



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

PIEMONTE, IL NEBBIOLO DELLA DISCORDIA

EXPORT

Vino italiano a 2,6 mld in 6 mesi. Storico sorpasso della Toscana sul Piemonte

pag. 2

COOP

Al via la campagna di Settesoli per Selinunte. Per Vitevis è tempo del primo bilancio

pag. 4

VENDEMMIA

L'Amarone abbassa le rese al 40%, per il Prosecco Doc arriva il via libera alla riserva

pag. 5

NEBBIOLO

Sfuma l'idea di indicare il vitigno della Doc Piemonte. E ora si apre un'altra partita

pag. 16

MALTEMPO

Dopo le piogge la Puglia conta i danni: corsa contro il tempo per salvare il Negroamaro

pag. 20



Export Italia, nel primo semestre vino a 2,6 miliardi di euro e +2,9%: salgono Cina e Russia. E la Toscana supera il Piemonte

Le esportazioni di vino italiano del primo semestre 2016 si chiudono in linea con le aspettative: 9,8 milioni di ettolitri (+1% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno) e 2,6 miliardi di euro (+2,9%). Neanche a dirlo, la crescita è guidata ancora una volta dagli spumanti: 500 milioni di euro (+23%). Mentre i fermi imbottigliati segnano un'inversione di tendenza: 1,9 miliardi di euro (-1,3%).

Tra i top market di destinazione, si segnalano le buone performance italiane in Cina, dove si raggiunge quota 44 milioni di euro (+8,5%), sebbene gli spumanti perdano l'8,1% in valore; e Russia a 28,81 milioni di euro (+19,1%). In Usa, invece, sono pressoché stabili i vini fermi (529,74 milioni di euro), ma volano gli sparkling (+22,1%). In calo, per tutte le categorie, le vendite in Giappone (complessivamente -9%), mentre nel Regno Unito resistono solo le vendite di spumanti: +49%, a fronte di un calo dei vini fermi del 16,6%. Primi effetti della Brexit o della svalutazione della sterlina?

“Sebbene moderatamente” è il commento di Silvana Ballotta, ceo di Business Strategies “il nostro export continua a crescere e il confronto del semestre con i competitor ci dice che abbiamo segnato l'incremento maggiore tra i top ten, specie sui Paesi dell'Emisfero Sud, che in questi primi 6 mesi hanno segnato un po' il passo”. Il dato emerge anche dal confronto con la

EXPORT I SEMESTRE (migliaia €)

REGIONI	GEN.-GIU. 2016	VAR% '16/'15
PIEMONTE	404.565	-7,3
VALLE D'AOSTA	740	28,4
LOMBARDIA	124.290	0,4
TRENTINO-A. A.	249.434	2,0
VENETO	935.099	9,3
FRIULI V. G.	53.439	7,1
LIGURIA	6.006	34,0
EMILIA ROMAGNA	131.529	0,2
TOSCANA	427.110	-0,1
UMBRIA	16.409	14,7
MARCHE	24.063	3,9
LAZIO	24.420	2,0
ABRUZZO	72.345	2,6
MOLISE	1.449	7,8
CAMPANIA	18.882	-11,5
PUGLIA	57.409	20,9
BASILICATA	1.186	-13,4
CALABRIA	2.418	-0,3
SICILIA	54.674	6,2
SARDEGNA	12.075	8,6
REGIONI DIVERSE E NON SPECIFICATE	375	6,0
ITALIA	2.617.918	2,9

Fonte: ISTAT - Data warehouse commercio estero

Francia (vedi articolo a pag. 3) che complessivamente cresce solo dell'1% a valore.

A livello regionale, come fa notare l'Osservatorio Paesi Terzi di Business Strategies, nella sua analisi realizzata in collaborazione con Nomisma Wine Monitor, si assiste allo storico sorpasso in valore della Toscana sul Piemonte. Nel dettaglio, se la Toscana è rimasta stabile a quota 427,1 milioni di euro, è il Piemonte a perdere punti, a causa della contrazione della domanda Ue: in totale - 7,3% per un valore che si attesta sui 404,6 milioni di euro. Salgono (come mostra il grafico sopra) - sempre a valore - Liguria (+34%), Valle d'Aosta (+28,4%) e Puglia (+20,9%). - **L. S.**

EXPORT VINO DALL'ITALIA (I SEMESTRE 2016)

Top mkt di destinazione	Totale Vino (Milioni €)	Totale vino 2016/15 (%)
STATI UNITI	655,54	3,0%
GERMANIA	456,78	-1,2%
UK	336,14	4,2%
SVIZZERA	166,92	5,7%
CANADA	133,36	-1,1%
SVEZIA	76,92	4,8%
FRANCIA	72,37	4,0%
GIAPPONE	70,93	-9,0%
DANIMARCA	70,61	5,5%
CINA	44,13	8,5%
RUSSIA	28,81	19,1%
TOTALE MONDO	2.600,19	2,9%
di cui		
UNIONE EUROPEA	1.326,19	2,9%
PAESI TERZI	1.274,00	3,0%
di cui BRICS	82,22	6,5%

Ocm promozione, Mipaaf e Agea agli straordinari per scongiurare ritardi

Lavori straordinari per Mipaaf e Agea per evitare ritardi nell'assegnazione dei fondi Ocm vino per l'annualità 2016-2017. C'è da mettere mano ai diversi ricorsi giunti al Mipaaf da parte di società escluse, nei confronti della graduatoria di luglio. “I tempi di controllo della documentazione sono compressi”, ha detto il neo commissario straordinario Agea, Gabriele Papa Pagliardini. Entro il 12 ottobre dovrebbero essere siglati i contratti coi beneficiari. Resta in piedi l'ipotesi di proroga delle verifiche precontrattuali “ma vorremmo evitarla. Col Mipaaf siamo in sintonia e abbiamo fatto un piano di lavoro, concentrandoci sulla scadenza del 12 ottobre, per cercare di accelerare l'esame delle autodichiarazioni”.

Export Francia, +1% a valore per vini e alcolici nei primi sei mesi. Ma la minore disponibilità di vino minaccia la competitività



Lieve aumento delle esportazioni francesi di vino e alcolici. La Fevs, federazione che associa 550 imprese e rappresenta l'85% dei volumi all'export, traccia il bilancio di questo primo semestre 2016 con un +1% sul volume d'affari complessivo, a 5,3 miliardi di euro. Rispetto allo stesso semestre di un anno fa, fa meglio la categoria spirits di quella dei vini. La prima cresce del 4% a valore (1,8 miliardi di euro) e del 3% a volume, mentre la seconda tiene a valore, con +0,2% (3,5 miliardi di euro), e perde

competitor l'inferiore, e prolungata, disponibilità di prodotto (a causa di vendemmie in calo; ndr) minaccia la competitività delle nostre aziende e la capacità di riuscire a mantenere questa dinamica sui mercati nel medio e lungo termine”.

Nel dettaglio, alla voce spirits spiccano le performance del Cognac (+5% a volumi e valori) e della vodka (+6% e +4%). Sui vini prosegue il momento positivo degli spumanti (+2% e 4% a 1,1 miliardi di euro), con lo Champagne che fa segnare +5% a volumi e +4%. I vini fermi, invece, per il quar-

il 2% a volume. “Questo semestre si inserisce in un trend di continuità col 2015, che è per noi positivo”, afferma il presidente di Fevs, Christophe Navarre “anche se rispetto ai nostri

to anno consecutivo perdono terreno, soprattutto a causa della minore disponibilità del prodotto: -3% in volume e -2% a valore, a quota 2,4 miliardi: “Un livello” sottolinea la Fevs “che nonostante tutto si mantiene alto”.

