



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

LA MILANO (NON) DA BERE DI EXPO

QUOTAZIONI

Primo ok per Masi in borsa. Si punta a raccogliere dai 30 ai 35 milioni di euro

pag. 2

VENDEMMIA

Il Veneto fornisce le prime stime: dopo un'annata al ribasso, si torna su

pag. 3

EXPORT

Luci e ombre per il mercato Usa: L'Italia spedisce più vino, ma sacrifica il prezzo

pag. 4

PREVISIONI

Il clima cambia i vigneti. Cosa ci attende nel 2015? Il parere degli esperti

pag. 10

EXPO

Quanto fa bene alla città di Milano? Le enoteche lamentano un calo degli affari

pag. 14



Masi Agricola pronta a sbarcare in Borsa. Obiettivo: raccogliere tra 30 e 35 milioni

a cura di Gianluca Atzeni

L'avviso della Consob di preammissione alle quotazioni sul mercato borsistico Aim – piccole e medie imprese è arrivato venerdì 12 giugno, e per Masi Agricola spa, la società veronese che vanta uno dei migliori indici di redditività tra le aziende italiane del vino, secondo Mediobanca, si aprono ora le porte di Piazza Affari. Una candidatura che avrà il suo epilogo il 26 giugno prossimo quando sarà fissata la data di collocamento delle azioni e si darà il via alle contrattazioni. Il patron **Sandro Boscaini** tiene subito a precisare: *“La famiglia resterà saldamente al comando e manterrà i due terzi del pacchetto azionario”* spiega a Tre Bicchieri *“un terzo del capitale sarà sul mercato e chi vende, in parte, sarà il fondo Alcedo che attualmente detiene il 15% (l'85% è suddiviso in quote del 28,32% tra i fratelli Sandro, Mario e Bruno; ndr) e, tuttavia, ne reinvestirà una parte”*. La scelta, per 'Mister Amarone', è quella di mantenere radici territoriali solide: *“Vogliamo restare produttori di vino, con l'anima nelle Venezie, puntando sui vini autoctoni e portando avanti i valori dell'appassimento. La famiglia deve restare così com'è”*. La quotazione all'Aim apre degli *“spiragli verso il mondo della finanza”* prosegue Boscaini *“e apre prospettive verso il mondo dei fine wines, dandoci anche la possibilità di poter scegliere meglio la qualità dell'investitore, che deve credere nel senso del nostro brand”*. Ed è proprio sulla cosiddetta brand awareness, sulla notorietà, che vuole puntare Masi Agricola: **“Da questo collocamento ci aspettiamo una raccolta tra 30 e 35 milioni di euro. E si tratta di capitali che saranno investiti per sostenere il nostro marchio”**. Oggi l'azienda esporta nove bottiglie su dieci in 90 Paesi, e in questa operazione un occhio particolare sarà riservato alla Cina. *“È un mercato in cui possiamo*

crescere molto, non solo nelle quantità ma anche nel valore medio a bottiglia.

È nostra intenzione dare valore aggiunto ai nostri vini e per fare questo la strada non è soltanto quella dell'acquisto di nuovi terreni”. Nel mercato orientale, in particolare, Masi punterà a comunicare *“valori emozionali”*, anche attraverso

l'apertura di corner shop e wine bar. *“Spero che il mercato mi dia*

ragione”, dice Boscaini, che per ora non accenna all'intenzione di passare in un futuro al listino principale.

Nel 2014, il Gruppo (che ha come advisor Ambromobiliare) ha prodotto e commercializzato 32 etichette e venduto circa 11,5 milioni di bottiglie, per un fatturato di circa 60 milioni di euro, con margini lordi del 30%. Anche se dal punto di vista temporale è Italian wine brands a essersi quotata per prima, Masi agricola (da sette generazioni appartenente alla famiglia Boscaini) potrà vantare un altro particolare primato: quello di essere la prima azienda vinicola quotata, a conduzione familiare. *“Il mondo del vino italiano”* conclude Boscaini *“deve potersi rapportare alla realtà finanziaria. I mercati sono sempre più globali ma permane una frammentazione che è nociva per le imprese. Ecco perché credo che l'Italia debba cambiare passo. Spesso si dice che in piazze come Cina non arrivino i risultati. Il perché è chiaro: le imprese non hanno le dimensioni adatte”*.



Da affittuari a proprietari: Poderi Colla acquista Bricco del Drago

Per vent'anni, la famiglia Colla ha affittato i 26 ettari di proprietà della famiglia Degiacomi di Alba. Da pochi giorni, invece, questi terreni sono divenuti di proprietà di Beppe, Tino, Federica e Pietro Colla: contratto d'affitto rescisso e acquisto dei poderi che appartenevano ai Degiacomi da fine Settecento. Per il Bricco del

Drago, a San Rocco Seno d'Elvio, si tratta di un passaggio di testimone naturale, con risvolti affettivi, visto che tra le due storiche famiglie ci sono stati da sempre buoni rapporti. L'accordo è stato siglato dapprima con una stretta di mano, come da tradizione nelle Langhe. L'importo dell'operazione non è stato reso noto. Di fatto, si tratta di 26 ettari di terreno, di cui 12 vitati e il rimanente a nocciolo e bosco. In particolare, quattro ettari sono di Nebbiolo, quattro di Dolcetto, tre di Pinot Nero e uno di Riesling renano. *“Siamo contenti che sia la famiglia Colla a proseguire il lavoro di nostro padre Luciano”*, ha detto Antonio Degiacomi. *“È per noi un'opportunità estremamente rara, entusiasmante e nello stesso tempo di grande responsabilità per valorizzare e non disperdere queste secolari esperienze”*, ha affermato Tino Colla. Le proprietà della famiglia Colla includono l'azienda Dardi Le Rose (6 ettari a Monforte d'Alba nel cru Bussia) e la Tenuta Roncaglia (otto ettari nel cru Roncaglie di Barbaresco), per circa 150 mila bottiglie l'anno.



