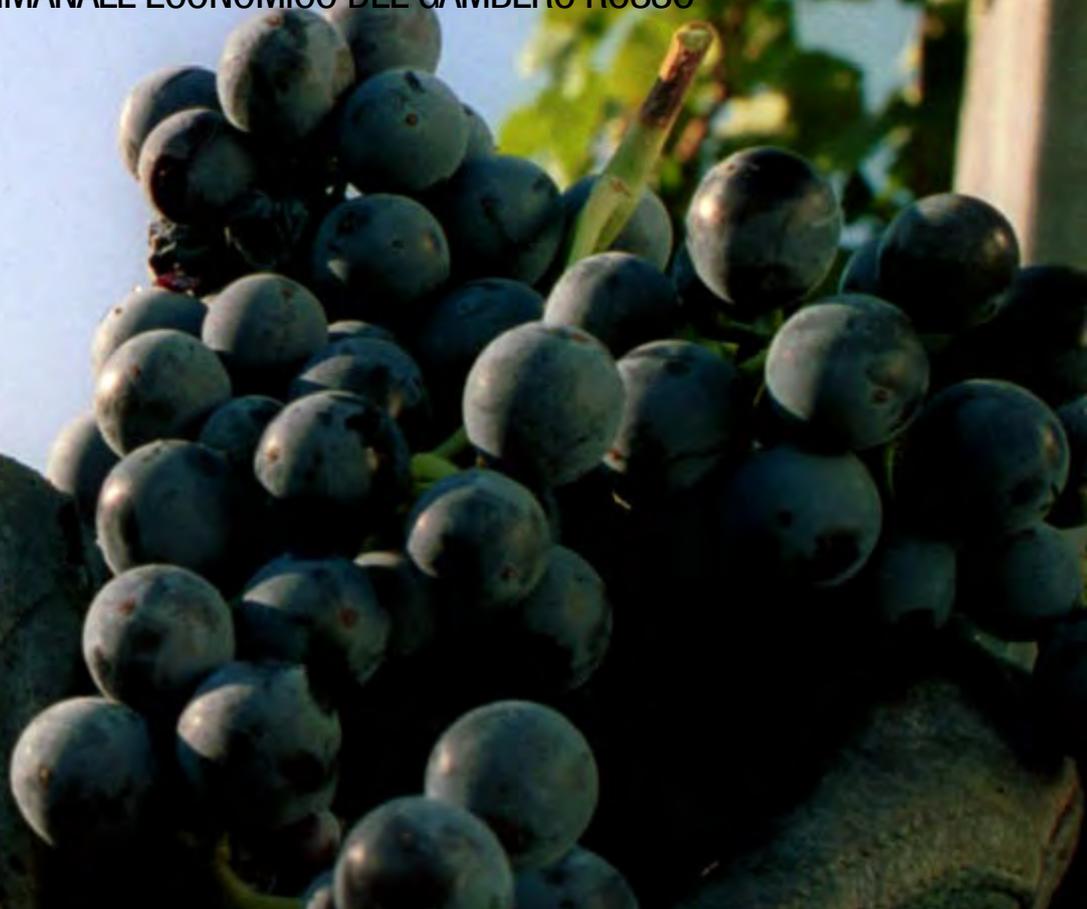




# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## ASPETTANDO LA VENDEMMIA INCHIESTA SU COME SARÀ

### VINO NOBILE

Bene l'export.  
Ma c'è ancora chi  
lo confonde col  
Montepulciano  
d'Abruzzo

pag. 2

### GALLO NERO

Cresce l'interesse  
straniero. Ma  
preoccupa il possibile  
aumento tasse di  
successione

pag. 2

### CONTROLLI

Addio etilometro:  
il futuro è l'autovelox  
che misura il tasso  
alcolico. La ricerca  
polacca

pag. 6

### ISRAELE

Stop all'annata 2014:  
salirà l'import? Il  
parere degli italiani  
che producono  
kasher

pag. 10

### VENDEMMIA

Le grandi Dop  
si attendono un  
lieve calo. E il  
meteo tiene tutti in  
apprensione

pag. 12



## NOBILE DI MONTEPULCIANO, BENE PRODUZIONE ED EXPORT. MA CON L'ABRUZZO IL DIALOGO È IN SALITA

a cura di **Gianluca Atzeni**

Oltre 3,25 milioni di bottiglie di Nobile Docg immesse sul mercato, a cui se ne aggiungono 1,2 milioni di Rosso Doc. I dati dei primi 5 mesi 2014, forniti dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, restituiscono una denominazione che sta riuscendo a passare indenne la congiuntura economica. "Siamo in linea col 2013" dice a Tre Bicchieri il presidente **Andrea Natalini** (Le Bèrne; nella foto), a un anno dalla sua elezione: "Riuscire a confermarsi sui livelli dell'ultimo triennio è una garanzia per tutto il territorio. Stiamo vendendo anche di più rispetto alle scorte". Ecco perché il Consorzio potrebbe valutare l'opportunità di aumentare le superfici (prima Rosso e poi Nobile) così come avvenuto due anni fa. La Docg toscana, che ha chiuso il 2013 con un export a +8% sul 2012 toccando quota 76% sui volumi totali, vende soprattutto in Germania (48% e +4% sul 2012), Usa (17,5% con un +1%) e sui mercati asiatici (dall'8 al 12%). "Dobbiamo lavorare



meglio sui prezzi. Lo scorso anno lo sfuso è aumentato ma l'imbottigliato non è cresciuto in proporzione. Continueremo a sensibilizzare le aziende affinché il prodotto non subisca troppi ribassi". Nel frattempo, oltre che sulle politiche green (il progetto 'Zero Co2' punta a ridurre le emissioni del ciclo produttivo entro il 2020) l'attenzione è concentrata sulla promozione estera: "Sono previsti tour in Usa e Cina, ma anche a Budapest e Praga. Vogliamo tenere legati vino e territorio" dice Natalini "difenderci dalle imitazioni ed evitare la confusione con altre Dop". Il pensiero va al Montepulciano d'Abruzzo: due anni fa l'intesa preliminare firmata al Mipaaf dai

due Consorzi e dalle rispettive Regioni sull'uso distinto dei nomi (per cui il "Vino nobile di Montepulciano" e il "Montepulciano d'Abruzzo" sono diversi tra loro) sembrò aver posto le basi per la chiusura della diatriba. Ma ancora oggi il percorso è in salita. "Se, durante le fiere, gli stranieri ancora chiedono 'un Montepulciano' ai banchi del Nobile" conclude "significa che c'è ancora molto da fare".