Sul fronte dei mercati, **sono gli Usa a trainare le vendite francesi** grazie a un +9% in volume e un +10% in valore a 1,3 miliardi di euro. Cina, Hong Kong e Singapore crescono, sfiorano il miliardo di euro grazie soprattutto al +4% del comparto vino. Cosa accade in Ue? La Francia vende il 2% in meno a valore nonostante, fa sapere la Fevs, le performance positive di Italia e Paesi baltici. Mentre il mercato russo prosegue il suo momento di crisi. Va da sé che “lo sviluppo e la competitività delle nostre imprese” conclude Navarre “passa per l'ulteriore apertura dei grandi mercati e dall'eliminazione delle barriere commerciali in mercati molto diversi come Usa, Canada, Vietnam o Cina”.

La Pura Verità del Vino



VALDELLE ROSE
TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Global label, nuovo vino simbolo del territorio e incremento dei ricavi: la ricetta-Varvaro per Settesoli. Dal 16 settembre al via la campagna per Selinunte

a cura di Loredana Sottile

Con i suoi 6 mila ettari di vigneto che rappresentano il 6% del vigneto Sicilia, le Cantine Settesoli di Menfi rappresentano un unicum nel territorio, dove le cooperative sono sempre state sinonimo di vino sfuso. Qui, invece, i 2 mila soci lavorano per portare nel mondo il prodotto siciliano - si esporta il 65% della produzione - nelle due linee aziendali, Settesoli (Gdo) e Mandrarossa (canale Horeca) e adesso puntano ad imporre una global label anche nelle grandi catene di supermercati internazionali, dove di solito funziona la logica della private label. A Tre Bicchieri il presidente Vito Varvaro, spiega i piani per il futuro, senza nascondere che la sua intenzione è restare al timone per altri quattro anni e poi passare altrove. *“La salute di una cooperativa come la nostra si misura dalla ricavi per ettaro che, nello scorso triennio, siamo riusciti a portare da 3,5 mila euro a quasi 4 mila lordi. Il mio obiettivo è superare i 5 mila nei prossimi anni, ma per farlo dobbiamo lavorare tutti insieme su un sistema managerializzato. Il mio modello vitivinicolo è la cilena Concha y Toro”.* Ricordiamo che Varvaro viene da esperienze manageriali sia alla Procter&Gamble sia alla Tod's della famiglia Della Valle. Non a caso uno dei progetti su cui ha molto insistito in quest'ultimo anno - che ricorda quello portato avanti da Della Valle con il Colosseo - è il restauro dell'area archeologica di Selinunte. In particolare, una sponsorizzazione per l'illuminazione della cinta muraria e una raccolta



fondi per il restauro del Tempio C. Dopo varie peripezie con la regione Sicilia, il progetto prenderà finalmente il via: da domani (16 settembre) sulle bottiglie Settesoli ci sarà una fascetta in cui è indicato che 10 centesimi del costo totale saranno destinati a questa iniziativa. L'obiettivo è arrivare a

500 mila euro in tre anni.

Ma, intanto, il presidente non perde di vista le nuove frontiere delle viticoltura dell'isola: *“Se a far risalire l'immagine della Sicilia in passato sono stati i vitigni internazionali, oggi bisogna spingere sugli autoctoni. E in questo rilancio vorremmo essere noi i leader con un vino-simbolo di questo territorio, così come il Brunello lo è per Montalcino. Siamo già al lavoro per crearlo”* annuncia *“ma i tempi richiesti per completare l'iter sono di circa cinque anni”.* Ad anticipare la nuova direzione produttiva, da qualche mese è stata lanciata la linea Mandrarossa Colours: tre vini da tre vitigni autoctoni, già distribuiti anche all'estero. E non solo. Nella ricetta manageriale firmata Varvaro si tiene

conto anche del nuovo modo di fare agricoltura: *“Oggi”* dice *“lo stesso viticoltore è cambiato: le aziende sono passate da padre in figlio e si va verso un modello di viticoltura part-time. Tuttavia non è un male. Sono convinto che cooperative come le nostre sopravviveranno anche differenziandosi, dedicandosi contemporaneamente ad altre coltivazioni, ma soprattutto aprendosi anche al turismo. Tolti eventi come Inycon e Mandrarossa Vineyard Tour sono ancora troppe poche le cantine che fanno anche accoglienza e ancora meno il personale interno che parla anche inglese. In questo senso, fare training è un altro obiettivo da perseguire”.*

Buona la prima per Vitevis: ricavi a 38,7 milioni

Primo bilancio positivo per Vitevis, la società nata a luglio 2015 dall'unione di Cantina Colli Vicentini, Cantina di Gambellara e Cantina Val Leogra. I conti chiusi ad agosto registrano ricavi per 38,7 milioni di euro: +13,8% sui 34 milioni di euro del fatturato aggregato delle tre cantine nel 2014. Ai 1.500 soci dovrebbe spettare una remunerazione totale di 17 milioni di euro (dato provvisorio). Cresce la produzione: le bottiglie superano quota 6,1 milioni. *“Bene l'export in Ue ed extra Ue”* dice il presidente Gianni Mazzocco. Oggi, Vitevis conta 2.200 ettari di vigneto, esporta il 65% dell'imbottigliato e lavora 370 mila quintali di uve. La vendemmia 2016 è prevista in calo del 5%, ma di ottima qualità, soprattutto per i bianchi. - **G. A.**

Donnafugata ora è anche Etna e Cerasuolo di Vittoria. Le nuove acquisizioni dopo quella di Pantelleria

Dopo l'acquisto dell'ex cantina di Nuova Agricoltura a Pantelleria, per Donnafugata ora è la volta di due importanti denominazioni della Sicilia Orientale, Etna e Cerasuolo di Vittoria, che da questa vendemmia amplieranno l'offerta aziendale. La nuova azienda sull'Etna è situata a Randazzo, a 750 metri slm, e si sviluppa nelle Contrade Monte La Guardia, Allegracore e Calderara. Si tratta di circa 15 ettari in zona Doc, dei quali 13 vitati a nerello mascalese e 2 a carricante, in affitto o sotto contratto. Tutte le uve saranno vinificate nella cantina di proprietà in contrada Statella, ex Terre dell'Etna srl.

Cerasuolo di Vittoria e Frappato saranno prodotti in prossimità di Acate, nella Contrada Bidini, località già nota per l'omonimo vino di Valle dell'Acate. In questo caso si tratta di 18 ettari, dei quali 11 di nero d'Avola e 7 di frappato. *“Si tratta di un passo importante che abbiamo meditato a lungo con i nostri genitori Giacomo e Gabriella”* affermano José e Antonio Rallo, oggi alla guida di Donnafugata *“Un progetto aziendale che propone l'eccellenza del vino siciliano. Una visione di lungo periodo che si svilupperà gradualmente e presenterà appieno i suoi frutti negli anni a venire”.* Ricordiamo, tra l'altro, tra l'altro che i vigneti dell'Etna negli ultimi tempi si stanno popolando di grandi nomi: è di luglio la notizia dell'acquisto di un nuovo vigneto sul Vulcano anche per Tasca d'Almerita, che ha rilevato la cantina di Concetta Selva in contrada Passopisciaro. - **A. G.**

Per il Prosecco Doc arriva l'ok della Regione alla riserva vendemmiale

Via libera in Veneto alla riserva vendemmiale per il Prosecco Doc. La Regione ha approvato la misura che consentirà al supero ottenuto dalla vendemmia 2016 di essere utilizzato per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione, fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato, con provvedimento regionale, per soddisfare esigenze di mercato. La riserva vendemmiale 2016 - sulla scorta dei calcoli effettuati da Consorzio di tutela e dal Cirve dell'Università di Padova - potrebbe raggiungere, al massimo potenziale, una produzione di oltre 600 mila ettolitri.