L'eBook con tutti i TreBicchieri 2015

IN REGALO PER TE!

SCOPRI DI PIÙ



Centrale di sofisticazione nel bolognese e sequestri per 30 milioni. Martina: "Chi sbaglia paga"

È uno dei sequestri più grandi degli ultimi anni, per un valore di 30 milioni di euro, quello effettuato da Guardia di finanza e Icqrf a Ozzano dell'Emilia (Bologna). All'interno di un deposito abusivo sono stati scoperti 2.730 quintali di zucchero in sacchi di iuta, quattro serbatoi con acqua e zucchero, un'autocisterna e due rimorchi utilizzati per il trasporto dei prodotti sofisticati. In un'importante cantina della stessa provincia, invece, sono stati sequestrati 310 mila ettolitri tra mosti, vini e succhi d'uva, contenuti in 120 serbatoi, e tre cisterne con circa 900 quintali di zucchero liquido. Il sistema era ingegnoso: di notte, con autocisterne (non ricollegabili all'azienda), venivano introdotti nel deposito abusivo di Ozzano ingenti quantitativi di zucchero di ignota origine, lì lo zucchero veniva sciolto con



acqua e acidi e poi caricato in cisterne che scaricavano il prodotto nello stabilimento di lavorazione, per poi essere messo in commercio come vino da tavola e mosto. Frode in commercio i reati contestati ai vertici dell'azienda. Perquisizioni in abitazioni e anche in Veneto

e Campania. L'operazione nasce da una verifica fiscale del nucleo polizia tributaria della Gdf. Duro il commento del ministro Martina: "Chi cerca scorciatoie attraverso gli illeciti e mettendo a rischio la credibilità di un comparto modello come quello del vino deve pagare". - G. A.

Veneto, produzione 2015 stimata in lieve aumento. Buono la salute dei vigneti

Prime previsioni produttive, made in Veneto, per il 2015. Per la prima regione produttrice, malgrado alcuni andamenti climatici anomali (sbalzi termici ad aprile-maggio, ondate di calore a giugno), lo sviluppo vegetativo è nella norma. Il primo step del Triticum vitivinicolo 2015, di Conegliano, stima **un aumento della produzione per tutte le cultivar rispetto al 2014, che è stata scarsa**. L'aumento è dovuto soprattutto a una maggiore fertilità delle gemme. Rispetto allo scorso anno, si prevede un aumento delle rese in uva del 4/6% per il Pinot grigio, del 5% per Chardonnay, Merlot, Corvina e Rondinella; più contenuti gli incrementi per Glera e Garganega. Lo stato di salute del vigneto è buono, senza forti pressioni di peronospora, mentre l'oidio preoccupa di più per l'innalzamento termico della prima parte di giugno; sotto controllo la flavescenza dorata, mentre qualche problema di escoriosi è causato dalle piogge abbondanti del 2014 e si segnalano più giallumi nella vegetazione, specie nel veronese. Limitati gli interventi antiparassitari: al momento quattro o cinque. Fioritura nella media e stima di raccolta dell'uva: tra agosto e settembre per le uve precoci. Le piogge degli ultimi giorni hanno risolto alcuni casi di carenza idrica. Ma il ciclo vegetativo è ancora lungo: "Non conviene" dicono gli esperti "abbassare l'attenzione".

YouWine Shop
the best choice for your wine
www.youwine.it

**PERSONALIZZA
LA TUA CANTINA.**

**Scegli: colore, rivestimento,
porta e molto altro ancora.....**

WINE MONITOR. LUCI E OMBRE PER I VINI ITALIANI IN USA E GRAN BRETAGNA

Con 7,8 miliardi di euro, Stati Uniti e Gran Bretagna sono i due principali mercati di importazione di vino, pesando per circa 30% sul commercio internazionale di questo prodotto. In entrambi, il vino italiano è nelle posizioni di testa: primo negli Usa con quote superiori al 32% dell'import, secondo in UK col 18% (dopo Francia a 34%). Sul fronte dei fermi imbottigliati, il 2014 si era chiuso per l'Italia quasi invariato in volume negli Usa (-1%) e con +10% sul mercato inglese, mentre erano risultati in grande spolvero gli sparkling su entrambi (+15% Usa, +87% in Uk), grazie soprattutto al Prosecco. I primi dati import del I quadrimestre 2015 per questi mercati fanno emergere una situazione in chiaro-scuro. Negli Usa, continua la corsa degli sparkling (+46%) mentre continuano ad arrancare i fermi (appena +1%); stesso discorso in Gran Bretagna dove gli spumanti aumentano nei volumi per l'88% rispetto a un anno fa, mentre arretrano i fermi imbottigliati (-3%). Ma forse il dato che più fa riflettere riguarda il valore. Misurando i cambiamenti nella valuta locale (dollaro e sterlina), gli incrementi appaiono inferiori, a dimostrazione di una sostanziale riduzione dei prezzi medi di vendita, mitigata in parte dal rafforzamento del tasso di cambio di tali valute sull'euro. In altre parole, ciò che sembra emergere, è la volontà delle imprese italiane di "cavalcare" la svalutazione dell'euro per ampliare le proprie quote di mercato, in una logica di massima allocazione delle quantità disponibili (soprattutto per gli sparkling). E se questo ha indubbiamente una sua logica nel caso dei vini "comuni" venduti sfusi, è invece di più difficile comprensione nel caso di importanti Dop e Ig, attualmente oggetto di una forte domanda.

