



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

OCCHI PUNTATI SUL VINO VEGANO. IL QUADRO IN ITALIA



FOCUS

I venti anni del Ghemme: per la Docg in aumento produzione ed export *pag. 2*

VINEXPO

Storico accordo tra la Fiera di Bordeaux e Gambero Rosso. Le novità di questa edizione *pag. 9*

ESTERI

Il Parlamento Ue ratifica il Ceta. I pro e i contro per il settore del vino e delle Ig *pag. 11*

TREND

I prodotti vegani entrano nel paniere Istat. Quanto vale il comparto vino in Italia? *pag. 12*

ANTEPRIME

Da Montepulciano a Montalcino: le degustazioni nelle nuove case dei Consorzi *pag. 18*



FOCUS. Vent'anni di Ghemme: in tre anni gli imbottigliamenti sono quasi triplicati. Per i produttori della Docg piemontese prezzi in salita e buone previsioni sull'export

a cura di Gianluca Atzeni

Viene da molto lontano il vino Ghemme. Noto come Pagus Agaminus nel periodo Romano, ai tempi di Plinio il Vecchio, ha attraversato Medioevo e Rinascimento, passando per i Savoia, e al giorno d'oggi, dopo la Doc ottenuta nel 1969 e la Docg nel 1996, questo vino a base Nebbiolo è uno dei vanti del territorio dell'Alto Piemonte. Il Consorzio di tutela ne ha celebrato il ventennale dedicandogli una giornata d'approfondimento al Mipaaf, alla presenza del viceministro alle Politiche agricole, Andrea Olivero (piemontese di Cuneo).

Ma com'è lo stato di salute del Ghemme? Dopo l'ottenimento della Docg, i volumi di vino prodotti sono cresciuti del 40% a 1836 hl. E i numeri del triennio 2013-2015 dicono che sono quasi triplicati i quantitativi imbottigliati, passati da circa 34 mila a quasi 100 mila litri. Un deciso segno di vitalità per questo vino che, proprio perché meno noto dei grandi rossi delle Langhe, incuriosisce addetti ai lavori e consumatori di tutto il mondo. La propensione all'export del Ghemme Docg è pari al 56% (Usa, Norvegia e Regno Unito), secondo un recente sondaggio della Camera di Commercio di Novara, che rivela come il 57% delle aziende dichiarò una crescita tra 2014 e 2016 del prezzo medio all'export, con metà del campione che la rileva anche all'ingrosso e al dettaglio. Il sentiment migliora se si guarda al 2017-2019: il 95% stima una crescita delle quotazioni per export, ingrosso e dettaglio. Oggi, il Ghemme ha un prezzo medio a bottiglia di 20 euro in cantina e 25 euro in enoteca. "Un posizionamento alto", ha sottolineato Giuseppe Martelli, novarese e presidente del Comitato vini del Mipaaf "nonostante sia tra le dieci Docg più piccole a livello nazionale".

Ci credono grandi e piccoli produttori. Alberto Chinaglia (Torraccia del Piantavigna), spiega che a partire dalla messa in commercio dell'annata 2014 ci sarà un incremento della pro-

duzione, rispetto alla media annua di 35 mila bottiglie. Andrea Fontana (Az. Platinetti) non ha dubbi: "La richiesta c'è e, se lavoreremo bene, in dieci anni tutto il Ghemme potrebbe arrivare a quota 300 mila bottiglie". Per un veterano di questo vino come Paolo Rovellotti (prima bottiglia del 1975) su tutta la zona c'è un "rinnovato interesse" che porterà a breve a un aumento degli ettari. "Inoltre, sono maturi i tempi per migliorare le tecniche agronomiche, a partire dall'introduzione di moderne centraline meteo. Senza dimenticare l'aspetto enoturistico". I Comuni di Romagnano Sesia e Ghemme stanno, infatti, av-

viando progetti sulla ciclopedonalizzazione dei vecchi sentieri di collina. "Se vogliamo favorire lo sviluppo sarà fondamentale l'apporto di tutte le componenti territoriali", ha detto la direttrice dell'Atl Novara, Maria Rosa Fagnoni.

"Molti giovani stanno tornando all'agricoltura", ha affermato la presidente del Consorzio vini Alto Piemonte, Lorella Zoppis "e diverse aziende stanno investendo nel settore vino, ma ricordiamoci bene che essere piccoli non è certo un limite. Noi non lo consideriamo tale, piuttosto proseguiamo sulla via della qualità, possibilmente senza gli ostacoli di una fastidiosa burocrazia".



M&A. Cantina di Soave verso il ritiro dall'asta su La Versa: "Nessun braccio di ferro". Chance per Cavit-Terre d'Oltrepò

Colpo di scena sulla gara per l'acquisto di La Versa. **Sull'acquisizione della cantina dell'Oltrepò Pavese, la cordata Cavit-Terre d'Oltrepò potrebbe avere la strada spianata.** La Cantina di Soave potrebbe infatti decidere di fare un passo indietro e non partecipare all'asta telematica prevista per lunedì 20 febbraio. "È probabile" recita una nota firmata dal presidente Attilio Carlesso e dal direttore Bruno Trentini "che Cantina di Soave scelga di non muovere ulteriori passi nella direzione di Santa Maria La Versa".

La base d'asta è di 4,15 milioni di euro per immobili, macchinari, marchi e parte dei vini. Dopo che la prima asta, a fine 2016, era andata deserta, la cooperativa veronese aveva presentato l'11 gennaio scorso la propria offerta. A quel punto, nell'ultimo giorno utile (15 febbraio) è entrata in campo la cordata lombardo-trentina, sparigliando di fatto le carte. Pertanto, Cantina di Soave, che si era fatta avanti "con una formula che uscisse da quella speculativa dell'asta" e "senza giocare al ribasso" evitando ogni braccio di ferro, ora potrebbe lasciare campo libero.

Da un punto di vista economico, la mossa di Terre d'Oltrepò e di Cavit (che in questi territori ricava una parte delle produzioni), potrebbe essere arrivata per evitare che molti conferitori passassero a La Versa, attirati da più alte remunerazioni per le proprie uve offerte dalla cooperativa veronese. — G. A.



STRATEGIE. BASILICATA, UNA VITICOLTURA VERDE. L'OCCASIONE È QUELLA GIUSTA

Verde, biologica, certificata. Se c'è un territorio che dal punto di vista vitivinicolo potrebbe legarsi fortemente a tali concetti, questo è la Basilicata, regione che produce appena lo 0,3% di tutto il vino italiano (con circa 150 mila ettolitri medi annui) ma che, proprio per tale motivo, ha tutte le carte in regola per investire sui concetti di sostenibilità delle produzioni e sulla viticoltura integrata.

È recentissimo l'arrivo della certificazione Sqnpi (produzione integrata) ottenuta da una decina di aziende vinicole in Trentino. Ebbene, anche per questo territorio del Mezzogiorno, ricco di risorse naturalistiche e di territori vocati alla produzione di vino, l'occasione è quella buona. Da un lato, c'è la straordinaria vetrina che viene offerta dalle celebrazioni di Matera come Capitale europea della cultura nel 2019. Dall'altro lato, una politica che sembra essersi accorta dell'importanza del settore agricolo, come volano dell'economia. L'assessorato regionale all'agricoltura, guidato da Luca Braia, sembra aver imboccato la giusta strada: insistere sulle produzioni locali promuovendole con gli strumenti offerti dall'Unione europea (il recente tour promozionale in Cina sull'ortofrutta lucana all'estero è un esempio), favorendo al contempo l'insediamento dei giovani.

Il vino, che ha nel territorio del Vulture il suo punto più alto, con l'Aglianico superiore e con la sua versione riserva, potrebbe avvantaggiarsene. Sono diverse le aziende bandiera, come Cantina del Notaio, Paternoster, Terre degli Svevi-Re Manfredi (gruppo Giv), Elena Fucci, Basilisco, Vigneti del vulture (gruppo Farnese). Passa anche dalla loro crescita la capacità di creare appeal attorno al comparto e di attirare gli investitori. Una delle strategie percorribili è innanzitutto rimettere in piedi il Matera Wine Festival e proseguire con l'evento "Aglianica", dedicato ai vini del Vulture. E smettiamo di parlare di Barolo del Sud,

perché daremmo a questa terra sempre un'immagine riflessa. Ogni territorio, va ricordato, ha le sue peculiarità: basta trovarle e metterle in mostra per quelle che sono. La Basilicata lo può fare, soprattutto adesso.



Lorenzo Tersì wine advisor | segreteria@ltadvisory.it

BILANCI. Mondodelvino, superati 100 mln di ricavi

Superano la quota dei cento milioni di euro (100,5) i ricavi di Mondodelvino spa, con un aumento del 9% nel 2016. Il gruppo, che ha sedi a Forlì e Priocca (Cuneo) e detiene circa 20 brand, lo scorso anno ha incrementato dello 0,7% gli imbottigliamenti, pari a 36,6 milioni di bottiglie.

