vice presidente Filippo Paladino *“anzi ci attendiamo eccellente maturità fenolica per i rossi e buona acidità e aromaticità per i bianchi”*.



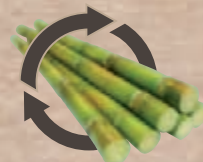
NOMACORC®  
Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI  
BIOPLASTICIDERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



La prima chiusura  
al mondo senza  
impronta di carbonio

Polimeri  
rinnovabili  
di origine  
vegetale



100 %  
riciclabili



Gestione  
ottimale  
dell'ossigeno



Nomacorc SA Italia | via L.Dalla Via, 3B  
centro direz. Summano, torre A, piano 5° | 36015 Schio (Vi) | Italia  
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

[www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)