



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

PER IL VINO ITALIANO UN 2016 IN DIFESA. ORA SI VA ALL'ATTACCO

SINDACATI

In 20 lasciano Uiv, Federvini apre le porte. Rallo: "Nessun dramma, già 60 nuovi iscritti"

pag. 2

PROGETTI

Nasce il bio-distretto della Langhe: 3 eccellenze piemontesi per 46 Comuni

pag. 8

ESTERI

Tempranillo prodotto a Londra? Ecco come sarà la mappa vitivinicola del 2100

pag. 13

FEDERDOC

Dal pasticcio Ocm al rebus registro telematico. Ricci Curbastro striglia Martina

pag. 14

ROADSHOW

Il vino made in Italy torna in Russia. E il Gambero premia i migliori ristoranti di Mosca

pag. 18



Scossa nell'Uiv: 20 cantine fuori dal sindacato. Antinori: "Il vino parli con una voce diversa". Il presidente dell'Unione vini, Rallo: "Sessanta nuove adesioni nel 2016. Avanti così"

a cura di Gianluca Atzeni

È certo che questo 2016 resterà negli annali dell'Unione italiana vini, tra gli enti più rappresentativi del mondo del vino italiano. Perché l'uscita in blocco di 20 aziende dalla compagine guidata da **Antonio Rallo** fa rumore, pone degli interrogativi e apre nuovi scenari. A recidere i legami sono grandi brand che rispondono ai nomi, per citarne alcuni, di Antinori, Masi, Santa Margherita, Mastroberardino, Ferrari, fortemente orientati all'export, per un fatturato aggregato vicino agli 800 milioni di euro. Una svolta concretizzata a fine ottobre, con l'invio delle lettere di dimissioni. Ma i primi segnali si erano avuti già in primavera, quando in vista del rinnovo delle cariche in Uiv (cda e presidenza) spuntò tra i possibili candidati il nome di Ettore Nicoletto (Santa Margherita) in alternativa a quello, preannunciato e quasi scontato, di Antonio Rallo, vice presidente nel triennio di Domenico Zonin. In quel momento, si era capito che un'anima interna all'Unione vini spingeva in un'altra direzione, legata alla necessità di far venir meno quella suddivisione, interna alla Confederazione, tra le tre rappresentanze imprenditoriali (industriali, viticoltori/produttori, commercianti). Il marchese Piero Antinori, nel lanciare l'idea di una "casa comune" del vino italiano, ha inteso porre l'atten-



zione proprio sull'opportunità di convogliare meglio le energie: "Non c'è niente di personale, non vogliamo spaccare la rappresentanza del vino italiano" spiega **Albiera Antinori** a Tre Bicchieri "ma vogliamo dare una scossa al sistema, perché riteniamo che ci sia bisogno di creare una rappresentanza unica del mondo del vino di qualità, capace di parlare con le istituzioni presentando richieste univoche". Se questa mossa porterà alla nascita di un nuovo soggetto non è ancora chiaro. "Del resto" aggiunge la presidente della storica azienda toscana "la pelle delle organizzazioni sindacali in Italia sta cambiando velocemente e nel vino pensiamo ci si debba riaggregare e rifocalizzare le priorità del comparto in maniera diversa da prima". Ad alcuni potrebbe sembrare un salto nel buio, oppure l'eterna diatriba in salsa italiana tra Guelfi e Ghibellini amplificata da diversità di vedute emerse, dapprima nel 2015, su alcuni punti del Testo unico del vino (poi, di fatto, firmato da tutte le sigle) e, più di recente, dalla gestione turbolenta dei bandi Ocm promozione, su cui chi è uscito da Uiv si attendeva una più decisa presa di posizione. Ora, è probabile che sia la Federvini, guidata da Sandro Boscaini (Masi), a dare ospitalità a queste cantine, dal momento che gran parte di esse face-



va già parte della federazione aderente a Confindustria. Il dg di Federvini, Ottavio Cagiano, ci tiene a chiarire che "l'uscita di questo gruppo da Uiv non è una nostra iniziativa. Se imprese di tale valore, dimensione e diversità" spiega a Tre Bicchieri "hanno deciso di fare questo passo è perché forse non si sentono pienamente rappresentate. E ciò deve portare la stessa Federvini a fare anch'essa un doveroso esame di coscienza".

Quindi l'Uiv perde i pezzi per strada? No. Nel 2016, ci ha guadagnato, aumentando le adesioni. Il saldo è a +40 iscritti, dal momento che sono 60 i nuovi ingressi e 20 le uscite. Un'ulteriore crescita, dopo quella del 2015, che irrobustisce il sindacato. E in termini di fatturato? "Il saldo è all'incirca alla pari", fanno sapere da via De

Rossi. Ovvero un giro d'affari da 5,5 miliardi di euro e l'80% del valore dell'export italiano. Inoltre, il sindacato ha appena incassato l'affiliazione del Movimento Turismo Vino. "Andiamo avanti così, abbiamo un'Uiv più forte", dice Antonio Rallo "che sarà capace di sintetizzare al meglio le idee da proporre alle istituzioni". Italiana ed europea, visto che Domenico Zonin, membro del Consiglio di Uiv, sarà a Bruxelles come vice presidente del Comité vins per incontrare il commissario all'Agricoltura, Phil Hogan. Sul tavolo, il tema cruciale della Pac post 2020.

Martina riconfermato al Mipaaf: "Sono grato di poter continuare questa esperienza"



"Sono orgoglioso di avere servito l'agricoltura e l'Italia fino a qui, cercando di portare avanti battaglie concrete e pensando prima di tutto a salvaguardare il reddito degli agricoltori, degli allevatori, dei pescatori. Molto ancora c'è da fare". Maurizio Martina commenta così la sua riconferma al ruolo di Ministro delle Politiche Agricole, dopo le dimissioni del premier Matteo Renzi e l'insediamento di Paolo Gentiloni con il nuovo Governo. "Sono grato" continua il Ministro "di poter continuare questa esperienza, mettendo il massimo impegno nel lavoro quotidiano. Abbiamo sfide importanti da affrontare con umiltà e determinazione"

L'ESPERTO RISPONDE. PANETTONE AL PROSECCO O GELATO AL PASSITO: SI PUÒ?

Per rispondere a questa domanda dobbiamo far riferimento al Testo Unico del vino, che è stato approvato in via definitiva dal Parlamento italiano lo scorso 28 novembre. Le casistiche sono diverse, e variegati sono i casi di analisi, come molteplici sono i prodotti in commercio che richiamano il nome di un vino a Dop: dolci, bevande spiritose, aceti di vino. Quale la differenza di utilizzo tra un ipotetico panettone al Prosecco, una grappa di Brunello di Montalcino, un gelato al passito di Pantelleria, un aceto di Barolo? La base giuridica è il comma 9 dell'articolo 44 del Testo Unico. Esso stabilisce che è consentito l'utilizzo del riferimento a una Dop o Igp nell'etichettatura, presentazione, pubblicità dei prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a Dop o a Igp, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della relativa Dop o Igp. In mancanza del riconoscimento del Consorzio la predetta autorizzazione dovrà essere richiesta al Mipaaf. Nel caso, dunque, del Panettone, l'azienda che volesse indicare in etichetta o nella presentazione del prodotto o nella denominazione di vendita che il suddetto è stato elaborato con un Prosecco Doc (es. "Panettone al Prosecco Doc"), deve presentare specifica richiesta di autorizzazione presso il Consorzio di questa denominazione. Sulla base di quali criteri di valutazione il Consorzio potrà, poi, autorizzare o negare tale possibilità? Su questo aspetto non esiste attualmente un decreto ministeriale che detti regole o linee guida. In assenza di autorizzazione da parte del Consorzio o del Ministero, l'utilizzatore è soggetto a una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 a 20.000 euro (comma 11, articolo 74 del T.U.). L'autorizzazione del Consorzio di tutela o del Mipaaf non è necessaria - passiamo dunque alla seconda casistica - qualora il prodotto non sia preimballato e sia preparato in laboratori annessi ad esercizi di somministrazione e vendita diretta al consumatore finale. È questo il caso del gelato al passito di Pantelleria o del dolce all'Amarone della Valpolicella. Inoltre, nessuna nullavista è necessario qualora il riferimento al vino a DOP sia riportato esclusivamente nella lista degli ingredienti del prodotto confezionato a condizione figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità colorimetrica, nonché su sfondo uniforme.