Usa e Uk, confronto I quadrimestre '15/'14

Import da Italia	Volumi		Valori	
	(litri)	Euro	Valuta locale	(\$/£)
USA				
Sparkling	46%	49%		20%
Fermi	1%	17%		-6%
UK				
Sparkling	88%	74%		54%
Fermi	-3%	4%		-9%



Denis Pantini denis.pantini@winemonitor.it

Gli States bevono meno vino, l'Italia perde valori e aumenta i volumi. L'analisi Iwfi

Meno vino negli Usa nel primo quadrimestre, dove l'import si è ridotto del 3,7% in quantità e del 2,7% in valore. L'Italia, secondo l'analisi Iwfi (Italian wine & food institute), ha spedito più vini (+1,2%, da 792 mila ettolitri a 801 mila), guadagnando però di meno (-7,4%), passando dai 437 milioni di dollari del primo quadrimestre 2014 ai quasi 405 milioni di dollari di quest'anno. La generale riduzione in volume è causata dalla contrazione dell'export di sfusi e delle vendite sul mercato americano di quei vini che utilizzano sfusi importati da Argentina (-13,3%), Cile (-8,9%), Australia (-7,8%) e Spagna (-2,1%). Come l'Italia, anche Francia (+8,6%) e Portogallo (+26,5%) sono in controtendenza nei volumi.

Il calo in valore, spiega il presidente Iwfi, Lucio Caputo, è da attribuire per il Vecchio continente (Francia -2,7%, Spagna -8,8%) al rapporto di cambio euro-dollaro (euro debole), mentre per i principali concorrenti extra Ue dell'Italia (Australia -6,1%, Cile -2,1%, Argentina -6%) alla forte contrazione nei volumi spediti negli Usa. Gli spumanti proseguono la corsa: per l'Italia quasi +46% in volume e +19,4% in valore, con una quota rispettiva del 59,9% e del 32,2%. Nel complesso, le bollicine italiane in Usa passano da 117 mila hl, per 66,3 mln di dollari del I quadrimestre 2014, a 170 mila hl, per 79,1 mln di dollari del 2015.

La politica francese spinge sul vino: dalla visita di Hollande a Vinexpo al via libera alla legge Macron

Se lo scorso anno Renzi era stato il primo Presidente del Consiglio italiano in visita ufficiale a Vinaly, pochi giorni fa Francois Hollande è stato il primo Presidente della Repubblica francese a partecipare alla cerimonia di inaugurazione di Vinexpo. Segnale inequivocabile dell'importanza che il vino ormai rappresenta per l'economia dei due Paesi, come ha sottolineato la massima carica dello Stato francese nel suo discorso inaugurale: "La filiera vino in Francia dà lavoro a oltre 500 mila persone e vale oltre 10 miliardi di euro" ha detto, per poi proseguire con una nota campanilistica: "Nel vino noi francesi siamo i primi al mondo, e primi resteremo". Hollande ha poi fatto riferimento all'importanza di allargare la base dell'Oiv, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, con sede a Parigi: "È nostro interesse farlo" ha detto "includendo nell'associazione grandi Paesi, come la Cina e gli Stati Uniti". E proprio in concomitanza di questa visita è arrivata l'approvazione del tanto atteso emendamento della legge Macron che di fatto ammorbidisce le norme sulla comunicazione e pubblicità degli alcolici previste dalla contestata legge anti-alcol Evin. Se prima era proibito qualunque riferimento promozionale al vino, adesso c'è il via libera alle informazioni - compresa segnaletica stradale - sulle zone di produzione.

