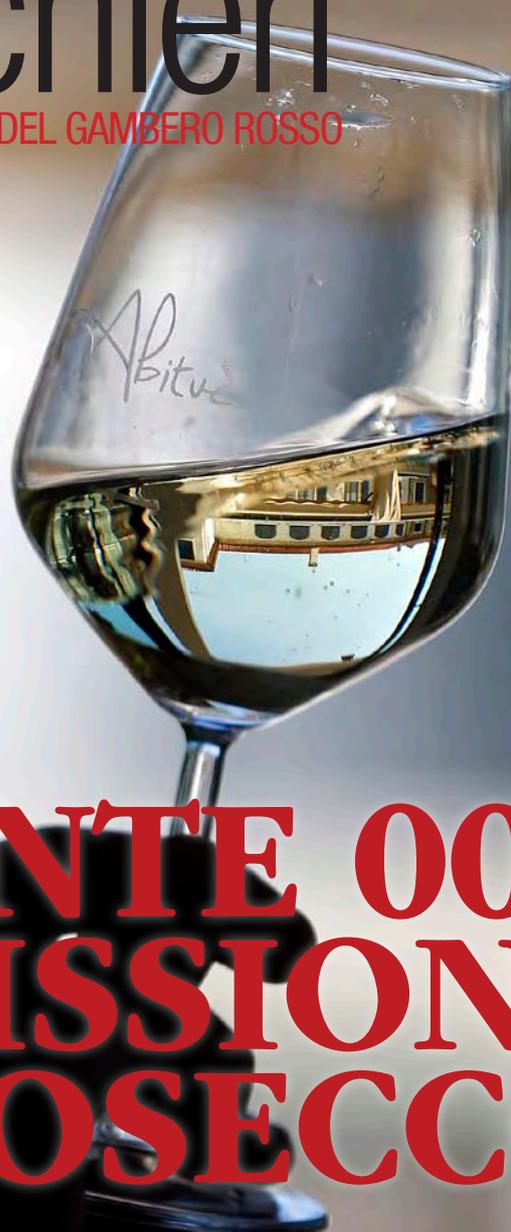




trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



AGENTE 007 MISSIONE PROSECCO

CONSORZIO VINI PICENI

Unificarlo all'Imt? I progetti del neo-presidente Angelina Velenosi

pag. 2

VENDEMMIA

Le previsioni di Copa-Cogeca: giù la Francia, su l'Italia. Europa a +15,2%

pag. 4

AUTOCHTONA

I dieci anni del Forum di Bolzano: lunedì torna l'appuntamento con la tipicità

pag. 5

PREMI SPECIALI 3

Miglior bianco, produttore e rapporto qualità/prezzo. Sabato la premiazione

pag. 10

PROSECCO DOC

Come tutelarsi dalle false bollicine? L'intervista al primo 007 del vino italiano

pag. 12



Solo su **sky** | Canale **411**

www.home-more.it

Arriva Peugeot,
per chi ama il vino.



VINI PICENI: BENE L'EXPORT, MA I PRODUTTORI SNOBBANO LA DOC TERRE DI OFFIDA

a cura di **Gianluca Atzeni**

"Sarà un mandato in continuità con quello del presidente uscente Bartolomei". Così Angiolina Piotti Velenosi (Velenosi vini), dallo scorso settembre alla presidenza del Consorzio vini Piceni, che nel sud delle Marche unisce 40 soci (tra cantine cooperative, piccoli produttori e alcuni marchi blasonati) e quattro denominazioni: Rosso Piceno (la più grande delle denominazioni rosse in regione), Falerio, Terre di Offida e Offida Docg. "Il nostro è un Consorzio con una forte vocazione alle esportazioni, siamo intorno al 65% dei volumi, e vogliamo proseguire su questa strada, sfruttando al massimo tutte le opportunità che ci vengono dai fondi Ocm". L'andamento del mercato dei vini piceni è in linea con la tendenza nazionale: "Soffriamo in Italia, anche per gli effetti dell'applicazione dell'articolo 62 sui tempi dei pagamenti, mentre andiamo bene in Europa, soprattutto in Germania, negli Usa e in Canada.

Tuttavia c'è grande interesse per i mercati asiatici, con diverse aziende che hanno grandi potenzialità".

Sul fronte interno, il Consorzio, che si riunirà a metà novembre per parlare di promozione 2014, dovrà affrontare anche il tema del Terre di Offida: "Una Doc poco

rivendicata" fa notare Velenosi "che andrebbe ridiscussa, visto che i produttori hanno dimostrato di crederci meno rispetto alle altre. Penso al Falerio o alla Docg Offida, trainata dal Pecorino: la nostra ammiraglia". Tra qualche mese potrebbe arrivare l'ok per esercitare le funzioni erga omnes: "Non lo utilizzeremo in funzione repressiva nei confronti di chi sta fuori, perché speriamo che chi ora non fa parte del Consorzio vi aderisca spontaneamente". E qui il pensiero va subito alla Cantina sociale di Castignano. E se si allarga lo sguardo all'intera regione, in particolare all'Imt, l'altro grande consorzio marchigiano dei vini, l'avvio di un percorso per unificare finalmente le forze non appare un'eresia: "È una strada possibile. Anche se in questo caso" precisa Velenosi "parlo da produttore e non da presidente. Tuttavia, osservo che siamo una regione con numeri troppo piccoli per avere due consorzi e due piani di investimento diversi".