Sul fronte mercati esteri, si segnalano le buone performance di Russia (+270%), seguita da Brasile (+250%), Ucraina (+150%) e Corea del Sud (+120%). Positivi i mercati consolidati: Belgio (+38%) e Finlandia (+42%), così come Irlanda (+37%), Austria (+32%), Svizzera (+11%), Cina (+8%), con Uk e Usa, che crescono complessivamente del 6%. Alfeo Martini, ad del gruppo, sottolinea anche i progressi sul fronte della sostenibilità ambientale: nel 2016 è arrivata la certificazione ISO 14001:2015 relativa all'ottimizzazione di risorse come acqua, luce ed energia.

M&A. Ruggeri di Valdobbiadene va ai tedeschi. Al gigante Rmsk il 100% delle azioni della storica cantina

Lo avevano promesso nel 2014, che sarebbero cresciuti, e alla fine ci sono riusciti. I tedeschi del gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien (Rmsk) hanno allargato i propri confini e, in Italia, hanno acquistato il 100% delle azioni della casa spumantistica Ruggeri, storica azienda di Valdobbiadene (fondata

nel 1950), condotta oggi da Paolo Bisol, assieme ai figli Isabella e Giustino: un milione di bottiglie in media, distribuite per il 60% in Italia e per il 40% in 35 mercati esteri. Premiata come Bolicina del 2017 dal Gambero Rosso nella guida Vini d'Italia, con il Prosecco Docg "Giustino B." (annata 2015), la cantina possiede 17 ettari totali, un piccolo vigneto nella prestigiosa zona del Cartizze, e lavora 30 mila quintali di uve l'anno provenienti da circa cento piccoli conferitori. Con l'arrivo dell'importante gruppo tedesco, che

fattura oltre 900 milioni di euro e produce 253 milioni di bottiglie tra vini e superalcolici, di cui 166 milioni di solo spumante (marchi Rotkappchen, Chantré, Mumm & Co), si aprono nuove prospettive. Il presidente Christof Queisser, dal quartier generale di Friburgo, nell'annunciare l'acquisizione ha garantito che le due aziende condividono gli valori simili e che per la Ruggeri si lavorerà a sviluppare qualità e mercati. Restano in azienda sia Paolo sia Isabella, così come i dipendenti. L'ammontare dell'operazione non è stato reso noto. Non è la prima volta dei tedeschi nelle terre del Prosecco, che vede così nuovi investimenti sul territorio: dal 2009, la Mionetto è di proprietà del gruppo spumantistico Henkell & Co. Sektkellerei.



TRENTINO. Prime certificazioni Sqnpi: in 11 ottengono l'ok per la produzione di uve. Intanto, il Consorzio è chiamato a scegliere il nuovo presidente

a cura di Gialuca Atzeni

Arrivano le prime certificazioni sulla produzione integrata delle uve per il Consorzio vini del Trentino, nell'ambito del protocollo ministeriale Sqnpi. Il via libera è arrivato da parte dell'ente Csqc certificazioni agli agricoltori di quattro cantine sociali (Aldeno, La Vis, Mezzacorona, Ala) e sette cantine private (Cantine Ferrari, Endrizzi, Fedrizzi Cipriano, Maso Poli, Moser Francesco, Maso ai Dossi e Zanini Luigi). Si tratta di un passo avanti importante nel cammino che dovrebbe portare il consorzio, nel giro di poco tempo, a fregiarsi del simbolo dell'ape sulle bottiglie, che arriverà quando i soci avranno certificato sia la produzione di uve sia quella del vino. Il percorso avviato dal consorzio trentino è il primo e, ad oggi, l'unico in Italia per numero di agricoltori (circa 2.400 sui 6 mila totali) coordinati da un'unica entità consortile. Un contributo importante è arrivato da Mezzacorona, realtà cooperativa da 1.500 conferitori: "Nonostante un 2016 molto difficile dal punto di vista



agronomico", spiega il presidente Luca Rigotti "siamo riusciti ad applicare il protocollo e ottenere la certificazione, grazie all'impegno dei nostri soci. Non è stato semplice ma questo significa che hanno capito che il futuro della vitivinicoltura trentina passa per la sostenibilità, così come per una gestione etica delle imprese". La speranza è che nel 2017 anche l'altra grande cooperativa provinciale (Cavit) sia della partita: "Non è una gara a chi arriva prima o dopo, l'importante è che tutto il Trentino faccia passi avanti e si dimostri all'avanguardia". Per Rigotti, alla luce del

crescente interesse dei consumatori a cosa ci sia dietro un prodotto, l'idea di rendere sostenibile la produzione di vino trentino sarà un vantaggio non solo per le aziende sui mercati esteri, ma anche "un elemento importante per il territorio rispetto ai numerosi turisti che visitano le nostre zone".

Nel frattempo, il Consorzio vini del Trentino completerà il suo organico. È fissata a venerdì 24 l'assemblea dei soci che condurrà alla nomina del nuovo presidente Bertagnoli. Per la successione si fanno i nomi di Paolo Saiani e Adriano Orsi.

CONSORZI. Arcole Doc, Stefano Faedo alla presidenza: "Pinot grigio e Garda le nuove partite"

Cambio della guardia, dopo 17 anni, alla guida del Consorzio della Doc Arcole. Carlo Bressan, lo storico presidente della Doc berico-scaligera, lascia il posto a Stefano Faedo (foto), 47 anni, consigliere della cooperativa Colli Berici. Il CdA ha eletto vicepresidenti Francesco Sitta (Gruppo Collis) e Massimino Stizzoli (Cantina di Monteforte). L'area della Doc copre 4.600 ettari (Garganega 1.300 e Pinot grigio 1.200) e negli anni, come ricorda Bressan, ha saputo sfruttare le opportunità delle riconversioni, modernizzando e meccanizzando il vigneto, i cui valori sono aumentati attraendo diversi

investitori. **Il neo presidente Faedo guarda ora alle nuove Doc, come Pinot grigio e Garda:** nuove partite che viticoltori e aziende interessate (circa 1.500) dovranno affrontare con determinazione e coraggio, proponendo "vini di qualità con una continuità produttiva, che soddisfino le esigenze della distribuzione italiana e di quella estera". La modifica al disciplinare della Doc va proprio in questa direzione.

SARDEGNA. Bollicine da vitigni autoctoni

La Sardegna prova a scommettere sulle bollicine. Sardegna Ricerche, nell'ambito delle azioni cluster sullo sviluppo di prodotti food, ha avviato il progetto "Akinas - Spin Ov spumanti innovativi da vitigni autoctoni", che termina nel 2019, per **stimolare le cantine a sperimentare l'uso di autoctoni per gli spumanti.** La sperimentazione sarà condotta da Agris Sardegna. Già 26 le cantine aderenti. E c'è ancora tempo per partecipare. Tre i gruppi di vitigni: i "maggiori" (tra cui Nuragus, Cannonau, Vermentino, Semidano, Malvasia); i "minori" (tra cui Arvesiniadu, Pansale, Nasco); i minori rari (tra cui Granatza, Cuccuau, Retagliaddu). Il contenuto in acidità fissa e lo sviluppo di aromi (fruttati e floreali) i requisiti fondamentali. - G. A.



ERGA OMNES. Dove vanno i soldi dei non consorziati? L'appello Fivi per una rendicontazione separata

Perché, in presenza dell'Erga omnes, i non consorziati devono pagare come gli altri? È quanto la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti chiede al ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, sottolineando che la procedura risulterebbe fuori legge. La legge, infatti, stabilisce che sì, i consorzi possano richiedere contributi anche ai non soci (a patto che gli associati siano almeno il 40% dei produttori che producono almeno il 66% del vino certificato), tuttavia prevede anche che le voci di spesa di cui si chiede contribuzione ai non soci debbano avere un bilancio separato. Procedura che, secondo la Fivi e secondo i resoconti delle delegazioni locali, non avverrebbe: "Chiediamo al Ministro Martina di intervenire" dichiara la Presidente Matilde Poggi "per richiamare i Consorzi alla necessità di adeguarsi al quadro normativo vigente, fornendo una chiara rendicontazione del loro operato suddivisa tra le azioni intraprese a favore dei soli soci e quelle intraprese a favore di tutti coloro che rivendicano la denominazione".


INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION



VERONA
9-12 APRILE 2017

ENOTURISMO. Rilancio delle Strade del Vino, sgravi fiscali e creazione di un Osservatorio. I tre punti chiave delle Città del Vino sulla proposta di legge di Dario Stefàno



Dopo il Movimento Turismo del Vino, anche le Città del Vino dicono la loro sulla nuova proposta di legge sull'enoturismo, presentata in Senato da Dario Stefàno. *“Il disegno di legge ha tanti aspetti positivi”* è il commento del presidente dell'associazione, Floriano Zambon *“ma va migliorato in alcuni passaggi: ad esempio va previsto il rilancio delle Strade del Vino, la cui legge istitutiva, la 268/1999, appare datata e andrebbe armonizzata con la presente proposta di legge. Inoltre, si potrebbero prevedere vantaggi di carattere fiscale per quelle imprese agricole/vitivinicole che, investendo con proprie risorse nella cura del territorio di fatto contribui-*

gono alla conservazione del paesaggio e quindi al miglioramento della qualità dell'accoglienza enoturistica”. Si tratterebbe di sgravi nell'ottica di cantine che diventerebbero veri e propri luoghi di promozione della tipicità, dove sarebbe possibile vendere i propri vini, organizzare degustazioni, ma anche allargare agli altri prodotti del territorio. A tutto ciò si aggiungono gli sforzi che le stesse cantine fanno per mantenere il decoro urbano, dalle strade private, ai muretti a secco, sforzi di solito non riconosciuti a livello istituzionale.

Inoltre, per Zambon **diventa imprescindibile, l'istituzione dell'Osservatorio sul turismo del vino**, *“per altro ideato dalle Città del Vino”* dice *“già a fine anni '90 con il coinvolgimento di Censis Servizi, per la reda-*

zione di rapporti annuali utili a monitorare l'andamento del settore per poi individuare le azioni più idonee per il consolidamento e il suo sviluppo”. In questo caso si tratterebbe di capire come organizzare il lavoro, con quali competenze e con quali risorse. Nell'ultimo rapporto sull'enoturismo redatto dal Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in *“Wine Business”* dell'Università degli studi di Salerno (realizzato sempre per conto dell'Associazione Città del Vino) si parla di un fatturato 2015 di 2,6 miliardi di euro, mentre nel 2016 le visite in cantina avrebbero superato il tetto dei 14 milioni di arrivi. In ogni caso fanno sapere dall'associazione: *“L'ottica entro cui ci muoviamo non è quella del guadagno per le cantine – ben venga anche quello – ma l'ottenimento di una legge per il territorio”*.

Sul testo si lavorerà nei prossimi mesi, ma già a breve sono previsti incontri tra le Città del Vino e il Movimento Turismo del Vino per arrivare a delle proposte condivise. – **L. S.**

STARTUP. Le cantine più recensite secondo Winedering, il tripadvisor del vino

Fattoria Ca Rossa di Bertinoro (Forlì-Cesena), Cantina Terre di San Ginesio (Macerata) e Bersi Serlini in Franciacorta, sono le tre aziende vitivinicole sul podio di Winedering, la startup italiana, che si propone come il primo "TripAdvisor delle cantine" e dell'enoturismo. L'idea di due ragazzi marchigiani - Stefano Tulli e Denis Seghetti - era stata selezionata lo scorso giugno in occasione di Digithon (la prima edizione della maratona delle idee digitali in Puglia).

Questa prima classifica per numero di recensioni e per punteggio medio arriva a sette mesi dal lancio della piattaforma online e mette in evidenza l'interesse, soprattutto delle piccole realtà, per l'utilizzo di nuovi strumenti di marketing e comunicazione, sebbene nella lista delle cantine registrate e recensite non manchino grandi nomi, come Antinori, Baroni Ricasoli, Florio, Bellavista e così via. Tra le novità in cantiere, Winedering lancerà ad aprile un suo marketplace: un vero e proprio e-commerce da cui acquistare e prenotare degustazioni, tour, pacchetti vacanza ed ogni altro genere di attività legata esclusivamente all'enoturismo. – **L. S.**



MARKETING. 100mila euro raccolti per la campagna 'Settesoli sostiene Selinunte'



Ha già raggiunto i 100mila euro la campagna 'Settesoli sostiene Selinunte', promossa dalla cantina cooperativa di Menfi per la salvaguardia e lo sviluppo turistico del Parco archeologico siciliano. Da settembre tutti i vini Settesoli hanno un collarino che comunica l'operazione: con l'acquisto di una bottiglia si contribuisce automaticamente alla raccolta fondi con 10 centesimi. I primi interventi prevedono di realizzare l'impianto di illuminazione del tempio C dell'area archeologica. Si può seguire l'evoluzione della raccolta fondi e avere informazioni sul progetto sul sito www.settesolisostieneselinunte.it

MERCATI. Cina, 2016 da record per le importazioni. L'Italia quinto fornitore.

CINA: IMPORTAZIONI DI VINO DAI PRINCIPALI PAESI FORNITORI IN VALORE (migliaia €)

	2012	2013	2014	2015	2016	VAR.% 16/15
MONDO	1.229.978	1.170.757	1.145.111	1.839.734	2.142.935	16,5%
FRANCIA	612.351	533.024	498.450	814.257	903.296	10,9%
AUSTRALIA	177.138	178.069	193.724	410.183	518.096	26,3%
CILE	114.629	125.553	126.057	210.945	243.040	15,2%
SPAGNA	87.526	80.725	83.462	117.031	144.162	23,2%
ITALIA*	75.007	79.273	78.571	90.626	120.225	32,7%
STATI UNITI	55.270	59.554	54.825	51.649	54.389	5,3%
SUDAFRICA	17.495	18.357	17.969	36.289	35.051	-3,4%
ARGENTINA	14.375	17.415	13.628	18.490	21.244	14,9%
NUOVA ZELANDA	18.530	15.100	18.368	16.936	19.046	12,5%
PORTOGALLO	12.148	14.278	10.985	15.151	18.000	18,8%

fonte: Ismea su dati Ihs-Gta

La Cina batte un nuovo record nelle importazioni di vino. Nel 2016, infatti, ha acquistato 6,38 milioni di ettolitri di vino (+15%) per un corrispettivo di 2,14 miliardi di euro (+16,5%). **A dominare questo mercato orientale sono i vini in bottiglia, che rappresentano il 76% delle importazioni in volume e ben il 93% a valore.** Questo particolare segmento è cresciuto rispettivamente del 21,7% e del 17,4%. In calo gli spumanti, che hanno un ruolo marginale sul mercato cinese in cui un terzo dei vini importati è francese, poi vengono Cile, Australia, Spagna

e Italia, che lo scorso anno deve sicuramente dirsi soddisfatta per il buon andamento rispetto a un anno prima: +11,8% a volume e +32,7% a valore, secondo un'analisi Ismea su dati Ihs-Gta. Il 2016 è stato l'anno dell'intesa commerciale con il gigante dell'e-commerce, Alibaba, che ha influenzato la performance a valore del vino italiano, consentendo una crescita doppia rispetto alla media del settore. Gli addetti ai lavori hanno salutato con favore questo risultato che per Ismea è indicativo di una "potenzialità del vino italiano ancora da esprimere".

GAMBERO ROSSO[®]



trebicchieri 2017

GRANDE DEGUSTAZIONE

di vini premiati dalla guida **Vini d'Italia 2017**

GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO

ore 18.00 - 22.00

MILANO

Università IULM, via Carlo Bo, 7



ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO SU: WWW.GAMBEROROSSO.IT

PREMI. Torna la 34esima edizione di Alambicco d'oro.

C'è tempo fino al 20 marzo

Torna il Premio Alambicco d'oro (34esima edizione) promosso da Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti. Distillerie e aziende vitivinicole possono inviare i campioni fino al 20 marzo: si partecipa con le cosiddette "grappe di fattoria", ottenute con le proprie vinacce da distillerie esterne.



