

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

PROCESSO AL PROSECCO. PARLANO I PROTAGONISTI

USA

L'Italia perde appeal, avanzano Cile e Francia. Campanello d'allarme dell'Iwfi

pag. 2

TESTO UNICO

Legge incompleta, il Senato rimanda il ddl alla Camera. L'ok entro l'anno?

pag. 3

CONSUMI

Diminuiscono gli acquisti di vino delle famiglie italiane. Ecco i primi 9 mesi

pag. 3

PROSECCO

Dopo l'inchiesta di Report, i Consorzi si difendono: "Mai giocato con la salute"

pag. 14

TOUR GAMBERO

Si riparte dall'Asia. Arriva la guida dei migliori ristoranti italiani all'estero

pag. 20



Campanello d'allarme dagli Usa. L'Italia perde appeal, mentre avanzano i competitor Cile e Francia. L'Iwfi striglia il settore pubblico e i privati



a cura di Gianluca Atzeni

Per la prima volta dopo diverso tempo, Lucio Caputo utilizza la parola "campanello d'allarme". E non c'entra il futuro insediamento di Donald Trump alla Casa Bianca. Il presidente dell'Italian wine and food institute (Iwfi) di New York la pronuncia per commentare il risultato dell'andamento dell'export italiano sul mercato Usa. Nove mesi, illustrati nel consueto report, in cui si nota il primo rallentamento della fase espansionistica del vino italiano negli Usa, dopo un periodo di crescita pressoché costante e un inizio d'anno promettente (vedi articolo a pag.13 sulle stime Wine Intelligence relative ai cali dei consumi in Usa). Nei numeri, l'Italia ha esportato da gennaio a settembre 1.899.460 ettolitri di vino, perdendo lo 0,9%, per un corrispettivo a valore di 989.915.000 di dollari, in aumento dell'1,8%, secondo i dati dell'Us

Department of commerce. Il calo italiano in quantità, seppure in linea con l'andamento generale dell'import statunitense (-0,8% e +0,7% a valore: vedi tabella), non può essere "assolutamente sottovalutato", dice Caputo. L'Italia, infatti, si è venuta a trovare in una "fase di stallo" nella quale sta subendo un "contemporaneo e concentrico attacco sia nella fascia bassa sia in quella alta delle sue esportazioni vinicole".

È il Cile il competitor più agguerrito. Nella fascia dei prodotti più commerciali, in nove mesi, il Paese sudamericano ha registrato un aumento del 22% dell'export verso gli Usa (ma con un -2,3% a valore); nella fascia più alta, l'attacco proviene invece dalla Francia, che ha scalato posizioni negli ultimi tre anni e ora è al secondo posto a valore dopo l'Italia, che detiene oggi il 33,7% in valore e il 29,2% in quantità con un prezzo medio

dell'imbottigliato di 5,2 dollari/litro contro 8,6 dollari/litro dei vini francesi



(i più cari ma in ribasso) e 1,7 dollari/litro dei cileni. Nel dettaglio, il Cile, secondo quanto rileva l'Iwfi, è capace di proporre prodotti di ottima qualità a prezzi più bassi di quelli italiani: "Per gli americani di tale fascia di mercato" spiega Caputo "il prezzo è determinante nella scelta del vino e i vini italiani non godono al momento di un particolare prestigio che ne possa giustificare il maggior costo". Allo stesso tempo, i francesi hanno contenuto i costi, investito nell'immagine dei loro grandi vini e stanno conquistando la fascia alta, forti del fatto che l'Italia "non gode più di quell'immagine prestigiosa che aveva faticosamente conquistato".

La strategia suggerita da Iwfi è puntare sul miglioramento del brand Italia, poiché non è possibile agire sul livello dei prezzi nella fascia bassa. "Purtroppo" sottolinea criticamente Caputo "si sono continuati a usare i limitati fondi disponibili nel settore pubblico per attività che incrementavano l'offerta di vini italiani, in un mercato pressoché chiuso all'aumento del numero dei fornitori, senza fare praticamente nulla per incrementare la domanda". Tirata d'orecchie anche ai privati: "Le case vinicole più prestigiose e affermate" scrive Iwfi "si sono astenute da significative azioni a sostegno dell'immagine dei loro vini preferendo fare cassa sulla favorevole situazione esistente, come se dovesse durare in eterno". Le note positive per l'Italia arrivano dal comparto bollicine, che comprende il Prosecco: gli Usa hanno importato 426 mila ettolitri per 237,5 milioni di euro, vale a dire +22,5% in quantità e +30,2% in valore in nove mesi. Bene anche i vermouth, con +15,8% in quantità e +5,9% in valore.

IMPORT VINI USA GENNAIO - SETTEMBRE 2016

PAESE	volumi mln hl	var %	valori mln \$	var %
ITALIA	1899	-0,8	989,9	1,8%
CILE	1169	22	198,8	-2,3
AUSTRALIA	984,5	-12,3	255	-10,3
FRANCIA	788,6	8,4	680,7	3,8
ARGENTINA	474,5	-32,3	177,2	7,9
SPAGNA	311,7	4,8	148,5	3
TOTALE USA	6503	-0,8	2935	-0,7

Segno meno per gli acquisti di vino delle famiglie italiane in 9 mesi



Diminuisce la spesa degli italiani per i prodotti agroalimentari, confermando la debolezza dei consumi domestici (-0,7% nel terzo trimestre dell'anno rispetto al trimestre precedente), con un calo complessivo dell'1% sullo stesso periodo del 2015, anno in cui si era registrato un recupero della spesa familiare per l'agroalimentare. Il segno meno, secondo i dati Ismea-Nielsen, interessa quasi tutte le voci: carni, salumi, latte e de-

derivati, uova fresche, oli e grassi vegetali, bevande analcoliche e alcoliche; in risalita i derivati dei cereali, i prodotti ittici e la frutta fresca. Si conferma la tendenza alla sobrietà negli acquisti di generi alimentari, così come resta alta l'attenzione al risparmio, con scelte che tengono conto in maniera crescente degli aspetti salutistici dei cibi.

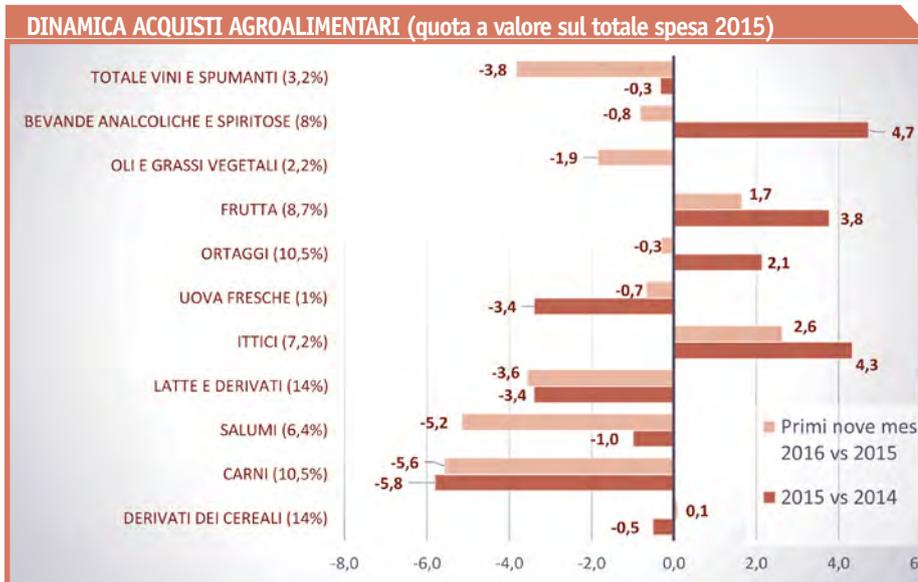
Il vino, tranne la sottocategoria spumanti (+10%), perde l'1,4%

nel complesso dei nove mesi 2016, proseguendo il trend calante dal 2015. Secondo i dati Ismea-Nielsen, il comparto delle bevande alcoliche e analcoliche registra un -0,8%, segnando un'inversione di tendenza dopo il +3,2% del 2015. La spesa per le bevande analcoliche, in particolare, scende del 3,8%, tiene quella per le acque minerali e per la birra (+0,4%). Il consumatore, sottolineano gli analisti, si dimostra attento a ridurre l'acquisto di bevande ricche di zuccheri, nel segno della ricerca di un maggiore benessere e salute.-