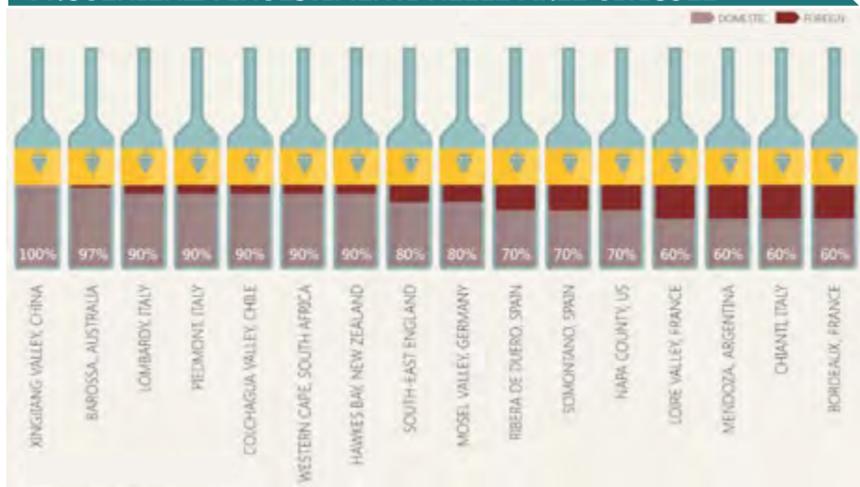
## La solidità toscana attrae gli stranieri, ma lo spauracchio è la tassa sui patrimoni

L'industria vitivinicola toscana è solida, dal punto di vista patrimoniale e da quello della sostenibilità del debito, con una forte propensione all'export, soprattutto verso Ue, Usa e Canada, e possiede una buona attrattività per gli investimenti esteri (grafico). Sono alcuni aspetti evidenziati in un'analisi dell'ufficio studi Mediobanca per il Chianti Classico, che ha tracciato un quadro nazionale e internazionale. "L'importanza strategica di questi incontri è evidente", osserva il direttore del Consorzio, Giuseppe Liberatore "per poter disegnare i nostri piani futuri, legati in particolare alla promozione. Disporre di dati aggiornati su tendenze e mercati è fondamentale. Per questo, ci stiamo attivando per implementare un software condiviso da un panel rappresentativo dei soci (circa 70% dei volumi; ndr.) che, sul modello di quanto avviene Franciacorta, consentirà al nostro ufficio studi di disporre di dati anonimi e aggiornati, in grado di fotografare la realtà del Gallo Nero sui mercati". L'obiettivo è partire entro l'anno.

Sul fronte investimenti, non mancano preoccupazioni tra i produttori per il possibile aumento dell'aliquota della tassa di successione (oggi al 4%) che il governo Renzi potrebbe innalzare in autunno, con una manovra correttiva dopo le osservazioni di Bruxelles sui conti pubblici: "In Italia l'aliquota è storicamente bassa" osserva Liberatore "e

un aumento potrebbe scoraggiare l'arrivo di capitali stranieri". L'analisi Mediobanca ha toccato anche i punti deboli: l'assenza di una grande catena gdo italiana oltreconfine, l'e-commerce poco sfruttato, l'esigua rete di vendita estera delle italiane, la bassa competitività del sistema turistico rispetto a competitor come Francia e Spagna. - **G. A.**

### PROVENIENZA INVESTIMENTI NELLE AREE VITICOLE



## VINI&MARTELLI. FINALMENTE LA PEC ENTRA IN CANTINA

L'onorevole Massimo Fiorio, relatore del provvedimento sulla sburocratizzazione nel settore vitivinicolo, ha recentemente affermato che non è da escludere che il testo della normativa potrebbe essere approvato entro fine anno. E, in effetti, la filiera (Agrinsieme, Assoenologi, Federvini, Federdoc, Unione italiana vini) sta lavorando a pieno ritmo per proporre alla Commissione Agricoltura della Camera un testo condiviso che, potrebbe vedere la luce entro fine luglio. Sulla sburocratizzazione anche il Ministero delle politiche agricole è decisamente attivato. Prova ne è che, qualche giorno fa, ha emanato per decreto le "disposizioni per l'utilizzo della posta elettronica certificata ai fini della convalida e la trasmissione dei documenti di accompagnamento che scortano taluni trasporti vitivinicoli". In concreto, dal 1 settembre le aziende potranno assolvere a quanto previsto dalle vigenti leggi in modo più veloce e razionale, attraverso la convalida dei relativi documenti di trasporto per la movimentazione del vino sfuso o confezionato in Italia e all'estero tramite Pec (posta elettronica certificata). Una bella novità attuata sulla scia di #Campolibero, il piano lanciato dal Dicastero dell'agricoltura in tema di semplificazione degli adempimenti degli operatori e, nel contempo, per aumentare l'efficacia dei controlli sulla circolazione dei prodotti vitivinicoli. Il sistema di convalida tramite Pec era già stato anticipato a metà 2013, ma era rimasto in sospeso in attesa di specifiche disposizioni attuative che ora sono arrivate.



Insomma, sembra sia la volta buona per eliminare dal settore vitivinicolo italiano carta, perdite di tempo e di denaro, nonché razionalizzare i controlli. Stanno quindi andando a buon fine i messaggi lanciati ancora nel 2008 dall'Assoenologi, quando nel suo 63° Congresso, celebrato a Venezia, denunciò che erano più di 20 gli enti che a diverso titolo potevano effettuare i controlli nel settore e che in Italia un enologo deve impegnare più del 20% del suo tempo a riempire carte, spesso finì a se stesse.

**Giuseppe Martelli** Direttore generale Assoenologi

## Cantina Pertinace: Fatturato 2013 sale a 2,3 mln di euro

Numeri in salita per Cantina Pertinace (80 ettari con 15 soci conferitori e 7mila quintali di uve lavorate). Il bilancio 2013 si è chiuso con il superamento di quota 500 mila bottiglie e un fatturato passato da 2 a 2,3 milioni di euro. "Il 2013 conferma il trend positivo in atto da alcuni anni" dice il direttore Cesare Barbero "e la prima metà del 2014 è in linea con lo scorso anno". Per l'azienda, che focalizza la produzione su Barbaresco e Dolcetto, l'export (che rappresenta il 40% dei volumi) ha segnato una crescita del 15%, soprattutto in Usa e Nord Europa.