PRODUZIONE UVA RIVENDICATA NEL 2012 (in quintali)

Denominazioni	totale	soci Consorzio
Falerio DOC	32.886,00	15.804
Offida DOCG	28.830,00	13.813
Rosso Piceno DOC	101399,00	43.351

SI COMPLICA L'ITER DELLA DOC FRIULI VENEZIA GIULIA. E LO STATO NON SALDA I DEBITI COL 'FRIULANO'

La Doc Friuli Venezia Giulia trova i primi ostacoli nel lungo cammino istituzionale che dovrebbe portare a un'unica denominazione regionale. Ad oggi, sono state raccolte circa 1.100 firme tra i produttori che insistono sul territorio, percentuale al di sotto del 35% richiesto dalla legge. "Abbiamo raggiunto il numero di ettari necessario, siamo sopra il 51% delle superfici, ma mancano ancora delle firme" spiega a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio delle Doc del Fvg, Giorgio Badin. "Sono in tanti a credere in questa Doc, hanno aderito grandi cantine cooperative e illustri aziende, comprese quelle del Collio, ma

tra i 4.900 produttori complessivi ce ne sono di piccoli e piccolissimi che sono difficili da rintracciare. Purtroppo non disponiamo di registri che li identificano. E per ovviare a queste difficoltà stiamo lavorando attraverso i centri di assistenza agricola". La Doc regionale, partita ufficialmente nella scorsa primavera dopo oltre due anni di concertazione nella filiera, interessa le denominazioni Annia, Friuli Aquileia, Friuli Colli Orientali e Ramandolo, Grave, Isonzo, Latisana e non ancora il Collio e il Carso. Ma c'è di più: mentre è in corso la terza edizione di 'Friulano on tour', (l'iniziativa di promozione in cinque mercati europei in

collaborazione con Ersa), il presidente Badin ricorda che lo Stato non ha ancora saldato il debito nei confronti del vino Friulano, l'ex Tocai, a cui spetta un risarcimento per la perdita del nome dopo la nota causa persa nel 2007 contro gli ungheresi. "C'è un debito di circa sei milioni di euro nei confronti della nostra Regione, la quale" spiega "ha anticipato i fondi. Ora, se lo Stato non versa, la Regione non può coprire anche il resto. Il risultato è che per noi diventa più difficile programmare qualsiasi evento e, soprattutto, per le aziende c'è un aggravio di spesa, in un momento positivo per l'export e di grande richiesta di attività promozionali". - G. A.



AUTOCHTONA 2013

21 - 22 ottobre 2013 | Bolzano

Forum dei vini autoctoni | lun-mar: 11.00-18.00

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

www.autochtona.it

L'ANALISI. L'ETICHETTA DEL VINO SEDUCE I CONSUMATORI

Da sempre gli esperti del mercato del vino discutono dell'importanza dell'etichetta nell'influencare le decisioni di acquisto dei consumatori. Quanto, la forma ed il colore del packaging, sono importanti per chi acquista una bottiglia di vino? Una ricerca sul campo fatta da due economisti, «Message on the bottle: colours and shape of wine labels» di Luiz de Mello e Ricardo Pires Goncalvo de Borobia dell'Università autonoma della Catalogna pubblicato in American Association of Wine Economists working paper n. 42, si è ripromesso di misurare quanto forme e colori delle etichette pesano per definire le strategie di marketing. Del resto il vino è un prodotto che si scambia in un mercato molto particolare. Il consumatore è letteralmente travolto dalla numerosità di offerte e proposte. Vini distinti tra loro per tipologia di vitigno, denominazione di origine, procedimento di produzione, invecchiamento e molto altro ancora. Orientarsi è tutt'altro che facile tale e tanta è la diversità della offerta. Ma quali forme e colori dovrebbero avere le etichette vincenti? Secondo lo studio condotto tra i consumatori spagnoli i colori preferiti sono il marrone, il giallo, il nero ed il verde soprattutto se associati ad etichette con forme rettangolari o esagonali. Infatti, non è tanto il solo colore o la semplice forma che caratterizzano un'etichetta vinicola vincente, ma il combinato dei due insieme. La spiegazione sottostante la persistenza dei gusti dei consumatori in favore di taluni binomi forma-colore dell'etichetta può essere spiegata in vario modo. Alcuni colori, ad esempio, come il giallo e il verde evocano sensazioni di eccitazione e rilanciano l'immaginazione di territori o zone, il verde poi è associato da chi acquista anche al concetto di calma e tranquillità una sensazione che sopravvive a livello trasversale tra le varie culture. Il marrone ed il nero, invece, sono percepiti come colori formali e «mascolini» quindi preferiti da consumatori con queste inclinazioni. Ovviamente un rettangolo colorato di nero tenderà ancora di più a trasferire questa tipologia di sensazione al consumatore finale alla ricerca di un prodotto formale.



Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi

Barolo e Barbaresco, per difendere i marchi ora il Consorzio fa pagare tutti

a cura di Gianluca Atzeni

«È obbligo di tutti difendere le Docg Barolo e Barbaresco». Così recita una nota nella home page del sito del Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco, che ha deciso di applicare le funzioni erga omnes ottenute nell'ottobre 2012. Pochi millesimi per ogni bottiglia prodotta (13 milioni per il primo e 4,3 milioni per il secondo) che andranno a carico delle 996 aziende vitivinicole interessate. Contribuiranno alle spese (sulla base del decreto 61 del 2010) anche i non associati come, ad esempio, Prunotto, Bruno Giacosa, Casa Sant'Orsola. Soldi che «serviranno» come spiega il presidente del Consorzio, Pietro Ratti «a sostenere esclusivamente le attività di tutela della denominazione e la vigilanza sullo scaffale». Del resto, ammontano a 250mila euro i costi sostenuti dal 2009 per la registrazione dei marchi Barolo e Barbaresco in tutto il mondo, comparto che da solo vale

BAROLO

• 11 Comuni dove si produce • 1977 ettari vitati • 13 milioni bottiglie • 78% valore dell'export

250 milioni di euro. Costi che andranno così ammortizzati e diverranno più sostenibili.

Nel concreto, ogni azienda pagherà 5 millesimi a bottiglia che, moltiplicati per il totale prodotto, consentiranno al Consorzio di disporre di circa 85mila euro all'anno, necessari per programmare la difesa dalle imitazioni e la vigilanza. Nel frattempo il Consorzio ha già individuato il proprio agente anti-contraffazione, come nel caso di altre grandi denominazioni (vedi il caso dello 007 del Prosecco nell'articolo di approfondimento di pag. 12), che da gennaio prossimo effettuerà controlli a campione sugli scaffali in Italia e in Europa. Solo pochi mesi fa, il Consorzio è riuscito a far cancellare quindici annunci di finti kit di Barolo, venduti sul sito eBay nel Regno Unito.