Testo unico del vino: modifiche al Senato. E la legge torna alla Camera

Rallenta in Parlamento il percorso del Testo unico del vino. Il Senato ha dato il suo via libera in tempi rapidi. Era atteso come ultimo passaggio ma la legge dovrà ritornare alla Camera dei Deputati per l'ok finale, previsto per fine novembre in Commissione agricoltura. Sono tre, infatti, gli emendamenti approvati dal Senato: il richiamo a regolamenti della Commissione Ue, una correzione formale che riguarda la salvaguardia dei vigneti eroici o storici, una sanzione da 30 mila a 100 mila euro per le contraffazioni o alterazioni dei contrassegni. Le Commissioni agricoltura di Camera e Senato stanno lavorando congiuntamente. E sarà quella presieduta da Luca Sani a dare il via libera finale, che dovrebbe arrivare comunque entro il 2016.

Fonte: Ismea sui dati Nielsen



Il calo produttivo mondiale fa salire i prezzi del vino, mentre si riduce il gap tra Italia e Francia. L'analisi di Alleanza delle Cooperative

Il calo della produzione mondiale di vino fa salire i listini. È quanto afferma la coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, Ruenza Santandrea: "I dati in Europa e nel mondo ci consegnano un mercato del vino che fa ben sperare, con quotazioni che stanno risalendo, anche forti dei segnali congiunti di una delle produzioni più basse degli ultimi 20 anni nel mondo. Cui va aggiunta una robusta riduzione degli stock spagnoli: -8% di vino e mosto detenuto dalle cantine". Una congiuntura

che, secondo Santandrea: "Sta portando benefici sui listini internazionali, dove i prezzi degli scambi - Italia compresa - si stanno già muovendo verso l'alto". Buone notizie anche dalla Francia dove, invece, i prezzi dovrebbero registrare una certa stabilità grazie alle giacenze che in gran parte compensano il calo produttivo: "Ci aspettiamo un mercato in ripresa" conclude "con valori italiani e spagnoli che dovrebbero via via ridurre lo storico gap che ci separa dai prezzi francesi".

Maremma Toscana, il Consorzio già a quota 3,3 milioni di bottiglie nel primo semestre. Nel 2017 una new entry: la Cantina di Pitigliano

a cura di **Gianluca Atzeni**

Non inganni la giovane età di questo consorzio. Certamente, se paragonata al blasone e alla storia di alcuni suoi cugini toscani sembrerebbe di trovarsi di fronte a uno sbarbatello. Tuttavia, il folto gruppo di 353 aziende guidato da Edoardo Donato sembra marciare verso un solido approdo, per raggiungere una posizione di rispetto nel comparto vinicolo regionale. In attività dal 2014, il Consorzio tutela vini della Maremma Toscana oggi conta 4 milioni di bottiglie e, a guardare i dati sulle certificazioni delle ultime quattro annate disponibili, il 2016 dovrebbe chiudere vicino ai sei milioni, confermando un costante trend di crescita. Infatti, dai 6 mila ettolitri imbottigliati del 2012 (prima annata a Doc) si è passati rapidamente ai 32.200 hl del 2015, con un primo semestre 2016 già a 25.000 hl, ovvero a oltre 3,3 milioni di bottiglie. *“Quest'area della provincia di Grosseto”* spiega il direttore Luca Pollini *“rappresenta il terzo vigneto della Toscana. Abbiamo un potenziale di 8.577 ettari, nella vendemmia 2015 ne risultano rivendicati 1.630, e registriamo il maggiore incremento di impianti degli ultimi anni”*. La Doc annovera una vasta gamma di vitigni, anche internazionali, ma si basa soprattutto su Sangiovese, Cilieggiolo, Vermentino e Alicante: *“C'è una prevalenza di rossi, oggi al 65%”* aggiunge *“ma i bianchi sono molto importanti, so-*



prattutto grazie al Vermentino che vale quasi un quarto dei volumi in bottiglia”. Il Consorzio vuole far sì che passino a Doc molti di quei volumi finora rivendicati come Igt, anche per raggiungere una massa critica adatta ad affrontare meglio i mercati. *“Notiamo un forte interesse soprattutto nel Nord Europa: Germania, Belgio, Danimarca, Norvegia e Svezia, dove è alta la sensibilità per i vini biologici. E la Maremma, in questo senso, oggi è percepita come terra sostenibile”*, dice il presidente Edoardo Donato.

I mezzi per fare bene ci sono, considerando anche il tessuto imprenditoriale che forma il Consorzio: un mix di cantine sociali (I Vini di Maremma, Vignaioli del Morellino e Terre dell'Etruria), brand affermati (Val delle Rose del gruppo Cecchi, Rocca di Montemassi del gruppo Zonin, Le Mortelle degli Antinori, fino a Sassoregale del gruppo Santa Margherita e a Rocca di Frassinello dei Domini Castellare) e aziende storiche (da Mantellassi a Bruni a Santa Lucia). *“A differenza di altre Dop toscane, non c'è prevalenza di imbottiglieri puri”* fa notare Pollini *“e sono inesistenti gli intermediari. Questo, a mio avviso, è un fattore positivo, anche in funzione della tracciabilità e del controllo delle produzioni”*. Un monitoraggio che si intende rafforzare, introducendo l'obbligo di imbottigliamento in zona (deroghe a parte): la modifica al disciplinare ha ottenuto l'ok unanime dall'assemblea e dovrà essere discussa in Regione Toscana, prima di passare

a Mipaaf e Ue: *“Ci auguriamo sia definitiva entro il 2017”*. Sul fronte promozionale, oltre a Vinitaly e Prowein, la valorizzazione di sostenibilità e innovazione: il Consorzio è capofila di un piano integrato di filiera, che coinvolge delle altre cooperative locali e che consentirà, fino al 2018, di proporre in Italia e nel mondo i vitigni simbolo maremmani (Pugnitelto compreso), attraverso eventi ad hoc. Il primo è *MaremmaCheVini* (20-21 novembre), con 32 cantine. In attesa dell'annuncio, a inizio 2017, del rafforzamento della squadra, con l'ingresso nel Consorzio di un altro nome storico: la Cantina di Pitigliano.

IL CONSORZIO

Il Consorzio conta 353 aziende associate, di cui 286 viticoltori (per la maggior parte conferenti a cantine cooperative), un imbottigliatore e 66 aziende “verticali” - che vinificano e imbottigliano i propri vini. Dal 2014, le superfici a Doc Maremma Toscana sono aumentate di oltre 40% e le uve raccolte destinate alla Doc del 20%. Sia per i vini certificati sia per quelli imbottigliati a Doc Maremma Toscana, le percentuali di crescita sono vicine al 70%.