In palio, accanto alle tradizionali medaglie Best Gold, Gold e Silver, ci saranno anche quest'anno il premio speciale riservato alla distilleria che otterrà il miglior punteggio complessivo, sommando le medaglie assegnate a prodotti propri e a quelli distillati per conto terzi, e il premio speciale "Il vestito della grappa", riservato alla bottiglia più bella per etichetta e forma. Nel 2016, hanno partecipato 122 prodotti, presentati da 32 distillerie e 14 aziende vitivinicole. Nove le categoria in gara (5 per le grappe, 4 per le acquaviti). Info su www.anag.it

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Marco Sabellico, Lorenzo Tersì

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto

Pixabay

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

fino al 18 febbraio

Anteprime Toscane

anteprimetoscane.it

fino al 19 febbraio

I migliori vini italiani

Salone delle Fontane

Via Ciro il Grande, 10

Roma Eur

imiglioriviniitaliani.com

18 febbraio

Live wine,

salone internazionale

del vino artigianale

Palazzo del Ghiaccio

Via Piranesi 14

Milano

fino al 19 febbraio

livewine.it

18 febbraio

Beer attraction

Fiera di Rimini

fino al 21 febbraio

beerattraction.it

restipica.net

19 febbraio

Vini ad Arte - Anteprima

Romagna Sangiovese

Faenza (Ra)

Museo internazionale

delle ceramiche

fino al 20 febbraio

20 febbraio

Anteprima Sagrantino

Montefalco (Perugia)

fino al 21 febbraio

consorzioMontefalco.it

23 febbraio

Tre Bicchieri 2017 Milano

Università IULM Milano

ore 18-22

gamberorosso.it

4 marzo

Terre di Toscana

presso Una Hotel Versilia -

Lido di Camaiore (Lucca)

fino al 6 marzo

terreditoscana.info

4 marzo

Spirit of Scotland

Rome Whisky Festival

Salone delle Fontane

dell'Eur

Roma

fino al 5 marzo

spiritofscotland.it

5 marzo

Anteprima Chiaretto,

Lugana e Bardolino

Lazise (Verona)

fino al 6 marzo

anteprimalazise.it

11 marzo

Sorgentedelvino live 2017

Piacenza Expo

fino al 13 marzo

sorgentedelvinolive.org

19 marzo

Prowein

Dusseldorf (Germania)

fino al 21 marzo

prowein.it

29 marzo

Campania Stories

rassegna di anteprima

dei vini prodotti

delle principali

denominazioni campane

fino al 3 aprile

1 aprile

Taste Alto Piemonte

Castello di Novara

fino al 2 aprile

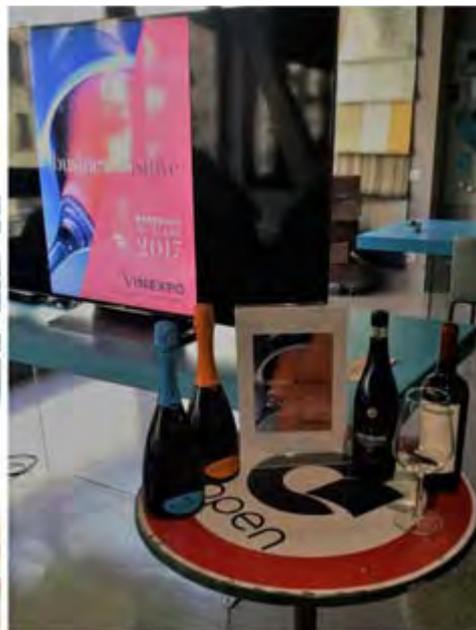
PARTNERSHIP. Per la prima volta i Tre Bicchieri del Gambero Rosso al Vinexpo di Bordeaux

a cura di Marco Sabellico

Il 7 febbraio a Milano nel corso di un'affollata conferenza stampa Guillaume Deglise, Direttore Generale di Vinexpo, ha presentato alla stampa italiana la nuova edizione della celebre rassegna enologica francese, dagli anni Ottanta, uno degli appuntamenti fondamentali per il commercio internazionale del vino. Dal 18 al 21 giugno oltre 2000 espositori da oltre 40 paesi animeranno la kermesse, che ogni due anni richiama professionisti del settore vino da tutto il mondo.

“Vinexpo non è solo il salone dei grandi vini francesi” ha spiegato Deglise *“è una rassegna internazionale che offre spazio ai migliori produttori di tutto il mondo”*.

Tra le novità di quest'anno ci sarà l'evento curato da Gambero Rosso, che per la prima volta organizza una degustazione dei Tre Bicchieri, e sarà uno degli eventi clou di questa edizione. Si tratta di una sinergia già collaudata, quella tra Gambero Rosso e Vinexpo, che ha visto le due organizzazioni collaborare con grande successo anche nel 2016 a Vinexpo Hong Kong e Vinexpo Tokyo, e si va ad inserire nella serie di eventi speciali per celebrare i 30 anni di vita della Guida Vini d'Italia. Una presenza importante a sottolineare il momento positivo dell'enologia italiana, che



nel 2015 ha ribadito la sua posizione di leader della produzione mondiale. Nel corso della conferenza Guillaume Deglise ha illustrato le novità di questa edizione di Vinexpo: dall'invito di 200 nuovi hosted buyers internazionali, che saranno impegnati in una serie di incontri mirati con i produttori, alla rassegna “WOW – World of Organic Wines, interamente dedicata a produttori biologici e biodinamici di tutto il mondo, oltre 200. Mentre il ruolo di ospite d'onore, che a Vinexpo Hong Kong 2016 era dell'Italia, stavolta sarà della Spagna, terzo Paese esportatore mondiale dopo Italia e Francia. Eventi importanti saranno realizzati

anche con l'Union des Grands Crus di Bordeaux, con la rivista americana Wine Spectator e con la guida francese Bettane-Desseauve. Vinexpo ha presentato anche il nuovo studio realizzato su scala mondiale con l'Institute for Wine and Spirits Research, che analizza i trend commerciali mondiali fino al 2020. Tra i dati più significativi, la previsione sui consumi del mercato cinese, che, grazie ad una tasso di crescita del 4,5% annuo, nel 2020 si appresta a diventare il più importante consumatore globale di vini fermi, anche se per valore, con una proiezione di 49 miliardi di dollari, quello Usa è destinato a mantenere il primo posto.

SAVE THE DATE. Il 23 febbraio l'evento Tre Bicchieri sbarca a Milano, ospite dello Iulm

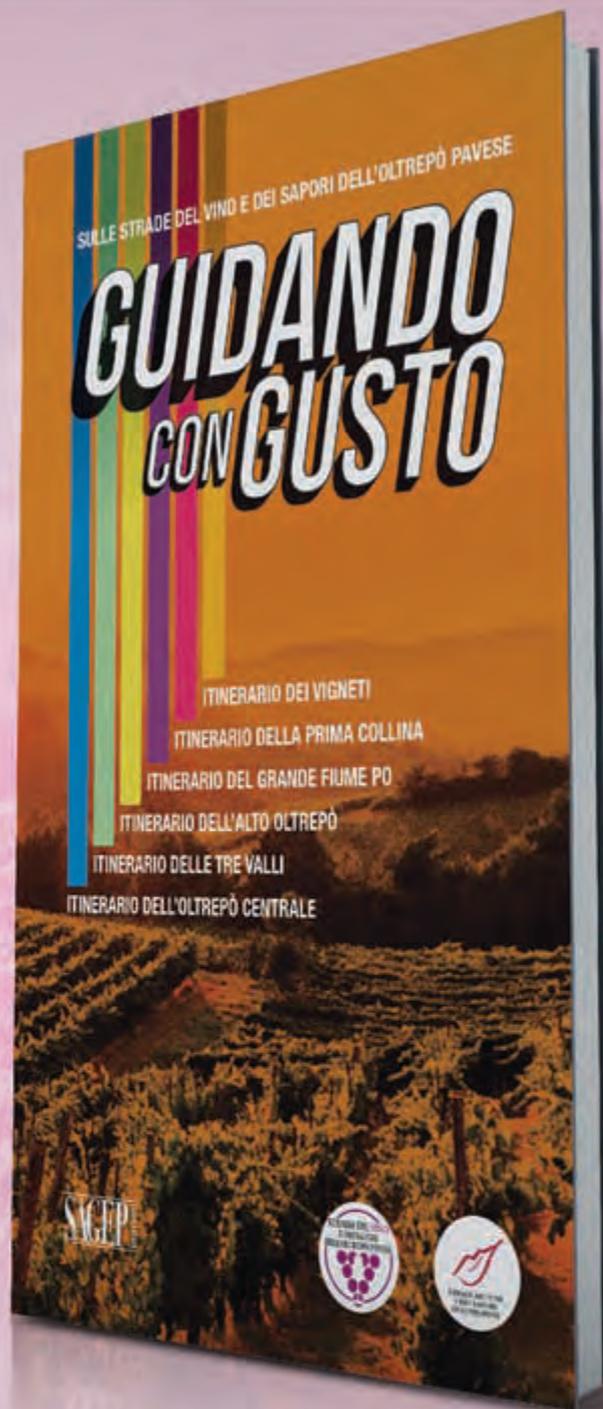
Dopo Roma, Napoli e Torino, l'anno di Vini d'Italia 2017 riparte da Milano, dove giovedì 23 febbraio andrà in scena la grande degustazione dei vini premiati con i Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia 2017. A ospitare l'evento, gli spazi dell'Università Iulm, che con il Gambero Rosso e il suo progetto formativo ha già in essere un sodalizio importante, quello che garantisce agli aspiranti comunicatori del food&wine di partecipare al Master Wine & Food Communication frutto della collaborazione tra le due realtà. Dalle 18 alle 22 il

pubblico partecipante potrà scoprire i vini in assaggio, incontrare i produttori e acquistare la guida, che quest'anno spegne le sue 30 candeline, mentre proseguono gli eventi esteri del Road Show, che nel segno del Gambero Rosso



promuove le migliori etichette italiane, grazie alle traduzioni della guida in inglese, cinese, tedesco e giapponese, per un totale di oltre 300 mila copie diffuse nel mondo. Per maggiori informazioni sull'evento di Milano e per acquistare i biglietti www.gamberorosso.it/it/store/eventi/tre-bicchieri-2017-milano-detail

VIAGGERÒ,
VEDRÒ,
SCOPRIRÒ,
AMERÒ,
DEGUSTERÒ,
ASSAGGERÒ,
CONOSCERÒ,
SENTIRÒ,
GIORÒ,
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



ACCORDI. Ok da Ue al Ceta Cosa cambia col Canada?