Accordo Mipaaf e Gdo per rilanciare i consumi di Dop e Igp

Rilancio dei consumi Dop e Igp nella grande distribuzione, rafforzamento del contrasto alla contraffazione anche sul web, focus sulle indicazioni geografiche nel piano del Governo per il sostegno all'export Made in Italy (pronti 70 milioni per la promozione nei prossimi 3 anni), difesa del sistema delle denominazioni a livello internazionale e testo unico per le Dop per semplificare le norme a favore di imprese e consorzi. Sono le cinque direttive emerse durante gli Stati generali Igp a Expo. Per quanto riguarda la gdo, il Mipaaf ha siglato un'intesa con Federdistribuzione, Ancc-Coop e Ancc-Conad che prevede più spazi dedicati ai prodotti a denominazione nei punti vendita, l'uso sugli scaffali di segnaletica dedicata alla campagna informativa su Dop e Igp, campagne promozionali mirate ed esposizione di materiali informativi dedicati a questi prodotti. Oggi le Dop e le Igp in Italia sono 271 per l'alimentare in genere e 523 per il vino, per un valore alla produzione di 13,7 miliardi di euro, con 300 mila operatori tra fase agricola e industriale. **Sul fronte anticontraffazione, negli ultimi 12 mesi l'Icqrif ha avviato 370 procedure, di cui 144 nel settore vino e 226 per prodotti a Dop;** 22 i mercati interessati di cui 8 in Paesi extra Ue (tra cui Usa, Cina, Ucraina, Australia, Moldavia, Norvegia, Svizzera ed Egitto) per un valore di oltre 60 milioni di euro di flussi bloccati. Il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, ha sottolineato l'importanza degli accordi a tutela dei prodotti italiani con eBay e Alibaba, due tra i big player delle vendite in rete, che consente di rimuovere i prodotti (dal parmigiano al brunello, dall'aceto balsamico al prosciutto) quando vengono individuati: 200 i venditori bloccati su eBay in un anno e già 13 su Alibaba nella prima settimana di collaborazione. Secondo i dati Ismea, nonostante i tentativi di imitazione, il sistema italiano delle Dop e Igp ha registrato un +64% di fatturato negli ultimi 5 anni per l'agroalimentare, e di oltre il 33% per i vini. Nei primi 4 mesi del 2015, l'export agroalimentare ha toccato quota 11,9 miliardi di euro, con 3,15 miliardi per i prodotti agricoli e alimentari, con un +18% dell'agricoltura.

La Sicilia presenta la sua associazione regionale biologica

Nasce Assivob, l'Associazione Siciliana Vini e Oli Bio, sostenuta dall'Istituto regionale vini e oli di Sicilia. I suoi obiettivi sono la salvaguardia delle produzioni di qualità, il controllo, la promozione nei paesi Intra ed Extra UE, il miglioramento dei processi aziendali, la sperimentazione di nuovi prodotti. D'altronde **la Sicilia rappresenta la prima regione per superficie vitata bio con 25 mila ettari e oltre 1 milione di quintali d'uva.** Assivob, il cui presidente è Alfonso Failla (titolare dell'omonimo oleificio di Caltanissetta), è aperta a tutte le aziende siciliane che producono biologico o che trasformano e commercializzano olio extravergine di oliva ed olive da mensa e vino.

PONTE

UOMINI E VIGNE DAL 1948

find us



www.viticoltoriponte.it

Vini Venezia, Piazza riconfermato: "Chiudere bene la partita Pinot grigio"

C'è la questione pinot grigio in testa ai pensieri di Giorgio Piazza, appena riconfermato alla guida del Consorzio vini Venezia, assieme ai vice Pier Claudio De Martin e Franco Passador. *"Per governare il fenomeno Pinot grigio serve un salto di qualità notevole, sposando da parte di tutti l'unico percorso attuabile: la Doc interregionale, che differenzierà inequivocabilmente il Pinot Grigio da tutti gli altri, italiani e non. Il Consorzio Vini Venezia è disponibile ad aprire i confini della sua Doc Venezia Pinot Grigio e trasformarla in una grande Doc"*.



Il vino nell'Italia del Novecento: il convegno a Expo

Giunto al secondo appuntamento del ciclo di convegni di Expo, il Comitato Scientifico di Vino - A Taste of Italy racconta l'evoluzione di questo prodotto nell'Italia del Novecento attraverso gli scritti di Luigi Veronelli, Mario Soldati e Paolo Monelli. *“Nell'ambito del reportage eno-gastronomico,”* ha sottolineato **Luca Clerici**, professore di Letteratura all'Università di Milano *“possiamo identificare ne Il Ghiottone errante di Paolo Monelli il principale capostipite del genere”*. **Alberto Capatti**, storico della cucina e co-curatore della mostra alla Triennale di Milano su Luigi Veronelli, ha ricordato proprio come Veronelli *“abbia insegnato a creare un connubio, difficile ma quasi perfetto, tra due grandi virtù del nostro Paese, il vino e la cucina, attraverso opere come Mangiare bene all'italiana e Il Vino giusto”*. Il giornalista enogastronomico **Andrea Gabbrielli** ha poi aperto anche ad altri intellettuali che, insieme a Veronelli, Soldati e Monelli, hanno contribuito alla valorizzazione del vino e della gastronomia, quali Accolti, Cunsolo, Jannattoni, Zezzos, Ratti. Gli interventi dei sei relatori (Clerici, Capatti, Gabbrielli, Lo Russo, Del Cero, Gori) potrebbero diventare nei prossimi mesi una pubblicazione su cibo e letteratura del '900. Intanto l'auspicio di **Riccardo Cotarella**, presidente del Comitato Scientifico, è di *“veder nascere nuovi talenti in grado di raccontare il vino come lo sono stati, con le loro peculiarità e nei loro anni, Monelli, Soldati e Veronelli”*. I sei viaggi di Expo continueranno il 27 giugno con il convegno *“Uno sguardo sul futuro. La ricerca scientifica per una nuova viticoltura”*.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Michela Becchi, Denis Pantini

foto

Cantina di Castelnuovo del Garda

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammico | 06.55112356

dammico@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

Fino al 16 agosto
Mostra Arte e Vino
Palazzo della
Gran Guardia, Verona
mostraartevino.it