“Si tratta di un provvedimento auspicato dall'intera filiera” è il commento del presidente del Consorzio di tutela, Stefano Zanette *“grazie ad esso, e agli strumenti normativi di cui disponiamo, saremo in grado di governare la nostra denominazione anche in presenza di tensioni che rischierebbero non solo di mettere in difficoltà lo sviluppo del Prosecco, ma di compromettere anche i risultati raggiunti”.* E adesso si attende che anche la giunta regionale del Friuli Venezia Giulia si allinei alle stesse disposizioni.

Amarone, taglio delle rese al 40%. Il Consorzio: servirà a governare l'offerta

Passa dal 50% al 40% la percentuale di cernita delle uve atte a produrre Docg Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella per il 2016. La Regione Veneto ha accolto, a pochi giorni dall'inizio della vendemmia, la proposta del Consorzio Valpolicella. In pratica, **i produttori potranno mettere a riposo 4,8 tonnellate di uva per ettaro (che al 40% di resa equivalgono a 1.920 litri), anziché 7,8 tonnellate**, che è il tetto massimo previsto dal disciplinare. Decisione sofferta - che sta facendo discutere la filiera - il cui obiettivo è il controllo dell'offerta del vino veronese, la garanzia di redditività, considerando che, a fronte di un possibile aumento della produzione, i consumi sono stazionari, e talvolta in calo in alcuni mercati come Usa, Uk e Italia, fa sapere il Consorzio. Il continuo incremento di ettari vitati e il conseguente aumento di potenziale è definito *“non sostenibile per le attuali quote di mercato disponibili”.* Nel 2015, la superficie ha toccato 7.596 ettari e per il 2017 e 2018 potrebbe salire di altri 533 ettari.



YouWine Shop
The best choice for your wine
www.youwine.it

PROFESSIONAL WINE EQUIPEMENT

800 177 552

VINUM design & NEVADA®
Scopri le affascinanti collezioni
delle nostre cantine vino.

WWW.CANTINETTEPERVINO.IT

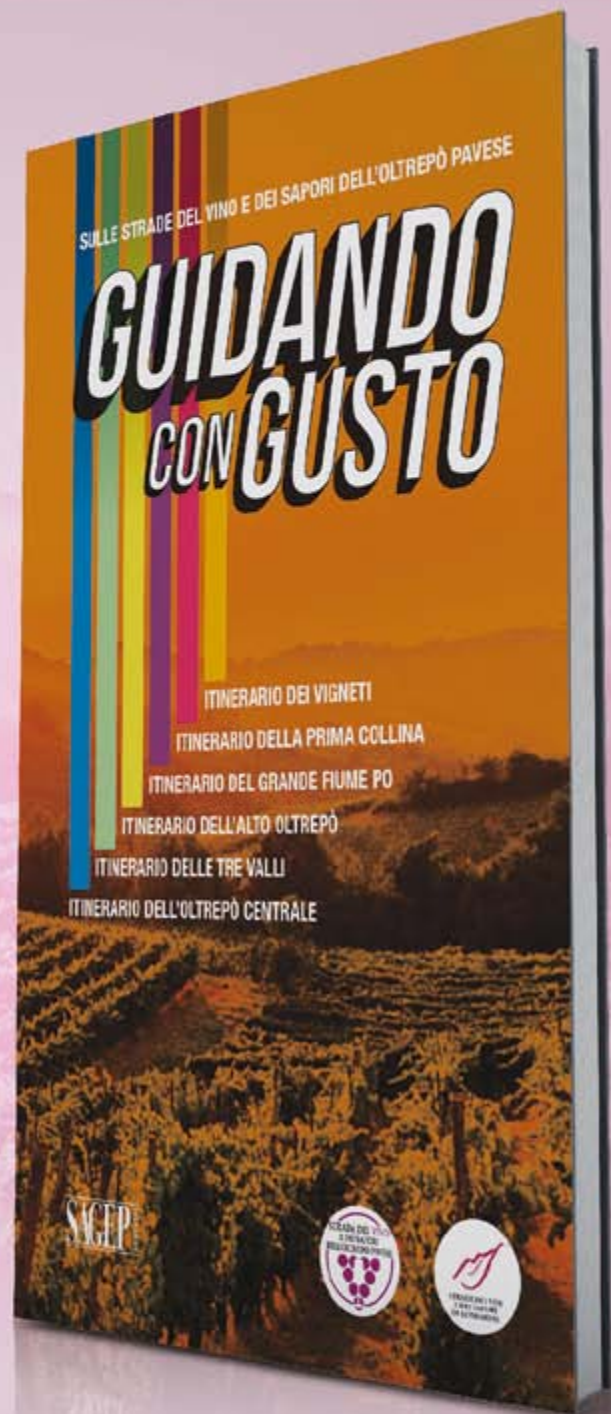


Pura lavorazione
MADE IN ITALY



VIAGGERÒ,
VEDRÒ,
SCOPRIRÒ,
AMERÒ,
DEGUSTERÒ,
ASSAGGERÒ,
CONOSCERÒ,
SENTIRÒ,
GIOIRÒ,
VIVRÒ...

RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!



L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "We love Oltrepò!".



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo
www.weloveoltrepo.it



VINI&SCIENZA. RIMETTERE I LIEVITI AUTOCTONI AL CENTRO DELLA ORIGINALITÀ DI UN VINO

Il descrittore aromatico, che identifica i vini che provengono da uno stesso vitigno coltivato in ambienti diversi, vengono condizionati in misura significativa non solo dal pedo clima, ma dai profili genetici dei lieviti che determinano i processi fermentativi. A queste conclusioni sono giunti un gruppo di ricercatori della Nuova Zelanda che hanno accertato come il ruolo dei lieviti sia superiore a quello del terreno e delle tecniche colturali, le quali condizionano la struttura genetica del *Saccharomyces cerevisiae* e, quindi, il risultato sensoriale dei composti fermentativi. In particolare, la ricerca si è occupata del vino Sauvignon prodotto in sei zone vinicole neozelandesi le cui caratteristiche aromatiche dipendevano da 39 diversi metaboliti che i lieviti producono come sottoprodotti della fermentazione e che 29 di questi composti variavano in funzione del terroir di provenienza. Si poteva pensare che le differenze potevano essere dovute alle diverse disponibilità di azoto, ma sequenziando il genoma dei diversi lieviti si sono evidenziate delle varianti genetiche importanti. Un'ulteriore prova del valore del lievito sul profilo aromatico è stata ottenuta facendo fermentare i mosti di una zona con il lievito proveniente da un'altra.

Ebbene, il vino ottenuto era maggiormente influenzato dal lievito che non dalla provenienza geografica. La ricerca continuerà per valutare anche il ruolo dei batteri sulle caratteristiche regionali dei vini. Recentemente anche il Consorzio del Barbera nell'ambito di un progetto di ricerca Wildwine ha accertato il valore dei lieviti spontanei nella originalità dei vini.



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

In Toscana è di nuovo emergenza cinghiali. Legge bloccata e vendemmia a rischio a cura di Andrea Gabbrielli

Anche i cinghiali vendemmiano. E non è una novità. Quest'anno a risollevare l'annosa questione è stata una lettera aperta all'Assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschiscritta, scritta da Donatella Cinelli Colombini, presidente del Consorzio Orcia Doc "I nostri vigneti sono letteralmente depredati dai cinghiali. Abbiamo già perso il 10-15% del raccolto ma siamo ancora a 20 giorni dalla vendemmia ammesso che, fra 20 giorni, nelle vigne ci sia ancora qualche grappolo non addentato dai ghiotti ungulati". Secondo la Coldiretti questo problema negli ultimi cinque anni, è costato 100 milioni di euro in termini di danni all'agricoltura ed è la causa di 3 incidenti stradali al giorno. Le stime infatti parlano di 450.000 esemplari di fauna selvatica di grandi dimensioni, il 70% dei quali cinghiali. Nella regione (dal Chianti Classico alla Maremma Toscana, dal Grossetano a Montalcino) **la situazione è da tempo fuori controllo** e la legge del 9 febbraio 2016, che si proponeva di ridurre, attraverso gli abbattimenti, il numero dei cinghiali a 150.000 in tre anni, è di fatto bloccata e quindi risulta inefficace.

