



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

# BIODINAMICO O TRADIZIONALE?

## CONSUMI

Bollicine italiane nel mondo a 2,4 miliardi di euro. Ecco tutti i numeri dell' Osve *pag.2*

## BREGANZE

Focus sulla piccola Doc veneta anticiclica: giro d'affari a 20 milioni di euro *pag.4*

## ANTEPRIME

Vent'anni di assaggi e presentazioni en primeur. Ma il modello è ancora attuale? *pag.10*

## STATI UNITI

Ultima puntata dell'inchiesta sul sistema Usa del vino. La situazione State by State *pag.12*

## BIO

La storia del vigneron che sfida la legge francese. E in Italia? Il parere dell'enologo Petrilli *pag.14*



Solo su

sky

Canale  
411



“il,, Lugana

camaiol.it

## PRIME STIME OVSE: BOLLICINE ITALIANE NEL MONDO A +8% IN VOLUME E +13% IN VALORE

L'Ovse rende note le prime stime sui consumi mondiali di bollicine italiane nel 2013, che muovono un giro d'affari da 2,4 miliardi di euro. La forbice dell'Osservatorio indica 285-300 milioni di bottiglie di provenienza italiana stappate nel 2013, a fronte di una produzione di 429 milioni: 170-175 milioni in Europa, 56 in l'Asia, 45 milioni in nord e centro America, 20 milioni in sud America e circa 10 nel sud del Mediterraneo e Medio Oriente. Oltre 99% sono costituite dagli spumanti ottenuti con il metodo italiano tra Asti Docg (21,7%), Prosecco Docg e Doc (62%) e altri spumanti generici (15,3%); meno dell'1% dal metodo tradizionale champenois (Trento Doc e Franciacorta). Le bollicine italiane, secondo l'osservatorio di Giampietro Comolli (foto), sono stabili in Europa quan-

to a volumi ma crescono del 4% in valore. Bene Uk e nord Europa; crescite più contenute in Austria, Polonia, Benelux. Non va bene in Germania (dove è forte il calo dei volumi con una leggera crescita in valore), Francia, Spagna. In Asia, si blocca la ripresa del Giappone partita nel 2012, così come nell'Oceano Indiano. Prosegue la crescita di Cina, Russia, Indocina e Corea, con un giro d'affari in aumento fra 4% e 16% a seconda del Paese. Gli Usa si confermano primo mercato per le bollicine made in Italy. Messico, Canada, Cile e Brasile crescono a ritmi sostenuti, soprattutto nei valori, fra 9% e 18%, in calo Venezuela e Uruguay.



Terzo anno consecutivo di regressione per i consumi interni, con 145 milioni di bottiglie, di cui 20 milioni di metodo tradizionale e 120 di metodo italiano e 5,6 milioni straniere (Champagne, Cava, altri). "Una perdita significativa" fa notare il direttore Ovse, Giampietro Comolli "si registra per lo Champagne (-16%), per il metodo tradizionale italiano (-9%) e per gli spumanti generici (-7%), non di vitigni aromatici". Il calo generale dei consumi è del 3,7% (4,9% nell'horeca), mentre i valori al consumo segnano un +1,1% per la grande distribuzione alimentare. "Meno occasione di consumi fuori casa e ricerca del prezzo basso" conclude Comolli "sono alcune motivazioni di questo calo". - G. A.

## Tutti i numeri del vino. Esordio online per l'annuario statistico dell'Uiv

Vino in Cifre sbarca per la prima volta sul web con una versione consultabile online, oltre alla versione cartacea. L'annuario statistico edito dal Corriere Vinicolo (organo d'informazione dell'Uiv) in collaborazione con Ismea contiene i dati più significativi del settore a livello mondiale. Tra questi la crescita degli scambi internazionali, passati da 29,8 miliardi di dollari del 2008 ai 33,2 miliardi del 2012. Crescono in contemporanea la produzione (la stima 2013 è di 280 milioni di ettolitri) e i consumi (da 23,2 miliardi di litri del 2007 ai 24,3 del 2011). In calo, invece, le superfici vitate: nel 2012 arrivate a 7,5 milioni di ettari.

## Fondi Pac: 20,8 miliardi per lo sviluppo rurale

Ammonta a 20,85 miliardi, in sette anni, il valore dei fondi per lo sviluppo rurale (secondo pilastro della Pac). Lo prevede l'intesa tra Mipaaf e Regioni sulla ripartizione dei finanziamenti per il periodo 2014/2020. "La dotazione complessiva" fa notare il ministro Nunzia De Girolamo "cresce di 3 miliardi di euro rispetto al 2007/2013". L'accordo dovrebbe essere approvato dalla Conferenza Stato-Regioni. Nel dettaglio, 18,6 miliardi andranno all'attuazione dei programmi regionali e 2,2 miliardi a misure nazionali, tra cui gestione delle crisi (1,64 miliardi), infrastrutture irrigue (300 milioni), biodiversità animale (200 milioni) e nuova rete rurale (100 milioni). Per premiare quelle Regioni che dimostrano di saper spendere tutti i fondi a disposizione, rispetto al 2007/2013 sono stati diversificati i tassi di cofinanziamento comunitario dell'apposito fondo Feasr: 43,12% per la competitività (-1,78%); 48% per la transizione (+3,1%) e 60,5% per la convergenza (+1,2%). - G. A.

## Anche nel vino rallenta l'inflazione a dicembre



Rallenta la crescita dell'inflazione del comparto vino a dicembre 2013. Secondo l'Istat, rispetto al mese precedente, l'indice dei prezzi al consumo segna uno 0,1%, **l'incremento congiunturale più contenuto da tre anni.** L'inflazione decelera anche su base annua segnando un 5,2% (contro il 5,3% di novembre) dopo la costante risalita partita a gennaio 2013. Resta alta l'inflazione annuale per i vini da tavola (8,6%), anche se rallentano i vini di qualità (da 3,5% a 3,4%) mentre prosegue l'ascesa degli spumanti (2,9%), dato più alto dal settembre 2012.

## VINI&MARTELLI. PICCOLO È BELLO E SE UNITI SI VINCE

Ho trovato di grande interesse i dati presentati da Valoritalia sulla produzione 2013 sintetizzati qualche settimana fa su queste stesse pagine. Conoscere l'andamento produttivo vuol dire disporre di un ulteriore punto di vista e consente anche di evidenziare alcuni punti critici del sistema. Il dato che sorprende è che su 403 denominazioni di origine italiane 259 - ovvero il 64% - non superano i 5 mila ettolitri di vino certificato all'anno e rappresentano soltanto il 3% dei volumi, mentre ci sono 26 denominazioni che certificano tra i 100 ed i 500 mila ettolitri, ossia il 70% dei volumi. Ciò ha un peso in particolar modo sulle vendite all'estero delle nostre bottiglie che a fine 2013 fanno registrare un +8,2% in valore a fronte di un calo del 3,4% in volume, con un incremento del valore medio dell'11,9% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. In pratica, nonostante la pesante crisi, esportiamo di meno ma guadagniamo di più. Il che vuol dire che mandiamo all'estero prodotti di sempre maggiore valore aggiunto. Ancora una volta quanto sopra ci dice che non basta classificare a Doc una produzione o aggiungervi una "g", ma che occorre lavorare uniti e con serietà per poter valorizzare il "marchio collettivo" che se ha le potenzialità prima o poi sfonda. E non è certo solo la tradizione a trainare il successo. Quarant'anni fa l'exploit del Lambrusco in America, oggi del Prosecco e del Pinot Grigio che non sono certamente vini paragonabili al Brunello di Montalcino, al Barolo e al Barbaresco, ma che nella loro fascia hanno intercettato il gusto del consumatore che sempre di più vuole prodotti non solo di alta gamma ma anche disimpegnati. Ritengo che i dati di Valoritalia debbano far riflettere anche su chi fa veramente l'immagine del vino italiano nel mondo. La



Francia ha puntato su poche denominazioni: Champagne, Bordeaux, Borgogna, Sauternes, eppure come l'Italia ha quasi 400 denominazioni. I vini di nicchia sono importanti ma devono esserci le locomotive che come tutte le locomotive al mondo trainano i vagoni.