18 giugno
Milano alla scoperta
dei Vini Piceni
wine tasting gratuito
(con prenotazione
obbligatoria)
Mercato Metropolitan
Porta Genova,
Milano
dalle 19 alle 23
[gamberorosso.it/
virtuemart/eventi-in-
italia-e-all-estero/milano-
alla-scoperta-dei-vini-
piceni-detail](http://gamberorosso.it/virtuemart/eventi-in-italia-e-all-estero/milano-alla-scoperta-dei-vini-piceni-detail)

18 giugno
Il Rum è servito
proposte culinarie dello
chef Alessandra Civilla
in abbinamento
a Ron Zacapa
Alez Ristorante, Lecce
tel. 0832243619
[www.gamberorosso.it/
ilrumeservito](http://www.gamberorosso.it/ilrumeservito)

19 giugno
Special Edition
Milano Expo 2015
degustazione
Tre Bicchieri
del Gambero Rosso:
le migliori etichette
di Campania, Calabria
e Puglia
Padiglione del Vino
Sala Convivium
Milano
dalle 17.30 alle 19
info e prenotazioni su
gamberorosso.it

fino al 21 giugno
Vinòforum
Lungotevere Maresciallo
Diaz – Farnesina
Roma

23 giugno
Il Rum è servito
proposte culinarie
dello chef Manuel Astuto
in abbinamento
a Ron Zacapa
Ristorante Laurin,
Bolzano
tel. 0471311000/150
[gamberorosso.it/
ilrumeservito](http://gamberorosso.it/ilrumeservito)

25 giugno
Durantexpo.
Aggregazioni e fusioni:
quale futuro per
la Puglia del wine & food
Tenuta Bocca di Lupo
(Minervino Murge)
ore 16,30

26 giugno
Palio del Sangiovese
Borgo Maggiore
San Marino
fino al 28 giugno

26 giugno
Festival
Laghidivini 2015
Bracciano (Roma)
fino al 28 giugno

11 luglio
Vinovip
Cortina d'Ampezzo
fino al 13 luglio

19 luglio
Tòupie gourmanda
Morgex (Aosta)

30-31 luglio
Vino è musica
Grottaglie

Astoria Vini: lavoro ai detenuti di Treviso

“Dare un'opportunità a chi è troppo spesso ignorato dalla società” così Giorgio Polegato, titolare di Astoria Vini di Refrontolo, spiega il progetto che lo vede coinvolto, insieme alla Casa Circondariale di Treviso, per riabilitare i detenuti attraverso il lavoro. “È un primo progetto insieme, che ci auguriamo continui” continua Polegato “Io e mio fratello Paolo crediamo che le aziende come la nostra non possano limitarsi a fare business, ma abbiano un dovere civico di aiutare il territorio, ognuna nelle sue possibilità. Ovvio che non possiamo spostare la produzione del Prosecco nel carcere, ma visto che una parte dell'attività si può fare fuori abbiamo voluto dare un'opportunità a queste persone”. Il progetto, reso possibile grazie al sostegno di Cooperativa Alternativa, all'inizio sarà rivolto ad una decina di detenuti che si occuperanno dell'assemblaggio delle medagliette sulle bottiglie del Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Docg.

Donne nude e promozione. Vedere questo video vi invoglierebbe a comprare vino italiano?

Modelle russe, belle e ammiccanti, completamente senza veli, riprese mentre si scambiano effusioni saffiche, lasciando pochissimo spazio all'immaginazione dello spettatore. Non si tratta dell'ultima fatica cinematografica di Tinto Brass, ma di un video promozionale sul vino friulano rivolto al Paese di Putin che, per 2 minuti e 48 secondi ininterrotti, insiste su lato A e B delle suddette modelle che giocano a fare le moderne baccanti tra le vigne delle aziende friulane Marco Felluga e Volpe



Pasini. Un quadro bucolico che porta la firma di Iris Brosch su un'idea - comprensiva di calendario - sviluppata da Simple, il più grande distributore di vino italiano in Russia. Com'era prevedibile il video ha subito scatenato il web che si chiede se oggi c'è davvero

bisogno di scomodare uno dei cliché più inflazionati - donne nude e vino - per promuovere il vino italiano nel mondo. Ammesso che in questo modo si stia davvero promuovendo il vino. Quesiti che si è posto anche il consigliere regionale Eleonora Frattolin (M5s), promettendo un'interpellanza in Aula sull'accaduto, e sull'eventuale danno di immagine che potrebbe derivarne per la viticoltura friulana e italiana. Ma Roberto Felluga archivia la questione come una polemica sterile e banale nei confronti di una campagna paragonabile per raffinatezza all'operazione che Pirelli ripete ogni anno per il suo celebre calendario. Se la nudità delle quattro veneri russe raggiungerà l'obiettivo di far vendere più vino lo si vedrà nei prossimi mesi, di sicuro ha già decretato il successo del video, cliccatissimo - ma non c'erano dubbi - in rete. - L. S.