a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini www.focuswine.net
Per porre delle domande al Servizio Giuridico Uiv, scrivete a settimanale@gamberorosso.it

Valpolicella 1. Sono 15 i prodotti alimentari autorizzati a usare i marchi Dop

Dal 2013 il Consorzio vini Valpolicella rilascia le autorizzazioni alle aziende che vogliono utilizzare tra gli ingredienti dei prodotti alimentari e, conseguentemente in etichetta, i nomi delle più importanti Dop tutelate, come Amarone, Ripasso e Recioto. Si tratta di un'estensione della tracciabilità che serve a evitare che dal semplice utilizzo dell'ingrediente in ricetta si sconfini nell'uso improprio del marchio Dop: "Anche nei prodotti trasformati vogliamo tutelare l'originalità dei nostri vini, anche se rappresentano solo il 2% degli ingredienti", dice il presidente Christian Marchesini. Quindici i prodotti ad oggi autorizzati: **dal panettone alla coppa all'Amarone, dal formaggio ubriaco alla gelatina di Recioto**. Il protocollo del Consorzio, approvato dal Mipaaf, prevede che l'autorizzazione venga rilasciata solo dopo attente verifiche sulle garanzie di serietà offerte dal produttore richiedente. "Non chiediamo contributi economici" sottolinea la direttrice Olga Bussinello "la cosa su cui investiamo è la trasparenza nella produzione dei prodotti a vantaggio di chi acquista".

L'elenco delle aziende autorizzate

<http://www.consorziovalpolicella.it/it/301-autorizzazioni-prodotti-alimentari>

Valpolicella 2. Il Ripasso cambia nome e affina le tecniche produttive



Non più "Ripasso" ma "Valpolicella superiore ripasso". Cambia il nome della Dop veronese, ottenuta dalla fermentazione del Valpolicella su una base di vinacce e vino per Recioto o Amarone. E si definisce meglio il processo produttivo. Questo prodotto, in forte crescita all'estero, in Valpolicella è ora primo in volume (26 milioni di bottiglie, +46,7 nel quinquennio) e secondo in valore solo all'Amarone. **Potrà essere fatto solo con uve con menzione "superiore", dovrà avere un titolo alcolometrico naturale dell'11% vol. e del 13% vol. al consumo;** fermentazione in un'unica soluzione, che esclude il doppio ripasso; fissata tra 10% e 15% la frazione liquida di vino atto a divenire Amarone o Recioto, che non consente il taglio (l'uso di vino finito declassato); residuo zuccherino minimo di 10 gr/l e operazione da fare minimo in tre giorni.



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



Franciacorta in crescita in Italia e all'estero. Il 2016 dovrebbe chiudersi con +7% di vendite a cura di Gianluca Atzeni



Il Franciacorta Docg cresce anche nel 2016. In attesa dei dati di dicembre, decisivi per le vendite delle bollicine bresciane, le vendite hanno già superato i livelli dello scorso anno: 17 milioni di pezzi rispetto ai 16,45 del 2015. L'assemblea dei soci riunita attorno al presidente Vittorio Moretti ha fatto il punto su un anno positivo sia sul fronte commerciale sia su quello dell'immagine. Il 2016 dovrebbe chiudere con un +7% rispetto

all'anno precedente e registrare una buona crescita dell'export superiore al 16%, con risultati positivi in tutti i Paesi, riconfermando il Giappone il primo mercato di destinazione. **Sul fronte italiano, si cresce di meno ma i numeri sono incoraggianti:** +5,5%, con performance di Rosé e Satèn a +20%. Dal lato istituzionale, i soci sono in aumento, essendo passati da 112 a 117. *"I sentori del mercato restano favorevoli"* dice Moretti *"e ci*

sostengono nella certezza che le ambizioni della Franciacorta stiano rivelandosi fondate e concretamente attuabili". Confermate le attività di promozione in Giappone e Germania, in aumento quelle negli Usa e dal 2017 sarà la volta di Svizzera e Inghilterra.

Prosegue il lavoro del Consorzio sul territorio. Nel 2016 è stato fatto un importante passo avanti con l'approvazione della Giunta regionale del Piano territoriale regionale d'area Franciacorta, che punta a valorizzare e qualificare tutto il sistema produttivo. Annunciato entro il 2017 l'inizio dei lavori di ristrutturazione della sede del Consorzio, a Erbusco. Il prossimo anno sarà anche quello della revisione del disciplinare di produzione che, tra le altre cose, introduce il vitigno Erbamato, un autoctono bresciano che dovrebbe dare un tocco di territorialità in più alla Docg.

Cevico, fatturato 2015-2016 a 129,3 milioni. Ai soci un plus valore di 5,7 milioni

Tempo di bilanci per Cevico, la cooperativa di Lugo di Romagna che conta oltre 5 mila viticoltori con 1,4 milioni di uva lavorata e 24 marchi gestiti. Nella gestione 2015/2016 sono diminuiti i ricavi, passati dai 131,2 milioni di euro del 2015 ai 129,3 del 2016 (-1,4%), sono cresciuti il patrimonio netto (da 68,5 a 69 mln) e l'utile (da 0,82 mln a 0,9 mln), le esportazioni (31 mln di euro) ed è in aumento la posizione finanziaria netta, che passa da 14,5 mln ai 20,5 mln del 2016. Considerando il quinquennio, il fatturato consolidato (Cevico, Le Romagnole, Cantina dei Colli Romagnoli, Le Romagnole Due, Due Tigli, Rocche Malatestiane, Sprint Distillery, Winex. Tenuta Masselina e Medici Ermete & Figli) registra un +26%, con 27 milioni in più. Il plus valore ai soci è pari a 5,7 mln nel 2015/2016, mentre era di 3,5 mln nel 2010/2011. I dati sono stati presentati all'assemblea generale dei soci dal direttore amministrativo, Massimo Gallina, e dal dg, Lauro Giovannini.

Dopo le novità del 2015, con al centro le 'bollicine romagnole', il gruppo presieduto da Ruenza Santandrea ha lanciato la linea "B.Io", dedicando alla produzione biologica una parte degli oltre 650 mila ettolitri di vino imbottigliato annualmente. Uno sguardo all'export in bottiglia: il +14% del 2015/2016 consente di superare quota 20,8 milioni di euro. Secondo i vertici della coo-



perativa, è il segno dell'importanza di questo segmento in un momento in cui il vino sfuso sconta prezzi più bassi. La cooperativa ne commercializza 41,8 milioni, di cui 10,6 fuori confine. Cinque i mercati principali: Cina e Giappone (Paesi dove è tra i primi esportatori italiani), Russia, Francia e Regno Unito. - G. A.

C'era una volta...