**Giuseppe Martelli** Direttore generale Assoenologi

## I vigneti più quotati al mondo? Quelli di Bordeaux e Piemonte. Ma il Malbec cresce di più

*a cura di Loredana Sottile*

Dopo le quotazioni italiane di Assoenologi, a dare segnali incoraggianti sul fronte "mercato fondiario vitivinicolo", ci pensa il "Global Vineyard Index 2013" dell'agenzia "Knight Frank" con il suo borsino sui valori dei vigneti. La superficie vitate più costose? Chiaramente quelle di Bordeaux, con una forbice molto ampia: si va dai 20,5 mila dollari ad ettaro delle zone meno pregiate fino a 2,5 milioni di dollari nelle zone più prestigiose. E pensare che le quotazioni sono comunque in calo: - 4,2% in media l'anno sui primi 6 mesi del 2013. Rimanendo in Francia, molto alte restano le quotazioni della Valle della Loira con valori che vanno da da 100 mila a 400 mila dollari ad ettaro (-2%). Segue l'Italia. In particolare l'indice prende in considerazione il Piemonte (Barolo) che spunta quotazioni tra i 202 mila e 1,2 milioni di dollari, e la Toscana (Chianti, Brunello di Montalcino) con una forbice che va da 35 e 200 mila dollari e una crescita del 20%. Oltreoceano, le quotazioni top le raggiungono i vigneti della Napa Valley, dai 135 mila ai 588 mila dollari ad ettaro e un incremento del 14,7%. Ma a crescere di più sono, con valori decisamente più modesti, le quotazioni del Mendoza: +25% con valori compresi tra 30 e 100 mila dollari. Crescono anche Nuova Zelanda (+15,4% e fino a 170 mila dollari per la zona di Hawkeys Bay), Cile (+15% e fino a 70 mila dollari per

### THE KNIGHT FRANK VINEYARD INDEX

Posizione	Vitigni Principali	Valore (\$/ha)		Valore (% su 2013)
		min	max	
Mendoza, Argentina	Malbec	\$30.000	\$100.000	+25.0%
Toscana, Italia	Chianti, Brunello di Montalcino	\$135.000	\$200.000	+20.0%
Hawkes Bay, Nuova Zelanda	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Merlot, Pinot Noir	\$130.000	\$170.000	+15.4%
Colchagua Valley, Cile	Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah	\$30.000	\$70.000	+15.0%
Napa Valley, Usa	Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Cabernet Franc, Zinfandel, Syrah	\$135.000	\$588.000	+14.7%
Barossa, Australia	Shiraz, Cabernet Sauvignon	\$30.000	\$80.000	+7.7%
Piemonte & Lombardia, Italia	Barolo, Chiavennasca	\$202.000	\$1.200.000	+0%
Ribera De Duero, Spain	Tempranillo	\$40.000	\$50.000	0%
South-east England	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon	\$25.000	\$35.000	0%

la zona di Colchagua Valley) e Australia (+7,7% e fino a 80 mila dollari per Barossa). Ma chi tra questi attira di più gli investitori stranieri? Secondo lo stesso borsino a registrare un interesse maggiore fuori confine sono Bordeaux, Valle della Loira, Chianti e Mendoza che contano il 60% degli investitori domestici e il 40% di "foreign". La Cina - con la Xingjang Valley - è, invece, l'unica zona, tra quelle analizzate, in cui gli investimenti sono al 100% interni.

## Il futuro della Doc Breganze: una nicchia di qualità tra i giganti del Veneto

a cura di **Gianluca Atzeni**

Il 2013 si è rivelato anticiclico per la Doc Breganze. Secondo il Consorzio di tutela, il mercato dei vini ha tenuto bene malgrado la bassa propensione alle esportazioni. "È proprio questa nostra forte regionalizzazione e provincializzazione delle vendite a darci il sostegno per andare avanti", fa notare il vicepresidente consortile e produttore storico **Fausto Maculan**, che guida anche la Strada del Torcolato e dei vini di Breganze: "L'altra spiegazione si lega alla qualità dei nostri prodotti che restano di buon livello". Con un giro d'affari al consumo di circa 20 milioni di euro, la Doc Breganze, compresa tra le valli dell'Astico e del Brenta, ha prodotto oltre 22 mila ettolitri di vino Doc nel 2013 (in lieve calo sul 2012) ed è rappresentata da 16 aziende: "Erano soltanto sei negli anni Ottanta" ricorda Maculan a pochi giorni dall'evento della Prima del Torcolato "e la cresci-

ta c'è stata, assieme a importanti investimenti": dalla Diesel Farm di Renzo Rosso a Le vigne di Roberto, per citarne alcuni.

Tra gli altri soci, **un ruolo decisivo nelle sorti della Doc lo gioca la Cantina Beato Bartolomeo di Breganze, che con 700 ettari, 3,5 milioni di bottiglie e un fatturato di circa**

**9 milioni di euro rappresenta oltre il 70% della produzione complessiva.** La recente assemblea dei soci (900 unità) ha sancito la ripresa, dopo anni difficili dovuti a siccità e maltempo, e il presidente



**700 ettari**  
**3,5 mln bottiglie**  
**€ 9 mln fatturato**

*Breganze non può competere né sui volumi né sui prezzi con le altre grandi Doc venete ma deve rappresentare una nicchia di alta qualità, con il giusto mix tra vitigni internazionali come il Pinot grigio e gli autoctoni come la Vespaioia".*

Vittorio Santa-catterina ha potuto annunciare un dividendo medio del 22% in più rispetto al 2012. "La media per quintale di uva è stata di circa 53 euro ma il nostro obiettivo è arrivare a 60 euro" sottolinea il direttore della cantina **Elvio Forato**: "Perché dobbiamo lavorare garantire un reddito certo ai viticoltori di questo territorio. La Doc

## Difesa e promozione. Per la prima volta il Negroamaro fa squadra

Si chiama "De-Gusto Salento" la neonata associazione di produttori di Negroamaro che hanno deciso, per la prima volta (complice la crisi economica), di fare squadra per promuovere in Italia e all'estero questo vino, con eventi incontri, workshop e degustazioni. L'iniziativa sarà presentata lunedì a Lecce. **Ne fanno parte, per ora, Severino Garofano Vigneti e Cantine, Conti Zecca, Agricole Vallone, Rosa del Golfo, Michele Calò & Figli, Cantine Due Palme, Tenute Rubino.** Sono attese nuove adesioni nei prossimi giorni. - G. A.