## Nizza Docg, nuovo disciplinare in vigore già dalla vendemmia 2014

Sarà esaminata entro fine luglio, dal Comitato nazionale vini Mipaaf, la pratica di pubblico accertamento del nuovo disciplinare del Nizza Docg, la Barbera prodotta oggi in 18 comuni dell'Astigiano, in 250 mila bottiglie. "Ormai è certo, già dalla vendemmia 2014 avremo il Nizza Docg", annuncia il presidente del Consorzio vini d'Asti e Monferrato, Filippo Mobrìci. Strada tracciata, dunque. Dopo il Mipaaf sarà la volta di Bruxelles. A quel punto, l'obiettivo dell'Associazione produttori del Nizza, che lavora a questo dal 2002, sarà raggiunto. L'altro, dice Mobrìci, è raggiungere quota un milione di bottiglie.

**PONTE**  
UOMINI E VIGNE DAL 1948

find us



www.viticoltoriponte.it

## Se Sotheby's mette all'asta fine wine tramite eBay

a cura di Loredana Sottile

Accordo Sotheby's-eBay per la vendita di fine wine e di altri pezzi da collezione. Non c'è ancora un calendario ufficiale delle nuove aste on line, ma pare che già dal mese di agosto sulla piattaforma di e-commerce ci sarà una sezione dedicata alle vendite all'incanto. **In linea di massima, la partnership riguarderà le vendite al di fuori di Londra e New York** e avrà da una parte l'obiettivo di rafforzare la presenza on line della famosa casa d'asta inglese (convinta probabilmente dagli ottimi risultati ottenuti dalle vendite a distanza, soprattutto con i collezionisti asiatici), dall'altra servirà a eBay per arricchire il suo catalogo di beni di lusso. *“Quando si combinano l'inventario di Sotheby's con la piattaforma tecnologica di eBay”* ha commentato Denis Wenig, presidente

di eBay *“l'accesso ai prodotti migliori è garantito da qualunque luogo e dispositivo del mondo, in qualunque momento”*. A dirla tutta, nei mesi scorsi il famoso sito di e-commerce è finito sotto accusa per la vendita di improbabili wine-kit di famose denominazioni italiane, tra cui Barolo e Verdicchio. Problema, pare, superato con un accordo tra il Mipaaf, eBay e l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (AICIG) per la segnalazione di episodi irregolari e la rimozione immediata dei relativi annunci. Inoltre già da qualche anno eBay è di fatto entrato nel business di vino, con le dovute limitazioni dovute alle restrizioni statunitensi sulla vendita e il trasporto di alcolici e alle leggi divergenti da Stato a Stato. Fino a questo mo-

mento la bottiglia più costosa venduta sul marketplace americano è un'imperiale (6 litri) di Chateau Mouton Rothschild 1988 Cult Wines, prezzo di 9,500 dollari. Ma, c'è da starne certi, con il nuovo accordo, la posta in gioco si alzerà. E di parecchio.



## Troppo vino: Spagna costretta alla distillazione

Spagna, via libera alla distillazione per 4 milioni di ettolitri di vino. Quella che era solo un'ipotesi, adesso è realtà: l'eccesso di produzione dello scorso anno (45 milioni di ettolitri) ha portato il Magrama (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) a intraprendere questa strada per evitare il deprezzamento e il decadimento della qualità. Così **il surplus di vino confluirà nella produzione di alcol per usi industriali ed energetici, in parole povere produrrà etanolo**. La distillazione coinvolgerà solo le realtà cooperative delle regioni in cui la produzione è stata superiore al 50% della media delle ultime quattro stagioni. In primis Castilla La Mancha con i suoi 37,2 milioni di ettolitri.

## Sos siccità: a rischio fino al 25% dei vigneti californiani



Se la Francia in queste settimane si ritrova con i vigneti sott'acqua, la California deve affrontare il problema opposto: troppe poche piogge e vigneti a secco. Secondo l'ultimo rapporto dell'University of California, l'agricoltura sta attraversando il periodo peggiore in tema siccità, con danni di oltre due miliardi di dollari. Da anni, infatti, i fiumi da cui si approvvigionano molte aziende agricole sono quasi prosciugati e l'unica soluzione è ricorrere alle acque del sottosuolo. Si stima che, per questo motivo, tra Central Valley, Coast Central e Southern California 428 mila ettari di terre coltivate (circa il 5%) sta andando fuori produzione. In particolare in Central Valley – la zona più colpita – le perdite previste sono di 810 milioni di dollari. E a quanto pare il fenomeno, al di là delle condizioni meteo, non si arresterà fino al 2015. Ma il California Department of Food and Agriculture, che ha co-finanziato la ricerca dell'Università, assicura che l'acqua presa dal sottosuolo dovrebbe riuscire a rimpiazzare il 75% delle risorse idriche superficiali che si sono prosciugate. E intanto le aziende californiane, che già si approvvigionano dai bacini sotterranei, aumenteranno il ricorso a questi dal 30 al 51%. Rimangono, tuttavia, le preoccupazioni dei viticoltori. *“Per un vitigno ci vogliono due anni per dare i suoi frutti”* dice Mark Matthews, docente di viticoltura presso l'Università della California, Davis *“quindi la siccità di quest'anno potrebbe devastare le colture per il raccolto successivo. Se le viti rimarranno troppo asciutte potrebbero iniziare a morire o comunque non genereranno le gemme necessarie per il 2015”*. Se così fosse nei prossimi anni si potrebbe assistere ad una riduzione delle vigne del 25%. - **L. S.**