FRONTI CHE SI APRONO, fronti che si chiudono. Se il mese di gennaio ha visto la – ormai quasi certa – fine delle trattative per il Ttip (Transatlantic Trade and Investment Partnership) tra Europa e Usa, voluta dal presidente americano Donald Trump, febbraio sarà ricordato come il mese in cui il legame tra Europa e Canada si è fatto più stretto, grazie all'accordo Ceta (Comprehensive Economic and Trade Agreement) definitivamente approvato dopo sette anni di trattative, col via libera del Parlamento di Strasburgo (408 voti a favore, 254 contrari, 33 astenuti).

Il Ceta, come spiega Paolo De Castro, vice presidente della Commissione agricoltura al Parlamento Ue, contiene uno storico riconoscimento della tutela di un Paese terzo delle produzioni di qualità: *“Nell'accordo con Ottawa”* ricorda l'europarlamentare *“è stata inserita una lista di 172 Dop e Igp europee, delle quali 41 sono eccellenze italiane, che rappresentano la quasi totalità dei prodotti Dop e Igp esportati in Canada”*. **Ma a beneficiare dell'intesa saranno anche i produttori di vino, di olio extravergine e di prodotti lattiero caseari con “risparmi di 500 milioni di euro l'anno per l'abbattimento dei dazi doganali”**. Secondo la fonda-

zione Qualivita, ammonta a 2,62 miliardi il valore all'export dei prodotti tutelati in Canada (terzo mercato di destinazione), il 98% delle Dop e Igp italiane in Canada, pari al 20% dell'export agroalimentare italiano. Il Canada è un importante acquirente di vino europeo, con oltre 780 milioni di euro, come ricorda il Ceev - Comité vins (che riunisce 24 federazioni di produttori ed esportatori). Il segretario generale Ignacio Sánchez sottolinea i benefici attesi dall'eliminazione dei dazi, dalla diminuzione di pratiche commerciali scorrette, dal miglioramento dei costi nell'ambito dei contratti con i 'Liquor board' canadesi che gestiscono l'import di vini europei, dal rafforzamento delle Igp che rafforzerà le intese del 2004 (wine and spirits agreement) e, infine, dall'introduzione di meccanismi per la risoluzione delle controversie sulle imitazioni. Soddisfatta Agrinsieme, ma non tutti esultano. Per Coldiretti, il Ceta è *“un grande regalo alle grandi lobby industriali che nell'alimentare puntano all'omologazione e al livellamento verso il basso della qualità”*.

IL MIO EXPORT. Marko Primosic – Primosic

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

La percentuale di export sul totale aziendale è del 54%. La nostra attività si concentra nel Nord America, nell'Unione Europea, nel Sud-Est Asiatico, in Giappone e in Australia. Negli ultimi anni il mercato estero è sempre più dinamico e mutevole, a causa di continui e rapidi cambiamenti dovuti a fattori esterni quali accordi internazionali, leggi specifiche sugli alcolici, deprezzamento delle valute.

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

Negli Stati Uniti si vende meglio in volumi (non per marginalità). Più difficoltà in Russia, per il deprezzamento del rublo.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Per i piccoli produttori come noi, la burocrazia è diventata peggio delle insolvenze. Lo Stato tende a privilegiare le grandi aziende, come evidenzia l'introduzione del registro di carico e scarico vitivinicolo telematico, obbligatorio a partire dal 1° gennaio 2017 per volontà del Ministero delle Politiche Agricole.

4. COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

L'atteggiamento dei consumatori stranieri segue il positivo trend della cucina italiana nel mondo, in assoluta crescita. Per incoraggiare la crescita dell'export del vino, servirebbe fare più sistema.



Per la prima volta i prodotti vegani entrano nel paniere Istat, mentre nasce l'Osservatorio per avere un monitoraggio costante del settore. E la viticoltura? Seppure rimanga una nicchia, le certificazioni sono in aumento e spesso connesse a quelle biologiche

Italia vegana. Uno sguardo sul vino

▲ a cura di Loredana Sottile

SEMPLICE MODA O RICERCA DI BENESSERE, QUESTIONE di allarmismi in salsa enogastronomica o questione di etica, contagio mediatico o reale sensibilità per il cruelty free: i motivi non contano. La notizia è che per la prima volta l'Istat ha inserito i prodotti vegan nel paniere per il calcolo dell'inflazione, riconoscendo, così, i cambiamenti intervenuti nei comportamenti di spesa degli italiani. Il fatto (numerico), invece, è che nell'ultimo anno i vegani sono triplicati per un totale di 1,8 milioni di persone e che, quasi un italiano su dieci per una percentuale del 7,6%, ha seguito una dieta vegetariana o vegana. Quanto basta per non considerarlo solo più un fenomeno circoscritto. E per spingere ad attivare l'Osservatorio Vegan Ok, sotto il coordinamento scientifico di Paola Cane, per stilare per la prima volta un rapporto annuale che, da ora in poi, sarà un cannocchiale puntato sull'altra faccia del mondo enogastronomico. “Ricordiamo” spiega la coordinatrice “che non stiamo parlando di persone disinteressate al

cibo, ma al contrario di consumatori molto attenti e sempre alla ricerca di varianti da adottare e sperimentare”.

LA DISTRIBUZIONE DELLA POPOLAZIONE VEGANA E I MOTIVI DELLA SCELTA

Partiamo dai dati complessivi. Secondo le informazioni raccolte dall'Osservatorio Vegan Ok, la popolazione adulta che si dichiara vegana è pari al 2,6%, con un incremento del 2,1% rispetto all'anno precedente. Si tratta di dati allineati alla ricerca Eurisko pubblicata a gennaio 2017, secondo la quale la popolazione vegana italiana totale sfiora il 3%, con un incremento pari al 2% rispetto al dato dell'anno precedente. Il tasso di crescita sarebbe secondo soltanto all'aumento della popolazione vegana nei Paesi anglosassoni.

In particolare, alla rilevazione dell'Osservatorio hanno partecipato circa 15 mila soggetti adulti residenti in Italia che si dichiarano vegani, di età compresa tra i 18 e i 65 anni. Mediamente, gli intervistati dichiarano di aver abbracciato la scelta vegan da almeno sette anni, il che fa pensare ad una scelta matura e soprattutto >>



» destinata a protrarsi nel tempo.

Secondo i dati raccolti, i primi 10 mesi del 2016 hanno visto un decremento rispettivamente del 5,8% per le carni rosse, del 5,3% per i salumi e del 3,2% sui prodotti caseari. Sono numeri significativi se si pensa che a questi cali corrispondono interessanti aumenti di prodotti vegan: latti vegetali (+19%), zuppe (+37%), piatti pronti, condimenti, salse e sostituti dei secondi piatti (+27,1%).

Alla base della scelta vegana, il 73% della popolazione consultata dichiara di aver abbracciato il veganesimo per 'amore e rispetto per la vita', il 18% per motivi legati alla 'salute', il 6% per motivi 'ecologici', il restante 3% per 'motivi etici generali'.

La distribuzione per sesso della popolazione vegana mostra un 59% di donne ed un 41% uomini. Tuttavia, nella fascia d'età 46-55 avviene il sorpasso numerico della popolazione maschile. Il bacino è, poi, composto per il 19% da professionisti in posizione dirigenziale e per il 36% da laureati. A livello geografico, non c'è più una concentrazione nelle aree

geografiche "storiche" - quelle, cioè, attigue alle grandi aree metropolitane di Milano, Roma, Bologna e Firenze - ma inizia a diffondersi sempre di più anche in regioni del centro e del Sud Italia. »

ANCHE LA BIRRA ARTIGIANALE NEL PANIERE ISTAT

Non solo prodotti vegani. Nel paniere Istat finisce per la prima volta anche la birra artigianale. In totale sono 12 le novità che l'istituto di statistica ha introdotto per monitorare l'andamento dei prezzi al consumo di prodotti e servizi più diffusi tra gli italiani: accanto ai preparati veg, e alla craft beer, i preparati di carne da cuocere, i centrifugati di frutta e verdura al bar, gli smartwatch, i dispositivi da polso per attività sportive, le soundbar, l'action camera (escono invece le telecamere tradizionali), le cartucce a getto d'inchiostro, le asciugatrici, le centrifughe e i servizi assicurativi connessi all'abitazione.