## Cinque Terre 250 barbatelle salveranno viticoltura e terrazzamenti?

Il Parco naturale delle Cinque Terre scende in campo per salvaguardare la viticoltura locale e garantire i terrazzamenti contro il dissesto idrogeologico. In questi giorni è partita la distribuzione di 250 barbatelle (di cui 200 riservate ai produttori di vino Doc, 50 per gli altri viticoltori) per la creazione di nuovi vigneti. Il direttore del Parco, **Patrizio Scarpellini**, è molto chiaro: "Mettendo a disposizione di chi intende coltivare i terrazzamenti le barbatelle necessarie al mantenimento della viticoltura vogliamo dare un preciso messaggio: il turismo e l'agricoltura devono andare avanti di pari passo. Dobbiamo portare avanti azioni che spingano il turista che arriva da noi a consumare il vino locale, prodotto con uve coltivate nei terrazzamenti a picco sul mare".

## STRATEGIE. CHI L'HA SUONATA E CHI LA SUONERÀ IN QUESTO 2014

A un anno dall'entrata in vigore della norma che regola i tempi di pagamento, l'articolo 62, assistiamo a una metamorfosi negli acquisti da parte dei ristoratori, sempre più selettivi. Guardando alle carte vini, non possiamo non notare che da un po' di tempo a questa parte la musica è cambiata. Considerando la fascia che alla produzione non supera i 7 euro, e che al ristorante varia da 18 a 22 euro, notiamo la presenza di importanti evergreen ma, allo stesso tempo, una serie di new entry. In altre parole, la forte selezione del canale ha fatto sì che chi l'ha suonata in passato ora deve stare a sentire nuove note. È il caso della Segreta di Planeta, del Teroldego di Foradori, del Montepulciano di Masciarelli, dei gewurztraminer in genere, del Morellino della Goppetti. Ma quali sono questi vini emergenti che guadagnano il podio? C'è in Sicilia un gettonatissimo Frappato (da quello dei bioartigiani Gulfi, al 'Sp 68 di Occhipinti) che avanza a ritmo rock nei confronti del Nero D'Avola e in generale del "terroir" Etna, mentre il Trebbiolo della Stoppa suona il liscio in Emilia Romagna; ritmi pop nel distretto del Lugana grazie a Ca' dei Frati; progressi per il Montepulciano di Cataldi Madonna, così come la crescente domanda di Riesling sta coprendo la storica voce dei Gewurztraminer, e in Friuli Venezia Giulia le note della Ribolla Gialla sono sempre più alte. Infine, in Toscana, gli acuti dei vari 'Morellini' si distinguono grazie a un canto più corale rispetto al passato. I ristoratori oggi non rinunciano a certi vini. E se il modello è la valorizzazione del territorio, questo nuovo sound vira verso i vini verdi, di origine biologica. Se poi consideriamo i distretti produttivi, notiamo come nell'area adriatica il forte Verdicchio fatichi un po' a varcare il confine regionale della ristorazione di qualità (Bucci a parte) perché trova produttori di Pecorino sempre più interessanti in Abruzzo e Lazio. Sul lato del Tirreno, particolare la Maremma, va bene il Vermentino; ma anche in Sardegna con la dinamica e giovane Surrau. Non abbiamo dimenticato i sempreverdi, quelli che l'hanno suonata e che continuano a farlo: dalle selezioni autoctone a frutto bianco di Feudi di San Gregorio che risultano pressoché onnipresenti, al Blangè dei Ceretto, un vino senza età, fino a La Monella o Jermann. Un tocco di note classiche, a cui i ristoratori non possono dire di no.



Lorenzo Tersi wine advisor | [mail@lorenzotersi.it](mailto:mail@lorenzotersi.it)

### Montelvini, fatturato oltre 20 milioni (+5%) e premi in benzina ai dipendenti

Si chiude con un fatturato di poco superiore ai 20 milioni di euro l'annata 2013 di Montelvini (+5% sul 2012), che stima un margine netto pari al 10% circa dei ricavi. L'azienda di Venegazzù, che gestisce 40 ettari di proprietà (oltre ad acquistare uve da circa 250 conferitori), deve questa performance soprattutto ai mercati esteri, che coprono circa il 35% delle 5 milioni di bottiglie prodotte: "Cresciamo del 50% sui mercati asiatici, con vendite raddoppiate in Giappone e Russia", dice il vicepresidente Alberto Serena (foto) che annuncia un premio di 255 euro in buoni carburante ai 45 dipendenti. Il gruppo trevigiano, sul mercato con i marchi Montelvini, Monvin e S. Osvaldo, punterà anche sull'accoglienza, e lo farà ristrutturando un rustico sui colli del Montello che, nel giro di due o tre anni, dovrebbe essere operativo: "Nel mondo del vino" conclude Serena "l'ospitalità è fondamentale". - G. A.



### A San Michele all'Adige per fare l'export manager

Si apre domani a San Michele all'Adige (Trento) la seconda edizione del corso di wine export management nel settore vitivinicolo, organizzato dalla Fondazione Mach, in collaborazione con Winejob: 68 i pre-iscritti sui 25 posti disponibili. Gli studenti (neo laureati, imprenditori e addetti commerciali) provengono dall'Italia e anche dall'estero (Inghilterra e Usa). Il corso termina il 12 aprile con uno stage in importanti aziende.

<http://eventi.fmach.it/winexport>



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

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



LO SPARVIERE  
FRANCIACORTA



Castello di Radda  
Chianti Classico



ORLANDI CONTUCCI PONNO  
Colline Teramane

## L'Hermitage apre le porte all'Amarone

Dopo il Prosecco - divenuto vin de d'honneur dell'Hermitage - il museo russo sceglie anche un altro italiano: l'Amarone di Allegrini. È con questo rosso della Valpolicella che branderà al suo 250esimo anniversario nel mese di febbraio alla presenza di tante delegazioni straniere. Ancora una dimostrazione di come la Russia guardi sempre più al Belpaese e ai suoi vini. Dal canto suo la Cantina Allegrini non è nuova agli accordi col mondo dell'arte: ha già all'attivo una fruttuosa collaborazione con il Guggenheim di New York.

## L'Umbria tra le dieci "best wine travel destinations"

La rivista statunitense Wine Enthusiast sceglie l'Umbria fra le dieci "best wine travel destinations" per il 2014, indicando in particolare le zone di Montefalco e Orvieto come luoghi in cui trovare vini, prodotti d'eccellenza, storia e paesaggi. Soddisfatto l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini: "Abbiamo imboccato la strada giusta. La qualità del nostro vino non si discute, ora dobbiamo promuoverlo e bene. Ecco perché ci siamo dotati di un piano regionale per la promozione e commercializzazione".

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,  
Andrea Gabbrielli, Giuseppe Martelli,  
Lorenzo Tersi

### foto

Civb, Brian Pennington

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargonì, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

## ENO MEMORANDUM

**14-15-16 gennaio**

**Vini d'Italia tour del  
Gambero Rosso**  
Stoccolma-Copenaghen-  
Oslo

**19 gennaio**

**Prima del Torcolato Doc  
Breganze**  
Piazza Martini  
Breganze (Vicenza)  
ore 15  
www.strada  
deltorcolato.com

**23 gennaio**

**"Autoctono si nasce"  
degustazione**  
a cura di GoWine  
Hotel Michelangelo  
via Scarlatti 33, Milano  
18.30-22

**25 gennaio**

**Anteprima  
Amarone 2010**  
Palazzo  
della Gran guardia  
Verona  
fino al 26 gennaio  
www.consortio  
valpolicella.it

**27-29 gennaio**

**Millesime Bio**  
Montpellier  
www.millesime-bio.com

**3-5 febbraio**

**Salon des Vins  
du Val de Loire**  
Angers  
www.salondesvins  
deloivre.com

**15 febbraio**

**Buy Wine**  
Fortezza da Basso  
Firenze  
fino al 17 febbraio

**16 febbraio**

**Gradito l'abito rosso  
incontro tra i vini  
di Friuli Venezia Giulia  
e Slovenia**

Hotel Europa & Regina  
San Marco 2159, Venezia  
ingresso 15 euro  
www.fisarvenezia.com