## VINI&SCIENZA.

### MITO E MODERNITÀ

Invocare la tradizione per alcuni vini frutto dell'innovazione tecnologica, come i rosè o gli spumanti in autoclave, vuol dire rinunciare a comunicare uno dei valori più pregnanti di questi vini, rappresentato, appunto, dalla modernità. Questi vini devono allora rinunciare alla storia per farsi con conoscere? Si può utilizzare a questo proposito la dualità ctoniano/epictoniano. Kthohon significa “terra” in greco, termine che si ritrova nella parola autoctono, che vuol dire “originario di quella terra”. Nella mitologia greca si distinguono divinità ctoniane (Gaia, Ade, Demeter...) dalle epictoniane (creatrici della terra) come Urano, Zeus, Atena. Quale è il loro rapporto con il vino? Non ci sono dubbi che il vino è ctoniano, con le radici profonde ed è conservato nella terra, nelle profondità delle cantine e nelle anfore di terracotta. I greci antichi versavano a terra le prime gocce di vino nel rituale della libagione del simposio, per placare le divinità ctoniane. Uno spumante, come il Prosecco ad esempio, ha caratteristiche epictoniane, non invecchia in cantina, è esposto alla luce, è il vino delle feste all'aperto, testimonia la bellezza dei paesaggi. È certamente più adatto alle pratiche socio-culturali moderne. Vi è anche un'altra dualità, quella dionisiaco/apollinea, riportata da Nietzsche. Dionisio è il dio del vino, dell'eccesso, che beve vino puro (per questo chiamato acratophoro), in quanto non versa il vino nel cratere per la diluizione con l'acqua, come era la prassi simposiaca. Identifica il vino carnosso, forte, strutturato. All'opposto c'è il vino della temperanza, dell'elevazione spirituale, del banchetto greco che non era una riunione di ubriachi, ma momento di discussione e narrazione. Quale è, allora, il personaggio da invocare? Senza alcun dubbio Apollo, Phebus, dispensatore di luce, che rappresenta il piacere del bere come momento per lo spirito non solo della carne, non dell'ebbrezza. Vini come Prosecco o Soave che richiamano luce, cordialità, giovinezza, sono più vicini ad Apollo che a Dionisio.



**Attilio Scienza**  
Ordinario di Viticoltura  
Università degli Studi di Milano

# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO



discoverproseccowine.it  
info@consorzioiprosecco.it



**Non solo etilometro.  
È pronto l'autovelox laser  
che rileva il tasso alcolico a distanza**

Arriva l'autovelox che misura il tasso alcolico di chi guida. Non è fantascienza, ma un sistema di controllo brevettato da tre ricercatori della Military University of Technology di Varsavia: Jaroslaw Mlynczak, Jan Kubicki e Krzysztof Kopczynski. Come funziona? Grazie ad un complesso dispositivo radar e ad un laser che attraversa l'abitacolo della vettura in movimento e calcola la densità delle molecole d'alcol emesse dai polmoni del conducente. Se il sistema ha una sensibilità molto elevata – è capace di riconoscere una concentrazione di alcol anche solo dello 0,1 per mille – pare che ci siano ancora diversi accorgimenti da prendere. Uno tra tutti, il calcolo sulle molecole alcoliche riguarda l'intero abitacolo dell'auto che, però, oltre a guidatore, può ospitare anche altri passeggeri.

Dettagli a parte, c'è poco da scherzare: la campagna europea contro l'abuso di alcol non si arresta. Solo nelle ultime settimane si ricordano la proposta dei pub inglesi di non vendere vini sopra i 12,5 gradi alcolici, la proposta di aumentare i dazi sugli alcolici in Spagna e il decreto legge che in Francia vieta di bere vino in pausa pranzo. A cui si aggiungono i divieti pubblicitari da anni in vigore sui media francesi e russi.

**supervisione editoriale**

Massimiliano Tonelli

**hanno collaborato**

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,  
Andrea Gabbriellini, Giuseppe Martelli,  
Attilio Scienza

**foto**

Daniele Mattioli

**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 all'11 luglio  
Chianti Fresco**  
in ristoranti  
ed enoteche  
a Roma  
[consorziovinochianti.it](http://consorziovinochianti.it)

**da luglio a settembre  
Cinemadivino  
I grandi film  
si gustano in cantina**  
oltre 100 appuntamenti  
nelle aie e nei cortili  
delle aziende  
[cinemadivino.net](http://cinemadivino.net)

**18 luglio  
"Passaggi di vino"**  
ponte di Tiberio  
e Borgo San Giuliano  
Rimini  
dalle ore 21 alle 24  
fino al 19 luglio

**18 luglio  
Ancona Jazz**  
degustazioni di  
Verdicchio, Rosso Conero  
e Lacrima di Morro d'Alba  
fino al 21 luglio  
[imtdoc.it](http://imtdoc.it)  
[marchejazznetwork.it](http://marchejazznetwork.it)

**19 luglio  
Malvasia Day**  
degustazione dei vini  
dell'isola  
Capofaro  
Malvasia & Resort  
Salina - Isole Eolie  
(Messina)

**23 luglio  
I drink pink**  
degustazione dei migliori  
vini rosati selezionati  
dal Gambero Rosso  
Hotel Royal Continental  
Napoli  
[gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

**26 luglio  
Calici di vino**  
Rotonda di Badoere  
(Treviso)  
biglietto 13 euro

**26 luglio  
Festival del vino  
dell'Alsazia**  
Mittelbergheim  
fino al 27 luglio  
[zotzenberg.com](http://zotzenberg.com)

**28 luglio  
Fano Jazz By The Sea**  
degustazioni musicali di  
Bianchello del Matauro,  
Colli Pesaresi e Pergola  
fino al 30 luglio

**31 luglio  
Vino è musica**  
Città delle Ceramiche  
Grottaglie (Taranto)  
fino al 1 agosto

**5 agosto  
Calici di stelle  
(in tutta Italia)**  
fino al 10 agosto  
[movimento  
turismodelvino.it](http://movimento<br/>turismodelvino.it)

**23 agosto  
Oxford wine festival**  
Oxford (Inghilterra)  
fino al 24 agosto  
costo 19,50 sterline  
[oxfordwinefestival.org](http://oxfordwinefestival.org)

**29 agosto  
Mandarossa  
Vineyard tour**  
Menfi (Ag)  
fino al 31 agosto  
[vineyardtour.it](http://vineyardtour.it)



**GIUSTI**  
GIUSTI WINE



Il Gusto  
**NOBILE** della  
**TRADIZIONE**



Società Agricola Giusti Dal Col S.r.l.  
Via Del Volante 4 - 31040 Nervesa Della Battaglia  
Tel +39 0422 720 198 | email:info@giustiwine.com | www.giustiwine.com