La vera pasta fresca fatta a mano



Siamo la tradizione

www.quintaarmonia.it

Cantine Due Palme, mandato numero 27 per Angelo Maci. Ai soci utile netto di 13 mln euro



Cantine Due Palme sceglie la strada della continuità, riconfermando Angelo Maci alla guida della cooperativa di Cellino San Marco per la 27esima volta consecutiva. Approvato, nel corso dell'assemblea dei soci, il bilancio di esercizio chiuso al mese di luglio (23 mln di ricavi in 11 mesi): sono stati conferiti 256.268 quintali di uve, il 47% in più rispetto a quello precedente, con un grado medio di 18,64, e un utile netto da distribuire ai mille soci di 13 milioni di euro (erano 8,4 mln nel precedente esercizio).

Primitivo di Manduria, fine d'anno con 80 milioni di volume d'affari



Bilancio in crescita per Consorzio del Primitivo di Manduria, che nel 2016 ha prodotto 20 milioni di litri di vino in più - pari a 25 milioni di bottiglie - rispetto ai 18 milioni dell'anno precedente. Il volume di affari si aggira intorno agli 80 milioni di euro, suddiviso tra 30 milioni sul mercato interno e 50 milioni all'estero. Tra i principali mercati di sbocco ci sono Usa, Germania, Svizzera, Giappone, Nord Europa e Cina.

Il Consorzio, guidato da Roberto Erario, conta ad oggi 27 aziende che vinificano e imbottigliano e oltre 850 soci viticoltori, che costituiscono più del 66% della reale produzione di Taranto e parte di Brindisi, per un totale di 3.140 ettari di vigneti.

“La liquidazione media delle uve è salita” spiega il direttore generale Assunta De Cillis “passando da 2,63 euro a 2,73 euro per grado bado pur in presenza di un incremento dei conferimenti. Questo vuol dire che nel bilancio abbiamo avuto 200 mila euro in più da corrispondere ai soci”. Bene anche la spumantizzazione: da marzo 2014, da quando è stato messo in funzione il nuovo impianto, **sono state vendute più di 96 mila bottiglie di spumante vinificato in bianco e più di 67 mila in versione rosè**. L'imbottigliato del primo semestre sfiora 5 milioni di pezzi.

Nel nuovo cda, oltre al presidente Maci, ci sono Cosimo Fortunato, Annalisa Andreetta, Cosimo Bonfrate, Rocco Caliendo, Assunta De Cillis, Angelo Stefano De Quarto, Pasquale Guadalupi, Clementina Leuzzi, Angelo Martino, Angelo Pastorelli, Salvatore Pecoraro, Antonio Penetta, Nicola Scarano e Francesco Spedicati.

Sabotaggio alla Conte Vistarino. Il vino sversato non era destinato ai cru aziendali

La Conte Vistarino farà a meno degli incassi di oltre 5 mila ettolitri di vino della vendemmia 2016, ma fortunatamente la produzione dei suoi cru non risulta compromessa, dal momento che il sabotaggio subito nella notte di lunedì 5 dicembre nello stabilimento di Scorzoletta (frazione di Pietra de' Giorgi) ha riguardato vino destinato a terzi e, pertanto, non imbottigliato per la linea aziendale. Ignoti hanno aperto le vasche disperdendo il vino sul cemento. I vitigni interessati sono stati il Pinot nero (sia fermo sia per base spumante), il Pinot grigio e il Riesling. Per Ottavia Giorgi di Vistarino, che gestisce in Oltrepò Pavese la storica tenuta da 870 ettari, di cui 200 vitati, si tratta di un danno “enorme”, stimabile in circa 600 mila euro. La cantina non ha ricevuto né minacce né richieste estorsive: “Stiamo vivendo una fase positiva, abbiamo concluso la vendemmia 2016 con soddisfazione” dice un'incredula Ottavia Giorgi “e proprio in questi giorni stiamo per sottoscrivere il contratto per l'avvio dei lavori di ristrutturazione della storica cantina di Villa Fornace. È stato un duro colpo, ma non ci fermeremo”. La notizia (prima volta che accade in Oltrepò) ha richiamato alla memoria il precedente del 2012 a Montalcino, quando il noto marchio Soldera perse sul pavimento, a causa di un atto vandalico analogo, ben sei annate di Brunello Docg. In quell'occasione fu arrestato un ex dipendente. In questo caso le indagini sono in corso. - G. A.

Incendio alle Cantine Ruffino. Vini salvi

Sono salvi i vini di Cantine Ruffino in seguito all'incendio divampato tre giorni fa (lunedì 12 dicembre) nel porticato esterno della struttura che si trova in località Strove a Monteriggioni (Siena). Il rogo, di cui ancora non si esclude nessuna causa, ha più che altro interessato il tetto della struttura, provocando diversi danni, ma nessun ferito.



Valdei Molini

A partire dalla nuova annata 2016
il Custozza Val dei Molini si veste di nuovo.
Vieni a scoprirlo nel punto vendita
di Cantina di Custozza
e sul nostro Shop online.



CANTINA DI CUSTOZA

Località Staffalo 1 - 37066 Custozza (Verona) - Italia
www.cantinadicustozza.it - Shop online: shop.cantinadicustozza.it

Langhe, un nuovo bio-distretto: tre eccellenze del territorio per 46 Comuni. Ecco il progetto a cura di Andrea Gabbrielli

Entro il mese di gennaio - tra il 10 e il 20 - sarà presentato ufficialmente un nuovo bio-distretto a cavallo del fiume Tanaro, che comprenderà i territori di produzione del vino Dogliani Docg, della Nocciola Tonda Gentile e degli allevamenti della Razza Piemontese. La notizia è stata comunicata da Beppe Ballauri, presidente del Gal Mongioie, durante una tavola rotonda organizzata alle Surie dalla cantina di Clavesana. L'area interessata comprenderà 46 Comuni e circa 60 mila abitanti.

Il nuovo bio distretto si aggiungerebbe ai 18 già esistenti nel nostro Paese e si aggiungerebbe ai due piemontesi (Valli Valdesi e al Filo di luce in Canavese). Si tratta di aree geografiche naturalmente vocate al biologico, dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibi-

Sarà un castello ad ospitare il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato



Nuova sede - e che sede - per il Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Il castello di Costigliole d'Asti, in un maniero ristrutturato che anticamente era destinato alla servitù, ospiterà l'ente guidato da Filippo Mobrici. In uno spazio di circa 300 metri quadrati, che il Consorzio ha affittato dal Comune, troveranno sede i nuovi uffici. Un trasloco che non scinde affatto il legame con Asti: "Rimarrà intatto" dice il presidente Mobrici "ma è fondamentale che la Barbera torni nelle sue campagne, vivendole appieno. Troviamo ora maggiore centralità rispetto alla filiera produttiva, consentendo alle aziende un dialogo più stretto con l'istituzione consortile". I consorziati sono 206 per 9 denominazioni. La decima, il Nizza Docg, a partire dal luglio 2016 ha avviato un percorso autonomo di gestione e valorizzazione. L'apertura della sede del Consorzio è coincisa anche con quella di tutto il castello, ristrutturato e finalmente visitabile.

le delle risorse. L'obiettivo principale è di promuovere ed incentivare forme di produzione e consumo di alimenti da agricoltura biologica, e di favorire lo scambio di conoscenze tra le diverse realtà istituzionali del territorio, con il fine di salvaguardare la salute dell'ambiente e dei cittadini (info: <http://biodistretto.net>). L'iniziativa, convocata appositamente dalla Cantina Clavesana per indagare sulle concrete opportunità di realizzazione del progetto, ormai in avanzato stadio di realizzazione, ha ricevuto l'esplicito incoraggiamento dall'assessore all'agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero. "Questa giornata" ha detto il presidente Giovanni Bracco "dimostra come la nostra cantina sia un soggetto capace di offrire al territorio non solo un contributo economico, reso peraltro sempre più difficile dalla congiuntura negativa, ma anche e soprattutto di idee e di proposte".