**16-17 febbraio**

**Sorgentedelvino  
LIVE 2014**  
Mostra dei vini naturali,  
di tradizione e territorio"  
Fonderia di Reggio Emilia  
www.sorgente  
delvinolive.org

**24 febbraio**

**Vinisud**  
**Salone internazionale  
dei vini mediterranei**  
Montpellier (Francia)  
fino al 26 febbraio

**26-27 febbraio**

**Assemblea elettiva  
della Cia**  
Auditorium della Tecnica  
Roma

**2 marzo**

**Terre di Toscana**  
Una Hotel  
Lido di Camaiore (Lu)  
fino al 3 marzo  
www.terreditoscana.info

**15-16 marzo**

**I Fiumi del vino**  
Villa dei Leoni  
Mira - Venezia

**fino ad aprile**

**Cinemadivino  
con degustazione**  
www.cinemadivino.net

## Champagne/1. Spedizioni in calo nel 2013 ma fatturato raggiunge i 4,3 miliardi

Lieve calo (1,5%) per le spedizioni di Champagne nel mondo nel 2013. Secondo i dati diffusi dal Comité Champagne, ammontano a 304 milioni di bottiglie. "Risultato soddisfacente nel difficile contesto economico che caratterizza i principali mercati europei", è il commento. Lo scorso mese di dicembre (in cui si realizza il 15% dei volumi annuali) ha compensato in parte il calo dei volumi del periodo precedente con quasi 42 milioni di bottiglie (+8% in più sul 2012).

In calo le spedizioni in Francia (-2,3% pari a 167 milioni di bottiglie) e verso l'Ue (-3,4% pari a 74 milioni di bottiglie); mentre nel resto del mondo si registra un +3,2%, pari a 63 milioni di bottiglie. Bene il fatturato 2013 che, per l'intera filiera, tocca i 4,3 miliardi di euro: "La quinta migliore performance nella storia dello Champagne", spiega il Comité.

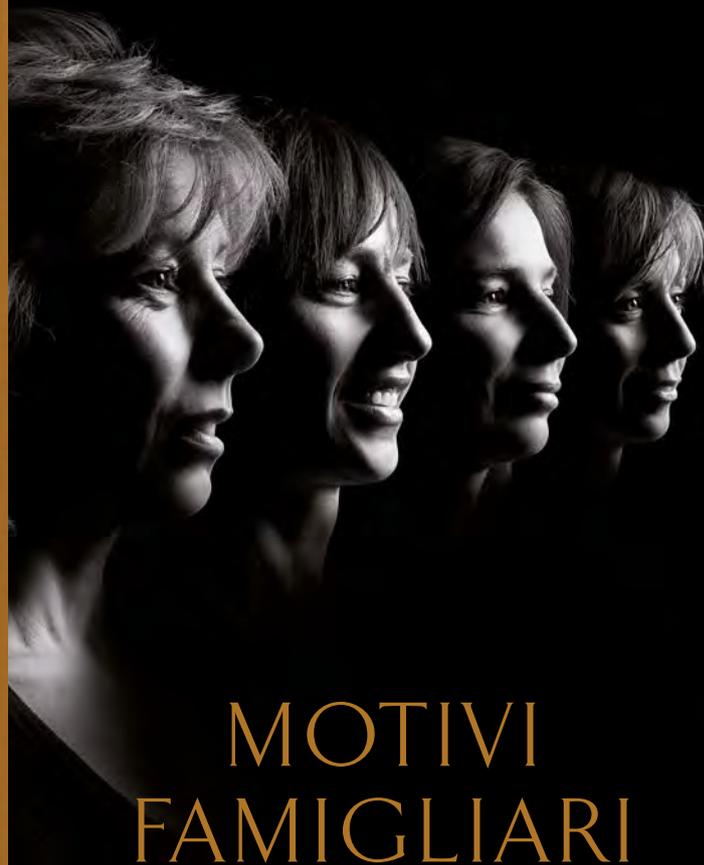


## Champagne/2. Arriva la candidatura Unesco

La Francia candida lo Champagne per entrare nel patrimonio mondiale dell'Unesco. Dicitura completa: Côteaux, Maisons et Caves de Champagne, ovvero vigneti, aziende e cantine della regione francese. Lo ha annunciato il ministro della cultura Aurélie Filippetti, motivando la richiesta con l'eccezionalità dei luoghi e l'importanza del patrimonio industriale che ha consacrato il successo nel mondo delle bollicine francesi. Avviata la pratica, con tanto di dossier, non resta che aspettare l'estate 2015, quando sarà il Comitato Unesco a decidere o meno per l'iscrizione. In attesa di risposta anche un altro terroir di bollicine, quello di Conegliano Valdobbiadene. Nuova sfida Prosecco-Champagne in salsa paesaggistica? - **L. S.**

## Sangria Doc? Solo se fatta in Spagna e Portogallo

La Sangria Doc è solo quella made in Spain. Diffidare dalle imitazioni. A dirlo è il Parlamento Europeo che ha appena dato il via libera ad un nuovo regolamento per limitare l'uso della denominazione solo alle bibite elaborate in Spagna e Portogallo. Tutti gli altri Stati membri avranno un anno di tempo per adeguarsi alla normativa e commercializzare la loro sangria con la nuova dicitura - "bibita aromatizzata a base di vino" - specificando il Paese di provenienza.



# MOTIVI FAMIGLIARI

Nel nome dello "Ius naturae", il diritto naturale che precede ogni legge, coltiviamo i nostri vigneti sfruttando la vitalità della terra, la sua esposizione, il clima ed ogni spontanea e benefica risorsa che nutre le radici. Abbiamo così ottenuto un vino sempre unico, espressione perfetta delle caratteristiche del Terroir a cui appartiene.

A cui noi apparteniamo.



## BORTOLOMIOL

DAL 1760

VALDOBBIADENE

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



"IUS NATURAE"

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut Vino Biologico



CALENDARIO 2014

GEN FEB MAR APR MAG GIU lug ago set OTT NOV

<p><b>6 febbraio</b> <b>NEW YORK</b> trebicchieri</p> <p><b>11 febbraio</b> <b>CHICAGO</b> trebicchieri</p> <p><b>13 febbraio</b> <b>SAN FRANCISCO</b> trebicchieri</p> <p><b>14 gennaio</b> <b>STOCCOLMA</b> Vini d'Italia</p> <p><b>15 gennaio</b> <b>COPENHAGEN</b> Vini d'Italia</p> <p><b>16 gennaio</b> <b>OSLO</b> Vini d'Italia</p> <p><b>27 febbraio</b> <b>LONDRA</b> Vini d'Italia</p>	<p><b>10 marzo</b> <b>SYDNEY</b> Roadshow</p> <p><b>12 marzo</b> <b>SINGAPORE</b> Roadshow</p> <p><b>20 marzo</b> <b>MONACO</b> Vini d'Italia</p> <p><b>22 marzo</b> <b>DÜSSELDORF</b> trebicchieri</p>	<p><b>23 aprile</b> <b>MEXICO CITY</b> Roadshow</p> <p><b>28 aprile</b> <b>SÃO PAULO</b> Roadshow</p>	<p><b>4 giugno</b> <b>GUANGZHOU</b> Vini d'Italia</p> <p><b>6 giugno</b> <b>TOKYO</b> Vini d'Italia</p> <p><b>20 maggio</b> <b>MIAMI</b> Vini d'Italia</p> <p><b>22 maggio</b> <b>VANCOUVER</b> trebicchieri</p>	<p><b>3 novembre</b> <b>SHANGHAI</b> trebicchieri</p> <p><b>5 novembre</b> <b>HONG KONG</b> trebicchieri</p> <p><b>20 novembre</b> <b>MOSCA</b> trebicchieri</p> <p><b>ottobre</b> <b>ROMA</b> trebicchieri</p> <p><b>31 ottobre</b> <b>TOKYO</b> trebicchieri</p>
---	---	---	--	--