Tra l'altro, la normativa regionale prevede che i cinghiali abbattuti per le azioni di contenimento debbano essere consegnati ai Centri di sosta. Tutto ciò a spese dei cacciatori, senza ricevere nulla in cambio, nemmeno parti della selvaggina uccisa. Anche per questo motivo il numero dei cinghiali abbattuti sarebbe così drasticamente diminuito. Ma, per difendersi dagli ungulati, a parte la caccia, non ci sono tanti sistemi. Attualmente in molte aree del Chianti Classico e di Montalcino i vigneti vengono recintati con reti e pali di legno, fili metallici e fili elettrificati. Il rimedio è assai costoso, circa 15 euro al metro lineare, e si può spendere, lavori e autorizzazioni comprese, oltre 50.000 euro.



DECANTED
BY THE BEST
SOMMELIERS.



ARIANI BARSANTI, GRAMAZIO

Acqua ufficiale
Associazione Italiana Sommelier

È boom di biologico: 1,5 milioni di ettari in Italia, con il Sud in testa.

Sette famiglie su dieci acquistano bio

Cresce ancora la filiera biologica italiana. Nel 2015 si registrano segni + per tutte le voci: superfici a +7,5%, operatori a +8,2%, vendite a +15%, export a +16%. A sottolinearlo sono i dati dell'Osservatorio Sana-Ice 2016 "Tutti i numeri del Bio", secondo cui 7 famiglie su 10 acquistano bio. Nella top ten degli alimenti più acquistati, l'ortofrutta fresca occupa la prima posizione (74% delle famiglie l'ha acquistata almeno una volta) a seguire l'olio extra vergine d'oliva (62%), uova (53%), miele (45%), confetture e marmellate (45%), formaggi freschi (44%), yogurt/burro (41%), riso e pasta (41%). Tra i canali di acquisto prevalgono grande distribuzione (dove ha acquistato in almeno un'occasione il 60% degli user bio) e negozi specializzati in prodotti biologici (28%).

Dal canto suo, la Cia fa, invece, il punto sull'identikit di chi acquista bio: se oltre il 75% dei consumatori ha un'età compresa tra i 20 e i 50 anni c'è da rilevare come anche i produttori di bio siano, in Italia, tendenzialmente "young". Altro trend sottolineato dalla Confederazione italiana agricoltori è la forte dinamicità produttiva del Sud del Paese: **in Italia un ettaro ogni 10 è coltivato con metodo biologico, in Calabria uno ogni 3, in Puglia uno ogni 4**, oltre la metà delle aziende ha sede nel Mezzogiorno. In totale, ad oggi sono 60 mila gli operatori biologici con una crescita, nell'ultimo anno, del 6%. Gli ettari, invece, tra foraggio, pascoli, cereali, oliveti e vigneti, arrivano a 1,5 milioni, oltre l'11% della Sau nazionale, con una crescita annua del 6%.

Biodinamico, Alois Lageder nuovo presidente di Demeter Italia



Alois Lageder è il nuovo presidente di Demeter Italia, la costola italiana di Demeter International, l'associazione che, con il suo marchio, certifica e controlla il lavoro dei produttori biodinamici. Quinta generazione della omonima cantina di Magrè (50 ettari, in provincia di Bolzano), Lageder promette di lavorare sulla struttura dell'associazione, con l'obiettivo di diventare un esempio forte e un punto di riferimento per chi vuole praticare e già pratica il metodo *steineriano* in viticoltura: "La coltivazione biologico-biodinamica è il nostro futuro".



Addio a Stanko Radikon, uno dei padri degli orange wines

È morto a 62 anni il produttore friulano Stanislao Radikon. È stato un innovatore e uno dei padri degli orange wines. Stanko, così come lo chiamavano tutti, ha attraversato da protagonista gli ultimi decenni della viticoltura naturale italiana. Il suo percorso di ricerca prende le mosse nel 1977 tra le vigne di Oslavia, nella campagna goriziana: prima la scommessa controcorrente sul legno e la sfida alla coeva diffusione dell'acciaio, con il ritorno alla barrique. Poi, dal 1995, il perfezionamento di lunghe macerazioni sulle bucce di uve bianche in grandi tini a tronco conico per dare origine ai cosiddetti orange wines. In parallelo alle sperimentazioni di un altro gigante della viticoltura estrema come Josko Gravner, che gli è stato compagno d'avventura e concorrente al tempo stesso. Adesso il suo lavoro di sperimentazione nell'azienda di famiglia - Radikon - sarà portato avanti dal figlio Sasa.

Mercato Fivi: a novembre l'appuntamento è a Piacenza Expo

Torna, negli spazi di Piacenza Expo, l'appuntamento con il mercato Fivi, giunto alla sua sesta edizione. Il 26 e 27 novembre saranno circa 400 quest'anno i vignaioli, provenienti da ogni regione d'Italia, che durante i due giorni incontreranno il pubblico per far conoscere non solo i propri vini. Durante la manifestazione verrà consegnato il Premio Romano Levi al Vignaiolo dell'Anno e saranno premiate le foto vincitrici del contest #chinonbeveincompagnia, indetto sui canali social della Fivi.



Pizzerie d'Italia 2017

On Tour

*Indovina chi viene a cena
Maestri della pizza a confronto*

NA POLI · 22 SETTEMBRE 2016 · ORE 20.00

Guglielmo Vuolo a Eccellenze Campane - Guglielmo Vuolo

via Brin, 69 · Napoli · Tel. 081203657

ospita Marzia Buzzanca - Percorsi di Gusto · L'aquila

Pizzeria O'Sfizio D'A Notizia - Enzo Coccia

via Michelangelo da Caravaggio, 49/51 · Napoli · Tel. 338 9993047 / 081 7148325

ospita Renato Bosco - Saporè · San Martino Buon Albergo (VR)

Sorbillo - Gino Sorbillo

via Tribunali, 32 · Napoli · Tel. 081446643

ospita Simone Lombardi - Dry Cocktails & Pizza · Milano

*8 grandi maestri
e un solo vino:*

il CHIARETTO



INFO: www.gamberorosso.it

#vendemmiamostrano2016

Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a settimanale@gamberorosso.it o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...



▲ Valdobbiadene, lì dove la raccolta è eroica

Anche dal Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è arrivato il via libera alla raccolta delle uve per i primi vigneti della fascia collinare centro orientale della denominazione. Così la vendemmia eroica ha avuto inizio e vedrà impegnati i viticoltori per circa 20 giorni. E, come ogni anno, si studiano sistemi nuovi per supportare il lavoro manuale tra i filari.



▲ Il Recioto di Soave in posa

Vendemmia in corso anche nella Doc Soave dove i viticoltori, con l'uva Garganega, non ottengono soltanto il celebre vino secco, ma mettono ad appassire i grappoli per il Recioto di Soave Classico, vino dolce che per primo in Veneto ha ottenuto la Docg. Qui siamo a Monteforte d'Alpone, nella zona di Le Caselle, dove a 150 metri di altezza, e su un suolo vulcanico, la Tenuta Solarha iniziato la posa delle migliori uve, selezionate in vigna e destinate all'appassimento. Trascorrerà l'inverno prima della fase di pigiatura, prevista per la primavera.