GAMBERO ROSSO®



celebra

30 ANNI DI SUCCESSI

Un Viaggio tra le copertine che hanno fatto
la storia dell'enogastronomia italiana



www.gamberorosso.it/it/trentennale

MAIN PARTNER

INTESA SANPAOLO

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

PARTNER

SPONSOR

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO



SANTADI
vini fatti con arte

ALTEMASI
TRENTINOC

MEDIA PARTNER

citynew

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

MADE IN ITALY



Pantelleria, una vendemmia difficile

a cura di *Andrea Gabbrielli*

A Pantelleria la vendemmia 2016 è stata particolarmente avara, tanto che con appena 20.000 quintali di uva - a fronte di 26/28.000 delle ultime annate - si è raggiunto il minimo storico. Principale responsabile del calo così sensibile, la siccità che ha fortemente condizionato la produzione di uva: sono caduti 276 mm d'acqua rispetto ai 485 di media. Una diminuzione che ha colpito quasi tutte le aziende. La Carlo Pellegrino, la prima azienda per quantità, in totale ha ammassato 11.500 quintali di uve, di cui 9.500 come uva Doc e 2.000 quintali come Igp Terre Siciliane. *“Lo scorso anno erano stati 9.000 quintali di Doc e 8.000 Igp”* ha dichiarato l'enologo dell'azienda Nicolò Poma. Calo sostenuto anche per i 68 ettari dell'azienda Donnafugata. Ha spiegato Antonio Rallo che *“nonostante l'intervento con alcune irrigazioni di soccorso per compensare le scarse piogge dell'annata e i severi diradamenti di uve effettuati per dare la possibilità ai grappoli rimasti di maturare, il calo della nostra produzione è stato del 30% rispetto allo scorso anno”*. Drastica la scelta di Salvatore Murana *“Ho deciso che viste le condizioni delle uve nei miei vigneti, salterò l'annata”*.

Il 2016 lascerà il segno a Pantelleria anche perché la siccità non è la sola responsabile: la superficie vitata si sta contraendo verso i 400 ettari con effetti sulle quantità. L'età avanzata degli addetti e dei vigneti, insieme ai bassi ricavi a causa del frazionamento delle proprietà e delle basse rese, non aiutano. Secondo Passitaly, la manifestazione che celebra Pantelleria e i suoi prodotti, sono buone le notizie sul fronte del turismo che nel mese di settembre vanta +12% rispetto all'anno precedente. Un utile volano per sostenere tutte le attività, settore vitivinicolo compreso, grazie anche all'inserimento della pratica agricola dell'alberello pantesco nel patrimonio Unesco e al nascente richiamo del Parco nazionale di Pantelleria, il 24° in Italia e il primo della Regione Siciliana.



ANTEPRIMA

3 • 4

Dicembre



festa della
Cipolla
di Cannara

WINTER EDITION

DAL 7 ALL' 11 DICEMBRE

2016

VINI&MARTELLI. BOLLICINE DI TUTTA ITALIA UNITEVI

Negli ultimi anni la produzione di vini spumanti in Italia è cresciuta del 35%, superando gli 800 milioni di bottiglie. La parte del leone la fanno gli spumanti prodotti in autoclave attraverso il metodo "Martinotti" o "Charmat", con in testa il Prosecco. Ma in questo contesto sta sensibilmente lievitando, in Italia e all'estero, l'interesse per gli spumanti "metodo classico", ossia prodotti con fermentazione in bottiglia, perle della nostra enologia, la cui produzione complessiva oggi si attesta intorno ai 40 milioni di bottiglie annue. Di queste, almeno 30 milioni riferite a prodotti Docg e Doc, di cui la stragrande maggioranza imputabili ad aziende ubicate nel Nord Italia, con in testa Franciacorta, Trento Doc, Oltrepò e Alta Langa, per un fatturato non inferiore ai 300 milioni di euro. Una produzione contenuta, quindi, ma di altissima qualità, con interessanti valori aggiunti e con un trend di vendita in crescita. Da un punto di vista qualitativo le "bollicine" italiane non sono seconde a nessuno. Sotto l'aspetto comunicazione e marketing forse si potrebbe fare di più per unire il comparto, senza togliere individualità caratteriale e territoriale ai diversi prodotti. Da qui l'importanza di cercare di "unire le forze", per tentare, o meglio vedere se esistono possibilità, di impostare strategie comuni, che potrebbero ulteriormente incrementare il ruolo e l'importanza del comparto.

Non è facile "ma... tentar non nuoce" è stato detto al "1° Forum Nazionale sul Metodo Classico", organizzato recentemente a Canelli, centro vitivinicolo piemontese che nel 1865 diede i natali allo spumante metodo classico italiano e le cui cantine sotterranee sono state recentemente inserite nei territori riconosciuti dall'Unesco come patrimonio dell'Umanità.

La necessità di "fare squadra" è stato il leitmotiv dell'incontro, a cui sono state invitate le più importanti realtà spumantistiche nazionali. Il concetto è stato sintetizzato dal trentino Marcello Lunelli, vicepresidente delle Cantine Ferrari, che ha ribadito che la spumantistica di qualità italiana, solo lavorando unita alla ricerca di soluzioni comuni e cercando di creare una categoria di prodotto che identifichi le nostre produzioni per metodo, provenienza e fascia di prezzo, si potrà presentare all'estero con sempre maggiore identità, aggressività e successo.



Giuseppe Martelli - presidente del Comitato nazionale vini Dop e Igp

Masi Agricola, ricavi in 9 mesi a 44,9 mln

Ricavi in crescita e redditività in linea con lo scorso anno per Masi Agricola, quotata al mercato Aim Italia. Il cda del gruppo presieduto da Sandro Boscaini (che ha ricevuto a Roma il riconoscimento di Cavaliere del lavoro dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella) ha approvato il bilancio dei nove mesi 2015, registrando un fatturato di 44,9 milioni di euro, con un ebitda di 10,7 milioni di euro, rispetto agli 11 mln dello stesso periodo 2015. Il dato è "in linea" con le attese degli amministratori. Sale a 8,9 milioni di euro l'indebitamento netto, per via dei 7 milioni di euro utilizzati per

l'acquisizione del 60% di Canevel spumanti a fine settembre.

La società resta fiduciosa di poter chiudere in rialzo il bilancio annuale.

Nel 2015 i ricavi furono pari a 60,87 milioni di euro.



Bottega spa: "Fatturato 2016 a +7%"

Chiusura d'anno oltre il tetto dei 50 milioni di euro di fatturato

per Bottega spa, il marchio veneto guidato oggi dai fratelli Barbara, Sandro e Stefano Bottega. **L'azienda, nata come distilleria negli anni '70 e produttrice di prosecco dai primi anni '90,**

prevede una crescita dei ricavi

a 53 milioni di euro, rispetto ai 49,7

milioni del 2015 (+7%), derivanti per l'80% dalle esportazioni. In aumento le stime produttive, che con un +8% dovrebbero superare quota 10 milioni di bottiglie. Il mercato italiano è stimato in crescita del 5%. Mentre prosegue la strategia di investimenti (un milione quelli previsti per il 2016), in particolare sul Prosecco: il 25 novembre, all'aeroporto di Trieste, Bottega inaugurerà il settimo "Prosecco bar", dopo quelli in Scandinavia (sulle navi del gruppo Viking), Uk, Bulgaria, Abu Dhabi e a Milano Malpensa, in collaborazione con il gruppo Cremonini.