In Sardegna scoperta la più antica produzione vinicola del Mediterraneo

Un agglomerato cristallino e dell'acido tartarico, in una vasca di un torchio in arenaria. Sono partiti da questi residui organici i ricercatori dell'università di Cagliari per stabilire, e scoprire, che i sardi possono considerarsi i primi popoli del Mediterraneo a produrre vino. Il torchio a torricella risalente all'Età del Ferro, ritrovato nel 1993 nel villaggio nuragico di Bia de Monti Zara, nel territorio di Monastir (a 25 km a nord di Cagliari), ha fornito prove sufficienti all'equipe archeobotanica del Centro conservazione biodiversità dell'ateneo cagliaritano per poter dire che è servito a spremere l'uva: "Abbiamo esaminato i frammenti e i risultati ci dicono che è questo con certezza il reperto di questo genere più antico del Mediterraneo", spiega il professor Pierluigi Caboni. **La scoperta è importante perché fissa un tassello cronologico che individua in Sardegna le prime produzioni vinarie.** E dalle analisi è molto probabile che si tratti di un rosso. Per l'isola, quindi, un'altra scoperta significativa dopo quella fatta nei pressi di Cabras (sito di Sa Osa), e resa nota a gennaio 2015, quando i ricercatori trovarono all'interno di un nuraghe dei vinaccioli di vernaccia e malvasia risalenti al 1300-1100 a.C. Si trattò della vite più antica del Mediterraneo occidentale e di una delle prove che la coltura viticola non fu importata in Sardegna dai Fenici, bensì risultare autoctona.

Addio a Salvatore Pala, fondatore dell'omonima cantina di Serdiana

È morto a 93 anni Salvatore Pala, il fondatore dell'Azienda Agricola Pala tra le colline di Serdiana, nel sud Sardegna. **Erano gli anni '50 quando impiantò la prima vigna** di quella che sarebbe diventata una delle più importanti cantine del panorama vitivinicolo sardo. Oggi alla guida dell'azienda c'è il figlio Mario insieme alla moglie Rita e alla terza generazione di famiglia: Elisabetta, Massimiliano e Mariantonietta.

DECANTED BY THE BEST SOMMELIERS.



 Acqua ufficiale
Associazione Italiana Sommelier

L'uomo più noioso? Quello che non beve. Lo dice una ricerca di Donne del Vino e dell'Università Luiss

Alle donne piace l'uomo che beve. Lo ha rivelato una ricerca presentata dall'associazione Donne del vino e dall'università Luiss di Roma, sulla base di 1200 interviste a donne tra i 18 e i 60 anni. Per il 25% delle intervistate, l'uomo che non beve risulta noioso. Sui gusti femminili in fatto di alcol, emerge, invece, una netta preferenza per i vini a bassa gradazione alcolica, mentre **il 66% del campione preferisce i vini autoctoni**. Inoltre, le donne più degli uomini sono interessate a partecipare a dei corsi di approfondimento: non a caso la consumatrice, come rileva il professor Gabriele Micozzi, quando compra il vino "lo fa dopo un'attenta analisi che coniuga la propria storia personale con le informazioni. Compra un'etichetta quando ne è convinta, dunque è una consumatrice fortemente responsabile".



supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
Eleonora Guerini, Lorenzo Ruggeri,
Servizio Giuridico UIV
foto
Wayne Maser, Alex Bedard
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