◀ La vendemmia non ha età

Nonostante il maltempo, la vendemmia va avanti anche in Puglia. Questa foto è stata scattata nelle vigne della Cantina Due Palme e mostra il presidente Angelo Maci in compagnia del socio più anziano: Antonio, 97 anni e tanta voglia di fare vino.



Ph Davide Ferrarese

▲ L'attesa. Aspettando l'uva

A volte bisogna saper attendere il momento giusto. In questa foto, scattata nei vigneti del Marchese Luca Spinola nel territorio del Gavi, c'è tutta la tensione di chi aspetta. Il sopralluogo prevendemmia è, infatti, una parte fondamentale della stessa raccolta soprattutto lì dove si produce in regime biologico ed è, quindi, la natura a dettare i suoi tempi.

Amazon inaugura la sezione made in Italy Gourmet



SELEZIONE GOURMET
Scelto tra la selezione di eccellenze alimentari italiane e con l'assortimento di prodotti DOP e IGP.

Dopo il 9/9 del vino su Alibaba, buone notizie anche dal fronte Amazon. Il marketplace statunitense ha inaugurato, all'interno della sezione Made in Italy, la categoria Vino e Prodotti Alimentari Gourmet, dove **saranno presenti solo i prodotti contraddistinti da una denominazione di origine protetta** (Dop, Igp, Docg) tutelata da un consorzio locale riconosciuto, oppure prodotti enogastronomici italiani selezionati da operatori specializzati nella valorizzazione del made in Italy come Vinaly e Ufoody. Un ulteriore passo in avanti verso il riconoscimento internazionale della qualità che va al di là dei grandi Trattati internazionali.

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

15 settembre
Autunno Pavese Doc
Torre B Unicredit
Piazza Gae Aulenti
Milano
ore 18 - 21

fino al 16 settembre
Food for life
Salone dei Trecento,
Piazza dei Signori (Treviso)

fino al 18 settembre
Salone di vini selezionati
Douja d'Or
Asti

fino al 18 settembre
Milano Beer Week
milanobeerweek.it

fino al 18 settembre
Enologica
Montefalco (Perugia)

fino al 18 settembre
Fermentazioni
Italian craft beer fest
Officine Farneto
Roma

17 settembre
Festival Franciacorta
franciacorta.net/it/festival
fino al 18 settembre

18 settembre
Bacco & Baccalà
Villa Sesso Schiavo
di Sandrigo (Vicenza)
baccalaallavicentina.it

22 settembre
Terra Madre
Salone del Gusto
Torino
salonedelgusto.com
fino al 26 settembre

22 settembre
presentazione guida
Pizzerie d'Italia 2017
del Gambero Rosso
Palazzo Caracciolo
Napoli
gamberorosso.it

23 settembre
Festival
della Cucina Italiana
Cesenatico
festivaldellacucinaitaliana.it

23 settembre
Gambellara Wine Festival
Gambellara (Vicenza)
fino al 25 settembre

30 settembre
Sagra dell'Uva
Cupramontana (Macerata)
fino al 2 ottobre

2 ottobre
Showrum
Italian Rum Festival
A.roma Lifestyle Hotel
Roma
fino al 3 ottobre

7 ottobre
Vino Nobile
50 anni di Doc
Montepulciano (Siena)
fino al 9 ottobre



TRE BICCHIERI 2017

CAMPANIA

- Caiati 2014 | *Alois*
- Campi Flegrei Piediroso 2015 | *Agnanum*
- Costa d'Amalfi Furore Bianco 2015 | *Marisa Cuomo*
- Costa d'Amalfi Ravello Bianco V. Grotta Piana 2015 | *Sammarco*
- Falanghina del Sannio Biancuzita 2014 | *Torre a Oriente*
- Falanghina del Sannio Janare 2015 | *La Guardiense*
- Falanghina del Sannio Svelato 2015 | *Terre Stregate*
- Falanghina del Sannio Taburno 2015 | *Fontanavecchia*
- Fiano di Avellino 2015 | *Colli di Lapio*
- Fiano di Avellino 2015 | *Sarno 1860*
- Fiano di Avellino 2014 | *Ciro Picariello*
- Fiano di Avellino 2014 | *Rocca del Principe*
- Fiano di Avellino Pietramara 2015 | *Favati*
- Fiano di Avellino V. della Congregazione 2015 | *Villa Diamante*
- Greco di Tufo 2015 | *Pietracupa*
- Greco di Tufo V. Cicogna 2015 | *Ferrara*
- Monteverrano 2014 | *Monteverrano*
- Paestum Bianco 2015 | *San Giovanni*
- Sabbie di Sopra il Bosco 2014 | *Nanni Copè*
- Taurasi Coste 2011 | *Contrade di Taurasi*
- Trentenare 2015 | *San Salvatore*
- Zagreo 2015 | *I Cacciagalli*

BASILICATA

- Aglianico del Vulture Gricos 2014 | *Grifalco della Lucania*
- Aglianico del Vulture Il Repertorio 2014 | *Cantine del Notaio*
- Aglianico del Vulture Re Manfredi 2013 | *Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi*
- Aglianico del Vulture Titolo 2014 | *Elena Fucci*

Pizzerie d'Italia 2017 on tour: a Napoli gli appuntamenti itineranti da non perdere

La presentazione della guida Pizzerie d'Italia, il prossimo 22 settembre a Palazzo Caracciolo di Napoli, sarà l'occasione per assaggiare le migliori pizze partenopee, e non solo. Ma la giornata non finirà con la premiazione della mattina: a seguire ci saranno una degustazione della migliori pizze (ore 14-30-15.30) e in serata (ore 19) l'Aperi-Divo, sempre a base di pizza e sempre a Palazzo Caracciolo. La festa culminerà, poi, nell'evento itinerante "Pizzerie d'Italia 2017 on tour". Tre pizzerie partenopee, guidate da tre ambasciatori della pizza tradizionale napoletana ospiteranno tre rappresentanti extraregionali della pizza all'italiana per delle degustazioni da non perdere. Sponsor ufficiale della serata (e di tutta la giornata) sarà il Chiaretto del Consorzio Tutela del vino Bardolino Doc. L'evento, a posti limitati, avrà un biglietto di ingresso di 20 euro.

Nel dettaglio:

Enzo Coccia incontra Renato Bosco
alla Pizzeria O'Sfizio D'A Notizia
di via Michelangelo da Caravaggio. Ore 20

Gino Sorbillo incontra Simone Lombardi
alla Pizzeria Sorbillo di via dei Tribunali.
Ore 19-20.30 e 22 prenotazioni@sorbillo.it

Guglielmo Vuolo incontra Marzia Buzzanca
alla Pizzeria Eccellenze Campane
di via Brin Benedetto. Ore 20.30

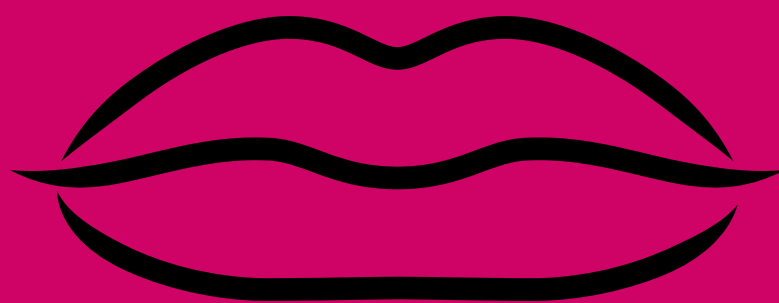


Satira e vignette: ecco i premiati della 17esima edizione di Spirito di Vino

Brexit e Olimpiadi, è l'attualità a vincere nella 17esima edizione di Spirito di Vino, il concorso internazionale, indetto annualmente dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, che celebra - da molto prima che la satira disegnata andasse così di moda - le più divertenti e originali vignette satiriche sul tema del vino.