» Infine, uno sguardo al carrello delle spesa. Fra i prodotti preferiti spiccano i secondi sostitutivi della carne, le bevande a base di soia, riso e altri legumi e cereali, i piatti pronti (soprattutto zuppe).

QUANTO VALE IL VINO VEGANO?

Se ci si sposta sul fronte vino, i numeri si fanno più incerti. Si parla di un settore molto di nicchia, la cui lettura è resa ancora più complicata dall'impossibilità di tracciare le vendite dirette in cantina e nelle enoteche. Inoltre, difficilmente le aziende vitivinicole producono esclusivamente vino vegano, ma affiancano questa produzione alle altre.

Comunque secondo l'Osservatorio Vegan ok il mercato di vino vegano (considerate le diverse certificazioni), può essere stimato in un giro d'affari che si attesta intorno ai 6 milioni di euro. Mentre le aziende che nell'ultimo anno hanno richiesto in maniera specifica la certificazione Vegan ok sono aumentate del 35% e ad oggi sono 37, a cui vanno aggiunte quelle in attesa di certificazione o quelle che ancora non commercializzano il prodotto.

Possibile anche tracciare una mappa regionale delle certificazioni rilasciate dall'Ente: in testa Toscana con il 28% delle certificazioni, a seguire Abruzzo (20%) e Piemonte (17%). C'è, poi, anche una discreta presenza tra i vini a denominazione: quelli certificati Vagano Ok sono per il 54% Igt, per il 17% Doc/Dop e per l'1% Docg.

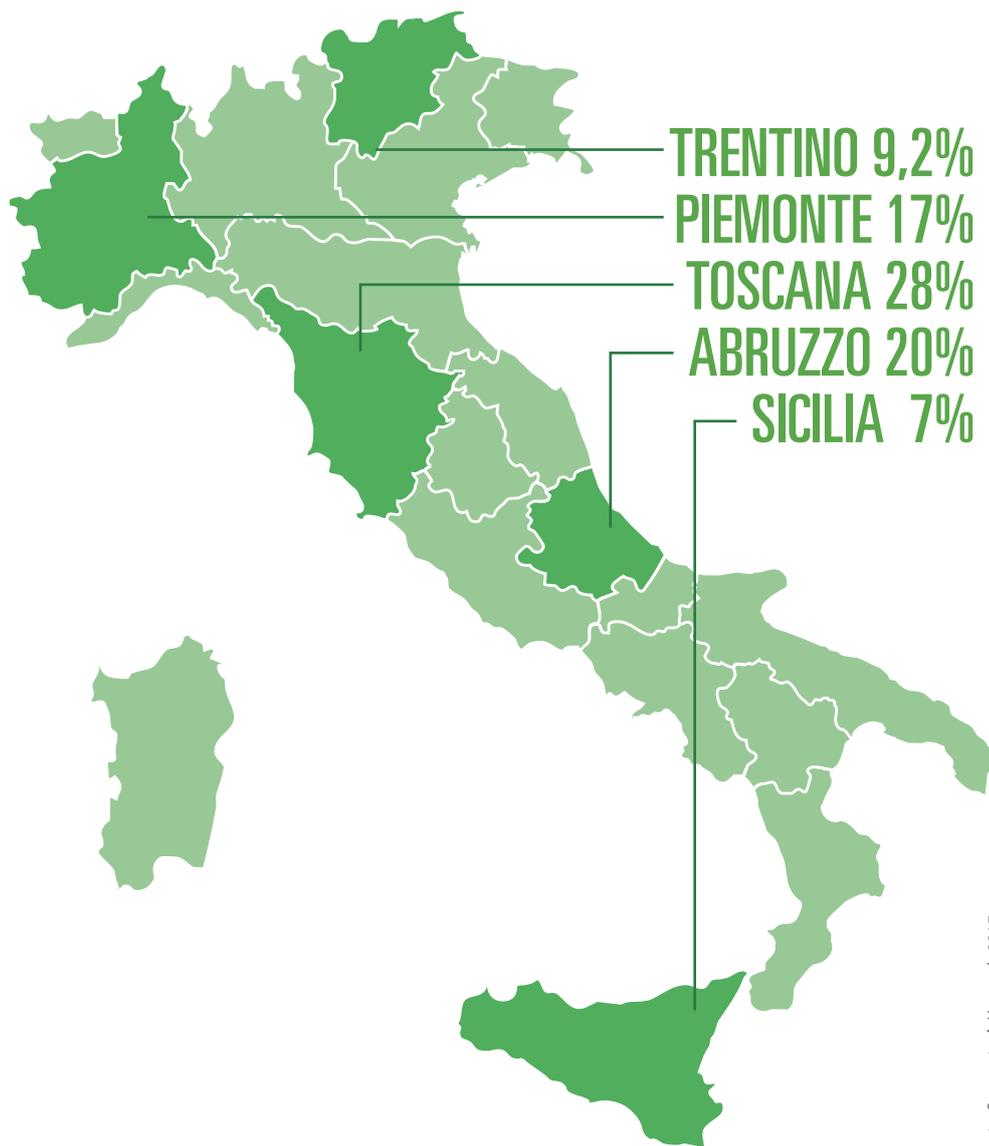
“Interessante notare che l'adesione a questo standard va spesso di pari passo con le certificazioni biologiche o biodinamiche” spiega la direttrice dell'Osservatorio **Paola Cane** *“tant'è che il 45% fa riferimento ai cosiddetti vini naturali. Lo standard più diffuso è certamente quello biologico con circa il 26% delle etichette con doppia certificazione. A dimostrazione di come una delle componenti principali sia l'adesione ad una dieta salutista e rispettosa dell'ambiente, oltre che la*

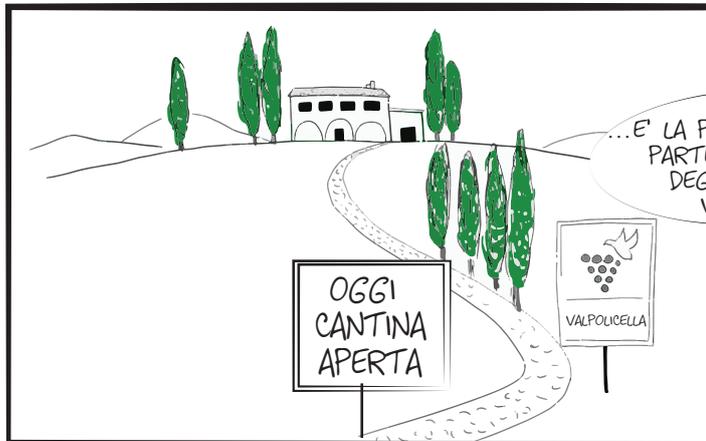
volontà di allontanarsi da un vino considerato quasi tecnologico”. L'interconnessione tra biologico e vino vegano, è confermata anche dall'Osservatorio Nomisma-Wine Monitor, che nel 2016 aveva inserito il vino vegano tra i nuovi trend dell'anno, sottolineando come il 13% delle imprese che aveva esportato vini bio avesse esportato anche vini vegani, l'8% senza solfiti e il 6% biodinamici. Dal lato consumatore, la ricerca evidenzia anche l'interesse dei giovanissimi, con l'8,7 % dei millenials, molto attratta da questa categoria di prodotto.

VINO VEGANO, LA DEFINIZIONE CHE NON C'È. STANDARD A CONFRONTO

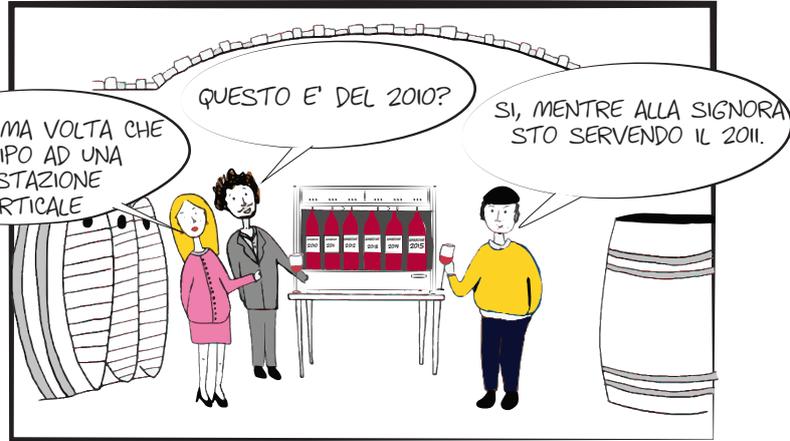
“Al momento non esiste una definizione univoca di vino vegano” ci spiega Paola Cane dell'Osservatorio *“anche perché non esiste una normativa in merito. Per cui la dichiarazione vegan fa parte delle informazioni volontarie fornite il produttore in etichetta ex reg. 1169 Ue. Di conseguenza ogni standard di certificazione adotta una propria definizione”*. »

REGIONI CON AZIENDE VITIVINICOLE CERTIFICATE VEGANOK





...E' LA PRIMA VOLTA CHE PARTECIPANO AD UNA DEGUSTAZIONE VERTICALE



QUESTO E' DEL 2010?