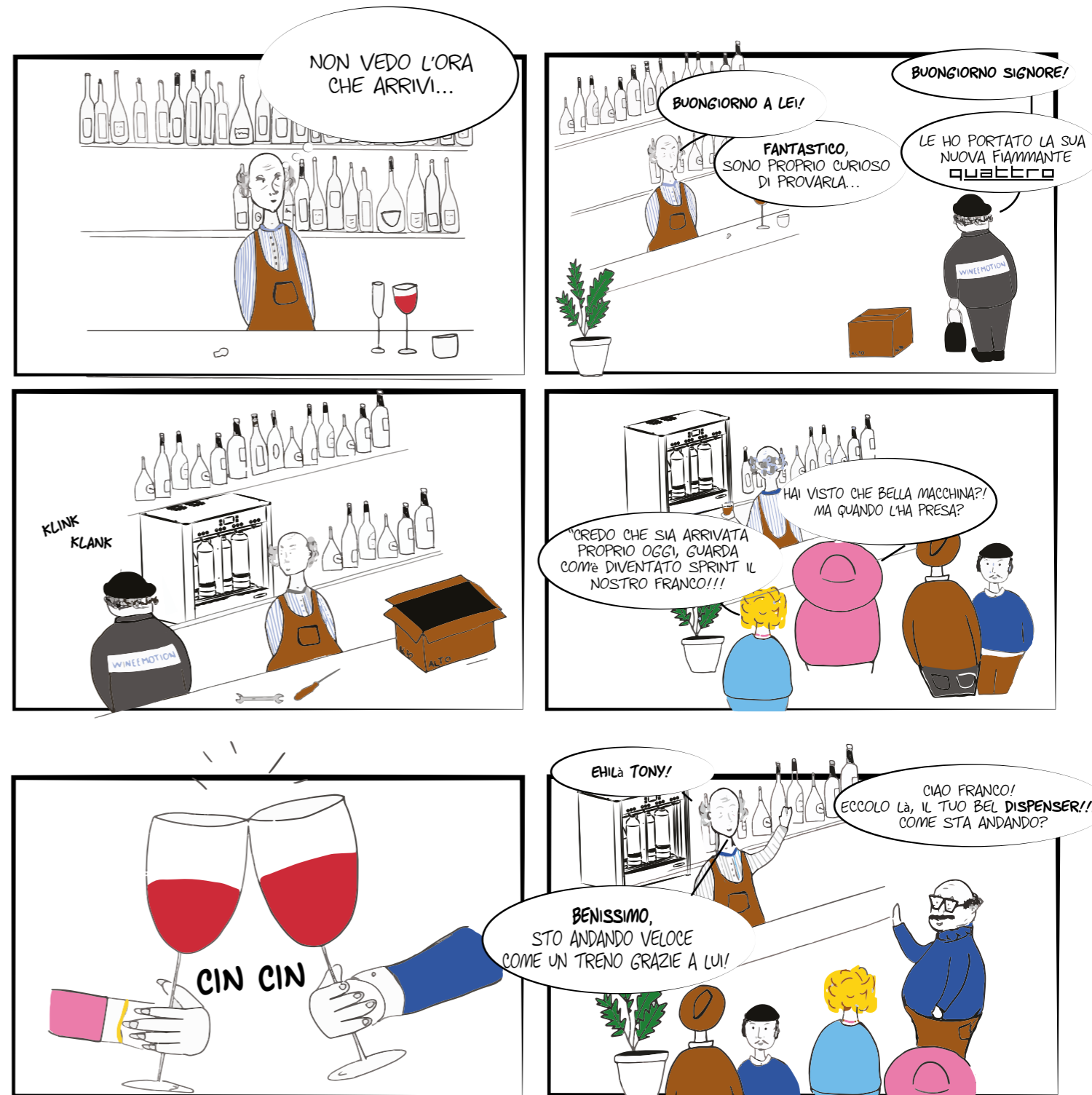
ENO MEMORANDUM

- | | |
|--|---|
| <p>15 dicembre
Cena "Il rum è servito"
Ristorante La Zattera
viale Primo Vere, 67
Pescara
ore 20
info e prenotazioni:
085.61279</p> <p>15 dicembre
Grande Degustazione Bollicine d'Italia 2016
Palazzo Caracciolo
Napoli
gamberorosso.it</p> <p>17 dicembre
Merry Sagrantino
degustazione in piazza
Piazza del Comune
Montefalco
ore 16.30
info@consorzioMontefalco.it</p> <p>17 dicembre
Comasinos Abbeltos
Oschiri (Sassari)
dalle 17:00</p> <p>17 dicembre
Terra Madre Day
Sapori del mondi
Lanificio, Roma
dalle ore 11</p> <p>17 e 18 dicembre
Lapio Wine Tasting
7 Fiano di Avellino e 7
Taurasi a confronto</p> | <p>17 e 18 dicembre
La Disfida – Wine challenge
Italia-Francia
Castello Svevo, Barletta</p> <p>18 dicembre
Aperitif Food Truck
Slash art/msic
Napoli
ore 19</p> <p>26 e 29 dicembre
Happy Days
Festival delle birre di qualità
Container di Grottammare
(Ascoli Piceno)
15 gennaio 2017
Prima del Torcolato
Breganze (Vicenza)</p> <p>29 gennaio
Anteprima Amarone
Palazzo della Gran Guardia
Verona
fino al 30 gennaio
anteprimaamarone.it</p> <p>30 gennaio
Millésime bio 2017
Parc Chanot
Marsiglia
fino al 1 febbraio
millesime-bio.com</p> |
|--|---|



WINEEMOTION
wine dispensing system **PRESENTA:**

LE AVVENTURE
DI TONY DEVINO!!!



info@wineemotion.com
info@wineemotionrental.com
www.wineemotion.com



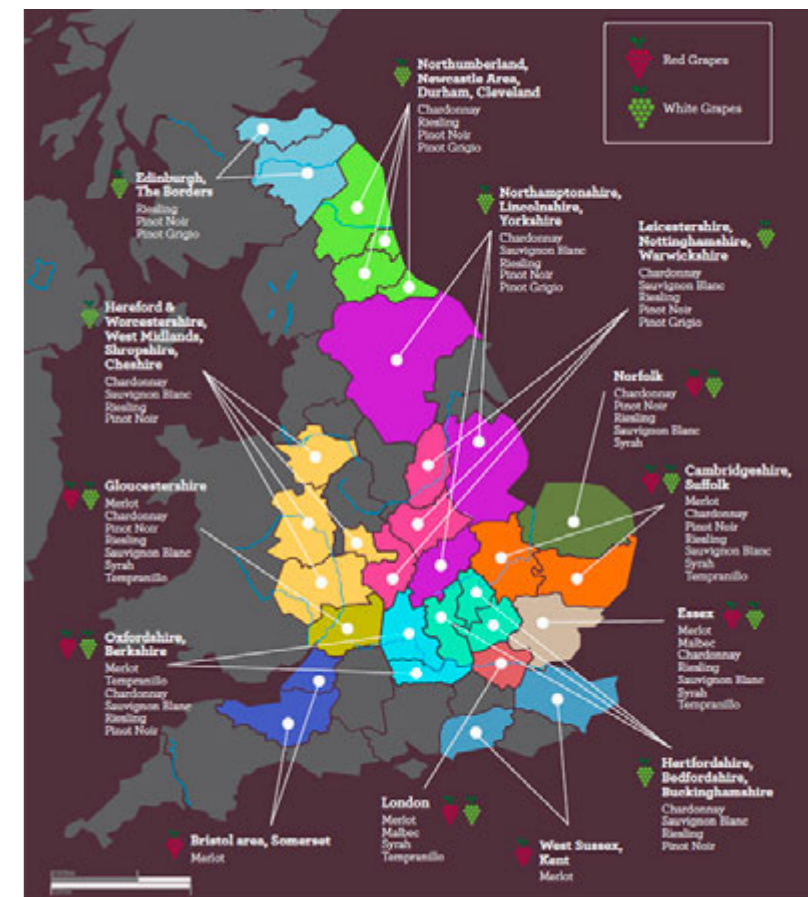
Al fresco, con classe.



www.rgmania.com

La mappa vitivinicola UK tra 85 anni

ENTRO IL 2100 IL REGNO UNITO SARÀ TRA I maggiori Paesi produttori di vino. Difficile crederlo al momento, nonostante gli ottimi risultati raggiunti nel campo degli sparkling wine, ma il prossimo secolo potrebbe davvero stravolgere la mappa vitivinicola mondiale. Causa principale? I cambiamenti climatici che farebbero innalzare di circa 2 gradi le temperature, spostando latitudine e altitudine delle nuove coltivazioni. Ad affermarlo sono i professori Mark Maslin e Lucien Georgeson dell'University College London, che hanno anche mappato le maggiori varietà per ogni area dell'Isola: dal Tempranillo nel centro di Londra, al Pinot Grigio negli Scottish Borders, dal Malbec nell'Essex (periferia della Capitale) al Riesling nella periferia di Edimburgo. In generale più rossi al Sud, più bianchi al Nord per un Paese che da marginale - almeno per la produzione - si ritaglierà uno spazio di primissimo piano. Considerato che l'interesse per il mondo del vino nel Regno Unito è sempre stato altissimo. Chiaramente - e questo lo sottolineano gli stessi ricercatori - il clima da solo non basta: oltre alla vite, anche i produttori inglesi dovranno adattarsi al nuovo status.



©Laithwaites

▲ IL MIO EXPORT. Davide Champion - Sella & Mosca

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

Attualmente la nostra percentuale di export sul totale aziendale è di circa il 40%. Siamo molto soddisfatti di una costante crescita negli ultimi 2 anni di circa il 20% all'anno dove Usa, Canada, Germania, Giappone e Svizzera sono i top markets.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

In molti casi la predisposizione della documentazione, la registrazioni di etichette secondo le varie legislazioni locali e le procedure doganali rallentano di molto il normale flusso delle merci e di conseguenza la loro vendita. Un caso estremo su tutti: in Indonesia, mercato che potrebbe essere molto interessante, ci vuole circa un anno per registrare le etichette delle referenze da esportare.

3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

In questo momento l'Asia richiede per noi un impegno maggiore rispetto al passato: abbiamo appena concluso un viaggio di tre settimane in cui abbiamo visitato sette diversi Paesi. Sono necessari fortissima presenza fisica sul mercato, educational, degustazioni e creazioni di forti legami con alcuni "ambasciatori" del nostro territorio nel mondo.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO, POSITIVO O NEGATIVO, LEGATO ALLA SUA ESPERIENZA ALL'ESTERO

Per par condicio entrambi. Iniziamo da quello negativo: alla usuale domanda "presentateci la vostra azienda di importazione" ci viene puntualmente sfoggiato un catalogo, che alla prima pagina mostra una cartina dell'Italia con le varie regioni e le relative aziende importate. Peccato che ogni volta dimentichino di disegnare la Sardegna! Di positivo c'è che da Pechino a Phuket abbiamo incontrato grandissimi ristoratori sardi con cui abbiamo passato momenti fantastici e che ringraziamo per la promozione che ogni giorno fanno al territorio e all'Italia intera

Sella & Mosca | Alghero | Sassari | www.sellaemosca.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PODERE FORTE

Dall'Ocm promozione ai record dell'export, dalla protezione delle Do e Ig alla difficile applicazione dei registri telematici. Il presidente Ricci Curbastro analizza il 2016 e chiede a Martina che la politica sia più vicina alle esigenze delle imprese