Per la sezione under 35 si sono classificate rispettivamente al primo, secondo e terzo posto, le lombarde Mariateresa Stella con "Brexit" (vedi disegno in basso) e Maria Grazia Coviello con "Olimpiadi da tavola", e il friulano Davide Martina con "DiVino vincitore" (illustrazione in alto). Nella sezione over 35, invece, hanno trionfato il romano Stefano Gamboni con "Il botto" e i piemontesi Mauro Sacco ed Elisa Vallarino con "Rio vs Friuli". Terzo posto, ex aequo, per il rumeno Aurel Ștefan Alexandrescu con "Senza titolo" e il bulgaro Irien Trendafilov con "Knights". In giuria i vignettisti Alfio Krancic (presidente), Giorgio Forattini (presidente onorario), Emilio Giannelli e Valerio Marini.





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

Accreditati online www.gourmetforum.it

Segui Gourmet su Gourmetforumtorino @gourmet_forum #gourmet16



Da New York ad Hong Kong, riparte la stagione delle grandi aste

S I RIAPRE LA STAGIONE DELLE grandi aste. Si inizia da New York dove **Sotheby's** lo scorso week-end (9-10 settembre) ha centrato l'obiettivo di quasi 5 milioni di dollari. Non solo vino, sotto il martello è finito anche un decanter magnum, un pezzo rarissimo di Luigi XIII inciso con una mappa delle Americhe, battuto per quasi 135 mila dollari. Immancabili i lotti di Bordeaux, Borgogna e Rodano che torneranno ad essere protagonisti dell'asta - ancora a New York - del 19 ottobre. Ma in mezzo alle due date, ci sono prima

le piazze di Londra (il 14 settembre) e soprattutto di Hong Kong (1 e 2 ottobre). Appuntamento, quest'ultimo, che la casa d'aste londinese ha annunciato come quello di maggior valore mai organizzato in Asia. Gli investitori potranno scegliere tra le collezioni di tre diverse cantine private, per un valore stimato che oscilla tra gli otto e gli 11 milioni di dollari. La prima collezione conta 99 lotti di Petrus, dal 1998 al 2012; la seconda presenta un assortimento di Domaine de la Romanée-Conti e Henri Jay; la terza, che da sola ha un valore che va da 3,5 ai 4,9 milio-

ni di dollari, guarda anche all'Italia, con due bottiglie di Masseto 2009 e 2010 con un valore compreso rispettivamente tra i 10 mila e 15 mila dollari, e tra i 12 e i 16 mila dollari.

Dal canto suo **Christie's** ha appena lanciato la sua auction online, che sarà disponibile fino al 27 settembre, mentre oggi (15 settembre) ricomincia da Londra: top lot, 12 bottiglie di Romanée-Conti 1988, base d'asta 120 mila dollari. Diverse le etichette italiane, tra cui quattro magnum Ceretto Cannubi stimate tra i 932 e i 1200 dollari.

▲ IL MIO EXPORT. Fabio Zenato - Le Morette

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

Siamo al 65%. E con una crescita continua.

2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO, E PERCHÉ?

La Germania per noi è un mercato molto maturo, dove si può trovare oltre il 70% dei prodotti della denominazione. Ci sono poi dei mercati nei quali la nostra denominazione ha una presenza meno consolidata, ma il consumatore si è evoluto, come in Giappone, il Belgio e la Danimarca. Infine, gli Stati Uniti sono un mercato evoluto, ma anche molto affollato, dove è più difficile far emergere il prodotto.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Non crea particolari disagi perché sappiamo come affrontare le pratiche doganali. Diversa la situazione per i mercati asiatici o per la Russia, dove sono necessari i controlli sanitari, ma sono mercati per noi meno interessanti.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Primo approccio al Giappone. Un buyer conosciuto ad un incontro B2B sembrava interessato ai nostri prodotti: per un anno ci ha chiesto documentazione fotografica di ogni tipo con dettagli che sembravano irrilevanti, dal vetro usato per le bottiglie, alle apparecchiature di imbottigliamento, fino alla posizione degli scatoloni sul bancale. Poi per alcuni mesi non si è più fatto sentire, pensavamo che la cosa fosse finita lì. Lui nel frattempo aveva cambiato azienda importatrice e solo alla prima revisione dei fornitori ha messo a frutto il suo lavoro di analisi nei nostri confronti con ordinativi molto interessanti.

Le Morette | Peschiera del Garda | Verona | www.luganalemorette.it

NEL PROSSIMO NUMERO
MONTETONDO

La querelle tra consorzi per aggiungere l'indicazione del vitigno alla Doc Piemonte sembra essere arrivata al capolinea: il Comitato vitivinicolo regionale ha detto no. Ma si apre la strada per estenderlo ad altre denominazioni, in primis al Monferrato

Nebbiolo, a ciascuno il suo

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

L PIEMONTE NEBBIOLO ALLA FINE NON SI FARÀ: l'indicazione del vitigno rimarrà esclusiva della Doc Langhe Nebbiolo e del Nebbiolo d'Alba. Si potrà produrlo anche altrove, ma senza esplicitarlo in etichetta. La decisione è stata presa lo scorso lunedì dal Comitato consultivo regionale per la viticoltura, riunito per esaminare il progetto di modifica del disciplinare della Doc Piemonte (aggiungendo, appunto la dicitura "nebbiolo"), presentato lo scorso agosto dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. "Siamo soddisfatti di come è andata perché abbiamo vinto tutti", ha affermato **Orlando Pecchenino**, presidente del Consorzio di tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, avversario dichiarato della proposta ed esponente di punta del fronte del no. **Giorgio Ferrero**, assessore regionale all'agricoltura, concludendo la riunione del Comitato, ha detto di aver "preso atto dei pareri discordanti, mentre un terreno condiviso potrebbe essere la ricerca di Doc più ristrette, come disciplinare e come aree di produzione, che già consentono l'uso di uve nebbiolo e cui aggiungere la possibilità di citarlo esplicitamente in etichetta". Il propo-

nente **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio del Monferrato, consorzio che di fatto funge da gestore della Doc Piemonte, alla fine si dice soddisfatto anche lui. Tutto sta nella frase del comunicato finale della riunione "Sul tema della Piemonte Doc Nebbiolo è emersa la volontà comune di approfondire soluzioni alternative che riconoscano le specifiche identità territoriali". Vuol dire che tra qualche mese, ci sarà la possibilità per il Consorzio del Monferrato di portare a casa non il Piemonte Nebbiolo bensì il Monferrato Nebbiolo: un risultato da non buttar via. anche perché potrebbe essere una opportunità per costruire una nuova storia. "La nostra proposta" argomenta Mobrìci "aveva richiesto un grandissimo lavoro a cui avevamo dedicato molti incontri con i soci e almeno 6 riunioni di cda. Infatti, tutto nasce dall'idea di valorizzare il nebbiolo sanando la situazione esistente. Peccato però che l'attenzione concentrata sul nebbiolo, non abbia permesso di esaminare anche gli altri aspetti di valorizzazione di vitigni come il cortese e il moscato. Ma va bene così, ora guardiamo avanti".