SAN FELICE

TUSCANY
MATTERS

WWW.AGRICOLASANFELICE.IT





Aprire la Città del gusto di Romagna. "Cena talent" il 12 dicembre

Dal 12 dicembre prossimo, la Romagna avrà la sua Città del gusto. Dopo quelle di Roma, Torino, Napoli, Lecce, Palermo e Catania sarà Cesena ad aprire i battenti, con un evento che sarà ripreso per l'occasione dalla troupe di Gambero Rosso Channel (canale satellitare 412 di Sky) in vista dello speciale tv, che andrà in onda dal 20 dicembre al 5 gennaio 2017. Alla cena-spettacolo sono previste 250 persone, che potranno vedere in azione i più famosi talent di Gambero Rosso, da Laura Ravaioli a Giorgione, da Max Mariola a Igles Corelli, da Maurizio Santin a Rita Loccisano. L'evento sarà presentato da Stefano Bicchieri, in arte Vito. L'apertura al pubblico è prevista per il 17. **Sarà un open day aperto a tutti, dove verranno presentati gli spazi, i corsi e si potranno acquistare i libri dei talent con autografo e con una sconti ad hoc** per la giornata. Un nuovo tassello, quindi, per la società presieduta da Paolo Cuccia, che aveva annunciato l'apertura di questa nuova sede, ospitata nei locali di Cesena Fiere. Corsi e lezioni partiranno da gennaio. Info su <http://www.gamberorosso.it>

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbriellini, Eleonora Guerini, Giuseppe Martelli, Lorenzo Ruggeri

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

fino al 4 dicembre

**Prosecco Superiore
d'autunno**

nei comuni della Stra del
Prosecco

www.primaveradelprosecco.it

20 novembre

Berebene a Roma

degustazione dei vini
premiati dalla guida del
Gambero Rosso

Sheraton Hotel di Roma

www.gamberorosso.it

18-19-20 novembre

**Rassegna nazionale dei
vini passiti**

Refrontolo (Treviso)

comune.refrontolo.tv.it

20 novembre

Life of wine

Radisson Blu Hotel – Roma

Via Filippo Turati, 171

dalle 11.30 alle 19.30

19 e 20 novembre

Vignaioli Naturali a Roma

The Westin Excelsior

Roma, via Veneto 125 ,

Roma

20 novembre

Maremma che vini!

Convento delle clarisse

via Vinzaglio 27

Grosseto

fino al 21 novembre

18 novembre

Top of Vini Alto Adige

Bolzano - Teatro Comunale

26 novembre

**Mercato dei Vini dei
Vignaioli Indipendenti**

Piacenza

fino al 27 novembre 2016

19 novembre

Happy Trentodoc

Trento

fino all'11 dicembre

27 novembre

Food and wine in Progress

Firenze – Stazione

Leopolda

fino al 28 novembre

www.foodandwineinprogress.it

19 novembre

Enologica

Palazzo Re Enzo - Bologna

fino al 21 novembre

19 novembre

Vignaioli naturali a Roma

Roma - Hotel Westin

Excelsior

Via Vittorio Veneto, 125

fino al 20 novembre

www.vininaturaliaroma.com

28 novembre

Festival del Franciacorta

Roma

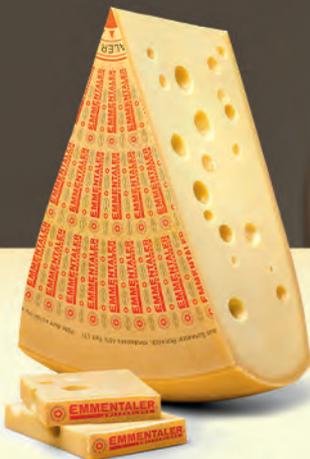
Hotel Rome Cavalieri

via Cadlolo, 101

dalle 16.00

*“Il mio Emmentaler
deve venire dalla Svizzera.
Proprio come me.”*

Michelle Hunziker
Michelle Hunziker



L'originale svizzero



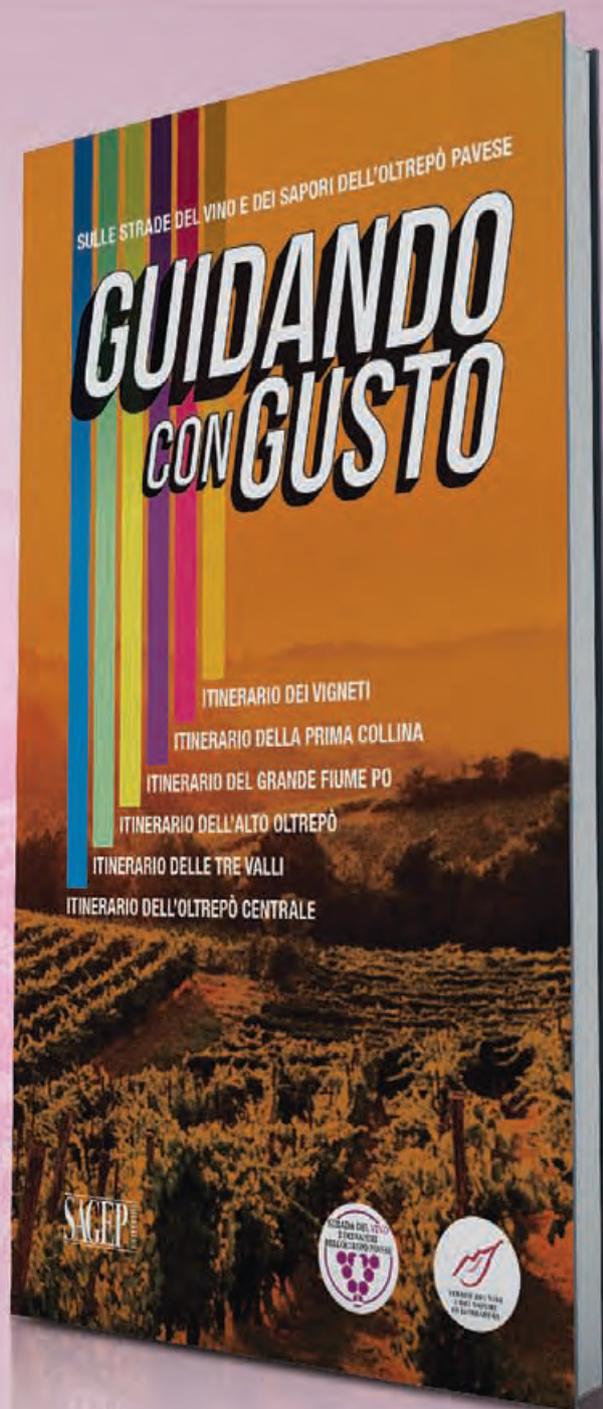
Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



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





Il mercato Usa ha davvero raggiunto il suo massimo?

SEGNI DI DEBOLEZZA NELLA CRESCITA DEL MERCATO statunitense del vino, al punto che una delle piazze più importanti al mondo, dove l'Italia è al primo posto tra i Paesi fornitori, sembra aver raggiunto il suo picco massimo di consumi potenziali. Due elementi mettono, infatti, in guardia gli analisti di Wine intelligence. Il primo è la riduzione del consumo medio pro capite di vino negli ultimi anni; il secondo è la diminuzione del numero di chi consuma il vino con un'alta frequenza, vale a dire di chi lo beve quasi quotidianamente.

"The Us market may have reached its peak", si legge nel US Landscape 2016 report, in cui si profila il possibile raggiungimento di un tetto massimo dei consumi per questo grande Paese cliente del vino mondiale che, nell'ultimo quinquennio, ha visto aumentare costante-

mente i volumi annui dell'1%, raggiungendo un consumo medio pro capite di oltre 12 litri. E poco importa se oggi il 60% della popolazione adulta non beva il vino. Alla luce di questi nuovi trend rilevati, questo margine non appare come un sicuro spazio di crescita, così come non è una garanzia il fatto che il consumo di vino sia cresciuto nella fascia degli over 55.

PER IL VINO ITALIANO, IL DATO POSITIVO È CHE IL CRESCENTE interesse dei consumatori nord americani per le bollicine stia trovando sfogo nel Prosecco. Ma il consumatore americano sta cambiando. E, nonostante un atteggiamento generale che resta curioso, attento a prodotti di nicchia e piccole aziende, con più sensibilità anche al design in etichetta, non ci sono certezze sul fatto che gli Usa possano, o debbano, necessariamente continuare a crescere come avvenuto finora. - G. A.