CANTINA
Valpantena

Grande successo per la presentazione
della ricerca scientifica “I segreti del territorio,
dei vigneti e del vino Amarone
della Cantina Valpantena”

Relatori:

Luigi Turco, Presidente della Cantina Valpantena Verona
Claudio Carcereri de Prati, Presidente dell'Accademia
Scienze e Lettere di Verona
Giovanni Zalin, Università degli Studi di Verona
Diego Tomasi, autore del libro

Moderatore:

Marco Sabellico, giornalista del Gambero Rosso e vice
curatore della Guida Vini d'Italia

GUARDA IL VIDEO DELLA RICERCA
SCIENTIFICA

Gourmet

EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE



PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA
CAFFÈ CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI ARTE DELLA TAVOLA
INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

22-24 Novembre 2015

LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it





Cina, Zonin striglia l'Italia e l'Ue: "Più impegno contro burocrazia e dazi"

L MERCATO CINESE VALE PER l'Italia circa 75 milioni di euro "ma potrebbero aumentare notevolmente se riusciremo a superare gli handicap dovuti agli elevati dazi doganali e alla burocrazia imponente". Domenico Zonin, presidente di Unione italiana vini, approfitta della platea di Vinexpo per chiedere ai ministeri dell'Agricoltura e dello Sviluppo economico e alla Commissione europea di "accelerare la firma di accordi bilaterali per sbloccare questa situazione". Nel 2014, il Comitato europeo degli industriali ed esportatori vinicoli e il Cada, l'associazione cinese che riunisce i produttori di bevande alcoliche, firmarono un protocollo d'intesa per favorire lo scambio tra Europa e Cina. L'interscambio c'è, ma per Zo-

nin non è sufficiente: "Servono azioni tempestive da parte delle istituzioni italiane e comunitarie per consolidare ulteriormente il dialogo con la Cina con l'obiettivo di acquisire il necessario via libera su quel mercato. Utile sarebbe, come avverrà per l'Australia nel 2020 e come è già per il Cile, stringere accordi per ridurre i pesanti dazi che rallentano enormemente i possibili scambi". I negoziati Ue-Cina per la protezione delle Ig su alimentari e vini sono in corso. Nell'ultimo incontro le delegazioni si sono dette intenzionate a chiudere l'accordo nei prossimi mesi. L'Ue chiede più tutele rispetto agli accordi Trips sulla proprietà intellettuale. Ovvero, che la Cina si impegni a impedire le imitazioni di prodotti non provenienti dai luoghi d'origine, anche se la

vera origine dei prodotti è indicata o se l'Ig è tradotta o accompagnata da diciture come "genere", "tipo", "stile", "imitazione" etc. Le 22 Ig italiane nell'accordo sono: Chianti, Asti, Bardolino (superiore), Barolo, Brunello di Montalcino, Vino nobile di Montepulciano, Montepulciano d'Abruzzo, Soave, Toscano/a, Franciacorta, Dolcetto d'Alba, Brachetto d'Acqui, Barbaresco, Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Marsala, Bolgheri Sassicaia, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Campania, Sicilia, Prosecco. "Confido che Martina lavorando in sinergia con la Commissione Ue" conclude Zonin "riesca a colmare questa lacuna laddove molti predecessori hanno fallito".

IL MIO EXPORT. Le Piane – Christoph Künzli

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

Il nostro export è pari al 70%, di cui 50% in Usa. A seguire: Nord Europa, Svizzera e Giappone.

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

Visto che la nostra è una zona vitivinicola dimenticata e la nostra azienda è alquanto giovane, abbiamo bisogno di mercati maturi e curiosi. In questo senso ci troviamo meglio negli Stati Uniti, in Giappone e nel Nord Europa. Più difficili i mercati saturi e invecchiati dell'Europa, come Inghilterra, o della Mitteleuropa, come Germania e Austria, dove si spende poco e manca totalmente la curiosità: sanno cos'è il Barolo e tanto basta.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Dell'Italia meglio non parlare: sembra che abbia voglia di distruggere le attività invece di incoraggiarle. È quasi più facile esportare, anche se ogni Paese ha esigenze di retro-etichette specifiche che dobbiamo fare di volta in volta, quando arriva un ordine.

4. COM'È CAMBIATO IL RAPPORTO DEL CONSUMATORE CON IL VINO?

Sicuramente il vino italiano è ben visto e amato in tutti Paesi. Ultimamente vedo molto interesse per la doc "minori" e più piccole. Forse i grandi nomi hanno un po' annoiato ... meglio per noi!



Come cambierà la viticoltura con l'aumento delle temperature. Nuovi scenari attendono il settore che potrebbe dover modificare le strategie produttive. I grandi consorzi già si muovono. Ma intanto che estate ci attende?

Clima sempre più caldo: e i vigneti sempre più in alto

▲ a cura di Gianluca Atzeni

IMMAGINATE QUESTO SCENARIO TRA CENTO ANNI: I vigneti di Chardonnay in Trentino a 1.000 metri di altitudine, alla ricerca di quelle temperature, decisive per profumi e aromi, che una valle troppo calda non è più in grado di offrire; le colline della Toscana che non riescono più a dare al Sangiovese il giusto equilibrio, a causa di estati torride e siccitose, con temperature minime troppo alte, e scarso equilibrio nella composizione dei mosti; infine, tempi di raccolta sempre più anticipati rispetto alla norma e spostamento degli areali di coltivazione. Per ora sono ipotesi, una sorta di fantaviticoltura, ma il settore potrebbe essere costretto a rivedere le modalità di produzione. Gli esperti, ricercatori e tecnici, di agrometeorologia riuniti a Trento, per il 18° convegno Aiam presso Fondazione Mach, lo hanno detto chiaramente: il clima può rappresentare un duro avversario, sia dal punto di vista della sostenibilità, delle fonti di energia e della qualità delle produzioni.