LA VICENDA: FAVOREVOLI E CONTRARI
Sostenevano i contrari all'idea di Piemonte Nebbiolo - un fronte assai vasto che comprende anche »



» molte amministrazioni comunali, La Morra e Barolo in testa - che il nobile vitigno "ha bisogno di condizioni pedoclimatiche particolari per esprimersi al meglio che non dappertutto si possono trovare". Come racconta Pecchenino, "diversi anni fa il professor Rocco Di Stefano, ex direttore dell'Istituto sperimentale dell'enologia di Asti, un vero luminaire, sperimentò il nebbiolo in Irpinia, dove apparentemente le condizioni pedoclimatiche potevano essere adatte. Fu un insuccesso totale. Per questo prima di allargare l'area di produzione, bisogna sperimentare e verificare a lungo, scegliere le migliori aree dal punto di vista qualitativo e infine darsi un disciplinare restrittivo. Non si può estendere tout court il permesso all'intera regione". Per il "fronte del sì", oltre alla possibilità di sistemare in modo più qualificato i vigneti di nebbioli esistenti, non è affatto da sottovalutare il richiamo esercitato dai prezzi elevati che i vini da uve nebbiolo e dell'immagine di qualità che li affianca. C'è da dire che in Langa, tutto ciò se lo sono costruiti, nel corso di anni di duro lavoro e d'altra parte, il "fronte del no" era pure preoccupato delle possibili ricadute negative proprio su questi aspetti. In questo scenario però non mancano nemmeno i

pareri di chi va controcorrente. **Pio Boffa** (cantina Pio Cesare), langhetto che più langhetto non si può, spiazza tutti: "Premesso che non avrei mai prodotto Piemonte Nebbiolo, nemmeno se ci fosse stata la possibilità, si tratta di ragionare con freddezza e soprattutto di guar- »

IL NEBBIOLO NELLE DENOMINAZIONI PIEMONTESE

In Piemonte ci sono 4.800 ettari di vigneti coltivati a nebbiolo, la maggior parte dei quali, 4.067 ettari, sono coltivati nelle Langhe e nel Roero. I più importanti tra i vini prodotti in queste due zone sono Barolo (13 milioni di bottiglie), Barbaresco (7 milioni), Langhe Nebbiolo (6 milioni), infine Roero e Nebbiolo d'Alba. Tra le denominazioni che prevedono il nebbiolo inoltre ci sono Albugnano, Boca, Carema, Fara, Gattinara, Ghemme, Lissona, Sizzano. Il resto del nebbiolo, viene assemblato con le altre uve, senza che sia rivendicato il nome.



**NON SOLO NEBBIOLO.
IL FUTURO
DELL'ASTI SPUMANTE**

La riunione del Comitato consultivo regionale per la viticoltura non ha discusso solo di Piemonte Nebbiolo, ma ha anche deciso di modificare il disciplinare dell'Asti Spumante, da tempo in crisi di prospettive di mercato. Giulio Castagno dei Vignaioli Piemontesi spiega che "d'ora in poi potrà essere liberamente prodotto nelle versioni sec, demi sec ed extra sec e lo stesso sarà permesso anche al Brachetto". Il modello Prosecco continua a fare scuola.

» dare lontano. Noi abbiamo assoluto bisogno di allargare la conoscenza del nebbiolo nel mondo e per questo motivo non ero pregiudizialmente contrario all'idea, seppur con tanti paletti. Pensiamo forse di aver raggiunto la stessa notorietà del Cabernet Sauvignon o abbiamo ancora molta strada da fare tra i consumatori? Il Cabernet Sauvignon, piantato in Australia, Sud America o anche in Italia, ha tolto qualcosa al Bordeaux oppure gli ha dato una spinta in più? Lo stesso ragionamento potrei farlo con il Pinot nero e la Borgogna. Sono gli stessi che tanti anni fa fece Robert Mondavi che di marketing un po' se ne intendeva". Pio Boffa non nasconde che "ci potrebbe essere concorrenza con i prezzi, ma poi il mercato filtrerebbe velocemente quelli buoni. Non dobbiamo avere paura di confrontarci con gli altri. Per la bassa qualità si tratta di far funzionare le Doc esistenti, che hanno tutti gli strumenti per intervenire". E poi l'ultima nota: "Con la difesa dei diritti acquisiti - praticamente la situazione esistente - non si programma mai il futuro".

INSOMMA, UNO SPUNTO ULTERIORE PER DISCUTERE del lungo periodo. Non senza un'ultima considerazione ai margini della discussione Piemonte Nebbiolo o Monferrato Nebbiolo. È davvero singolare che uno dei più importanti marchi territoriali italiani come Piemonte, almeno di pari valore a Toscana, Veneto o Sicilia, presti il suo nome alla Doc Piemonte, considerata di scarso valore, tanto quanto una generica Igt. È un'anomalia anche considerando la presenza di denominazioni forti quali Barolo e Barbaresco, tanto per citare due delle più note, che indubbiamente hanno la forza qualificante maggiore. Alla lunga, però, in un mondo sempre più a digiuno di geografia e che chiede di semplificare e di capire, non sarebbe poi così tanto disdicevole leggere su una etichetta Piemonte Barolo o Piemonte Barbaresco. È o non è, una terra di grandi vini? E allora perché sminuire questo valore?

GAMBERO ROSSO HD

Solo su
sky | Canale
412

IN COLLABORAZIONE CON



PRESENTA



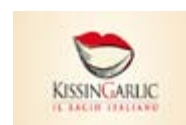
Fondere cucina e intrattenimento con ironia e semplicità. Andrea Golino racconta la cucina italiana attraverso le sue ricette ispirate al finger food.

In questo programma, giunto alla sua IV edizione, Andrea è alle prese con una parte fondamentale del suo lavoro, l'ideazione e la preparazione di una moltitudine di cibo da gustare prendendolo con le mani, un modo di mangiare sempre più in auge negli appassionati di gastronomia.

Dopo aver fatto la spesa nei mercati di Roma lo chef punta a rendere moderni e attuali i grandi classici della cucina nostrana con ingredienti freschi e di stagione. In ogni puntata due ricette, tanto divertimento e piccoli consigli utili per tutti coloro che vogliono dare un tocco "finger" ai piatti di tutti i giorni.

IN ONDA DAL 14 SETTEMBRE OGNI MERCOLEDÌ ALLE ORE 22:00

CON LA PARTECIPAZIONE DI



KENWOOD



Allagamenti e marciumi ostacolano la vendemmia. Corsa contro il tempo per salvare le produzioni. Si teme per la qualità di Negroamaro e Primitivo. La Cantina Due Palme chiede l'esonero delle tasse per i viticoltori. E Stefàno scrive a Martina: "Serve una soluzione straordinaria"

Vendemmia 2016. Il Salento alla conta dei danni

▲ a cura di Gianluca Atzeni

DUECENTO MILLIMETRI DI PIOGGIA CADONO mediamente nel corso di un'intera stagione. In Puglia, stavolta, sono caduti da martedì 6 settembre e nell'arco di una settimana, interessando la regione da nord a sud. Sia nella provincia di Foggia, dove si stimano perdite fino al 60% del raccolto del pomodoro da industria, falciato ad agosto da una grandinata che aveva provocato danni a oltre 2 mila ettari coltivati; sia nel Salento, dove a subire maggiormente è stato il comparto vitivinicolo. Qui, nel cuore delle Doc Salice Salentino e Primitivo, due eccellenze che hanno riconfermato tutta la loro qualità anche nei risultati della Guida vini d'Italia 2017, il maltempo è arrivato nel pieno delle operazioni di raccolta, sorprendendo grandi e piccole aziende, e spaccando in due la vendemmia. Tuttavia, mentre per il Primitivo buona parte delle uve è stata già portata in cantina, per il Negroamaro e altre varietà si è appena agli inizi. Ne ha fatto le spese soprattutto la cooperativa Due Palme, di Cellino San Marco, con i suoi mille soci e circa 2.500 ettari vitati in 19 Comuni delle province di Lecce, Brindisi e Taranto.