BARBARESCO

• 4 Comuni dove si produce • 702 ettari vitati • 4,3 milioni di bottiglie • 70% valore dell'export



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

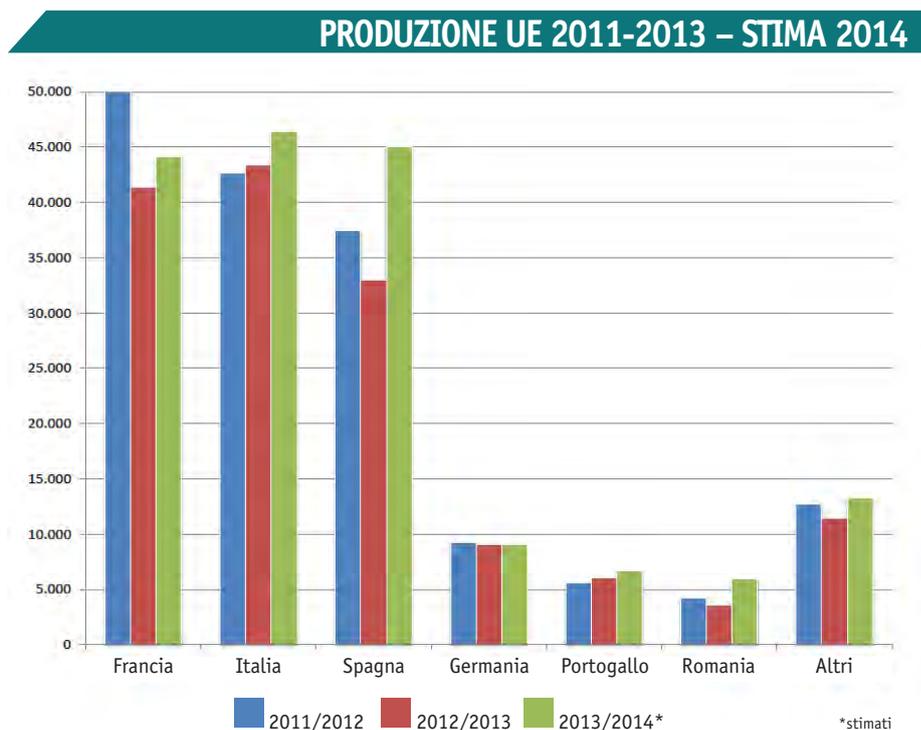
"Raccolta Ue a +15,2%". Il Copa-Cogeca prevede una ripresa ma chiede l'applicazione degli accordi di libero scambio con gli Usa

a cura di **Gianluca Atzeni**

Raccolta in aumento del 15,2% a quota 170 milioni di ettolitri, anche se in ritardo di circa due settimane in molti Stati, prezzi stabili e scorte molto basse. La previsione è del Copa-Cogeca, sigla che unisce le organizzazioni agricole e cooperative europee. "Dopo lo scarso raccolto del 2012 c'è stato un recupero significativo dei quantitativi e la qualità è buona", ha detto il presidente Thierry Coste, che ha aggiunto: "I prezzi sono stabili e prevediamo una buona annata. Tuttavia, l'Europa ha perso quote di mercato lo scorso anno a causa dei volumi inferiori che ora potranno essere riconquistati". Nel dettaglio, il ritardo della produzione ha interessato diversi Paesi, fatta eccezione per la Grecia, dove si sono avute condizioni meteo eccellenti. Bene anche la Spagna, dove si prevede una qualità molto buona nonostante il 30% del raccolto non sia ancora nelle cantine. In Ungheria, la produzione è prevista in miglioramento rispetto allo scorso anno. Vendemmia in aumento in Portogallo, in ritardo in Polonia, Austria

e Germania con produzioni stabili. Calo produttivo per la Francia mentre l'Italia è in risalita, ma ancora sotto la media degli ultimi cinque anni. Il segretario generale Pekka Pesonen predica cautela: "L'equilibrio di mercato è stato ottenuto per effetto della riconversione e delle estirpazioni dei

vigneti. E per evitare crisi future occorrerà monitorare attentamente la produzione. Tuttavia, la salvaguardia dell'export di vino, con gli Usa primo mercato di destinazione, dipenderà dai negoziati di libero scambio e dagli accordi 2006 sul vino, non ancora applicati, sulla tutela delle indicazioni geografiche".



Le nostre viti on line. Pubblicato l'attesissimo database

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Il Registro nazionale delle varietà di viti è on line sul sito del Ministero delle politiche agricole. Era da anni che si aspettava la possibilità di accedere ad una banca dati ufficiale sulla viticoltura nazionale in grado di assicurare la certezza dell'identità varietale. Il Registro, istituito in base ad una direttiva comunitaria (868/193/CEE), fu affidato all'Istituto Sperimentale per la Viteicoltura, oggi Centro di ricerca per la Viteicoltura (CRA-VIT) di Conegliano Veneto, organismo che tra l'altro, mantiene anche il "campo catalogo", ovvero una collezione completa delle varietà iscritte. Attualmente nel Registro sono iscritte 469 varietà ad uve da vino con 1.140 cloni, 120 uve da tavola con 98 cloni, 39 per portinnesto con 162 cloni, 7 destinate alla produzione di materiale di moltiplicazione con 10 cloni, 2 a destinazione particolare. Ora questo patrimonio è a disposizione di studiosi e appassionati per la libera consultazione. Il Registro viene costante-

mente aggiornato (decreti ministeriali) e riporta anche i cloni che vengono via via selezionati. Di ogni varietà vengono riportate le caratteristiche morfologiche e fisiologiche insieme ad un ricco repertorio fotografico (9.000 foto) per facilitare i confronti e le identificazioni. Oltre ai dati relativi alla classificazione delle varietà di viti, loro utilizzo nelle DO e IG, ci sono schede descrittive sintetiche dei cloni e dati statistici sulla produzione di barbatelle dal 1989 al 2012. Il software del Registro nazionale delle varietà di viti è stato predisposto presso il CRA-VIT, diretto dal prof. Luigi Bavaresco, all'interno dell'attività della ricerca Certivitis. Peccato che per ora manchi la possibilità di consultare il sito in altre lingue oltre all'italiano. Per essere un Paese obbligato all'esportazione, è una necessità.