Bilancio 2016 di Federdoc. Un anno di battaglie

a cura di Gianluca Atzeni

È UN'ITALIA CHE HA CONSOLIDATO LE SUE POSIZIONI sui mercati, che mantiene il primato produttivo mondiale su Francia e Spagna, che a livello internazionale ha prevalentemente giocato in difesa e che nel 2017 sarà chiamata ad affrontare nuove sfide, confidando in un governo finalmente stabile in grado di dare la giusta attenzione a un comparto in ulteriore crescita, che vale quasi dieci miliardi di euro. Il bilancio di questo 2016 tracciato da Federdoc arriva nei giorni dell'insediamento del nuovo presidente del Consiglio, Paolo Gentiloni, nella cui squadra, più o meno nuova, è stato riconfermato il ruolo di Maurizio Martina come ministro per le Politiche agricole. E poiché, con Martina, **Riccardo Ricci Curbastro** ha sempre parlato molto chiaro, il primo auspicio del numero uno della federazione dei consorzi di tutela delle Doc italiane è che il titolare del dicastero di via XX settembre, d'ora in avanti, lasci da parte tutta una serie di impegni da campagna elettorale per dedicarsi in maniera più assidua al Mipaaf:

“Lo considero un buon ministro ma negli ultimi mesi, tra elezioni comunali e referendum, si è evidentemente occupato di cose esterne all'agricoltura. È ora che si concentri sulle esigenze delle imprese”. Perché il mondo del vino il suo ruolo lo sta svolgendo in maniera dignitosa. Innanzitutto, sui mercati esteri, dove è molto probabile che si riesca a superare l'asticella dei 5,4 miliardi di euro di esportazioni: “Una nuova crescita, coi vini a denominazione che hanno segnato un +5% in volume e +8% in valore nel 2015 e che nel primo semestre 2016 realizzano un +4,5% in volume e +7,9% in valore”, rileva Ricci Curbastro, ricordando come le vendite fuori confine siano sempre più una solida ancora di salvataggio per molte aziende, alle prese con consumi interni procapite che diminuiscono da decenni in modo costante. “Nonostante il rallentamento registrato nella seconda parte del 2016, l'anno quasi certamente si chiuderà con un aumento”, con la sostanziale conferma delle piazze storiche come Usa, Regno Unito e Germania, una generale stabilità di Francia, Canada, Australia e Messico e, soprattutto, lo sviluppo di Cina e Corea. “In realtà” fa notare il numero uno di Federdoc “tutto il mondo chiede i nostri vini e non è un mistero che ormai l'80% delle etichette nazionali siano destinate a superare i confini italiani”. >>



>> **E PROPRIO PERCHÉ IL VINO ITALIANO È MOLTO AMATO**, ambito e, pertanto, imitato, nel 2016 l'Italia ha portato a casa alcune importanti vittorie sul tema della protezione delle sue denominazioni e indicazioni geografiche. Federdoc, assieme alle altre sigle del comparto del vino italiano, si è mossa con attività di lobbying sui tavoli europei prima di tutto per evitare la liberalizzazione dell'uso delle varietà di vitigni così come proposta dalla Commissione Ue (regolamento 607/2009): “Abbiamo seriamente rischiato che l'uso di decine di vitigni, tra cui Lambrusco, Vermentino, Barbera, che rappresentano un fiore all'occhiello dell'italianità nel mondo, potesse essere esteso ad altri Paesi concorrenti”. Il rischio di usurpazione è stato per ora evitato, la proposta è stata modificata “ma conoscendo bene le dinamiche di Bruxelles” avverte Ricci Curbastro “c'è da aspettarsi un ritorno di fiamma su queste tematiche”. Altra importante mossa a tutela delle denominazioni è stato l'accordo raggiunto tra Efw (European federation of origin wines, di cui Federdoc fa parte) con Donuts, il marchio statunitense che ha vinto l'asta indetta da Ican per l'uso dei domini “.wine” e “.vin”: “Siamo riusciti a evitare che il web diventasse una giungla, un terreno di caccia

ideale per chiunque volesse approfittare della rinomanza delle Do più note. Aver garantito ai Consorzi la priorità nell'acquisto dei domini di secondo livello è un primo passo per il riconoscimento di forme di tutela sul web”. Un ulteriore e significativo tassello, in difesa delle Do e delle Ig europee, è stato il lavoro della Federdoc in vista del protocollo di intesa stipulato tra Icqr del Mipaaf, Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche (Aicig) ed E-bay: “Abbiamo bloccato finora 368 inserzioni irregolari e lo abbiamo fatto nel giro di 72 ore tra Dop e Igp del comparto agroalimentare”. E le pressioni italiane hanno consentito di stoppare la proposta Ue di modifica dei codici di nomenclatura doganale dal 1 gennaio prossimo: “Non solo si è evitata l'eliminazione di alcuni codici per diverse Ig del vino, ma si è introdotta una personalizzazione a seconda delle Dop più rappresentative”, come è il caso della Doc Prosecco e della Doc Sicilia, tracciate da gennaio 2017. Ancora in alto mare, invece, il tema degli accordi di libero scambio con gli Usa, in attesa del nuovo corso del presidente Donald Trump, che si insedierà a fine gennaio. Su questo versante si spera in una ripresa dei negoziati tra Ue e Stati Uniti. Incassato, invece, l'analogo accordo con il Canada (Ceta) >>



» che, come sottolinea Ricci Curbastro, ha consentito quantomeno di raddoppiare (da 100 a 200) il numero di Dop riconosciute su quel mercato.