Il bilancio è in fase di quantificazione. Sicuramente, come ha spiegato il presidente della Due Palme, **Angelo Maci**, con vigneti allagati, terreni intrisi d'acqua e grappoli che vengono aggrediti dalle muffe, per molti conferitori ci sarà la perdita totale del raccolto. E pensare che qualche giorno prima si brindava e si festeggiava, anche sui social network, a una vendemmia da ricordare.

L'ASSEMBLEA DEI SOCI CONVOCATA D'URGENZA DALLA cantina dopo le forti piogge ha innanzitutto deciso una modifica dei calendari di lavoro: *"Bisogna recuperare ciò che di buono riusciamo ancora a raccogliere"*, ha detto Maci. Nella cantina di Cellino, non ci saranno più orari di consegna prestabiliti: la struttura sarà pronta ad accogliere qualunque socio riesca a staccare uve sane. Le operazioni sono complicate dal fatto che le macchine vendemmiatrici e le trattrici non possono entrare in vigna. Circa 400 su 2.400 gli ettari lavorati. Il direttore tecnico, Nicola Scaramo, stima un raccolto provvisorio di poco meno di 60 mila quintali (24 mila di uve bianche, 20 mila di uve internazionali, 7.500 di Primitivo Doc). La cantina è tuttavia riuscita a preservare 1.200 quintali di uve tra Negroamaro e Primitivo, destinati »



» alle selezioni. E l'appello per un intervento delle istituzioni non si è fatto attendere. Anche attraverso il senatore **Dario Stefàno**, che martedì 13 settembre ha inviato una lettera al ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, chiedendo un *"intervento diretto e mirato, per conferire un giusto ristoro agli agricoltori pugliesi, con misure straordinarie, in aggiunta a quanto già è previsto come conseguenza della dichiarazione dello stato di calamità"*, che dovrà essere predisposta dalla Regione Puglia. Intanto, una proposta è arrivata proprio dall'assemblea della Cantina Due Palme: chiedere alla Regione l'esonero dagli oneri fiscali e contributivi per chi ha subito danni accerta-

ti dalle piogge. Un sollecito per interventi concreti è arrivato anche dall'Alleanza delle cooperative agroalimentari, tramite il presidente **Giorgio Mercuri**: *"Per l'uva da vino e da tavola si arriva al 30% di prodotto in meno, ma ci sono tanti imprenditori che hanno perso tutto. Per questo chiediamo alla Regione di dichiarare lo stato di calamità per le zone maggiormente coinvolte"*.

SUL TERRITORIO, IL CONSORZIO DI TUTELA DEL SALICE SALENTINO, che conta oltre 30 soci, sta monitorando attentamente la situazione nei vigneti con i suoi agronomi. *"Quando è arrivata la pioggia, purtroppo l'uva Negroamaro era ancora tutta sulla pianta"*, spiega

il presidente Damiano Reale, sottolineando che le uve non erano pronte a essere raccolte. I primi effetti sui grappoli non si sono fatti attendere: la gradazione generale è scesa e a farne le spese è stata la qualità. La presenza dei marciumi sugli acini sta costringendo i viticoltori a vendem- »

LA PUGLIA E IL PARADOSSO IDRICO

Anche la Puglia soffre come in tutto il Mezzogiorno della mancanza d'acqua. Ma quando l'acqua arriva, anche con piogge torrenziali come accaduto stavolta, non si riesce a incamerarla e immagazzinarla per poterla usare quando serve per irrigare i campi. Un paradosso idrico, sottolinea la Coldiretti Puglia. Le cause? La carenza o la mancanza di infrastrutture ad hoc. Se poi si considera che la Puglia è un territorio fragile, con 232 comuni su 258 che a diversi livelli sono a rischio idrogeologico, il quadro è completo.

» miare in anticipo. I vigneti posizionati in pianura soffrono maggiormente rispetto a quelli sulle colline. Occorrerà attendere una tregua, con sole e caldo per favorire l'asciugatura dei terreni. Altrimenti, le uve i cui mosti non dovessero raggiungere il giusto contenuto zuccherino (pari a 18-20 gradi Babo, ovvero tra 12 e 13,5 gradi alcolici) sono destinate a essere declassate da Dop a uve per vini comuni, con evidenti danni economici. *“Tuttavia”* aggiunge il presidente Reale *“c'è ancora molta uva sana in giro e se, come previsto, il sole dovesse uscire per i prossimi quindici giorni potremmo andare incontro a una buona annata. È ancora presto, in questo momento, per fare bilanci definitivi. Certamente, con l'umidità non è facile e i tempi della raccolta si allungano. Speriamo nel vento di tramontana per recuperare la qualità”*.

È ANDATA DECISAMENTE MEGLIO RISPETTO AD ALTRE zone al **Consorzio del Primitivo di Manduria**, coi suoi 3.140 ettari di vigneti. Tira un sospiro di sollievo soprattutto il numero uno del Consorzio, Roberto Erario: *“Il maltempo che ha duramente colpito la Puglia non ha compromesso eccessivamente la raccolta dell'uva nella nostra zona. E questo perché un buon 80% di uva è stato raccolto, con chicchi di ottima qualità che preannunciano un ottimo vino”*. I vigneti hanno retto bene anche grazie alle scelte di adottare le misure Ocm *“che hanno permesso così miglioramenti delle tecniche di gestione dei vigneti, in particolare l'introduzione di sistemi avanzati di produzione sostenibile”*. Come spiega anche Paolo Leo, produttore di San Dònaci (Brindisi), uno di quelli che l'uva Primitivo (così come le uve bianche e i Negroamaro per base spumante) l'ha già incamerata: *“La gran parte delle uve, circa l'80%, era stata già raccolta, visto che avevamo iniziato intorno al 23 agosto. Ciò che resta è innegabile sia un po' compromesso: il Primitivo, rispetto al Negroamaro che ha una buccia spessa e consistente, ha invece una buccia sottile ed è più facile che subisca gli attacchi delle muffe. In ogni caso, per ovviare al problema dell'inagibilità di alcuni poderi, riprenderemo la raccolta manualmente e i nostri enologi faranno poi del loro meglio per assicurare una produzione 2016 eccellente”*.

“RICORDEREMO QUESTA VENDEMMIA CHE IL MALTEMPO ha diviso a metà”, osserva **Gianni Cantele**, presidente di Coldiretti Puglia e viticoltore a Guagnano (Lecce): *“Da un lato, un'estate poco piovosa, con temperature nella norma e senza eccessi di caldo, aveva favorito una maturazione graduale e ottimale. Le uve precoci a bacca bianca, come Chardonnay, Fiano e Sauvignon, erano state*

raccolte così come, almeno nella zona di Manduria, il Primitivo. Dall'altro lato, dove sono arrivate le bombe d'acqua ci sono ora grossi problemi. Anche se, nella maggior parte dei casi, il vigneto sembra tenere. Quindi, una parte della raccolta è eccellente mentre per l'altra si vedrà”. Il prezzo del maltempo per i viticoltori significa un lavoro in vigna più lungo e delicato e un'attenta selezione dei grappoli. Una corsa contro il tempo, insomma, per salvare il salvabile.



RISCHIO PIOGGE FINO A LUNEDÌ

Meteo all'insegna della variabilità sulla Puglia nei prossimi 5 giorni. Secondo il servizio meteo regionale, dopo un venerdì che dovrebbe lasciare spazio al sole, per sabato è atteso un peggioramento delle condizioni con piogge a partire dal Gargano, in estensione al Salento. Domenica: ancora precipitazioni sparse, anche temporalesche, su tutta la regione almeno fino a lunedì notte.