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/home.php>

DECIMA EDIZIONE PER IL FORUM DEI VITIGNI AUTOCTONI DI BOLZANO

a cura di **Loredana Sottile**

Spegne dieci candeline Autochtona, il Forum nazionale dei vini autoctoni che si svolgerà il 21 e il 22 ottobre a Fiera Bolzano. E già nel week-end il capoluogo sud-tiroloese si prepara ad accogliere turisti e visitatori nelle sue enoteche: tutti coloro che sceglieranno di assaggiare vini ottenuti da uve provenienti dal territorio di origine, riceveranno un biglietto omaggio valido per l'ingresso alla due giorni. Tipicità delle produzioni è, infatti, la parola-chiave di questo appuntamento che negli anni ha visto un interesse sempre maggiore sia di pubblico, sia di professionisti del settore: nel 2012 sono stati 1.750 i visitatori registrati, +34% rispetto ai 1.300 della precedente edizione, con un incremento del 5% dei visitatori esteri, provenienti soprattutto da Germania e Austria. Sul fronte espositori sono passate da 100 a 150 le aziende presenti, tutte contraddistinte da una produzione vitivinicola limitata e da un'attenzione particolare riservata alle varietà autoctone. Anche perché l'Italia è tra quei Paesi che può vantare un patrimonio vitivini-

colo locale non indifferente con in testa tre vitigni in particolare: Sangiovese, Montepulciano e Cataratto. **Secondo i dati Istat, elaborati per l'intervallo temporale 2000-2010, il Sangiovese rappresenta l'11,4% della superficie vitata italiana** con un'estensione di 71,5 mila ettari suddivisi tra Toscana e Emilia Romagna. Segue il Montepulciano, vitigno-icona della viticoltura abruzzese, che ricopre il 5,6% della superficie. Scende, invece, la superficie del Trebbiano che, nonostante mantenga la quinta posizione nella classifica autoctona, perde circa 16 mila ettari, passando da 44,5 mila ettari a 25,3 in soli dieci anni. Numeri molto più modesti per uno dei maggiori vitigni autoctoni altoatesini, il Lagrein: 385 ettari suddivisi tra conca di Bolzano, Bassa Atesina, Oltradige e Valle dell'Adige. A questo vitigno a bacca rossa il Forum Autochtona dedica il premio "Legrein Awards", a fine manifestazione – mercoledì 23 sempre a Fiera Bolzano – i Vignaioli dell'Alto Adige gli dedicano la degustazione "Vinea Tirolensis".

Quant'è bella l'uva fogarina? L'Emilia recupera i suoi vitigni tipici

Si fa concreto il recupero dell'uva fogarina avviato dalla Cantina sociale di Gualtieri (220 soci e tre milioni di bottiglie). La raccolta del vitigno, tipico della sponda reggiana del Po, è stata quest'anno pari a 241 quintali di uva nei tre ettari coltivati. Si tratta di cifre simboliche ma che consentono a questo patrimonio autoctono emiliano di sperare in un rilancio, a cinque anni dalle prime bottiglie sperimentali (oggi si producono un rosé e un passito), a più di dieci dalle prime vinificazioni e a vent'anni dagli studi clonali. E pensare che ai primi del Novecento, a Gualtieri, Brescello e Boretto, con l'uva fogarina si producevano circa 60mila ettolitri di vino.

Le Docg viaggiano con Poste Italiane. Da domani sulle vostre missive

Ecco i 15 francobolli dedicati ai vini Docg che verranno emessi domani da Poste Italiane. Riguardano le seguenti denominazioni: Aglianico del Taburno, Alta Langa, Amarone della Valpolicella, Barbera d'Asti, Bardolino Superiore, Castel del Monte Bombino Nero, Cesanese del Piglio, Colli Bolognesi Classico Pignoletto, Morellino di Scansano, Oltrepò Pavese Metodo Classico, Ramandolo, Sfursat di Valtellina, Torgiano Rosso Riserva e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Vino Nobile di Montepulciano. Il loro valore è di 70 centesimi. Dopo Alitalia, un'altra manovra delle Poste per tutelare il Made in Italy?



Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citerio, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre per il suo vino.



Tullum, dentro c'è un paese intero.



Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.



il nuovo modo di bere Abruzzo



Tullum, dentro c'è un paese intero.



il nuovo modo di bere Abruzzo



Cantina di Soave fornisce 30 mila bottiglie a Ikea

Il colosso dell'arredamento low cost Ikea ha scelto la Cantina di Soave (5,5 mila ettari, 2200 soci, fatturato di 107 milioni di euro) come fornitore di vino per i ristoranti dei suoi 19 punti vendita in Italia. Così insieme alle famigerate polpettine e alle torte di cioccolato - tornate nei banchi del ristorante svedese dopo lo scandalo dei mesi scorsi - si potranno degustare alla mescita il Merlot Garda Doc Terre al Lago e gli spumanti Maximilian I Rosé Extra Dry e Cchia Durello. Fornitura 30 mila bottiglie.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,
Edoardo Narduzzi, Attilio Scienza,
Andrea Gabbrielli

foto

Consorzio Prosecco Doc,
Barboursville Vineyards

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 Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

18 Ottobre

Megavino

15esima edizione

Parc des Expositions

Heysel - Palais 3

Place de Belgique 1

1020 Bruxelles

fino al 21 Ottobre 2013

21 ottobre

I migliori vini

del Trentino

organizzato da Onav

Lombardia

showroom JVstore

di Jannelli&Volpi,

Milano - via Melzo 7

dalle 19 alle 21.30

19 ottobre

degustazione

Tre Bicchieri

400 etichette premiate

dalla guida Vini d'Italia

2014 del Gambero Rosso

Città del gusto di Roma

dalle 16 alle 20

25 ottobre

Jazz and Wine

of Peace 2013

presso az. Borgo San Daniele

Cormons (Gorizia)

dalle ore 17

fino al 27 ottobre

20 ottobre

degustazione

Tre Bicchieri

vini premiati

dalla guida Vini d'Italia

2014 del Gambero Rosso

Castello de Vita di Napoli

dalle 18 alle 23

25 ottobre

Apri l'Enoteca

regionale di Calabria

Palazzo della Provincia

Cosenza

20 ottobre

Gusto Berico

Vino, Gastronomia

e Arte a Vicenza

Vicenza - in centro

gustusberico.it

26 ottobre

degustazione

Tre Bicchieri,

vini di Piemonte,

Valle D'Aosta, Liguria

e Lombardia

premiati dalla guida

Vini d'Italia 2014

del Gambero Rosso

Teatro Regio di Torino

dalle 14 alle 17.30

20 ottobre

Vini da Terre Estreme

Villa Draghi - Montegrotto

Terme (Padova)