INTERNATIONAL  
EVENTS



CALENDAR 2014 CALENDAR 2015

OCT NOV dec JAN FEB MAR apr MAY JUN

3 november SHANGHAI trebicchieri	3 february MIAMI Vini d'Italia	2 march SYDNEY trebicchieri	1 june VANCOUVER trebicchieri
5 november HONG KONG trebicchieri	5 february NEW YORK trebicchieri		4 june TORONTO trebicchieri
	10 february CHICAGO trebicchieri		9 june SAINT PETERSBURG Vini d'Italia
12 january STOCKHOLM Vini d'Italia	12 february SAN FRANCISCO trebicchieri	11 may TAIPEI Roadshow	11 june HELSINKI Vini d'Italia
14 january COPENHAGEN Vini d'Italia		13 may GUANGZHOU Vini d'Italia	
15 january OSLO Vini d'Italia	14 march DÜSSELDORF trebicchieri	15 may BEIJING Roadshow	
18 october ROME trebicchieri	18 november MOSCOW trebicchieri	21 april HOUSTON Roadshow	
	25 november ZURICH Vini d'Italia	24 april MEXICO CITY Roadshow	
october 2014 ISTANBUL Roadshow	27 november WARSAW Vini d'Italia		
29 october OSAKA Roadshow	february 2015 LONDON Vini d'Italia		
31 october TOKYO trebicchieri			

INFO: worldtour@gamberorosso.it tel. +39 06 55112234 www.gamberorosso.it



# Regno Unito: regno della contraffazione per i vini stranieri?

▲ a cura di Loredana Sottile

**CONTRAFFAZIONE DI VINO?**  
Nel mirino non c'è solo la Cina. Parecchi casi sono stati riscontrati nell'ultimo anno in Gran Bretagna, da Londra a Staffordshire, passando per Nottingham. Si tratterebbe sempre di marchi famosi trovati in piccoli negozi, al di fuori dal circuito della grande distribuzione. In totale si stima che un vino su cinque nel Regno Unito - al di là della Gdo - sia falso. Tra i nomi più contraffatti? Jacob Creek, uno dei più conosciuti ed esportati brand australiani. Nel dettaglio a Edgware, a nord di Londra, in un unico negozio sono state sequestrate 249 bottiglie di falso Jacob Creek. A

Staffordshire sono state scoperte bottiglie contraffatte per un valore di 30 mila sterline. In un negozio di Mansfield gli investigatori hanno trovato 34 bottiglie di finto Jacob Creek, grazie alla denuncia di un cliente che ha notato la dicitura sbagliata in etichetta: Shardonny, anziché Chardonny. Come si vedrà, a partire proprio dal nome, accorgersi dell'inghippo non è così difficile. Senza contare i prezzi che dovrebbero subito insospettire il consumatore. Si consideri che Tesco attualmente vende Jacob's Creek Grenache-Shiraz al prezzo scontato di 4.99 sterline. Al di sotto è improbabile che si tratti di un vino di qualità, e di solito i prezzi dei falsi si aggirano sulle due sterline. Come sempre, quindi, il

primo e miglior guardiano del vino è il consumatore stesso. Basta un po' di buonsenso. Intanto, però, l'Intellectual Property Office sta lavorando a fianco dell'Interpol su un'operazione transfrontaliera per smantellare le reti di approvvigionamento contraffatto. E, dal canto suo, il Servizio per la riscossione e le dogane di Sua Maestà (Her Majesty's Revenue and Customs - HMRC) fa sapere che entro il 2017 sarà pronto un registro di grossisti per la vendita di alcol, in modo da rendere il sistema dei fornitori più sicuro e inaccessibile ai criminali. Gli ultimi gravi casi di contraffazione ai danni di vini importati in Uk si erano registrati nel 2011, adesso, però, a quanto pare, il fenomeno sta tornando.

## ▲ IL MIO EXPORT. Giorgio Anselmet - Maison Anselmet



- 1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?**  
Maison Anselmet è una piccola realtà che dalle iniziali 70 bottiglie del 1978 è arrivata alle oltre 90 mila attuali. Il mercato di riferimento è prevalentemente italiano, ma da qualche anno ci siamo affacciati anche fuori e attualmente il nostro volume estero si aggira intorno al 10%.
- 2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO E PERCHÉ?**  
Vendiamo specialmente in Valle d'Aosta. All'estero lavoriamo bene con gli Usa, il Giappone, l'Australia e anche con la vicina Francia attraverso esportatori, mentre abbiamo molti privati che preferiscono visitare e acquistare in cantina e vengono da Olanda, Belgio, Svizzera e ovviamente dalla Francia.
- 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?**  
La burocrazia è una nota dolente, vi sono troppi adempimenti inutili e costosi in termine di ore dedicate (nel nostro piccolo il costo si aggira tra il 25-27% del nostro Pil).
- 4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO (POSITIVO/NEGATIVO) LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...**  
Sapere che il nostro Le Prisonnier è venduto a New York a circa 600 \$ la bottiglia, fa sempre un po' impressione. Per quanto riguarda i rapporti diretti, talvolta abbiamo periodi in cui le richieste arrivano sempre dalla stessa area geografica ad esempio lo scorso anno abbiamo avuto molti contatti con il paesi del Nord Europa, non so se sia questione di moda...

Maison Anselmet | fraz. Vereytaz | Villeneuve | Aosta | www.maisonanselmet.it

NEL PROSSIMO NUMERO  
CASTELLO DI QUERCETO

*In Israele l'annata 2014 di vino non ci sarà. Il motivo non è il conflitto di Gaza, ma una legge della Torah che blocca tutte le attività in vigna. Tre Bicchieri ha sentito gli italiani specializzati in kasher per capire se e quali spazi ci sono*