SI, MENTRE ALLA SIGNORINA STO SERVENDO IL 2011.



NIENTE MALE QUESTA VERTICALE!



HO SENTITO CHE E' LA PRIMA VOLTA CHE PARTECIPATE AD UNA VERTICALE...

SI, PER ME E' LA PRIMA ESPERIENZA.

SONO PIACEVOLMENTE IMPRESSIONATO DALL'EVOLUZIONE DI QUESTO VINO!



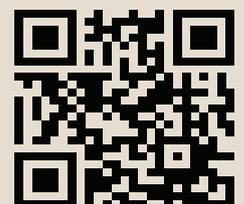
ABBIAMO FATTO BENE A PRENDERNE 12...

GIUSTO, VISTA L'EVOLUZIONE NEGLI ANNI!!!



GRAN BELLA IDEA QUESTA DELLA VERTICALE!!!

INFATTI IL MIO MAGAZZINO SI STA SVUOTANDO VELOCEMENTE!





SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

4^A EDIZIONE: 1-3 APRILE 2017

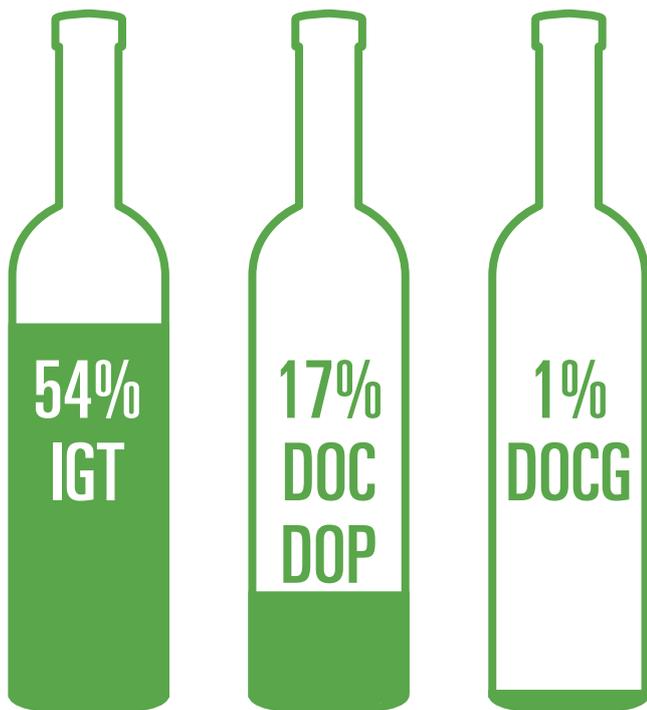
ANTICA CORTE PALLAVICINA
POLESINE PARMENSE (PR)

PER INFO:

🌐 www.salumidare.it | ✉ segreteria@salumidare.it | ☎ 338 5806533

DENOMINAZIONI VINI CERTIFICATI VEGANOK

fonte OsservatorioVeganok 2017



» Il disciplinare di certificazione **Veganok**, ad esempio, considera sia la parte di lavoro in vigna e cantina, sia l'intera filosofia aziendale. Ad esempio, un'azienda che produce vino vegano, ma che ne proponga l'abbinamento con carne o pesce, non potrebbe ricevere la certificazione. Gli elementi che prende in considerazione sono, quindi:

Ingredienti/Materiali: “Non è consentito l'uso di prodotti di origine animale per la chiarificazione e stabilizzazione del prodotto come ad esempio albumina, caseina, colla di pesce, gelatine animali, ecc.”

Etichettatura: “Non è consentito l'uso di colle, inchiostri, lubrificanti di origine animale o qualsiasi altro materiale di origine animale per l'etichettatura e il confezionamento del prodotto”.

C'è, poi, la certificazione vegana rilasciata la gruppo Csqa-Valoritalia, in sinergia con l'Associazione Vegetariana Italiana (Avi) e col marchio e **Qualità Vegetariana® Vegana** (esiste anche quello **Qualità Vegetariana®**) di proprietà della presidente dell'Avi, Carmen Nicchi Somaschi. Per quanto riguarda il vino nel 2017 si è arrivati alle 18 certificazioni, per tutti gli altri prodotti a quota 33.

“Il nostro” spiega la responsabile Ricerca e Sviluppo e Business Development Maria Grazie Ferrarese “rientra nei casi di un ente terzo che certifica per conto di un'associazione. Si tratta, in assenza di regolamento, di una certificazione volontaria dell'azienda che predispone un proprio disciplinare aziendale. Una volta che Csqa-Valoritalia lo riterrà conforme, saranno effettuate delle verifiche



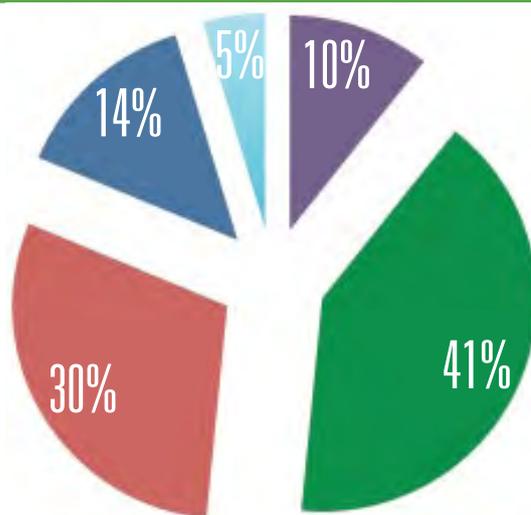
ispettive in cantina e verrà rilasciata il marchio”. In questo standard rientrano le fasi di trasformazione dell'uva e di imbottigliamento. Non è, invece, compresa, quella di coltivazione. A livello europeo, ai due marchi - marchio **Qualità Vegetariana®** e **Qualità Vegetariana® Vegana** - si affianca il marchio chiamato **V-Label** che contraddistingue i prodotti vegetariani e vegani mediante un sistema a metà fra l'autocertificazione e la certificazione vera e propria. “I produttori” ci spiega la presidente di Avi Carmen Nicchi Somaschi “devono, infatti, rispondere ad un questionario molto dettagliato e devono poter garantire la veridicità di quanto dichiarato fornendo documentazione a supporto, spesso coinvolgendo direttamente i loro fornitori di materie prime e trasformate. V-Label viene concesso anche in Italia e siamo sempre noi i referenti, oltre che i creatori”. Per intenderci, V-Label è il marchio scelto anche dall'Algida per il lancio, annunciato pochi giorni fa, del suo cornetto più famoso.

Altra realtà tra le più conosciute e diffuse nel mondo è **Vegan Society**. Nata in Gran



Bretagna nel 1944, fu questa a dare diffusione per la prima volta, al termine *vegetarian*. Il simbolo che utilizza è il girasole verde. In Italia, dopo un accordo stipulato nel 2013, la certificazione è rilasciata da Certification Europe Italia. Alle società sopracitate, si aggiungono gli enti di controllo terzi, specializzati nelle certificazioni di qualità, o enti di controllo biologici, che hanno oggi a catalogo anche servizi di certificazione vegana. Con numeri destinati a crescere sempre più.

VEGANI IN ITALIA PER FASCIA ETÀ



fonte OsservatorioVeganok 2017

Sono quattro stelle assegnate al Nobile 2016 per l'evento poliziano che si è appena concluso, mentre il Brunello è pronto a presentare l'annata 2012. Per entrambi i consorzi, nuove sedi alla prova del pubblico

Anteprime 2017. Da Montepulciano a Montalcino

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

ANTEPRIMA VINO NOBILE 2017 (Montepulciano 11-12-13 e 16 febbraio)

Si è appena concluso, il XXIV appuntamento poliziano, con l'annata 2016 giudicata da 4 stelle su cinque. Il giudizio è stato comunicato dal presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini, insieme al sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi. L'andamento stagionale dello scorso anno, presentato dall'enologo Emiliano Falsini, ha evidenziato che a fronte di un'annata non facile, per ottenere buoni vini è stato necessario operare una rigorosa scelta delle uve. Secondo il parere della commissione tecnica, il 2016 avrà colori molto intensi, una qualità media elevata e soprattutto doti di eleganza e di finezza.