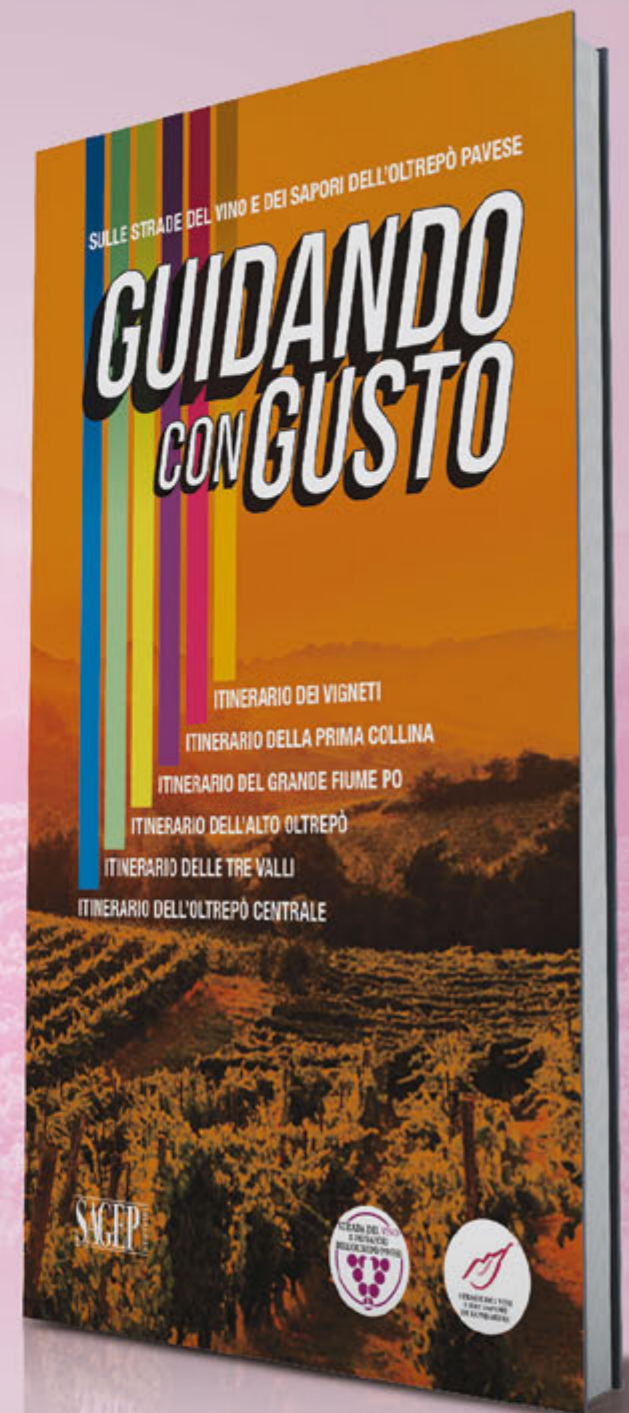
PIÙ DELICATO E COMPLESSO IL FRONTE INTERNO DELL'ATTIVITÀ di Federdoc. Di sicuro, il più importante risultato è l'approvazione, il 28 novembre scorso e dopo due anni e mezzo di percorso in Parlamento, del Testo unico del vino: *“Da un certo punto di vista è un risultato che potrei definire grandioso, ma sappiamo che è solo il primo di una serie di passi”*. Sul settimanale Tre Bicchieri di qualche settimana fa abbiamo parlato di un nuovo punto di partenza. Ricci Curbastro conferma questa tesi: *“Ci vorranno almeno una ventina di decreti attuativi e sappiamo bene che per ognuno di essi ci sarà parecchio da discutere, considerando gli interessi economici in gioco”*. Il Testo unico, come ha spiegato il coordinatore tecnico di Federdoc, **Giuseppe Liberatore**, contiene passaggi molto significativi: dal nuovo sistema dei controlli in cantina al vino come patrimonio nazionale, dall'apertura del monopolio sui contrassegni di Stato alla conferma del ruolo dei consorzi fino alla riforma del sistema sanzionatorio. Uno dei nodi da risolvere è quello sulla parità di genere, emendamento introdotto in corsa nel Testo unico, che obbliga i consorzi a prevedere le quote rosa nei consigli di amministrazione: *“È una grana da risolvere”* per Ricci Curbastro *“ma sappiamo bene che in alcuni casi la norma è inapplicabile. In ogni caso, penso si troverà una soluzione”*. Soluzione che non sembra arrivare per la prevista dematerializzazione dei registri vitivinicoli inserita nel decreto Campolibero e obbligatoria dal primo gennaio 2017. Il vice presidente di Federdoc, **Francesco Liantonio**, ne ha evidenziato i lati deboli: *“L'attuale registro telematico, in ambito Sian, non consente agli organismi di controllo e certificazione di accedere e leggere i dati sulle operazioni di cantina. Pertanto, non sapendo chi ci deve fornire il dato aziendale non riusciamo a creare la tracciabilità”*. Mancano,

insomma, dei tasselli che, per Ricci Curbastro, allo stato attuale non danno completezza al disegno complessivo: *“Eppure la gestione italiana del vino nei suoi aspetti produttivi e di certificazione è puntuale, al punto da garantire il numero esatto di bottiglie. E questo credo sia un valore da tutelare”*. Come dire: il vino la sua parte la sta facendo, occorre che la politica metta a disposizione strumenti idonei e contribuisca a risolvere i problemi, non da ultimo quello della gestione dei fondi per la promozione. E qui una nuova stoccata a Martina: *“Siamo in presenza di un pasticcio, bisognava intervenire chirurgicamente”*. Polemiche a parte, in presenza del ministro, Ricci Curbastro presentò al Vinitaly il progetto Equalitas, che coinvolge Federdoc, Uiv, Csqa-Valoritalia, 3A vino e Gambero Rosso. Un segno dell'attenzione alla sostenibilità sociale, ambientale ed economica della federazione: *“Siamo nella fase della certificazione e nel 2017 avremo le prime aziende con il bollino delle tre E (environmental, ethical, economical)”*. Lo standard piace molto soprattutto ai giganti della grande distribuzione internazionale e ai monopoli di diversi Paesi: *“Dobbiamo mettere nero su bianco, siamo in una fase intermedia. Ma pensiamo di essere sulla buona strada”*.

LE SFIDE PER IL 2017 NON SARANNO SEMPLICI. FEDERDOC sarà impegnato con Aicig nella lotta alla contraffazione e all'italian sounding e chiederà dei finanziamenti stabili a sostegno delle azioni dei consorzi per la difesa dei marchi. Si lavorerà anche a proteggere le denominazioni nella disciplina dei prodotti composti ed elaborati con produzioni Dop e Igp (ad esempio: formaggi all'Amarone, panettoni al Barolo, etc.). Ci sarà da ritoccare il sistema delle autorizzazioni per i nuovi impianti viticoli che, nel primo anno di applicazione, ha provocato notevoli distorsioni: *“Occorrerà mettere dei paletti alla norma se vogliamo evitare l'eccessivo numero di richieste, se vogliamo valorizzare i giovani, e soprattutto se non vogliamo penalizzare le imprese esistenti”*.

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



Non sono bastati la crisi del rublo e l'embargo a far passare la voglia russa di Italia: il Gambero Rosso porta i vini del Belpaese a Mosca e premia i migliori ristoranti italiani in città. Giro di bicchieri anche a Varsavia e Zurigo

Assaggio a Nord Est. Italia ancora leader in Russia

▲ a cura di Eleonora Guerini e Lorenzo Ruggeri

MOSCA, DOVE IL VINO ITALIANO NON È MAI STATO SECONDO A QUELLO FRANCESE

NONOSTANTE IL PEGGIORAMENTO del livello di cambio tra rublo ed euro l'Italia mantiene la leadership assoluta tra i Paesi esportatori di vino in Russia. Con oltre 180 milioni di vino in valore (dati Istat 2015) mantiene il primato su

Francia e Spagna, rispettivamente a quota 112 e 100. Purtroppo il livello corrisponde a quello del 2010 dato che, dopo il 2013, anno del boom in cui l'Italia superò i 260 milioni in valore esportato, si è perso tutto quanto conquistato. La consolazione è che la situazione è condivisa da tutti i Paesi importatori e che l'andamento non ha per nulla a che vedere con la percezione del vino italiano, che rimane quello maggiormente considerato, ma con l'andamento del valore della moneta russa, strettamente connesso con quello delle materie prime, prima e grande fonte

economica del Paese. L'Italia mantiene le posizioni soprattutto su vini imbottigliati e spumanti, di cui copre oltre il 60% dell'import russo.

L'evento Tre Bicchieri, alla sua quinta edizione - sono invece già otto gli anni passati dal primo evento Gambero Rosso sul vino a Mosca - ha contato la presenza di 2000 persone, tra trade e appassionati, provenienti dall'intero paese. *“È fuori discussione che questo sia l'evento del vino italiano per il mercato russo”* dice **Dmitry Fedotoff**, giornalista e membro del board dell'Unione dei viticoltori e produttori russi che, insieme a Eleonora Guerini, ha condotto le due masterclass: una sui Premi Speciali della Guida Vini d'Italia 2017 e l'altra sui vini del Consorzio Prosecco (vedi box). *“Nessun altro”* continua Fedotoff *“ha pari valenza e attrattiva, per il numero dei produttori presenti ogni anno e per il valore dei vini in assaggio. L'Italia e il Made in Italy esercitano un fascino straordinario, non è un caso che la cucina italiana e il vino italiano siano considerati i più ambiti e quelli che non temono rivali. Ci sono molti mercati importanti in cui la Francia mantiene storicamente il primo posto tra i Paesi importati ma non qui. L'Italia mantiene saldo il suo primato da tantissimi anni. >>*



Questo è un momento complicato per via del cambio sfavorevole ma bisogna continuare a insistere e farsi trovare pronti appena le cose torneranno a marciare spedite”.