▲ IL MIO EXPORT. Angela Giacobazzi – Donelli Vini

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

75%. In generale, di anno in anno vediamo delle flessioni da parte di certi mercati che fortunatamente vengono compensate dalle dinamiche favorevoli che vivono altri Paesi, in cui il potere d'acquisto aumenta, così come l'interesse nei confronti dei prodotti stranieri. I mercati che sono rimasti più stabili per noi nel tempo sono stati il Giappone e il Messico. In questi ultimi anni abbiamo visto crescere molto anche il mercato cinese.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Resta sempre un ostacolo non indifferente, sia a livello nazionale che internazionale.

3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Partecipiamo a numerose fiere, circa 15 durante l'anno. Il resto lo fanno i nostri importatori.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALL'ESPERIENZA ALL'ESTERO.

Durante un viaggio in Cina, nell'attesa che arrivassero tutti gli ospiti mi sono resa conto che le ragazze addette al servizio non avevano la più pallida idea di come si aprisse una bottiglia di spumante. Sono quindi andata loro in aiuto e ho spiegato a ciascuna di loro come stappare le bottiglie. Quest'esperienza mi ha fatto capire l'importanza di spiegare anche le cose per noi più scontate a quei popoli per i quali il vino non fa parte radicata della cultura nazionale.

NEL PROSSIMO NUMERO
POJER E SANDRI

Donelli Vini | Gattatico | Reggio Emilia | www.donellivini.it



Per le bollicine del Nord Est un processo mediatico, a colpi di analisi chimiche sui pesticidi. La trasmissione tv "Report" ha sollevato il tema della crescita sostenibile e rispolverato vecchie ruggini coi produttori del Carso. Che adesso insistono sui risarcimenti

Caso Prosecco. I Consorzi: "Non giochiamo con la salute"

▲ a cura di Gianluca Atzeni e Loredana Sottile

BOLLICINE DEL NORD EST SOTTO ATTACCO. La tanto attesa inchiesta di Report sul mondo del Prosecco ha lasciato dietro di sé un lungo strascico di polemiche. Il servizio, andato in onda su Rai Tre lunedì 14 novembre, ha descritto la difficile convivenza tra un settore, quello vitivinicolo, che sta facendo le fortune di molte aziende (e dell'export italiano) e i gruppi di cittadini, riuniti in diverse associazioni, infuriati per il presunto inquinamento dell'ambiente causato dai trattamenti fitosanitari. Uno sviluppo che è stato dipinto come poco sostenibile, mentre sullo sfondo aleggia l'ipotesi (poi smentita) che l'uso dei fitofarmaci sia correlato a malattie tumorali, ma anche l'idea che i pesticidi usati nei campi si ritrovino all'interno del vino. Non solo: rientra nel calderone anche il complesso rapporto coi viticoltori del Carso, le promesse disattese da parte degli enti pubblici, e la richiesta di royalties sull'uso del nome Prosecco, frazione di Trieste, dove il Prosecco non si produce o, per altri versi, dove si è

scelto di non produrre. Dopo il processo mediatico e il conseguente polverone sollevato da Report, abbiamo chiesto ai presidenti dei consorzi Prosecco Doc, Stefano Zanette, e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Innocente Nardi, di parlare a mente fredda. Entambi, però partono da un concetto: *"Non abbiamo mai giocato con la salute, le analisi sul vino sono dalla nostra parte. Messaggi come questi rischiano di fare del male al Made in Italy"*.

Non farete una causa a Report, ma cosa vi ha ferito di più in questa vicenda?

ZANETTE: C'è stata innanzitutto confusione tra Doc e Docg. Purtroppo. Ma stiamo lavorando assieme ai cugini della Docg per chiarire meglio l'identità delle due aree storiche. Per il resto, mi spiace che una trasmissione del genere sia andata in onda su un servizio pubblico. La ritengo una >>





» grande pecca. Si colpiscono i grandi simboli del Made in Italy che dovrebbero, invece, essere tutelati. Ritengo che si sia agito in modo pretestuoso e che si sia fatta una cattiva informazione.

NARDI: Sono dell'idea che bisogna rispettare il lavoro degli altri, sia quello di trasmissioni come Report, sia quelli di produttori come noi. Tant'è che abbiamo aperto le porte delle nostre cantine alle telecamere e mi spiace che di un'ora di intervista rilasciata dal sottoscritto, siano andati in onda solo pochi secondi. Probabilmente, perché il resto non seguiva la tesi proposta sin dall'inizio di un "Prosecco malato". In questo modo, si rischia di fare del male a tutto il Made in Italy. Si è giocato troppo sul sensazionalismo. Penso, ad esempio, alle immagini degli elicotteri che sorvolano le vigne per i trattamenti, quando in realtà la pratica è stata archiviata da almeno tre anni, e anche allora era permessa solo in zone limitate.



Il servizio tv ha posto l'accento sull'eccessiva vicinanza tra vigne e abitazioni, scuole, etc. Il problema è anche regolare i trattamenti fitosanitari...

ZANETTE: Il servizio ha usato immagini del territorio di Conegliano, dove c'è più promiscuità tra vigneti e case. Io, nonostante sia presidente della Doc Prosecco, abito nella zona Docg, e l'elicottero è da tre anni che non vola più. Sono stati bravi a trovare degli agricoltori, che non stavano usando protezioni e macchine con atomizzatori ad ampio raggio. Sulle colline è certamente più difficile usare sistemi di irrorazione a basso impatto, ma il cambiamento è in atto e ci sono, ad esempio, allo studio degli impianti fissi che evitano la dispersione. Nelle pianure, dove non c'è questa vicinanza con le abitazioni, le aziende più grandi stanno usando atomizzatori a recupero e ugelli anti deriva.

NARDI: Al momento ci saranno uno-due casi particolari, dove le distanze di sicurezza – stabilite dalla polizia rurale in 50 metri dalla strada – non saranno perfettamente rispettate, ma le amministrazioni, già allertate, stanno cercando di risolvere. Non si può pretendere »

» di fare tutto dalla sera alla mattina. Con la salute non scherziamo e, visto che la vigna è la nostra casa, siamo i primi a vigilare. Dal 2011, infatti, abbiamo messo in atto tutto un percorso per superare le criticità con cui tutte – e ripeto tutte – le zone vocate si trovano a confrontarsi. Così, cinque anni fa è nato il Protocollo Vitivinicolo, il primo introdotto da un consorzio. Ne siamo orgogliosi. In una prima fase, ha coinvolto i produttori, poi i Comuni e anche gli agronomi liberi professionisti. Nel 2017, puntiamo a chiudere il cerchio in tutti i 15 Comuni su cui insiste la nostra denominazione.

Che cos'è e cosa dice questo Protocollo Vitivinicolo?

NARDI: È un disciplinare che cerca di applicare i criteri di lotta integrata avanzata, attraverso un uso ragionato dei fitofarmaci, l'invito a non diserbare, le buone pratiche agronomiche, la gestione del verde e della chioma. Il tutto supportato da un team di tecnici sempre disponibili. In questo modo, dal 2011 al 2016, abbiamo eliminato l'utilizzo di 14 molecole di prodotti chimici, quelle che hanno impatto maggiore nell'uomo, ma – si badi bene – comunque consentite dal Ministero della Salute e dai protocolli regionali. Ciò significa che noi siamo a un terzo livello in avanti. Accanto a questo protocollo, abbiamo installato venti capannine meteorologiche sul territorio, in modo che in tempo reale possiamo diffondere tra i soci i bollettini fitosanitari in ottica sostenibile, proprio per intervenire solo se necessario. Abbiamo perfino coinvolto i rivenditori di fitofarmaci, che devono condividere questo stesso percorso, nonostante vada contro i loro stessi interessi.

Quanti sono gli ettari convertiti al biologico?