I GRANDI CONSORZI A LIVELLO MONDIALE SI STANNO GIÀ muovendo, così come importanti marchi internazionali, da Constellation a Diageo. A Bordeaux, ad esempio,

il comitato interprofessionale, viste le difficoltà del Merlot, ha deciso in via sperimentale (il periodo sarà di otto anni) di consentire l'uso di vitigni ibridi, attualmente non previsti dal disciplinare delle varie Aoc. Ed è dello scorso anno la decisione del Consorzio del Brunello di Montalcino di introdurre la facoltà di utilizzare l'irrigazione di soccorso in annate particolarmente siccitose (si ricordi la 2012). In Emilia-Romagna, tra 1991 e 2014, uno studio dell'Arpa ha evidenziato come il trend climatico abbia provocato deficit idrico e, di conseguenza, la necessità di irrigare la vite, anche nelle aree di pianura, dal Trebbiano di Romagna, al Lambrusco, del modenese-reggiano. I dati parlano chiaro: *“Il cambiamento negli ultimi decenni è evidente. Uno dei primi effetti è stato un generale anticipo della raccolta, così come il periodo d'apertura delle gemme, che in vent'anni è stato di 14 giorni”* ricorda **Emanuele Eccel** (Dipartimento agroecosistemi sostenibili e biorisorse - Fondazione Mach).

GLI SCENARI POSSIBILI

“Le nostre simulazioni per il futuro (nell'ambito dei progetti Fenovitis ed Envirochange; ndr) ci dicono che da qui a fine secolo le temperature si alzeranno su valori compresi tra 1,5 e 4 gradi. Ad esempio in Trentino, per i vitigni da basi spumanti, >>



SIMULAZIONI IN TRENTINO: LA MONTAGNA SEMPRE PIÙ ADATTA A COLTIVARE LE UVE

	Storo (409 m) Valli Giudicarie	Lomaso (500 m) Valli Giudicarie	Fondo (982 m) Val di Non	S. Orsola (1022 m) Valle dei Mocheni	Zortea (1028) Vanoi
VOCAZIONE ATTUALE					
ENTRO IL 2030					
ENTRO IL 2080					

fonte Fondazione Mach

» i problemi si legherebbero a uve raccolte con troppo anticipo che, con temperature alte, potrebbero presentare bassa acidità e minore sviluppo di aromi. Questo ci porta a dire che nella nostra regione si potrà coltivare la vite fino a oltre mille metri entro il 2100. Mentre le uve a bacca rossa potrebbero avere problemi in relazione allo sviluppo degli antociani e, quindi, al colore dei vini”. È vero che diversi studi internazionali hanno evidenziato come l'aumento delle temperature registrato negli ultimi decenni del secolo scorso in diverse zone viticole, dalla Napa Valley alla Francia, abbia contribuito a un aumento della qualità dei vini. “Ma non sempre più caldo equivale a più buono”, sottolinea Eccel, ricordando che un ulteriore rialzo termico potrebbe far uscire dalla fascia ottimale specifici vitigni, oppure trasformare delle aree attualmente non adatte in aree potenziali. Inoltre, vendemmia prima significherebbe fare una raccolta con temperature più alte, con conseguente forte respirazione aerobica delle uve, che è la ragione della perdita d'acidità e del mancato sviluppo dei profumi. Il problema sarebbe più marcato per quelle usate nelle basi spumante, solitamente vendemmiate prima. E, nei terreni a valle, un'invasatura precoce anticiperebbe di tre settimane la maturazione. Infine, ad alte temperature estive corrisponderebbe un deficit idrico: “Dovremmo

G7: CONTENERE AUMENTO A 2 °C

È tra gli obiettivi espressi dal recente G7 in Germania, dove i Paesi si sono impegnati a ridurre le emissioni di gas serra (dal 40% al 70% entro il 2050) per contrastare i cambiamenti climatici, in vista della conferenza sul clima di Parigi di dicembre. Saranno cento i miliardi impiegati da qui al 2020 per scopi ambientali. L'imperativo è decarbonizzare l'economia globale, ma anche consentire ad Africa e Paesi in via di sviluppo di accedere alle rinnovabili, eliminando i sussidi ai combustibili fossili.

aspettarci estati più secche” aggiunge Eccel “e i problemi potrebbero essere legati a quelle zone non ben irrigate”.

L'ANOMALIA DEL 2014

Piogge, tuttavia, che non sono mancate nell'estate 2014, un'anomalia dal punto di vista meteorologico in un quadro pluridecennale di calo delle precipitazioni. Nell'anno più caldo dal 1800 (con +1,4 gradi) la temperatura media estiva è stata di +0,3 gradi più alta »

COME EVITARE LE FITOPATIE?

Sembrano suggerimenti banali, ma a volte fanno la differenza. Per evitare fitopatie, occorre rispettare il turno dei trattamenti in vigna, verificare lo stato d'uso degli atomizzatori, tenere d'occhio le previsioni meteo, anche quelle orarie, e se lavorare sempre in prevenzione come per la peronospora in caso di piogge annunciate. "Può essere determinante per non essere colti di sorpresa", dice Davide Ferrarese (Gavi Docg): "Se il 2015 sarà un'annata calda farò una lavorazione superficiale per non creare competizione con le erbe presenti. Nel 2014 si è lavorato al contrario: nessuna lavorazione del terreno per evitare l'eccessivo sviluppo della vegetazione, cercando di tenere ben areate le pareti fogliari".