# L'anno sabbatico del vigneto israeliano. Opportunità di mercato?

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

**S**HMITAH, OVVERO L'ANNO SABBATICO DELLE VITI israeliane, inizierà il prossimo 25 settembre 2014 e terminerà il 13 settembre 2015. In questo lasso di tempo, essendo il settimo anno del ciclo agricolo di sette anni previsto dalla Torah, il vigneto verrà messo a riposo, non potrà essere potato e l'uva non potrà essere raccolta. La prescrizione ha valore in Israele mentre non tocca chi, in Italia, Francia o in altri Paesi, si cimenta con il vino kasher. Agli ebrei è consentito bere il vino a condizione che sia kasher (cioè adatto, permesso, idoneo) indipendentemente dalla sua origine geografica. Il vino impiegato nelle varie celebrazioni e festività, deve subire un controllo molto attento che non riguarda solo le sue caratteristiche organolettiche, ma tutto il percorso dal vigneto alla bottiglia. L'intera fase deve essere seguita da ebrei praticanti, rispettosi del Sabbath, e certificata da un Rabbino che garantisce l'osservazione della kasherut cioè delle varie regole rituali. Alla luce di tutto ciò, la conseguente penuria di vino kasher, provocata da Shmitah, potrebbe innescare un aumento della domanda cioè diventare un'opportunità, seppur di nicchia, per le aziende che hanno l'intenzione o già sono impegnate in questo tipo di produzione. Non a caso la questione, durante l'ultimo

congresso dell'Assoenologi, è stata presa ad esempio della necessità non solo di conoscere genericamente le normative che regolano i mercati, ma anche di approfondirne le usanze e le tradizioni locali in modo di facilitare l'obiettivo di ampliare il nostro export. Ma sarà davvero un'opportunità da tener d'occhio?

## LA SITUAZIONE

Il Governo israeliano, in considerazione di Shmitah, ha già predisposto un piano per risarcire economicamente le aziende e le cantine che rispetteranno l'anno sabbatico. Il mercato del vino in Israele ha un fatturato annuo stimato in oltre 180 milioni di dollari, di cui le importazioni costituiscono circa il 20%. Generalmente il 55% della produzione israeliana di vino viene esportata, soprattutto Francia, Regno Unito e Usa dove sono presenti forti comunità ebraiche. Tra i principali produttori di vino kasher, al di fuori di Israele, la Francia occupa un posto di primo piano. La tradizione iniziata con il barone Edmond de Rothschild (1845-1934) si è poi allargata ai più importanti châteaux bordolesi. In Italia, ormai da tempo, diverse cantine si sono misurate con la produzione di vini kasher ma, non esistendo una rilevazione statistica, è impossibile quantificare il fenomeno. **Mosè Silvera**, imprenditore di Supergal, società specializzata nella distribuzione di vini kasher conferma che *“da parte di molte aziende italiane c'è >>*



## LA BIBBIA E SHMITAH

“Per sei anni seminerai la tua terra e ne raccoglierai il prodotto, ma nel settimo anno non la sfrutterai e la lascerai incolta: ne mangeranno gli indigenti del tuo popolo e ciò che lasceranno sarà divorato dalle bestie della campagna. Così farai per la tua vigna e per il tuo oliveto”

(Esodo 23:10-11)

*stato un avvicinamento a questa produzione perché c'è la voglia di esplorare nuovi sbocchi di mercato. Per molti è un fiore all'occhiello ma è bene sapere che il mercato è limitato anche se ogni anno ci sono almeno due o tre cantine in più che offrono vini kasher”. Silvera stima siano una trentina su tutto il territorio nazionale.*

## I PRODUTTORI ITALIANI

Vediamo nel dettaglio chi sono i produttori italiani, qual è la loro esperienza e quali le prospettive. **Stefano Cinelli Colombini**, della Fattoria dei Barbi a Montalcino, ha fatto una prima esperienza nel 2011 con Il Poggialto, un Igt Toscana Rosso, ma per ora non ha replicato: *“I costi di produzione sono elevati – tutte le lavorazioni con il rabbino sono molto costose – e ammortizzabili su quantità ridotte. Ho proposto, per limitare le spese, di automatizzare completamente la vinificazione evitando così dei passaggi”*. Il problema dei costi di produzione è posto con forza da **Pietro Ferri**, direttore della Cantina Sociale di Pitigliano che produce la linea Pitigliano La piccola Gerusalemme: *“Sono quasi trent'anni che produciamo vino kasher – e anche olio – ma le quantità di uva lavorata sono drasticamente diminuite. Il mercato estero è difficilissimo e quello domestico lo è altrettanto perché la richiesta si basa soprattutto su prezzi molto bassi. La crisi, poi, ha notevolmente influito sui volumi e oggi la domanda dei curiosi è maggiore di quella degli osservanti”*. Un aspetto che evidenzia anche **Antonio Capaldo** di Feudi San Gregorio. L'azienda irpina che si fregia per i propri prodotti (Fia-

no di Avellino Maryam e il Campania Igt Aglianico Rosh) della certificazione della Orthodox Union, esporta in Usa il 50% della produzione: *“La distribuzione dei nostri kasher è la stessa di Feudi anche negli Usa e le richieste, sia in Italia, sia all'estero, ci provengono anche da non ebrei”*. **Andrea Pandolfo** della Cantina Sant'Andrea di Terracina con 150.000 bottiglie all'anno è uno dei maggiori produttori italiani kasher. *“Abbiamo iniziato nel 1999 con 20/30 mila bottiglie ora ci siamo stabilizzati sulle 150 mila. Il nostro Moscato è una varietà molto ricercata, ma il consumo locale è fermo. Le nostre difficoltà sono dovute soprattutto all'euro forte che ci rende poco competitivi in Israele e America”*. Dello stesso avviso **Pierpaolo Chiasso**, direttore di produzione della Falesco: *“Non abbiamo avuto richieste particolari per l'anno prossimo quindi la produzione rimarrà sulle 20/22 mila bottiglie di vino kasher”*. Quanto a Shmitah Mosè Silvera dice di non prevedere *“incrementi della domanda di vino italiano kasher, anche perché le cantine israeliane da tempo si sono premunite per ovviare alla mancanza di prodotto, aumentando i volumi in stoccaggio”*. A conferma di quanto detto sopra, c'è anche un'analisi di mercato americana - The Speciality Food Market in North America del 2012 - secondo cui solo il 15% dei consumatori kasher sono ebrei. La certificazione, infatti, da molti viene vista come un indice di genuinità. Un vissuto di mercato confermato anche da tutte le aziende italiane. Forse è lì che bisogna andare a pescare.