NARDI: La presenza di coltivazioni biologiche all'interno della Docg è di 129 ettari e numerose aziende stanno per iniziare, o hanno già avviato, il percorso di conversione dei vigneti. In più, un gruppo di produttori di Prosecco Superiore biologico sta approfondendo l'opportunità di creare un biodistretto nell'ambito della Docg.

Presidente Zanette, a maggio 2016, invece, il Consorzio del Prosecco Doc ha aderito al sistema SOPT di Equalitas. Come sta andando?

ZANETTE: Io sono tra i sostenitori di Equalitas. Il percorso è graduale, collettivo (imprese, enti pubblici e cittadinanza) e prevede step di valutazione intermedi. Ci sono delle aziende modello che lo stanno applicando. Secondo me, tra due-quattro anni potremo arrivare a dei risultati importanti.



Ritorniamo ai vini del territorio. Le analisi Ussl7 e quelle condotte autonomamente dall'Associazione Comitato Colli Puri hanno escluso il rischio per la salute.

ZANETTE: Tutte le analisi, pubbliche e private, hanno detto che i residui sono molto al di sotto dei limiti di legge. E questo deve assolutamente tranquillizzare il consumatore. In un vino biologico sono state trovate sostanze consentite dalla legge, ma non ammesse per un prodotto che si vuole chiamare biologico. La cosa fondamentale è questa: bevendo Prosecco non si corrono rischi.

NARDI: Per noi il bollettino dell'Ussl7 di Conegliano parla chiaro: non ci sono rischi per la salute. E con questo chiudiamo la partita.

In che cosa hanno ragione i comitati di cittadini e le associazioni locali che protestano?

ZANETTE: Manifestare il dissenso correttamente è sempre costruttivo. Viviamo in una società evoluta e la sensibilità del consumatore per queste tematiche è positiva. C'è una presa di coscienza per cui occorre andare verso una sostenibilità ambientale e verso prodotti più sani. Certo che non si può far questo passaggio da un giorno all'altro. Ci vuole del tempo, a cominciare da quello per cambiare il parco macchine usate per i trattamenti.

In che cosa hanno torto?

ZANETTE: Hanno sbagliato a esasperare la protesta, creando allarmi ingiustificati e mettendo l'accento sul fatto che i bambini muoiono a causa di questi trattamenti. Invece, questa asserzione spetta alle strutture sanitarie, che però dicono con dati scientifici che la notizia è infondata.

L'IMPORTANZA DI CHIAMARSI PROSECCO. IL PUNTO DI VISTA DEI CARSOVINI

Ma vediamo cosa ne pensano dall'altra parte della barricata, ovvero nelle zone limitrofe al paesino di Prosecco, quello che nel 2009 si ritrovò all'interno della denominazione veneta grazie (o a causa) al suo nome, con cui è stato possibile blindare l'intera produzione. Allora, però, le associazioni carsoline erano insorte e per avere il loro lasciapassare la Regione Friuli Venezia Giulia e il Mipaaf (con l'ex ministro Luca Zaia) avevano accettato di firmare un Procollo d'Intesa con diverse promesse per il territorio. Ma oggi, a sei anni di distanza, quanti e quali di quei punti sono stati rispettati?



"Il Mipaaf è completamente venuto meno ai patti", dice a Tre Bicchieri Franc Fabec, presidente dell'Associazione agricoltori-Kmecka Zveza "e da ultimo il ministro Martina ha dichiarato che ormai il protocollo è scaduto (la durata era 72 mesi; ndr) e non ha intenzione di rinnovarlo". E la Regione? "Di fatto dal 2009 ha investito 400 mila euro per la nostra zona, con cui si sta costruendo un centro di promozione dei nostri prodotti. Altri 800 mila euro li ha investiti per sistemare le strade agricole del costone carsico. Infine, 70 mila euro sono stati destinati al Masterplan, uno studio sull'agricoltura della provincia di Trieste. Tuttavia, non ha fatto la cosa più importante, evidenziata anche dallo stesso Masterplan: i piani di gestione del territorio, senza i quali sul Carso non si possono impiantare nuovi vitigni. Così siamo soffocati dalle restrizioni ambientali". Si tenga conto, infatti, che il 75% del territorio carsico rientra nelle zone Natura 2000, dove appunto ogni attività è regolarizzata da Piani di gestione. Dei sette vincoli ambientali, con cui i viticoltori devono convivere, solo quello idrogeologico è stato in parte superato. Risultato: in sei anni non è stato impiantato nemmeno un nuovo ettaro di vigneto. "Altro che mettersi a fare Prosecco" continua Fabec "non potremmo a causa di questi vincoli. Poi, è vero che per noi conta più la produzione qualitativamente controllata e non faremmo mai un prodotto come il Prosecco, dove contano di più i numeri".

In ogni caso è vero, che alla firma del Protocollo, nel 2010, i Consorzi del Prosecco Doc e Docg non c'erano e quindi non avevano preso parte alle trattative: *"Sì, è vero, ma così si arricchiscono solo i veneti e noi restiamo a guardare. Da qui era nata l'idea della royalty".* Ma cosa succederà adesso? I carsolini andranno avanti? Potranno effettivamente rivendicare l'uso del nome? Fabec non esclude l'idea di una causa legale, portata avanti soprattutto da parte di chi, nell'area del paesino di Prosecco, si è messo a riprodurre Prosekar, un vino totalmente diverso dalle bollicine del Nord Est e composto da Glera, Vitovska e Malvasia. In quel caso tutte le associazioni del territorio non si tirerebbero certamente indietro. Saranno veramente questi giovani a mettere in crisi un colosso come il Prosecco?

Non temete un danno di immagine, in Italia e all'estero?

NARDI: Sono sicuro che la gente sia capace di capire. Chi lavora col vino sa benissimo che in tutto il mondo – e non solo a Valdobbiadene – il vigneto può essere attaccato da oidio e peronospera. Ma allo stesso tempo, chi ci conosce sa che lavoriamo in modo sostenibile. E sono del parere che bisogna apprezzare chi si sporca le mani e si spacca la schiena a lavorare su queste colline. Per il resto, dopo il polverone mediatico degli scorsi giorni, i dati Ussl7 hanno già chiarito tutto. Siamo abituati a guadagnarci il successo con il sudore e continueremo a farlo.

Ma tutto questo polverone non potrebbe mettere a repentaglio la candidatura Unesco delle Colline di Valdobbiadene?

NARDI: Prima di tutto la candidatura Unesco non riguarda il Prosecco Superiore in quanto vino: noi candidiamo tutto un territorio, con le sue splendide colline, dove l'uomo negli anni ha saputo sviluppare un modello di sostentamento economico. In passato con altre attività agricole, oggi con la viticoltura, ma sempre nel rispetto dell'ambiente. Il problema, quindi, non esiste: ci sono tutte le condizioni di unicità. Si va avanti.

Altra accusa al vostro indirizzo: non esisterebbe più la biodiversità, divorata dai vigneti?

NARDI: Accusa infondata. Vi invito a riguardare le immagini mandate in onda dalla stessa trasmissione che smentiscono quanto affermato. O a venire nelle nostre Colline dove, in 15 Comuni interessati dalla Docg, 7 mila ettari sono di vigneto e 7 mila di bosco. A cui si aggiungono altri 12 mila ettari interessati da aree alberate.

La tv vi ha dipinto come quelli che per fare profitto non si fermano di fronte a niente

ZANETTE: Mi piacerebbe capire in cosa utilizziamo solo la logica del profitto. Report è riuscita a descrivere come negativa la crescita dei numeri del Prosecco, che invece è strettamente legata in modo sostenibile alla crescita dei mercati. Cito un dato: i nuovi 3 mila ettari autorizzati di recente andranno distribuiti tra Veneto e Friuli, dove la viticoltura rappresenta solo il 3% della superficie agricola utilizzata.

Veniamo ai rapporti coi produttori del Carso. È vero che, a seguito degli accordi del 2009, molte promesse per loro importanti non sono state mantenute?