INFO: [eventi.estero@gamberorosso.it](mailto:eventi.estero@gamberorosso.it)

tel. 06 55112234

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

TRE BICCHIERI

ROADSHOW

VINI D'ITALIA



# Oroscopo del vino: 15 tweet per 15 previsioni 2014 by Parker



▲ a cura di Loredana Sottile

**IPSE DIXIT. ROBERT PARKER,** l'avvocato esperto di vino più famoso al mondo, ha detto la sua. Anzi ha cinguettato la sua, affidando a Twitter quello che potrebbe essere definito l'oroscopo enoico 2014: 15 tweet per 15 previsioni. Primo: *"Più resistenza a comprare vini costosi di annate mediocri"*. Secondo: *"La California trarrà profitti da due gloriose annate, 2012 e 2013"*. E sul tema preferenze aggiunge in ordine sparso che *"Gli amanti del Pinot Nero impazziranno per i 2012 dell'Oregon e per i 2012 e 2013 della California"*, ma sorprese interessanti verranno dalla costa atlantica. Sempre sui consumi profetizza il successo argentino di Malbec e

dei bianchi ottenuti da uve Torrontes e, udite udite, anche dell'Italia: *"Spagna, Sud Italia e Francia domineranno per l'alta qualità dei vini sotto i 20 dollari"*. Sul fronte novità prevede grandi cambiamenti: il primo attraverso il sistema Coravin che permette di bere e conservare il vino senza stapparlo, il secondo con l'introduzione (solo auspicata) da parte del Governo americano di un'etichetta in cui siano riportate calorie e ingredienti e, infine, con l'apertura da parte di trattorie e bistrot alla tendenza di portare il proprio vino da casa. E passiamo ai tweet avvelenati. Al numero tre l'avvocato americano cinguetta che *"Sarà svelata la frode di quell'indefinita truffa dei vini chiamati naturali o autentici"*. Al numero otto non risparmia le auc-

tion house: *"Le frodi raggiungeranno il sancta sanctorum di molte case d'asta, accusate di aver chiuso un occhio"*: i Rudi Kurnian di turno insegnano. Per arrivare al mondo dei blogger, che non devono stargli troppo simpatici a giudicare dallo smile con cui chiude la sua sentenza: *"I blogger continueranno a lamentarsi della loro incapacità di monetizzare i loro siti e di guadagnare rispetto"*. Si arriva così al tweet numero 15, l'ultimo. Quello che mette di buonumore l'Italia e che vuol essere un avvertimento per i produttori di Champagne: *"Look for Prosecco and Cava"* che, secondo il wine advocate, eroderanno un po' di profitto e di glamour alle bollicine francesi. Come direbbe Paolo Fox – per restare in tema di oroscopi - verificare per credere.

## ▲ IL MIO EXPORT. Elio Giuseppe Cornaz – La Crotta di Vegneron

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

Quota del fatturato 15% , con un mercato in crescita del 15%.

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

Meglio in USA, Giappone, Svizzera, perché il consumatore ha un gusto più evoluto con la curiosità di acquistare prodotti provenienti da regioni viticole meno conosciute. E la capacità di spesa è più alta.

Peggio in Germania, dove il consumatore, pur avendo disponibilità monetaria, tollera un prezzo di acquisto del vino basso o si rivolge ai brand più famosi. Così come in Inghilterra, dove apparentemente la ristorazione italiana è ancora percepita come una ristorazione di base – pizzeria – e i nostri vini non riescono ad entrare in questa fascia di prezzo.

### 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia è un freno per l'Europa intera. Con l'inasprimento della burocrazia non si migliora la qualità, né si difendono le denominazioni, quindi meno burocrazia e più controlli mirati.

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

C'è sempre maggior interesse legato ad un effettivo aumento della qualità del nostro export. Il consumatore straniero comincia a capire che in nessun'altra regione viticola mondiale esiste una biodiversità così ampia come in Italia. E poi parte del successo è legato alla ristorazione italiana.



La Crotta di Vegneron | Chambave | Aosta | [www.lacrotta.it](http://www.lacrotta.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
COLLEFRISIO

*Vent'anni di assaggi in primeur, presentazioni alla stampa e convegni sulle nuove annate. Aspettando il primo appuntamento - quello con l'Amarone del 25 e 26 gennaio - ecco il punto sul senso di queste manifestazioni e qualche suggerimento per migliorarle*

# Anteprima delle anteprime. Modello ancora attuale?

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

**L**A STAGIONE DELLE “ANTEPRIME” INIZIA NEI PRIMI anni Novanta. L'idea di una presentazione collettiva dei vini di una denominazione, alla stampa e agli operatori, da svolgersi nei primi mesi dell'anno, affiancata dalle informazioni sulle caratteristiche dell'ultima annata, era assai innovativa per l'epoca. Prima le informazioni sulla qualità della vendemmia erano generiche oppure abbracciavano aree geografiche talmente ampie da non riuscire a cogliere appieno le specificità di un'area più ristretta. Per esempio le stelle assegnate all'annata del Chianti Classico, essendo l'unico giudizio esistente, finivano per avere un ruolo, nel bene e nel male, anche per il resto della Toscana, indipendentemente dalle reali condizioni sul campo a Montalcino o a Montepulciano o sulla Costa Toscana.

**LA VERA NOVITÀ DELLE ANTEPRIME, PERÒ, FU DI CREARE** un'occasione per comunicare il vino e i valori di un territorio, coinvolgendo i giornalisti di tutto il mondo. La settimana con Benvenuto Brunello (prima edizione febbraio 1993), che dal 1996 si svolge insieme all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano e dal 1997 insieme al Chianti Classico, ha permesso ai tre territori toscani di spiccare un salto di qualità nella comuni-

cazione, offrendo ai giornalisti, soprattutto stranieri, la possibilità di assaggiare tanti vini, incontrare di persona altrettanti produttori e di visitare, seppur fuggacemente, l'area di produzione e le cantine. Lo stesso è avvenuto per la zona del Barolo e del Barbaresco con Alba Wines Exhibition (1995) e tante altre manifestazioni nate dopo, dall'Anteprima della Costa Toscana, all'Anteprima dell'Amarone, da Nebbiolo Prima a Sicilia en Primeur ad altre ancora.