fino al 21 ottobre

9 novembre

Merano Wine Festival

presso Kurshaus

Corso Libertà - Merano (Bz)

fino all'11 novembre

meranowinefestival.com

21 ottobre

Autochtona - Forum dei

vini autoctoni

Bolzano - Fiera; ore 11-18

fino al 22 ottobre

autochtona.it

9 novembre

Florence wine event

Convitto della Calza

Firenze

fino al 10 novembre

florencewineevent.com

VINI&SCIENZA. ODISSEA DI UNA BOLLICINA

Fisici, matematici e chimici si sono confrontati in questi anni sull'origine e sulle proprietà di questa componente essenziale dei vini spumanti. In un bicchiere di Prosecco o di Trento classico si ritrovano tutte le tappe della vita di una bollicina, dalla nascita alla morte. Con la seconda fermentazione, il vino si carica di anidride carbonica, quando si stappa una bottiglia la spuma biancastra alla sommità del collo non è dovuta alle bollicine di CO₂, ma alla condensazione di vapore acqueo in prossimità del tappo. La prima considerazione pratica nel servire il vino, per avere il maggior numero di bollicine, è quella di aprire dolcemente la bottiglia ed inclinare leggermente sia la bottiglia sia il bicchiere per evitare che il gas carbonico si disperda. Osservando il bicchiere con una sorgente luminosa all'infrarosso si può valutare quanta CO₂ viene dispersa. Una volta che il vino è versato, la CO₂ si dissolve nel vino e si allontana dal liquido. Sono le microimpurità o i microcristalli, i responsabili della formazione continua di bollicine nel bicchiere. Distaccata da queste particelle, la bolla di gas carbonico non è ancora visibile ad occhio nudo: per il principio di Archimede si sposta verso l'alto, si carica di CO₂ dissolta, diviene sempre più grande e acquista velocità. Tutto ciò mette in movimento lo spumante, porta i composti volatili in superficie e li rende percepibili al naso. In bocca le sensazioni della spuma sono direttamente proporzionali alla quantità di anidride carbonica che esercita un'azione chimica sui recettori del sapore acido, generando una percezione pungente. Sopra la superficie del bicchiere, come si può osservare con la fotografia ad alta velocità, si forma come un aerosol che dà sensazioni piacevoli anche su pelle e viso. In modo invisibile le bollicine tendono a riunirsi in circolo con una depressione nel centro fino a formare un effimero fiore frizzante. Tutte affascinanti scoperte fatte dal gruppo di ricerca francese dell'Università di Reims del CNRS dal nome, (non poteva essere altrimenti!) "effervescenza".



Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi
di Milano



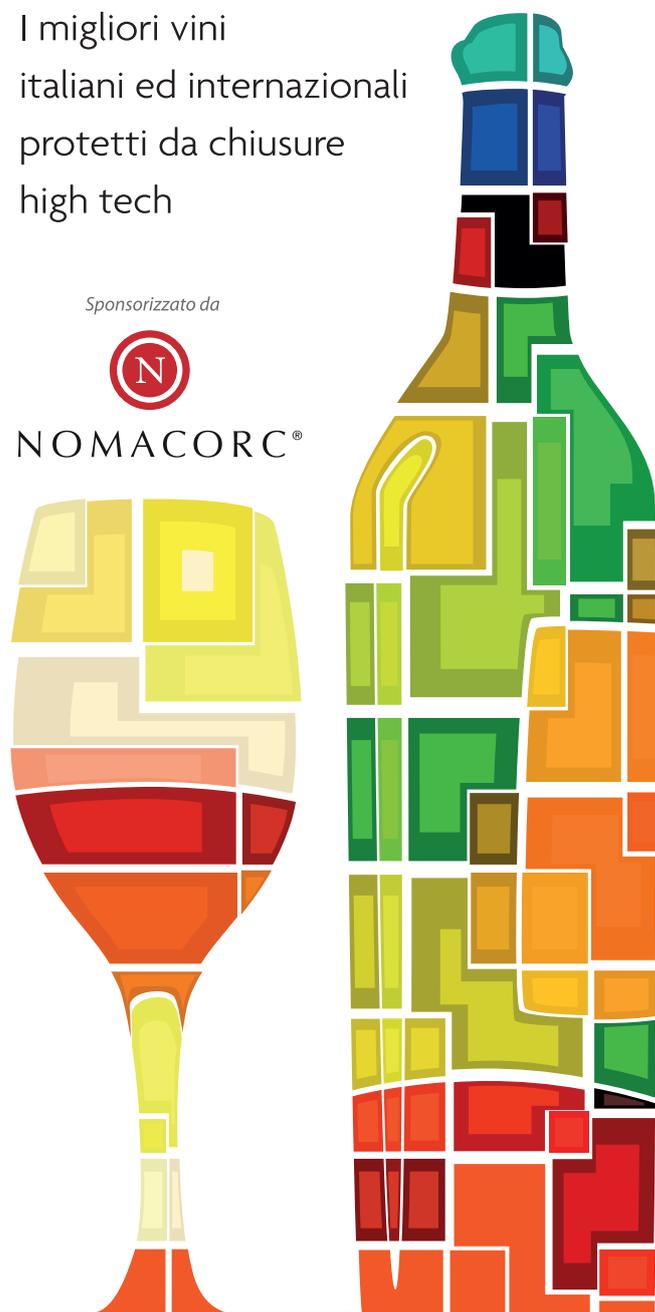
*La tecnologia d'avanguardia
a servizio della tradizione*

I migliori vini
italiani ed internazionali
protetti da chiusure
high tech

Sponsorizzato da



NOMACORC®



www.iononsoditappo.it

Leader mondiale nella produzione di chiusure a vite per vino



Moss®

Per vini leggermente frizzanti

VIIVA™

Per vini spumanti

Savin Premium®

Prima qualità

WAK®

Un tocco di classe

Roll On TE®

Una protezione visibile

Divinum®

La chiusura a vite

Per i produttori di vino, il fatto di poter creare un'identità di marca inconfondibile è fondamentale per la realizzazione di una politica di marketing di successo: il packaging fa parte di questa strategia.