ZANETTE: Non sono d'accordo nel dire che siano stati danneggiati. Non possono imputare al sistema produttivo il fatto che qualche promessa non è stata mantenuta. I produttori del Carso avevano sottoscritto un protocollo con Regioni ed enti locali, non con il Consorzio. Noi produttori non abbiamo tolto nulla ai carsolini. Loro vorrebbero ristrutturare i loro terrazzamenti, ma, avendo altre identità, nei loro territori il Prosecco non lo vogliono fare.

NARDI: Il protocollo che avevano firmato nel 2009 era con la Regione Friuli Venezia Giulia. Io sono del parere che i patti vadano rispettati, ma non riguarda noi del Consorzio.

Dallo speciale andato in onda sembrerebbe che non possano produrre Prosecco.

ZANETTE: Questo è un errore. Il Prosecco Igt si poteva produrre in tutto il Friuli Venezia Giulia dal 1977, poi con il passaggio alla Doc anche il Comune di Trieste è stato inserito tra quello che lo può produrre. Non solo: nel nuovo disciplinare si può vinificare e spumantizzare a Trieste e fuori provincia, con la possibilità di usare in etichetta anche la traduzione in lingua Slovena. Più di così non possiamo fare. Poi, se farlo o meno, resta una loro scelta.

NARDI: Da sempre la zona vocata è stata quella di Conegliano Valdobbiadene, dove abbiamo dato l'interpretazione migliore di Prosecco Superiore negli ultimi 150 anni, da quando è nata la Scuola Enologica di Conegliano, divenuta nel tempo un vero polo scientifico che ci ha guidato nel fare il nostro vino. Il successo del Prosecco nasce anche da questo. Nel 2009, si è fatto un riordino, allargando alle provincie autorizzate, fino a Trieste. Se i carsolini volessero produrre Prosecco, adesso ne avrebbero la possibilità, ma non credo siano intenzionati.

Perché non dovrete dare qualcosa in cambio ai produttori del Carso che hanno prestato il nome alla Doc? C'è un modo alternativo per renderli partecipi del successo del Prosecco?

ZANETTE: Chiedere delle royalties è una richiesta inverosimile e, se vogliamo, pietosa. È come se i cittadini di Asti, esclusi dalla Docg, chiedessero i diritti sul nome al Consorzio dei produttori. È una cosa assurda. Se ricorreranno alle vie legali faranno un torto ai loro stessi fratelli friulani. Piuttosto, visto che hanno in mano una località che oggi è nota in tutto il mondo, lavorino per promuovere il loro territorio. Ci devono credere, ma evidentemente non c'è volontà di lavorare in questa direzione.

NARDI: Noi abbiamo esteso anche al loro territorio e se vogliono possono avere gli stessi benefici. Pretendere da noi un'autotassazione da conferire loro, equivarrebbe ad approfittare del lavoro degli altri. In ogni caso, noi abbiamo costruito ed è in questa direzione che bisogna lavorare. Non in quella della delegittimazione.

SOSTANZE PRESENTI IN TRACCE MICROMILLESIMALI - PROSECCO DOCG

	Cyprodinil	Dimethomorph	Metalaxyl	Zoxamide	Ftalimide
VALORE MEDIO	0,00133	0,01301	0,04853	0,00025	0,02
LIMITE DI LEGGE	0.5	0.5	0.2	0.5	10

C'era una volta...



La vera pasta fresca fatta a mano



Siamo la tradizione

www.quintaarmonia.it

Il Roadshow del Gambero Rosso riparte dall'Asia: prima tappa Seoul, dove si beve soprattutto vino di fascia alta. Non delude la Cina dove, però, bisogna costruire un rapporto di continuità. E, intanto, città dopo città, ecco la selezione dei migliori ristoranti italiani

Non solo vino. Con il World Tour arriva la guida Top Italian Restaurants

▲ a cura di Eleonora Guerini e Lorenzo Ruggeri

LE PRIME TAPPE DEL WORLD TOUR 2016/2017 segnano una novità importante nel lavoro di promozione delle nostre eccellenze nel mondo. Per la prima volta alle degustazioni di vino, e ai seminari guidati, si associa la valorizzazione dei nostri migliori ambasciatori del mondo: i ristoranti italiani. Durante gli eventi in Asia è stata presentata in anteprima Top Italian Restaurants, la prima guida digitale che racconta il salto di qualità che la ristorazione italiana ha compiuto a livello globale: in termini di ricerca, formazione e innovazione. Tantissimi chef giovanissimi, veri e propri giramondo, hanno trovato spazio e fiducia all'estero innalzando nettamente la qualità della ristorazione tricolore. Per portare a casa il lavoro, il Gambero Rosso ha creato un panel di collaboratori da tutto il mondo tra giornalisti, esperti e operatori del settore, che porterà a coprire locali in oltre 20 nazioni. La guida avrà un formato digitale, sarà pronta a marzo e prende in considerazione ristoranti, pizzerie e wine bar dedicati alla cultura enogastronomica italiana. A seguire le prime anticipazioni.

SEOUL. I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

Uno dei principali scatti della ristorazione italiana nel mondo è stato compiuto nella valorizzazione delle specialità regionali con nuovi locali e format dedicati. Tra i ristoranti selezionati nella Guida a Seoul, è stato premiato **Ciuri Ciuri**, esempio di cucina siciliana nel quartiere giovane di Sangsu. Enrico Olivieri e sua moglie Fiore (nella foto n.1 insieme a tutti i ristoratori premiati), palermitana, hanno riportato un'offerta gastronomia semplice e genuina, ben fatta, di successo. *“Abbiamo venduto più di 7 mila arancine in due anni. Sono un prodotto che piace molto, anche perché l'appeal della Sicilia è forte. Per il futuro abbiamo intenzione di proporre un secondo locale e altri progetti nel cassetto sempre per quanto riguarda l'arancina”*. Mentre come miglior selezione di vini italiani è stata scelta **La Cucina**, storico ristorante italiano aperto nel 1990 che ha poi creato una vera e propria catena in tutta la metropoli. La carta dei vini del locale bandiera a Itaewon mostra una passione vera per il vino italiano, con una carta con scelte stimolanti in tutta Italia, con una bellissima selezione di Barolo e Brunello, profonda e ben articolata. Infine, il premio come migliore pizza è stato asse- >>



» gnato a un autentico pioniere della pizza napoletana in Asia: Salvatore Cuomo e il suo **Salvatore Cuomo The Kichen Seoul**. Salvatore oggi ha oltre 90 ristoranti in tutta l'Asia, ha 1500 collaboratori e importa 10 tonnellate di mozzarella di bufala campana al mese. *“A Seoul abbiamo avuto più difficoltà rispetto al Giappone. L'idea che hanno della pizza è quella americana, ma lentamente le cose stanno cambiando e la figura del pizzaiolo finalmente valorizzata”*, chiosa Salvatore.