MOSCA. I RISTORANTI PREMIATI

LA TAPPA DI MOSCA È STATA L'OCCASIONE PER FARE IL punto sul momento della ristorazione italiana in città. Nonostante l'embargo, negli ultimi anni la cucina italiana ha fatto un notevole balzo in avanti in città. Ecco alcune anticipazioni della nostra guida Top Italian Restaurants in the World, annunciate durante la cerimonia d'apertura. Si parte con un locale unico nel suo genere: **Balzi Rossi**, il satellite del celebre ristorante a Ventimiglia. Grazie alle qualità dello chef Emanuele Mongillo, e il suo team di cucina interamente italiano, nello specifico campano, il ristorante strappa le Tre Forchette Tricolore, il massimo punteggio. *“Balzi Rossi è un luogo particolare. Qui nessuno parla russo, il servizio di sala è francese, mentre la cucina è tutta italiana”*, ci racconta Emanuele. La sua è una cucina mediterranea con qualche flusso internazionale che si porta dietro dalle esperienze in Asia e in Australia. In

A MOSCA SALE LA “PROSECCO FEVER”

Il Consorzio di Tutela della denominazione di origine controllata Prosecco ha presentato i vini di alcune aziende socie - Facchin, La Jara, Bosco del Merlo, Le Cantesse, Ca' di Rajo, Villa Sandi - all'interno dell'evento Tre Bicchieri di Mosca. Di fronte a una platea di giornalisti del settore, Eleonora Guerini, curatore della Guida Vini d'Italia, e Lorenzo Ruggeri, accompagnati da Dmitry Fedotoff, hanno raccontato, attraverso la degustazione di sei vini delle rispettive aziende, le ragioni del successo che da diversi anni sta interessando la tipologia, tanto che non suona a sproposito la definizione Prosecco Fever. Dall'Extra Brut al Dry il Prosecco gioca le carte della bevibilità, della freschezza, della spensieratezza, conquistando fasce di pubblico sempre più ampie.



GIUSTI

Una collezione di 8.767 bottiglie

www.giustiwine.com



un contesto da club, con luci che cambiano colore, jazzisti e acrobate che divertono il pubblico, Emanuele è riuscito a mantenere un'offerta di carattere, identità e integrità dei sapori. Raggiungendo un livello che non ci si aspetterebbe in un tale contesto. Tra i piatti da non perdere, una felicissima rivisitazione del polpo e patate e dei golosissimi ravioli di coniglio.

Cambiamo storia. Il premio per la migliore pizza in città spetta a **Valentino Bontempi**, bresciano, dal 2005 a Mosca. Dopo aver aperto il suo ristorante e scritto diversi libri, ha deciso di riproporre l'idea della pinsa romana, bassa e fragrante, utilizzando farine biologiche, una lunga lievitazione e ingredienti di qualità a prezzi accessibili. La sua Pinzeria by Bontempi è un locale solido, centratissimo: attorno alla pinsa, gira una valida selezione di primi, zuppe, secondi e nuove proposte quotidiane. Infine, il premio per la migliore carta dei vini ci riconduce sul percorso di un altro grande cuoco italiano: Nino Graziano, palermitano, un autentico apripista tra i nostri talenti italiani nel mondo. È alla guida di diversi ristoranti russi, tra i quali **Semifreddo** dove, oltre all'ottima cucina, abbiamo pescato una carta di vini italiani fenomenale per profondità, ricerca e articolazione. Grazie al sistema Coravin, si possono ordinare al bicchiere Sassicaia, Ornellaia e molti altri campioni dell'enologia tricolore. Si tratta di una selezione curata e appassionata capace di accogliere classici e prodotti di nicchia, sfoggiando un portafoglio di Barolo e Barbaresco da incorniciare.

I ricarichi sono russi, ovvero decisamente salati secondo i nostri standard. E non mancano le nuove aperture che monitoreremo con attenzione, su tutte il ristorante Ovo all'interno dell'Hotel Lotte, il primo ristorante all'estero aperto da Carlo Cracco da poche settimane. Prende il posto di un ristorante francese: a conferma della forte inversione di tendenza che stiamo riscontrando a livello internazionale.

GLI INDIRIZZI:

BALZI ROSSI

Kudrinskaya pl., 1 | Moskva | 123242

<http://balzi-rossi.ru/it/>

PINZERIA BY BONTEMPI

Bolshoy Znamenskiy Lane, 2 | ctp. 3 | Moskva | 119019

<http://www.pinzeria.ru/it/>

SEMIFREDDO

ul. Timura Frunze, 11 | ctp. 55 | Moskva | 119021

<http://semifreddo-group.com/venue/semifreddo/>

VARSAVIA. IL MERCATO PIÙ DINAMICO DELL'EUROPA DELL'EST

A VARSAVIA, TAPPA DEL TOUR VINI

d'Italia Experience, l'aria era frizzante nonostante la nebbia. Non è un mistero per nessuno che, tra i Paesi dell'Europa dell'Est, la Polonia sia il più dinamico e vitale, con investimenti del governo rilevanti su servizi e infrastrutture che attraggono sempre maggiori investitori e turismo. Una ventina di aziende presenti all'evento, arricchito dalla presenza di formaggi e salumi offerti da Nuova Castelli (azienda leader del settore con sede a Reggio Emilia) che ha richiamato 500 persone circa, 50 della quali hanno potuto assistere alla masterclass dedicata ai vini delle aziende presenti, in un ipotetico Giro d'Italia tra vitigni e denominazioni diverse. **Tomasz Prange**, direttore di Wino Magazyn, ci dà uno spaccato molto interessante sul mercato polacco: *"In dieci anni di presenza nell'Unione Europea il mercato del vino è cambiato in modo sensibile. I polacchi sono storicamente bevitori - e produttori - di vodka e birra. E per quanto rimangano bevitori di birra e vodka è innegabile che a oggi il vino sia la scelta più trendy, colta e raffinata. Accompagnata da una curiosità che credo non sia così facile trovare altrove. Le persone sono molto aperte, assaggiano tutto, senza preconcetti e assunti. E il vino italiano rimane una delle opzioni preferite, senza ombra di dubbio"*. A oggi il problema rimane il cambio sfavorevole, ma è indubbio che con l'economia in espansione il futuro è roseo.



ZURIGO, DOVE L'ITALIA È DI CASA

ANCHE A ZURIGO LA TAPPA DEL GAMBERO

Rosso faceva parte del tour Vini d'Italia Experience. Oltre quaranta aziende in degustazione, accompagnate dai prodotti della Surgital, eccellenza italiana nella produzione di pasta fresca surgelata, in una delle cornici più eleganti ed esclusive della Svizzera, Paese che da sempre rappresenta uno dei mercati più interessanti per il vino italiano, per continuità geografica e grazie a un grande movimento migratorio negli anni Settanta che ha portato la ristorazione italiana - da sempre grande volano per il vino italiano - a rappresentare la scelta qualitativamente più valida. Quarto mercato di esportazione per i nostri vini, la Svizzera rappresenta uno dei maggiori successi commerciali dagli ultimi dieci anni per il vino italiano. Poco superiore al 30% nel 2006 (con la Francia che superava il 40%) oggi supera il 35% (con la Francia scesa al 32%) ed è leader indiscussa con la sola eccezione dei vini spumanti. Insomma, un mercato da tenere bene sotto osservazione.



L'UNICO LIMITE E' L'IMMAGINAZIONE
Luxury Wine Cellar

MADE IN ITALY



MOSCOW



Warsaw





SAN FELICE

TUSCANY
MATTERS

WWW.AGRICOLASANFELICE.IT