*Sondaggio Tre Bicchieri tra le maggiori denominazioni italiane, a poco più di un mese dall'avvio della raccolta. Prospettive e timori per un'annata che non sarà abbondante come il 2013 ma che potrebbe regalare qualità molto elevate*

# Vendemmia 2014, in calo le grandi Dop fiato sospeso per il meteo

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**UN OCCHIO AI FILARI MA COL NASO ALL'INSÙ.** Sono settimane decisive per la maturazione delle uve nel vigneto Italia. L'instabilità meteorologica che ha caratterizzato il mese di luglio sta tenendo in apprensione i produttori in diverse regioni. Tecnici e agronomi sono al lavoro, attraverso consueti monitoraggi, per avere un quadro preciso dell'andamento vegetativo, durante la delicata fase che precede l'invaiaitura. Le principali Dop (vedi grafico) si preparano così a una stagione che per quantità non dovrebbe superare quella del 2013, ma che in molti casi, rilevati in questo sondaggio di Tre Bicchieri nella seconda decade di luglio, consente di sperare in un'annata molto buona sul lato qualitativo.

**AL NORD, NELLA VASTA AREA DEL PROSECCO DOC, SI È** perso il lungo anticipo rilevato a metà giugno: "Dalle tre settimane siamo passati a una settimana per via delle temperature non elevate, inferiori di 7 gradi sulla media del periodo" osserva Stefano Zanette, presidente della Doc Prosecco "e per via delle frequenti piogge, che hanno provocato l'ingrossamento degli acini, oggi molto ricchi, pur essendo in presenza di piante più povere di grappoli rispetto al 2013. L'azione dell'acqua è stata

*in generale positiva. E se nei prossimi 50 giorni la temperatura andrà a stabilizzarsi, con buone escursioni termiche, potremmo attenderci una vendemmia eccellente".* Nelle colline del **Prosecco Superiore** le stime dei tecnici parlano di produzione sui livelli del 2013, con un anticipo di dieci giorni: "Sarà un'annata precoce, che partirà nella prima settimana di settembre e di sicuro non ad agosto" dice il direttore del Consorzio di tutela, Giancarlo Vettorello: "In vigna troviamo una situazione generalmente buona, meno grappoli ma più grandi, nessun danno da malattie nonostante la forte piovosità, anche se le insidie non mancano e occorre stare sempre attenti in questo periodo. Agosto sarà importante per la qualità: speriamo in una alternanza termica spiccata tra giorno e notte. Sarà determinante". Dieci i giorni di anticipo vegetativo registrati anche in Abruzzo, patria del vitigno **Montepulciano**: "La raccolta dovrebbe partire a fine settembre" spiega Giuseppe Cavaliere, direttore del Consorzio vini d'Abruzzo: "Dal punto di vista fitosanitario non rileviamo grossi problemi, anche se chiuderemo l'anno con tre/quattro trattamenti in più rispetto alla media, soprattutto contro la peronospora. Sul fronte produttivo non ci aspettiamo grandi variazioni rispetto ai circa 870 mila ettolitri del 2013. Speriamo che riparta il bel tempo, perché abbiamo avuto troppa pioggia".

**IN PIEMONTE, NEI 9.700 ETTARI DELL'ASTI DOCG, SI** registra un anticipo di venti giorni sul 2013. Per >>



Daniele Eberle, agronomo del Consorzio, la vendemmia dovrebbe prendere il via nell'ultima settimana di agosto: "La raccolta è prevista nella media generale e in calo rispetto al 2013, che è stata un'annata abbondante. La moderata piovosità di maggio e giugno ha favorito una buona allegagione. In questo momento, le piante sono al massimo dell'attività fotosintetica. Non abbiamo avuto grandine, ci sono stati invece focolai di oidio e comparsa di peronospora per le recenti piogge, ma senza problemi. Anche la flavescenza è sotto controllo. Gli eccessi termici che potrebbero condizionare negativamente gli aromi non ci sono stati e quindi si prospetta un'annata positiva soprattutto sul fronte dei profumi". Più a nord, in **Trentino**, saranno le uve del Trento Doc a essere raccolte

dopo il 20 agosto, seguite da Pinot grigio mentre, intorno al 10 settembre, si andrà sui rossi. Erman Bona, direttore del Consorzio vini del Trentino, prevede un calo produttivo: "Le nostre stime parlano di 1,1 milioni di quintali di uve, rispetto a 1,3 milioni del 2013; l'80% sarà a Doc. Buono lo stato generale di salute, anche se in alcune aree, come la Val di Cembra e la Val d'Isera, abbiamo avuto forti grandinate e pesanti danni ai filari, i cui effetti in vigna si sentiranno per qualche anno. Le piogge sono state abbondanti, ma le uve sono sane. Gran parte dei produttori adottano la lotta integrata e i trattamenti sono ridotti al minimo. Speriamo di continuare così". Nella vicina **Valpolicella** le prospettive sono ottimali: "La stagione è partita in anticipo, ma dopo

*l'ondata di calore di giugno ci sono state piogge e temperature fresche e, a luglio, questo anticipo si è perso" afferma l'agronomo del Consorzio, Renzo Caobelli. "Siamo nelle fasi di pre-chiusura del grappolo. Gli acini sono nella norma, qualche grappolo in meno per la Corvina in alcune aree, ma dovremmo raccogliere le quantità dello scorso anno. Le piogge dei giorni scorsi hanno favorito la moltiplicazione cellulare degli >>*

## PRINCIPALI DOP ITALIANE IN VOLUMI

Dati relativi al 2012 per superfici e uve e al 2013 per la produzione di vino

	2012			2013	
	Superfici rivendicate (ha)	Uve rivendicate (q.li)	Produzione potenziale (hl)	Produzione certificata (hl)	Produzione certificata imbottigliata (hl)
<b>Totale comparto vini Dop</b>	<b>217.731</b>	<b>21.717.734</b>	<b>15.088.456</b>	<b>12.522.058</b>	<b>11.569.718</b>
di cui:					
Prosecco	15.542	2.571.045	1.799.732	1.822.197	1.810.654
Montepulciano d'Abruzzo	9.328	1.188.875	832.212	885.522	650.301
Asti e Moscato d'Asti	9.484	1.023.988	716.792	744.084	745.524
Chianti	14.183	966.435	676.504	772.747	760.650
Sicilia	11.964	883.432	618.402	161.266	120.250
Conegliano Valdobbiadene Prosecco	6.259	815.369	570.758	545.883	544.408
Soave	5.641	757.204	530.043	424.671	357.796
Trentino	6.685	743.447	520.413	290.070	255.973
Valpolicella	7.062	505.165	353.616	153.847	148.844
Romagna	4.694	460.050	299.020	130.538	114.527

Fonte: Ismea

## LUGLIO, AGOSTO E SETTEMBRE. CHE TEMPO FARÀ...

Giornate estive, soleggiamento, temperature nella norma o poco più alte (tranne nei settori orientali), con la possibilità di ondate di calore africano di breve durata e il veloce passaggio di una perturbazione atlantica che potrebbe portare piogge. **Queste le proiezioni sull'Italia secondo i dati Ibimet-Cnr per le ultime due settimane di luglio**, fino al 4 agosto. "Le ondate di calore", spiega la climatologa Marina Baldi "saranno meno intense rispetto a quelle lunghe e persistenti osservate negli ultimi

15 anni. Avremo punte di 33-34 gradi al massimo, più probabili al centro sud".