SEOUL. IL MERCATO DEL VINO

La Corea del Sud, con i suoi 50 milioni di abitanti e un posizione di leadership nel mondo della tecnologia e del duty free, è la quarta potenza economica asiatica e senza ombra di dubbio quella più interessata al segmento del lusso. Non per niente, parlando di vino, il dato interessante è il valore di prodotto importato rispetto al volume. A fronte di oltre 180 milioni dollari di valore annuo ci sono 330 mila ettolitri, il che significa che in Corea del Sud il vino importato, e consumato, è di fascia medio alta. L'Italia è il terzo Paese, dopo Francia e Cile, e mostra un costante

miglioramento negli anni, a dimostrare che spazio e interesse non mancano. Attualmente il valore di vino italiano importato supera quota 30 milioni, la metà dei quali è coperta dai rossi, 9 milioni dai bianchi e 6 dalle bollicine (di cui siamo secondi esportatori, dopo la Francia). Che ci sia possibilità di sviluppo per il Made in Italy enologico è evidente, al di là dei dati numerici, nel momento in cui si incontrano stampa e buyer. Alla masterclass sui premi speciali della Guida (vedi foto n.4), che si è svolta lo scorso 2 novembre al Grand Hyatt, guidata da Eleonora Guerini, curatrice della Guida Vini d'Italia, si è contata la presenza di 50 tra giornalisti e importatori, con un livello di preparazione difficile da riscontrare in Oriente. *“Sono ormai diversi anni”* dice la giornalista enogastronomica **Sangmi Kim** *“che il vino italiano è considerato di alto livello, alla stregua di quello francese. I numeri vedono ancora la Francia in largo vantaggio, ma sono certa che le distanze si accorceranno sempre più. È importante che i produttori italiani siano presenti il più possibile, che partecipino ad eventi come quelli del Gambero Rosso, perché solo attraverso una maggiore conoscenza del prodotto si avrà un incremento dell'import”*. »



PECHINO. UN MERCATO DA PRESIDARE

Discorso diverso per la Cina, dove l'Italia deve lavorare ancora molto e molto duramente per recuperare la posizione che le spetta, in termini sia di volumi d'affari sia di quantitativo esportato. Sono, infatti, quattro i Paesi – Francia, Australia, Cile e Spagna – che ci superano. A fronte di oltre 1,8 miliardi di euro in valore di vino importato, solo 90 milioni toccano all'Italia. Va detto che il 2015 ha visto un incremento del 16% rispetto al 2014 (un segnale davvero ottimo), ma non c'è dubbio che ci sia davvero molto da fare perché il Belpaese occupi il posto che merita. La Cina è certamente un Paese complicato da comprendere e con cui stabilire un rapporto di continuità, ma rimane la vera sfida e il vino italiano la deve vincere. In nessun altro posto al mondo la necessità di fare sistema si sente come qui, un po' per la necessità di educare il palato un po' perché i quantitativi, in un Paese che conta un miliardo e 400 mila abitanti, sono una discriminazione non indifferente quando si affronta la questione importazione. *“La Cina si è aperta moltissimo al mondo del vino occidentale”* dice **Clemence Jiang**, del China Daily *“ma è innegabile che il vino sia ancora percepito un bene d'élite. I vini italiani iniziano a conquistare visibilità e interesse, ma i francesi e gli australiani sono quelli più presenti sul nostro mercato. L'Italia ha ancora molti spazi da conquistare e considerata la qualità dei vini degustati oggi non credo sia difficile che accada in tempi brevi. Bisogna non mollare e non farsi scoraggiare da un mercato a volte caotico e volubile, ma importante nei numeri e nel desiderio di farsi sedurre”*.

TRE LE MASTERCLASS PRESENTATE DAI DUE CURATORI della Guida Vini d'Italia Eleonora Guerini e Marco Sabellico (foto in alto), cui hanno partecipato ben 150 persone, tra giornalisti e trade.

PROFONDAMENTE LEGATO
 ALLA SUA TERRA
 MARZEMINO D'ISERA
 “ETICHETTA VERDE”



CANTINA D'ISERA

Via al Ponte, 1 - 38060 - Isera (TN)
 Tel. +39 0464 433795
 info@cantinaisera.it

PECHINO. DOVE MANGIARE ITALIANO

A pochi chilometri dalla “Città Proibita” arrivano le prime tre forchette tricolore della Guida, ovvero il massimo. Se le aggiudica il **Mio Restaurant** (vedi foto con tutti i premiati) del Four Season Hotel, migliore ristorante italiano in città. In cucina c'è Nello Turc, già passato tra le grinfie di Ducasse, Beck e Redezepi. A trent'anni dirige un gruppo di 19 persone, la sua è la cucina che non ti aspetti in un albergo: molto poco rassicurante, creativa, ricca di contrasti, che gioca molto sulle fermentazioni. Un ristorante che nel menu e nell'impostazione ha ancora la mano di un altro giovane talento: Marco Calenzo, che oggi lavora alle Hawaii. Per quanta riguarda i lieviti, **La Pizza**, nel quartiere di Sunlitun, strappa il punteggio più alto in città.

Il locale di Gennaro Miele propone un'autentica pizza napoletana, con ingredienti di qualità importati direttamente da Gennaro. “*Qui piace la pizza croccante, ricca d'ingredienti, ma sono sempre più in sintonia con lo stile napoletano*”, ci racconta il pizzaiolo Giuseppe. E poi, un'altra pizzeria di alto livello, quella dei Elli Salvo, sempre nel quartiere di Sunlitun: **Bottega** ha aperto da poco meno di due anni, farine e ingredienti di qualità e un nuovo wine Bar, Vesuvio, inaugurato la settimana scorsa. L'offerta italiana a Pechino è radi-



calmente cambiata negli ultimi anni, la maggior parte delle nuove aperture porta il marchio Italia. Infine, per quanto riguarda la selezione come carta dei vini italiani, menzione speciale per **Opera Bombana**, uno dei vari ristoranti aperti dall'unico chef italiano con tre stelle all'estero: Umberto Bombana. La selezione enologica è ricca di nomi classici, vecchie annate, ampia e profonda: bottiglie conservate perfettamente e servizio ineccepibile sotto tutti i punti di vista.

La Pura Verità del Vino



VALDELLE ROSE
TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

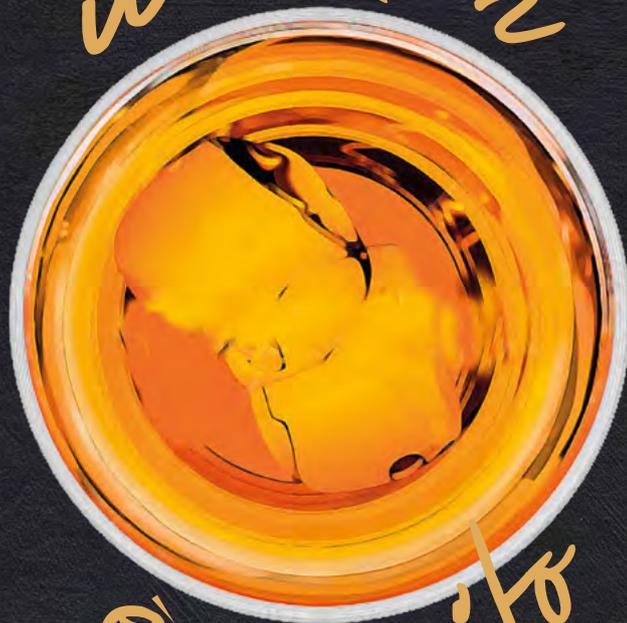


▲ **PECHINO** - Ecco alcuni momenti del Tre Bicchieri Tour nella capitale cinese dello scorso 4 Novembre. Qui sono state tre le Masterclass guidate dai curatori della guida Vini d'Italia, Eleonora Guerini (foto in basso a destra) e Marco Sabellico. A seguire la consueta degustazione dei migliori vini italiani.

GAMBERO ROSSO®

Ron
Zacapa
Centenario

il Rum



è servito

RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 10 CHEF
PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE ORE 20.30
LA LEGGENDA DEI FRATI
Chef FILIPPO SAPORITO
Firenze - Costa S. Giorgio, 6/a

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE ORE 20.30
PANO 35
Chef IVAN MILANI
Torino - Corso Inghilterra, 3

VENERDÌ 25 NOVEMBRE ORE 20.30
COTTO & CRUDO
Chef NASIR UDDIN
Salerno - Piazza Flavio Gioia, 8

GIOVEDÌ 15 DICEMBRE ORE 20.30
LA ZATTERA
Chef ANGELO LANARO
Pescara - viale Primo Vere, 67