Guala Closures Group fornisce le più famose case vinicole, dalle marche internazionali fino ai prodotti locali più prestigiosi ed offre la possibilità di personalizzare le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali, per soddisfare le richieste più esigenti, con la tecnologia più avanzata di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa in rilievo.

Guala Closures Group oggi è leader mondiale nella produzione di chiusure a vite in alluminio nel settore del vino, con una presenza capillare nelle grandi aree commerciali tradizionali e in continua espansione sui nuovi mercati emergenti, grazie alla sua presenza nei 5 continenti, con 25 stabilimenti e una rete commerciale presente in oltre 100 paesi.

Stabilimenti e uffici commerciali:

Italia, UK, Germania, Francia, Ucraina, Bulgaria, Polonia, U.S.A., Messico, Brasile, Argentina, Colombia, Cina, India, Russia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa.

 **Guala Closures Group**

www.gualaclosures.com



Non solo Napa Valley

▲ a cura di Loredana Sottile

VIGNETI UNITI D'AMERICA.

È l'espressione usata da Wine Spectator per definire il Nuovo Mondo del vino che non si identifica più soltanto con la Napa Valley. Se, infatti, la California rimane in cima alla produzione vitivinicola statunitense con 3579 aziende (quasi la metà del totale: 7573), anche gli altri Stati stanno intensificando l'attività. Secondo la banca dati americana Wine&Vines dopo la California, la concentrazione maggiore di cantine si ha nello Stato di Washington (676 aziende), nell'Oregon (546), nello Stato di New York (312) e in Virginia (222). E proprio

quest'ultima potrebbe rappresentare la nuova frontiera del vino americano, anche se per anni le uniche attività praticate erano l'allevamento e la coltivazione di tabacco. Poi la svolta, con l'arrivo di produttori da tutto il mondo. Tra i pionieri, Gianni Zonin che qui acquistò una proprietà adibita ad allevamento di pecore. Era il 1976: oggi Barboursville Vineyards produce 450 mila bottiglie di vino, quasi l'8% della produzione statale. Allargando lo sguardo ai numeri della viticoltura nazionale il cambiamento della Virginia appare più evidente: nel 2013 sono state 6 milioni le bottiglie vendute per un giro d'affari di 750 milioni di euro. Certo, le dimensioni aziendali non

sono quelle delle grandi tenute della Napa Valley, ma la filosofia è sempre la stessa e vincente: coniugare vino e turismo e puntare sulla vendita diretta. E mentre cresce la produzione interna americana, diminuiscono le importazioni. Italia compresa. Secondo gli ultimi dati rilasciati dall'Italian Wine&Food, nei primi sette mesi del 2013 il vino italiano ha mantenuto una posizione di leadership tra i vini importati, ma ha subito una netta frenata: + 0,2% in quantità per un totale di 1,46 milioni di ettolitri, e +6,1% in valore per 748,5 milioni di dollari. Un dato positivo, ma non esaltante visto che a inizio anno si parlava di +10,7% in volume e + 14,2% in valore.

▲ IL MIO EXPORT. Cav.Ugo Gussalli Beretta - Agricole Gussalli Beretta

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

Il 18% suddiviso in un 40 e 60 tra quota Europa e mondo.

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

Meglio Germania, perché tutte le nostre referenze sono già conosciute. Fuori dall'Ue il Brasile è forse uno dei nostri migliori mercati. E poi la Cina, un mercato in forte crescita. Peggio Francia, ovviamente già saturata dalla produzione interna, e Regno Unito, un mercato aperto a tutto il Nuovo Mondo, e molto legato sull'alto livello alla Francia.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Per l'Europa, essendoci un sistema telematico, il disbrigo delle pratiche, risulta impegnativo, ma agevole. Per i mercati extra europei le legislazioni variano velocemente e frequentemente, ad esempio per Cina e Brasile bisogna fornire certificati singoli per referenza che rendono l'iter burocratico lungo e difficile.

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

1990, uno dei primi tentativi di export in Cina. All'epoca c'era solo un americano, oltre ai francesi, che esportava là. Noi portammo un gondola vera, oggetto simbolo dell'Italia: il pubblico capì subito da dove venivamo e cosa proponevamo e così si creò un vero feeling. Ovviamente eravamo attrezzati con un gondoliere in carne ed ossa e in divisa!



Agricole Gussalli Beretta | Via Costa, 2 | Monticelli Brusati | Brescia | www.agricolegussalliberetta.it

NEL PROSSIMO NUMERO
VELENOSSI

Ultima puntata dedicata ai Premi Speciali di Vini d'Italia del Gambero Rosso. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per il Friuli Venezia Giulia, ecco il bianco dell'anno, il miglior vino per rapporto qualità/prezzo e il produttore al top. Sabato la premiazione a Roma e l'uscita della Guida

PRODUTTORI SPECIALI

vol.3

a cura di Lorenzo Ruggeri

Bianco dell'anno

Pinot Bianco Bianco Sirmian '12 Nals Margreid

L'eleganza ad alta quota

“**D** IETRO A QUESTO RICONOSCIMENTO C'È UN lavoro di anni da parte dei nostri vignaioli e una tecnica di vinificazione poco invasiva”, commenta Gottfried Pollinger, direttore di questa cantina cooperativa nata dalla fusione di due storiche realtà, la Cantina Nalles (fondata nel 1932) e quella di Magrè-Niclara (fondata nel 1954). Oggi è l'unica in Alto Adige a possedere vigneti in diverse zone, da Merano a Salorno, e in particolare la vigna del Sirmian può vantare un valore aggiunto: lo strato di terreno è sottile, l'equilibrio del vigneto è ottenuto per vie naturali, il clima alpino regala escursioni termiche eccezionali e un periodo vegetativo lento. “Si tratta di dodici ettari di vigneto su versanti plasmati dai ghiacciai” spiega Pollinger “il risultato è una struttura unica: suoli

morenici dove si trova roccia primitiva del basamento, perlopiù porfido ma anche marmo, gneis”. Si vendemmia generalmente a fine ottobre e per la vinificazione – nella nuova e funzionale cantina progettata da Markus Scheer – si usa solo acciaio. Ma cosa bisogna aspettarsi da questo bianco? Profumi nitidi e freschi con un tratto appena affumicato, poi frutta bianca e fiori. Al palato ha garbo, precisione, eleganza, e un lungo richiamo finale di erbe di montagna. Caratteristiche che hanno trovato riscontro positivo anche all'estero. “Il Sirmian è presente in 22 Paesi del mondo” conclude il produttore “da 5 anni è tutto esaurito già da marzo, e alla notizia del premio ho ricevuto tantissime richieste d'acquisto. Con questo vino posso immaginare di entrare anche in nuovi mercati. Le prospettive per il futuro? Davvero eccellenti”. >>