L'anteprima 2017 è stata caratterizzata dalla nutrita partecipazione di professionisti del settore, operatori commerciali internazionali, appassionati di vino, giornalisti italiani e stranieri, che hanno affollato come non mai le sale della Fortezza di Montepulciano, definitivamente operativa dopo la ristrutturazione. Hanno partecipato alla manife-

stazione ben 45 aziende poliziane – numero mai raggiunto in precedenza – che hanno offerto in degustazione il Vino Nobile 2014 (3 stelle), la Riserva 2013 (4 stelle) e il Rosso di Montepulciano 2015 (5 stelle), a cui per la stampa, si è aggiunta una degustazione di annate, fuori commercio, che hanno ripercorso cinquant'anni di storia della denominazione del Vino Nobile a partire dal primo anno di promulgazione.

“Un nuovo primato di presenze – secondo le stime solo gli operatori hanno raggiunto quota 4.000 - che conferma il trend di crescita della nostra denominazione” spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile, **Andrea Natalini**. *“L'Anteprima si riconferma un punto di riferimento per tutta la città con benefici per non solo per il comparto vinicolo ma anche per l'intero settore turistico”*.

NOBILE E SOSTENIBILE

Negli ultimi dieci anni le aziende produttrici hanno investito oltre 8 milioni di euro per la sostenibilità ambientale, secondo i dati del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che ha effettuato un'inchiesta sul territorio. Delle 76 aziende consorziate, oltre il 70% ha un im- >>



L'ENOLITECA DELLA FORTEZZA, UN POSTO DA VEDERE

La nuova struttura, circa 300 metri quadri, si affaccia sul chiostro della Fortezza e si articola in un banco di accoglienza, la sala per le degustazioni ed i locali di servizio. Un pavimento di cristallo consente di ammirare i ritrovamenti archeologici - etruschi, romani, medievali - situati nel sottosuolo. Qui è possibile degustare tutti i vini e gli oli prodotti nel territorio poliziano. L'Enoliteca (foto), nata dalla ristrutturazione del manufatto mediceo, è un progetto partito nel 2007 e terminato nel 2016, con il sostegno economico delle aziende.

» pianto fotovoltaico, il 35% si è dotato di un impianto solare termico per la produzione di calore, il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia. Attualmente oltre il 40% delle aziende di Vino Nobile pratica un'agricoltura sotto il regime del biologico. Montepulciano, tra l'altro,

vanta il primo caso in Italia di cantina "off grid", cioè non collegata. Il Comune e il Consorzio inoltre si sono posti il traguardo, entro il 2020, di ridurre o compensare le emissioni di CO2 durante le tre fasi di produzione del Vino Nobile (agricola, aziendale, trasporto), certificando l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione vinicola.

QUANTO VALE IL NOBILE

Il valore complessivo del Nobile tra valori patrimoniali, di fatturato e di produzione è di circa 500 milioni di euro. Il potenziale produttivo si basa su 1250 ettari di vigneto (oltre a 390 ettari di Rosso) dedicato e una produzione di circa 8800 tonnellate. Nel 2016 sono state immesse sul mercato poco più di 6.9 milioni di bottiglie di Nobile e quasi 2.5 di Rosso. Le aziende imbottigliatrici associate al Consorzio sono 76 (oltre il 90% della superficie vitata) che impiegano circa 1.000 lavoratori fissi e altre 1000 stagionali. Nel 2016 l'Italia ha rappresentato il 22% del totale mercato (in Centro Italia il 17%, in Toscana il 48%, in azienda il 19%) a fronte dell'export che raggiunge il 78%. La Germania è il primo mercato (46%), seguito da Usa (21%) e Svizzera (16%); i mercati asiatici ed extra Ue valgono oltre il 7%.

"Il passaggio successivo" anticipa il sindaco di Montepulciano **Andrea Rossi** "sarà certificare la sostenibilità del turismo, allargato anche alla ristorazione e al commercio. Una politica che incentivi gli acquisti da fornitori che producono in maniera etica, che inviti al riuso dei materiali, riducendo al massimo i consumi che - in prospettiva - preveda la circolazione dei centri abitati di mezzi pubblici alimentati ad elettricità". »

» **BENVENUTO BRUNELLO, 25esima edizione (Montalcino, 17-20 Febbraio)**

“Il 2017 è per noi un anno importante, non solo per l'elevata qualità dei vini che presentiamo” dice il presidente del Consorzio **Patrizio Cencioni** “ma anche perché quest'anno ricorrono i 50 anni del nostro Consorzio di tutela fondato nel 1967. Da allora alcune cose sono cambiate, le generazioni si sono succedute, ma il vino, la passione e la dedizione dei nostri produttori sono restate le stesse”.

Benvenuto Brunello vuol dire un programma intenso, con la possibilità di degustare i vini di Montalcino in tutte le sfumature, stili e interpretazioni nella cornice del trecentesco complesso di Sant'Agostino, recentemente restaurato e da quest'anno, nuova sede del Consorzio. Sotto i riflettori il Brunello 2012 (5 stelle), il Brunello Riserva 2011, il Rosso 2015 e le altre due denominazioni del territorio, Moscadello e Sant'Antimo. Spiegando le caratteristiche di Benvenuto Brunello 2017, Cencioni

I NUMERI DEL BRUNELLO

Stabile il dato sull'export rispetto allo scorso anno, che si attesta sul 70% della produzione totale. A fare la parte del leone gli Usa (oltre 30%), seguiti da Europa (con Uk, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.), che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Ed è lecito, che il pensiero vada agli Usa (primo mercato di sbocco) e alla nuova politica nazionalista del presidente Trump, ma Cencioni fa i dovuti distinguo: “Credo ci possa essere qualche rischio di limitazioni – magari doganali – non tanto per il vino importato attraverso i consueti canali con gli importatori, quanto per le spedizioni ai consumatori americani che effettuiamo per loro conto dalle nostre cantine”.

Per quanto riguarda la produzione, le bottiglie prodotte nel 2016 sono state 13.932.000, così suddivise: Brunello 9.100.000, Rosso 4.500.000, Sant'Antimo 300.000 e Moscadello 32.000. Una leggera contrazione rispetto all'anno scorso (- 4,71%) dovuta al minor numero di bottiglie immesse sul mercato, a sua volta dovuto ad una minore produzione di uva nel 2011. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino si è quindi attestato sui 170 milioni di euro.

commenta così l'apertura agli appassionati: “Di fatto è una presenza che c'è sempre stata, ma il numero degli abusivi era cresciuto, per cui da quest'anno abbiamo disciplinato sia l'ingresso degli operatori sia dei privati, limitando gli afflussi”. Prezzi: visitatori 35 euro; invitati 15 euro (con biglietto da acquistare sul sito del Consorzio). L'altra novità è che venerdì 17 febbraio sarà una giornata riservata alla stampa, che potrà degustare le diverse annate nel chiostro, appositamente attrezzato, con il servizio dei sommelier. Ma, cena di gala a parte, non ci sarà la possibilità di incontrare i produttori, che invece saranno a disposizione per tutta la giornata di sabato.

Quanto all'annata 2016, a diversi mesi dalla vendemmia, il vino si presenta pulito con profumi e struttura che promettono molto bene. In degustazione il confronto con il 2015 è molto equilibrato, tanto da risultare migliore. Probabile ci sia più un giudizio da cinque stelle che da quattro.

BRUNELLO, UN SUCCESSO DA AMMINISTRARE

“La cosa più difficile è amministrare il successo” sostiene Cencioni “ma l'innalzamento della qualità dei nostri vini è tale che possiamo guardare al futuro con ottimismo. Anche nelle annate meno facili riusciamo a tenere sotto controllo la qualità delle uve, perché spendiamo molto più nel vigneto, investendo in manodopera e curando sempre più la vite. Ciò ci permette di produrre delle grandi uve che nelle annate difficili degli anni Settanta e Ottanta, non sarebbe stato possibile ottenere”.

Le rese produttive dal 2006 sono state ridotte a 65 quintali (rispetto agli 80 quintali previsti dal disciplinare), ma non in modo lineare. Infatti, i piccoli produttori - che l'abbassamento penalizzerebbe rispetto alle aziende più grandi - nel primo ettaro possono produrre 10 quintali di più, non turbando così l'equilibrio produttivo complessivo, ma potendo mantenere la marginalità aziendale. La scelta di riduzione delle rese continuerà anche nei prossimi anni. D'altra parte con il Brunello sfuso a 13 euro al litro - nel 2008 il prezzo era calato sino a 5,5/6,00 €/lt - occuparsi del vigneto conviene, perché oltre a remunerazioni adeguate permette di spendere per incrementare la qualità. Tenendo presente che oggi una bottiglia di Brunello vale circa 18-20 euro.

Parlando di scelte produttive, a parte l'annata 2011 e l'annata 2014 - in quest'ultima c'è stato quasi un equilibrio tra Rosso (4.5 mln di bottiglie) e Brunello (5 mln di bottiglie cioè -40%) - i numeri complessivi della denominazione sono sostanzialmente gli stessi, con la piramide che continua ad essere rovesciata a favore del prodotto di punta.