### Ma come sarà agosto?

Nella prima decade, è prevista una fase calda al Nord come al Centro-sud, con possibilità di temporali pomeridiani nel settentrione e nei versanti orientali. "Nella seconda decade" prosegue Baldi "le proiezioni danno un calo termico, aria fresca settentrionale, rovesci sul Nord e Italia Centro-orientale, Puglia e versante ionico". La terza decade porterà un rialzo termico e "potranno verificarsi ondate di calore, pur sempre brevi". Per quanto riguarda la

grandine, sarà più probabile ad agosto al Nord e nella costa adriatica "per l'alternarsi dei periodi caldi con flussi di aria umida atlantica e di aria fresca dal nord Europa".

### Uno sguardo a settembre:

"Probabile ripresa generale del calore, ma il fenomeno del Niño (ndr: il riscaldamento delle correnti del Pacifico) potrebbe influire sull'intensità delle piogge nel Mediterraneo già da questo mese e poi fino a ottobre".



» acini. E sul fronte qualità, avendo avuto un giugno temperato e con molta acqua, avremo tessuti ricchi e maggiore qualità organolettica. I 25-27 gradi non hanno stressato la vite e la pianta ha lavorato 18 ore al giorno. Ci auguriamo che agosto non porti la grandine e che nei prossimi quindici giorni le temperature non vadano oltre 35 gradi". Nella confinante area del **Soave** (7 mila ettari) la cosiddetta rete di sentinelle (i circa 25 tecnici sul territorio) stima un avvio di raccolta nella seconda settimana di settembre: "Il 2014 potrebbe essere simile al 2013, nel senso che non si nota quella tendenza al riscaldamento vista nel 2011 e 2012", ricorda il direttore del Consorzio, Aldo Lorenzoni: "Pertanto, siamo in presenza di grappoli lunghi, spargoli, premessa di una qualità importante. Potrebbe essere una grande annata per il Soave classico. Ci sono condizioni ideali per la vendemmia di alta collina, grazie a buone riserve idriche e meno stress dello scorso anno. Faremo un trattamento in più in vigna. E anche se la minaccia viene dai temporali, siamo fiduciosi e speriamo di portare a casa la stessa acidità dell'annata precedente".

**ALTRA GRANDE ZONA A DOP È LA SICILIA, DOVE SI PARTIRÀ** poco prima di ferragosto con Chardonnay e Pinot grigio. Sul 2013, è previsto un calo di produzione medio del 20% con punte del 50% (soprattutto per Nero d'Avola, Grillo e Inzolia). "Non siamo di fronte a un'annata precoce se si considera la media delle ultime dieci", sottolinea il presidente del Consorzio della Doc, Antonio Rallo. "La perdita di produzione è dovuta a una pianta che presenta meno infiorescenze, dopo un 2013 abbondante. Qualche problema fitosanitario c'è stato nel Trapanese e Agrigentino. Sarà importante la conduzione del vigneto: non è un'annata facile, anche se non siamo in stress idrico. Tra giugno e luglio sono stati solo 5 i giorni

veramente caldi, con le sciroccate che ci hanno aiutato a eliminare i crittogami. Se questo clima proseguirà, ripercorreremo il 2013, anno più freddo dal 1976 per la Sicilia occidentale. E potremmo avere bianchi freschi e di buona acidità, mentre i rossi non avranno grande struttura ma più eleganza". Stato di salute perfetto tra i 9 mila ettari di vigneti a Dop in **Romagna**. Per il presidente del Consorzio, Giordano Zinzani, il semaforo verde arriverà nella prima metà di settembre (Sangiovese) con anticipo di una settimana: "Dopo un inizio di vegetazione anticipato c'è stato un rallentamento. Luglio è stato anomalo. Dal punto di vista fitosanitario, gli attacchi di peronospora sono stati combattuti, mentre purtroppo la grandine è arrivata forte nel Riminese e Alto Faentino, senza troppi danni alle quantità, che stimiamo in calo sul 2013. Ora il vigneto è rigoglioso, è buona la riserva idrica, il maltempo dovrebbe essere finito e il sole dovrebbe darci la qualità". In Toscana, nella zona del **Chianti Docg** c'è cauto ottimismo: "La raccolta dovrebbe partire il 20 settembre con cinque giorni di anticipo", osserva il presidente del Consorzio, Giovanni Busi: "Abbiamo uve in buono stato di salute, grazie a un terreno fresco e un clima non troppo caldo. I tecnici riscontrano un'uniformità nei vigneti con grappoli ben formati. Abbiamo avuto qualche grandinata, ma non si riscontrano problemi. Lo scorso anno abbiamo avuto cali produttivi per le piogge di maggio e giugno, mentre per ora la stagione sta andando perfettamente. Dovremmo raccogliere 1,1 milioni di quintali di uve". Stagione regolare nell'area del **Chianti Classico**, dove le premesse sembrano migliori del 2013: "Le escursioni termiche del periodo fanno bene agli aromi e sviluppano i polifenoli, funzionali all'invecchiamento dei nostri vini", rileva il direttore del Consorzio, Giuseppe Liberatore: "I tempi di vendemmia li deciderà agosto, che mi auguro sia caldo, seguito da un settembre ventilato".

Un pasto senza vino è come un giorno senza smartphone...  
...e l'App Vini d'Italia del Gambero Rosso



Abbonati su [www.gamberorosso.it/appvini](http://www.gamberorosso.it/appvini)