**CENTINAIA E CENTINAIA DI GIORNALISTI ED OPINION LEADERS**, hanno poi riversato sui media – nel rispetto dei classici dettami della teoria del "two-step-flow", ovvero del flusso a due fasi della comunicazione - e quindi ai consumatori, giudizi, impressioni, sensazioni che hanno arricchito l'immagine del vino italiano nel suo complesso. Tra le ragioni della crescita dell'export italiano delle ultime due decadi, le anteprime hanno dato sicuramente un contributo. Forse però, dopo tanto tempo, una messa a punto del modulo di queste manifestazioni che si basano essenzialmente sugli assaggi, su qualche visita in azienda, su convegni non sempre di eccelsa levatura e incontri a cena, ci vorrebbe proprio. Ognuna delle manifestazioni, nel corso degli anni, ha operato dei piccoli cambiamenti, ma la cultura della qualità legata al territorio non sempre riesce ad esprimersi in tutta la sua complessità. Se inizialmente la degustazione dei campioni di vino in divenire, risultato dell'ultimo raccol- >>



to, aveva un ruolo importante, attualmente l'attenzione si è spostata sui vini che si possono commercializzare dall'inizio del nuovo anno (la nuova annata). Da questo punto di vista, il rispetto del "minimo sindacale" per quanto riguarda il periodo di invecchiamento obbligatorio, sembra favorire i marchi più commerciali rispetto alle aziende che prolungano la maturazione, anche di uno, due o tre anni, incrementando la presenza dei campioni da botte. Campioni che solo in rarissimi casi rappresentano la media della produzione aziendale, perché il più delle volte sono partite selezionatissime, di riserve o di cru, in corso di affinamento.

**MA ALLORA CHE SENSO PUÒ AVERE UN GIUDIZIO O ANCHE** un punteggio, sulla versione di vino "non finito" sul quale prima dell'imbottigliamento sono possibili degli ulteriori interventi enologici? E ancora. L'importanza di valorizzare il territorio nella sua accezione più ampia - dalla ricchezza della locale cultura materiale alle bellezze ambientali e paesaggistiche, alla storia non solo vitivinicola, ecc. - è un valore aggiunto del nostro vino, ancora troppo poco sfruttato e che solo sporadicamente trova un suo spazio nell'ambito delle anteprime. È troppo chiedere di spiegare il nostro contesto a chi viene da molto lontano? La degustazione è importante e giustamente non se ne può fare a meno, ma forse un po' più di tempo per farci conoscere meglio, si potrebbe tro-

## LE PRINCIPALI ANTEPRIME 2014

### ▲ Anteprema Amarone della Valpolicella 2010

25 e 26 gennaio 2014 | Palazzo della Gran Guardia | Verona [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it)

▲ **Anteprime di Toscana** | 16 Febbraio 2014 | Fortezza da Basso | Firenze | [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)

▲ **Anteprema della Vernaccia di San Gimignano 2013** | 17 Febbraio 2014 | San Gimignano | [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it)

▲ **Chianti Classico Collection** | 18 e 19 Febbraio 2014 | Stazione Leopolda | Firenze | [www.chianticlassicollection.it](http://www.chianticlassicollection.it)

▲ **Anteprema Vino Nobile di Montepulciano 2011 e Riserva 2010** | 20 e 21 Febbraio 2014 | Fortezza di Montepulciano | Montepulciano | [www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)

▲ **Benvenuto Brunello** | 21 e 22 Febbraio 2014 | Chiostro del Museo Civico Diocesano Archeologico | Montalcino | [www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)

▲ **Campania stories. I vini rossi** | 11-17 Marzo 2014 | [www.campaniastories.com](http://www.campaniastories.com) | [www.taurasivendemmia.it](http://www.taurasivendemmia.it)

▲ **Anteprema dei vini della Costa Toscana** | 10 e 11 Maggio 2014 | Real Collegio | Lucca | [www.anteprimavini.com](http://www.anteprimavini.com)

▲ **Nebbiolo Prima** | 11-16 Maggio 2014 | Palazzo Mostre e Congressi | Alba | [www.albeisa.it](http://www.albeisa.it)

▲ **Sicilia en Primeur** | 25-29 maggio 2014 | Isola di Vulcano | Messina | [www.assovinisicilia.it/sicilia-en-primeur](http://www.assovinisicilia.it/sicilia-en-primeur)

vare. Non consideriamoli appuntamenti di routine, un po' noiosi perché ripetitivi e quindi rassicuranti. Sennò quel malcelato senso di inferiorità che si avverte nei confronti di Bordeaux e Borgogna – la versione enologica di shangri-la – continuerà a tarparci le ali. Noi invece dobbiamo volare, ne abbiamo tutte le possibilità. A partire dalle nostre anteprime che da qui a qualche settimana inizieranno per terminare prima dell'estate.

*Continua il viaggio di Tre Bicchieri tra le anomalie vitivinicole del sistema americano. Ma ogni Stato fa storia a sé: se Oklahoma, Utah e Mississippi conquistano il primato del proibizionismo, la California è il paradiso dei wine lovers. Mentre New York perde la sua fama di "città aperta"...*

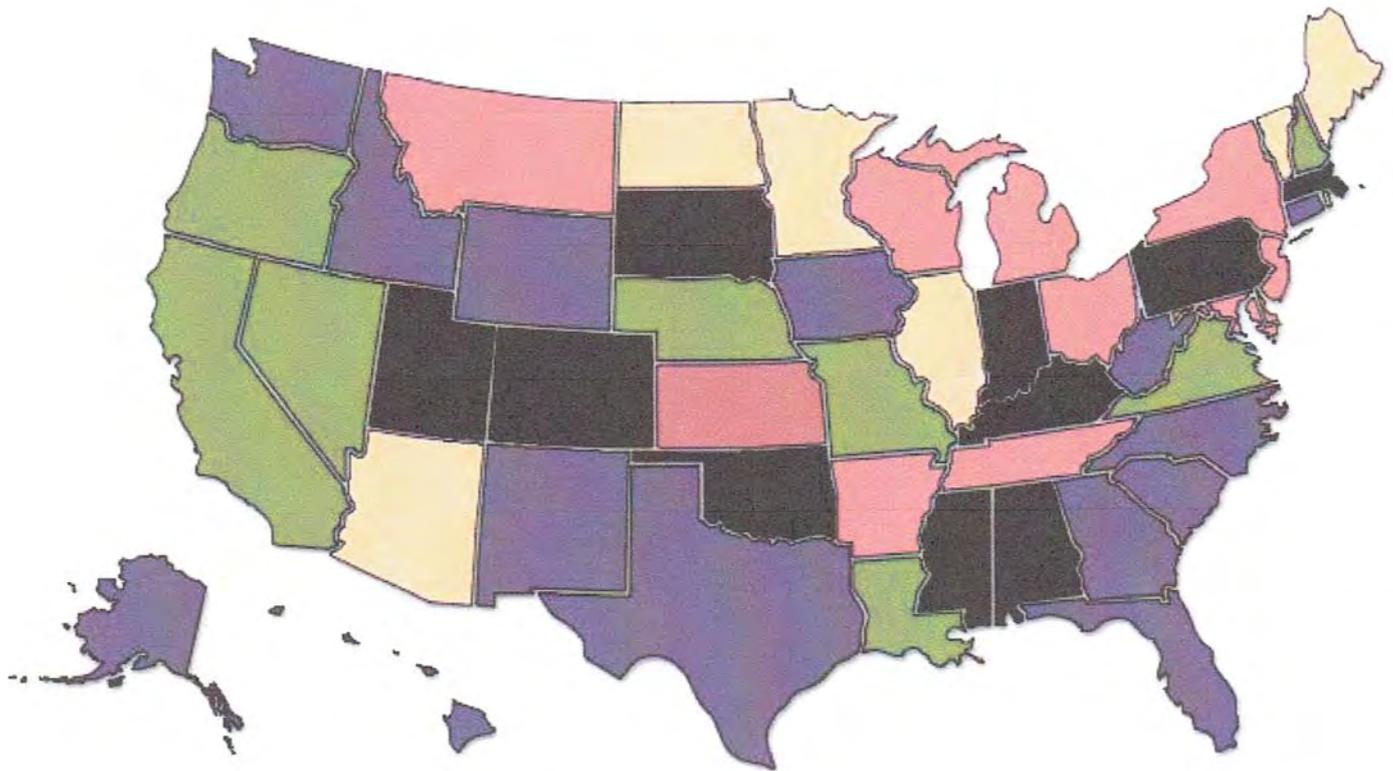
# Vino negli Usa, quanti paletti. Vol. 2