Viticoltore dell'anno
Alessandro Princic

Friulano, schivo e appassionato

“**A**PPENA RICEVUTA LA COMUNICAZIONE, DEL tutto inaspettata, il pensiero è andato a mio padre Doro. Autentico pioniere del Collio. Lavorava l'uva già negli Anni Venti a Medona, poi il trasferimento a Pradis. Due filari l'anno, tutto fatto a mano e una visione complessiva della gestione, dal lavaggio puntiglioso delle botti all'utilizzo dello zolfo. Le etichette le prendeva in cartoleria. Così è nata l'azienda”. Sandro è l'essenza del vignaiolo friulano, schivo, umile e gran lavoratore. “Siamo una razza di contadini” continua “a tutti qui ci piace stare con le mani sulla terra”. Anche i vini sembrano parlare di chi li produce: schietti, puliti, immediati, genuini e generosi. Dal Friulano al Sauvignon, alla Malvasia

che mette a segno il quinto Tre Bicchieri consecutivo. I numeri dell'azienda Doro Princic sono quelli di una boutique winery: 50mila bottiglie annue e 10 ettari di vigneto di proprietà in località Pradis a Cormons. Qui il passaparola è ancora il principale strumento di vendita: i clienti sono fidelizzati, in Italia come all'estero. I segreti per fare questo mestiere? “Pochi segreti, ci vuole solo una grande uva e tanta passione. Io e mio figlio Carlo - la terza generazione della cantina - dobbiamo solo cercare di mantenere la qualità dei nostri terreni”, risponde con la solita modestia che lo contraddistingue. Pausa. Sorride e aggiunge: “E poi, diciamo la verità, a me il vino piace proprio”.

Rapporto qualità/prezzo Bianco Maggiore 2012 Rallo Ok, il prezzo è giusto

FONDATA OLTRE 150 ANNI FA LA CANTINA RALLO SI è sempre contraddistinta per la straordinaria capacità di saper leggere e adattarsi al cambiamento. Nel tempo, infatti, è riuscita a interpretare la cifra del momento, rimodulando l'offerta e lo stile, anche con scelte radicali. “Qualche anno fa, ad esempio, mi sono reso conto che l'azienda era andata incontro a una crescita disorganica, non in linea con le mie vedute. Così ho deciso di azzerare tutto il quadro operativo e ripartire”. Andrea Vesco, direttore della cantina siciliana, ci racconta il cambio di rotta: nel 2010 Rallo ridefinisce la sua ragione sociale e si trasforma in società agricola, certifica la filiera produttiva, e riprende in modo a scrupoloso il concetto di biodiversità. La certificazione biologica sposata impone il 10% del terreno incolto, l'alternan-

za di vigneto e bosco, e il perenne inerbimento. L'altro dato saliente di questo cambiamento è la politica dei prezzi, che si distingue su tutta la linea. “Occorre essere coerenti con il contesto economico” spiega “un prezzo accessibile è una richiesta del contemporaneo”. Ma ovviamente rimane la qualità nel bicchiere, come nel caso del Bianco Maggiore '12, frutto di vigne ad alberello nel territorio di Marsala. Un Grillo in purezza dai profumi floreali, di frutta esotica e agrumi, fresco e scattante. “Un vino che nasce dal mare più che dalla terra” per usare le stesse parole di Andrea. Per il mercato è un Tre Bicchieri dal piccolo prezzo (6,60 franco cantina, esclusa iva) che, come tutti i vini di Rallo, offre un carattere nitido, un frutto integro e tutta l'essenza del suo terroir. In sintesi: buono, sostenibile e conveniente.

Come tutelarsi dalle irregolarità? L'esempio del Consorzio del Prosecco Doc che, per smascherare i falsi, ha fondato una società anti-contraffazione e eletto un vigilatore. A tre mesi dalla sua investitura Tre Bicchieri lo ha intervistato: ecco i maggiori illeciti e i consigli per non cadere nelle trappole

Agente 007-licenza di multare: fino a cento mila euro

▲ a cura di Loredana Sottile

“**IL MIO NOME È BATTISTELLA. ANDREA BATTISTELLA**”.

Una presentazione che ricorda quella del più famoso agente 007 della storia del cinema, James Bond. Solo che la spia in questione non è in missione per Sua Maestà, ma per il Consorzio del Prosecco Doc, e invece della pistola gira con una valigetta e un tesserino cartonato. Nazionalità, italiana. Età 28 anni. Professione, agente vigilatore. Almeno così è scritto sul distintivo che lo equipara ad un agente dell'Icqrf (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari) con cui fa i suoi blitz per inchiodare i truffatori delle bollicine. La sua fama lo precede, tanto che in pochi mesi dalla sua investitura, ha già fatto il giro del mondo passando dalle colonne dello statunitense Wall Street Journal al giapponese Yomiuri Shimbun.

MA PARTIAMO DALL'INIZIO. COL DECRETO LEGISLATIVO 61/8 aprile 2010 il Mipaaf, seguendo il regolamento europeo, ha conferito ai consorzi compiti di

vigilanza sulle proprie denominazioni, e successivamente (decreto legislativo del 18 giugno 2013) gli ha dato la facoltà di eleggere un proprio vigilatore. Il primo ad averlo fatto, lo scorso 15 luglio, è stato proprio il Consorzio del Prosecco Doc che ha, così, voluto dare un esempio concreto di tutela della propria denominazione. L'agente Battistella è in realtà, prima di tutto, enotecnico (diplomato all'istituto Cerletti di Conegliano) ed enologo (laurea in Scienze Viticole ed Enologiche all'Università di Padova). Ha fatto esperienza come cantiniere in diverse aziende venete, per poi lavorare al Cirve (Università di Padova). Insomma un curriculum degno della sua fama, nonostante la giovane età.