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

**O**GNI STATO AMERICANO, COME GIÀ EVIDENZIATO nello scorso numero di Tre Bicchieri, vuol dire una diversa regolamentazione del commercio degli alcolici, stante il permanere del sistema federale "three-tier": le cantine vendono agli importatori, nel caso di prodotti esteri, oppure ai distributori che poi li vendono ai vari retailers e solo dopo arrivano ai consumatori. Gli aspetti particolari legati alla regolamentazione e alle leggi in vigore nei singoli Stati, e quindi alla minore o maggiore facilità di accesso al consumo di vino, è stato oggetto di un'indagine effettuata dall'American Wine Consumer Coalition (AWCC), la lobby che difende i diritti dei consumatori americani. Ad essere presi in esame sono stati sei aspetti. In ordine di importanza, la possibilità o meno di farsi spedire a casa vino dalle cantine; l'esistenza o meno di un monopolio di stato sulla vendita di vino; la possibilità o meno di farsi spedire a casa vino dai rivenditori; la possibilità di acquistare vino la domenica (blue laws); di portare al ristorante un proprio vino per il pasto ed infine la possibilità di acquistare vino nei negozi di alimentari. Non sono questioni da poco.

Infatti, tanto per fare un esempio, può succedere che un vino italiano, o di altri Paesi, pur essendo importato negli Usa ma non rappresentato da un distributore di un singolo Stato, non può essere venduto dal dettagliante al consumatore perché non è possibile acquistare vino "out of State". Il giudizio sui vari Stati è stato espresso in lettere come se fosse un qualsiasi rating di agenzia, equivalente, manco a dirlo a centesimi da A+ = da 100 a 97 punti; A = da 96.9 a 93; A- = da 92.9 a 90, ecc. sino ad arrivare D- = da 62.9 a 60 ed infine F = minore di 60.

**IL PARADISO DEI WINE LOVERS AMERICANI È RAPPRESENTATO** dalla California (A+) che è anche il produttore più importante (il 90% del vino Usa nasce qui). Nessuno degli aspetti presi in considerazione dall'AWCC, è proibito. Pertanto acquistare da più fornitori il vino oppure consumare il proprio al ristorante, non ha particolari restrizioni. D'altra parte il turismo del vino californiano è un'industria assai avanzata e ben roduta che non potrebbe aver mai raggiunto il successo se ci fossero state delle limitazioni alla movimentazione e all'accesso. Lo stesso giudizio positivo è condiviso con District of Columbia, Missouri, Nebraska, New Hampshire, e naturalmente da altri due importan- >>



rating



ti stati produttori americani come Oregon e Virginia. Per gli amanti del vino sono delle vere e proprie terre promesse. Seguono con un giudizio A, Louisiana e Nevada, altri due Stati considerati amici dei consumatori. Alaska, Wyoming, Idaho, New Mexico e West Virginia si aggiudicano una B, il che vuol dire che le leggi locali pur non essendo ottimali consentono un approccio abbastanza facile al vino mentre B- viene condiviso da Connecticut, Florida, Georgia, Hawaii, Iowa, North Carolina, South Carolina, Texas, Washington. Poi una lunga serie di C e C- e D e D-. Quest'ultima fascia comprende anche New York (D+) perché nonostante la sua fama di città "aperta", viene penalizzata dall'AWCC a causa sia del divieto di spedizione retail-consumatore sia perché non si può acquistare nei negozi di alimentari, due possibilità di accesso negate, considerate un retaggio del passato. La classificazione F cioè quella che contraddistingue gli Stati in assoluto meno friendly nei confronti del vino, è abbastanza lunga e comprende Stati anche geograficamente e culturalmente lontani tra loro, accomunati però da legislazioni riduttive delle libere scelte dei consumatori che influiscono non poco anche sugli assortimenti. Fanno parte di questa fascia Alabama,

### PROIBIZIONISMO E STRAVAGANZE

In Pennsylvania nessun marito può acquistare alcolici senza il permesso scritto della moglie, mentre a St. Louis in Missouri, è illegale sedersi sul ciglio del marciapiede di qualsiasi strada, e bere birra da un bucket (secchio). Se a Fairbanks (Alaska) è illegale offrire birra ad un alce, in Ohio è illegale dar da bere ai pesci.

Colorado, Indiana, South Dakota, Massachusetts, Rhode Island, Delaware, Kentucky, Pennsylvania, Mississippi, Oklahoma e in ultima posizione (la numero 51) Utah. Qui vigono proibizioni nelle spedizioni, non si può portare un vino della propria cantina al ristorante oppure acquistarlo di domenica. Tutto ciò comprime fortemente lo sviluppo dei consumi e riduce la disponibilità di vino, non solo importato ma anche della stessa produzione nazionale. Per questo l'AWCC definisce le leggi di molti di questi stati come "straordinariamente anti-consumatori". Insomma gli Usa sono un grandissimo mercato ma dall'approccio non sempre facile e non sempre "libero" se paragonato al nostro.

*Ecco il caso che divide il mondo del vino: il vigneron che ha detto di no ai pesticidi e adesso rischia la prigione. Come funziona la legge nel nostro Paese? E da che parte stanno i viticoltori biodinamici italiani? Il parere dell'enologo Saverio Petrilli*

# Lotta bio: il J'Accuse di Emmanuel Giboulot



▲ a cura di Loredana Sottile

**P**ROBABILMENTE SARÀ RICORDATO COME L'UOMO dell'anno 2013, anche se - c'è da crederlo - di lui si continuerà a parlare anche nell'anno in corso. È Emmanuel Giboulot, il vigneron biodinamico che pur di non cedere all'uso di pesticidi, adesso rischia sei mesi di carcere e 30 mila euro di multa. “*Non userò mai i pesticidi sulle mie vigne sane*” così ha risposto ad un ordine del prefetto che gli imponeva di ricorrere alla chimica contro la cicalina, l'insetto vettore della flavescenza dorata “*dobbiamo pensare alla nostra salute e a quella dei consumatori*”. Giboulot, 51 anni, è proprietario di dieci ettari di vigneto in Borgogna, sulla Côte de Beaune e la Haute - Côte de Nuits, dagli anni '70 segue il metodo biologico e fa parte dell'associazione Renaissance des Appellations, guidata dal guru della biodinamica Nicolas Joly.