LO INCONTRIAMO IN MISSIONE AL PROSECCO BUBBLING style on show di Trieste, nei giorni della Barcolana, mentre si aggira tra gli stand per assicurarsi che tutto si svolga secondo le regole. Lo stile, è quello inconfondibile dello 007 originale: britannico, sobrio ed elegante. Ci chiede di non essere fotografato per motivi di privacy, ma ci permette di seguirlo per >>



capire come funzionano le sue ispezioni. “Di solito entro nei bar, nelle enoteche o nei supermercati” così ci racconta la sua giornata tipo “mi guardo intorno e poi mostro il tesserino. A quel punto il mio interlocutore ha il dovere di mostrarmi i vini, la bolla di accompagnamento, ed eventualmente anche il magazzino. A fine controllo compilo un verbale, positivo o negativo, che poi verrà girato all'Icqr”. Ma attenzione, perché, oltre alla segnalazione, questo 007 in missione ha anche la licenza di multare. E non poco: da 2 a 100 mila euro. Almeno su tutto il territorio italiano. All'estero, invece, le sue competenze sono ridotte: può solo segnalare le infrazioni, ma i provvedimenti fiscali possono essere presi solo da Paese in questione. A tre mesi dalla sua investitura gli chiediamo, quali siano le irregolarità più frequenti che ha potuto verificare. “Mi è capitato di trovare vini senza la fascetta della Doc” spiega “un reato che ricade direttamente sul produttore e che può costargli dai 20 ai 100 mila euro. Se il contrassegno della Zecca fosse riprodotto illegalmente, l'infrazione equivarrebbe ad emettere moneta falsa. Ricade, invece, sul barista o ristoratore un altro reato molto diffuso soprattutto

nei bar: la vendita del prosecco alla spina, modalità espressamente vietata dal Consorzio. Tra le altre cose che ho riscontrato in questi pochi mesi di lavoro, anche la dicitura sbagliata nella carta dei vini dove un semplice vino frizzante finisce per essere definito Prosecco. Spesso si tratta di ignoranza più che di malafede, ma l'intervento è comunque necessario”. E lì dove l'occhio del vigilatore non arrivasse, come potrebbe il consumatore tutelarsi comunque dalle frodi? “Prima di tutto verificando la presenza della fascetta di Stato che costituisce di per sé un sistema di tracciabilità per arrivare al produttore” risponde sicuro “e poi leggendo l'etichetta dove deve essere riportata l'indicazione della Doc e la dicitura prodotto in Italia”.

TUTTAVIA NON È SEMPRE COSÌ FACILE ACCORGERSI dell'inganno, soprattutto se ci spostiamo sul fronte estero dove i consumatori non sono così preparati come in Italia e dove il Prosecco, negli ultimi anni, ha subito molti tentativi di imitazione. Si pensi ai casi di Secco, Rosecc, Neosecco e Prosek. Anche di questo si è parlato al convegno di Trieste con cui si è inaugurato il Prosecco Bubbling Style on show (11-13 ottobre): »

» “Proprio per tutelarci all'estero” ha spiegato a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio Stefano Zanette “abbiamo registrato il marchio sia in Cina, sia in Africa, dei veri e propri vespai. E in collaborazione con le dogane utilizziamo una banca multimediale per segnalare le caratteristiche dei nostri prodotti, in modo che al passaggio possano controllarne l'uniformità”. Infine, sempre in quest'ottica i tre consorzi che rappresentano il Prosecco tout court (Consorzio della Doc, Prosecco Consorzio della Docg Montello e Colli Asolani, Consorzio della Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore) hanno deciso di unirsi per dar vita ad una società anti-contraffazione. “In questo modo” spiega il direttore del Consorzio Prosecco Luca Giavi “avremo una società a tre soggetti a cui ognuno partecipa economicamente in base alla propria produzione. Il vantaggio è che questo organo può agire direttamente, evitando il passaggio dai tre consigli di amministrazione. C'è una contraffazione in corso? Si interviene subito per bloccarla”. La società dovrebbe essere operativa tra poche settimane. Lo 007, invece, è sempre in allerta. E, pare che presto avrà altri colleghi: seguendo l'esempio del Prosecco, anche altri consorzi hanno pensato di eleggere un loro vigilatore da mandare in missione per tutto lo Stivale.

NUMERI DEL PROSECCO DOC

ETTARI 20 MILA

16,5 mila in Veneto

3,5 mila in Friuli Venezia Giulia

PROVINCIE 9 per 2 regioni

AZIENDE VITICOLE: 10 MILA

AZIENDE VINIFICATRICI: 1,3 MILA

AZIENDE IMBOTTIGLIATRICI: 307

PRODUZIONE: 230 MILIONI DI BOTTIGLIE

40% mercato italiano – 60% mercato estero

FATTURATO: 1 MILIARDO

CANALI DISTRIBUTIVI

50% Gdo // 24% grossisti // 21% Ho.Re.Ca.

2% aziende // 3% altro

DISTRIBUZIONE ITALIA

38,5% Nord Est // 26,3% Nord Ovest

Centro 19,2% // 16% Sud e Isole

ESPORTAZIONI

76,8% Europa // 16,9% America del Nord

4,9% Asia // 1,4% America del Sud

we found the equation of **h**appiness

$$h = P + T_1 + T_2 + Q$$



Passion, Taste, Tradition, Quality

MEDICI ERMETE
sparkling excellence



WWW.APPAXXIMENTO.COM

L'Appassimento delle uve su graticci di bambù è metodo tradizionale nelle *Venetiae* per concentrare aromi e gusti nel vino.

APPAXXIMENTO certifica su ogni bottiglia l'expertise di Masi in questa tecnica nel XXI secolo. Storico produttore, aperto all'innovazione, Masi ha interpretato con modernità e originalità l'appassimento per produrre i suoi cinque Amaroni. **Costasera** è l'Amarone moderno, simbolo di maestà ed eleganza.



MASI
AGRICOLA

GARGAGNAGO DI VALPOLICELLA - VERONA - ITALY - WWW.MASI.IT