**LO SCORSO 24 DICEMBRE È STATO CONVOCATO DAL PREFETTO** con l'imputazione di violazione del codice rurale. Nel 2013, infatti, per la prima volta, la Borgogna ha deciso di obbligare i produttori all'uso preventivo dei pesticidi contro la flavescenza, per bloccarne la diffusione. Giboulot, schierandosi contro questo obbligo, è diventato il simbolo della lotta biodinamica, ma ha

anche spaccato in due il mondo del vino: da una parte quello bio, dall'altra quello convenzionale. Da una parte chi crede fermamente nei principi dell'agricoltura biodinamica (e che adesso in Francia sta raccogliendo firme pro Giboulot) dall'altra chi crede che senza insetticidi la flavescenza possa divenire una vera epidemia per tutta la Regione. Già prima di lui un altro vignaiolo di Vaucluse aveva tentato la stessa strada, opponendosi all'uso di fitofarmaci, ma, davanti alla concreta prospettiva della condanna, ha finito per capitolare. Farà lo stesso monsieur Giboulot? L'histoire continue... e aspettando i risvolti Tre Bicchieri ha chiesto il parere di uno dei massimi esperti di viticoltura biodinamica in Italia: Saverio Petrilli, enologo della Tenuta di Valgiano di Lucca (21 ettari per 70 mila bottiglie, chiaramente tutte biodinamiche certificate).

## ***Atto eroico o manie di protagonismo?***

Conosco bene Emmanuel e di certo non è un fanatico o un esibizionista. È uno che ci crede veramente: già il padre aveva intrapreso il regime biodinamico negli anni '70, quindi lui in questa realtà ci è nato e cresciuto. Credo - e come me è il parere diffuso nel “mondo biodinamico” - che sia stato molto coraggioso. Possibilmente anche altri produttori non hanno approvato >>



la decisione del prefetto, e magari in privato non ne hanno seguito le direttive, ma lui è stato l'unico ad alzarsi in piedi e dire di no.

***Come si dice, “chapeau ad Emmanuel”. Ma come la mettiamo con la cicalina?***

Il punto è che non ci sono prove che l'uso di pesticidi serva all'estirpazione. Si tratta solo di un sistema preventivo per estirpare eventualmente il vettore, non la malattia. È un po' come i vaccini: ci si sta rendendo conto che in alcuni casi servono a poco, anzi compromettono il sistema immunitario in generale. Ecco in biodinamica va allo stesso modo: certi pesticidi andrebbero ad annientare anche altri microrganismi che servono appunto alla lotta biologica. In questo modo andrebbe alterato tutto il sistema, senza la certezza che si sia ottenuto qualcosa.

***Ma esistono sistemi differenti per intervenire biologicamente contro questo vettore?***

Personalmente cerco di intervenire preventivamente con l'inerbimento in primavera: tagliando l'erba si elimina un ambiente naturale per il proliferarsi della cicalina. Certo in Italia non c'è mai stata una vera e propria epidemia, ma so ad esempio che anni fa la zona dell'Alessandrino è stata fortemente colpita dalla flavescenza. E in certe

regioni e in condizioni particolari, può scattare l'obbligo del trattamento, com'è successo in Borgogna.

***E se questa eventualità si presentasse in Toscana, Saverio Petrilli seguirebbe l'esempio di Gibolut?***

*(Ride).* Agirei secondo coscienza, ma non è facile rispondere oggi a questa domanda, se non ribadendo che il gesto di Emmanuel è stato davvero forte e ammirevole. Una vera prova di onestà e di coraggio.

***È un caso che un segnale così forte sia arrivato dalla Francia?***

Assolutamente no. I francesi, soprattutto in Borgogna, sono molto testardi e non rinuncerebbero mai alle loro idee e ai loro principi.

***Eppure da un recente sondaggio pubblicato dal New York Times sembrerebbe che la Francia sia il terzo maggiore consumatore di pesticidi al mondo, dopo Stati Uniti e Giappone, e il primo in Europa con 110 mila tonnellate all'anno. E questo nonostante francese sia proprio uno dei guru della biodinamica, Nicolas Judy...***

Verissimo. E anzi adesso le cose stanno migliorando: fino a qualche anno fa bastava una veloce occhiata ai vi- »

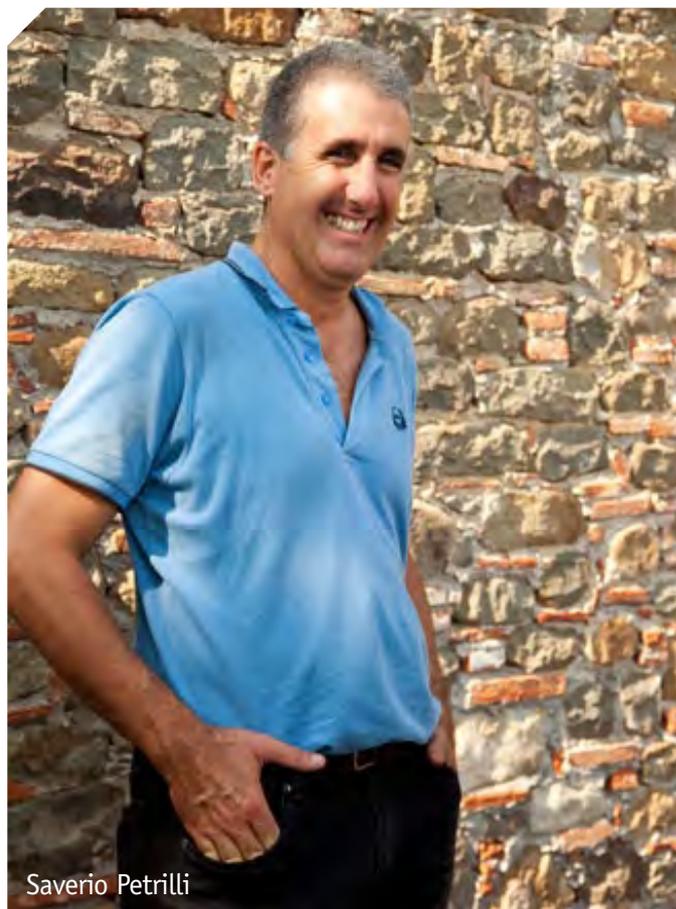
» gneti francesi per rendersi conto che il terreno era pieno di pesticidi, tanto che non vi cresceva neppure un filo d'erba. E non era inusuale ritrovare dei bambini che giocavano nei prati dove il padre intanto faceva il trattamento.

### ***E in Italia?***

In Italia, per fortuna, sarebbe impensabile una cosa del genere, allora come oggi. Anche chi produce in regime convenzionale, non fa abusi di insetticidi.

### ***Come mai in questo la Francia risulta meno virtuosa del Belpaese?***

Una risposta me la sarei data: è un caso che le maggiori multinazionali chimiche siano francesi? E qui ritorna l'analogia con i vaccini di cui sopra... C'è da dire che quello dell'uso e dell'abuso della chimica è un argomento molto caldo per ora in Francia, soprattutto da quando la sorella di un vignaiolo, morto di leucemia, ha intrapreso una causa contro le multinazionali chimiche, suscitando molto scalpore e portando anche lo Stato a prendere posizione. Per questo, e ancora di più, non si può che apprezzare chi ha il coraggio di dire basta.



Saverio Petrilli



VILLA DE WINCKELS  
ENOTECA - RISTORANTE - LOCANDA  
Marcemigo di Tregnago, Verona

*De Winckels: una vecchia villa  
in un borgo bellissimo, cose buone,  
buon vino... Il resto lo inventate voi.*

# *Amarone in Villa*

**Da cinque anni l'appuntamento  
con i migliori amaroni  
della Valpolicella Classica e Allargata**

**Giovedì 23 Gennaio dalle 17.00 alle 23.00**

Rinomati ed emergenti produttori raccontano e fanno degustare il proprio vino.

In abbinamento buffet di prodotti tipici del territorio (40 euro a persona).

Possibilità di pernottamento in una delle dieci confortevoli stanze con prima colazione inclusa.

**Durante la serata potrete assistere alla costruzione di una barrique in collaborazione con J.C. Vicard**