» sul 1971-2000 (considerato periodo di riferimento), con precipitazioni a +17% sulla media (associate a temporali e grandinate) e aumenti delle piogge da +50 a +100 per cento in molte aree del centro nord (inferiori in Sardegna e Sicilia). L'effetto di questa abbondanza d'acqua, da un lato, si è sentito sulla qualità delle uve: molte cantine, dalla Valtellina alla Valpolicella, hanno scelto di rinunciare alla produzione di alcune tipologie di vino, così come in Toscana il Sangiovese ha sofferto il surplus idrico; dall'altro, l'effetto di un'estate bagnata è emerso nei conti economici di fine stagione. Un esempio su tutti viene da Gavi, dove agronomi ed enologi sono stati chiamati, come in altre zone viticole d'Italia, agli straordinari: "I costi per i trattamenti nel 2014 sono passati da una media di 400-600 euro ai 600-800 euro per ettaro, considerando gli aggravi per fitofarmaci, carburante, ore lavorate" ricorda **Davide Ferrarese**, agronomo del Consorzio di tutela del Gavi. Nel solo luglio, in quest'area del sud del Piemonte sono stati registrati 180 millimetri di pioggia: i vigneti biologici hanno operato 18 trattamenti, rispetto ai 13 dei vigneti con metodo convenzionale. E peronospora larvata, oidio, scottatura delle uve e botrite hanno messo a dura prova le imprese. Guardando al futuro, che legame ci potrà essere tra l'aumento delle temperature e fitopatie? Gli esperti della Fondazione Mach sono ottimisti: "Analizzando oidio e tignoletta dell'uva possiamo dire che nonostante le temperature alte accelerino i cicli dei patogeni e degli insetti" spiega Eccel "non ci saranno maggiori casi di attacco, in quanto la vendemmia sarà anticipata. Pertanto, rispetto alla situazione odierna i nostri studi dicono che non ci saranno grandi

differenze". Diverso, invece, il discorso legato all'aspergillus (microorganismo che favorisce la produzione di microtossine) che potrebbe creare problemi ai vitigni a bacca rossa in zone a clima caldo e secco.

MA CHE TEMPO FARÀ IN VIGNA QUESTA ESTATE? PREMES-so che oggi lo stato vegetativo del vigneto italiano sembra essere in una fase ottimale, secondo le proiezioni fornite al Gambero Rosso da **Marina Baldi**, climatologa di Ibimet-Cnr, fino a fine giugno "le temperature saranno abbastanza elevate in tutta Italia, più alte rispetto a una media che è di 24-26 gradi al centro-nord e di 30 gradi su Sud e Sicilia. Questo è dovuto a un campo di alta pressione che permane sul Mediterraneo, anche sono possibili incursioni di aria umida atlantica, che potrebbero portare la grandine. Le piogge nella restante parte di giugno non saranno frequenti, a parte temporali pomeridiani su Alpi e Appennini centrali. A luglio, è molto probabile che le temperature restino sopra le medie, con possibilità di pioggia generalmente basse, più frequenti al nord rispetto al Centro-Sud e Isole, dove il clima è atteso secco". Ad agosto, qualche perturbazione potrebbe causare piogge al nord Italia: "Le temperature saranno ancora alte al Centro-Sud" prosegue Baldi "e rispetto a luglio potrebbe piovere di più, con maggiori probabilità al Nord, a causa di sporadici ingressi di perturbazioni atlantiche. Le ondate di calore agostane non saranno lunghe come nel 2003, ma si caratterizzeranno per temperature elevate, intorno a 35 gradi. In generale, possiamo dire che le massime estive sono attese sopra la media e le minime leggermente sopra la media". Spostando la lente sui singoli territori, l'estate 2015 è attesa più piovosa nelle aree padane (Piemonte, Lombardia, Triveneto) per le irruzioni di area umida, con temporali; sui versanti interni di Toscana, Lazio, Umbria, Abruzzo e Molise saranno probabili piogge pomeridiane; mentre al Sud e nelle isole, dove le temperature resteranno alte, le piogge sono attese scarse. Due numeri su tutti: per il Meridione, i modelli Ibimet-Cnr danno una probabilità che si verifichino piogge sopra le medie stagionali di appena il 5%, mentre al Nord questa percentuale sale al 25 per cento.

CLIMA, DRONI CNR NELL'ARTICO

Due droni con foto, videocamere, sensori e campionatori registreranno da questo mese dati ambientali in una missione dell'Issia-Cnr, sui fronti marini dei tre ghiacciai di Kronebreen, Kongsbreen e Conwaybree, nelle Svalbard in Norvegia. Si studierà lo scambio termico mare-ghiaccio per ottenere informazioni e immagini mai raccolte prima.

GAMBERO ROSSO



Milano

alla scoperta
dei **vini Piceni**

18 GIUGNO, ORE 19.00-23.00

OFFIDA DOCG

FALERIO DOC

ROSSO PICENO DOC

40 ESPRESSIONI PER GUSTARE LA PRODUZIONE VINICOLA
DEI VITIGNI AUTOCTONI PECORINO, PASSERINA E MONTEPULCIANO



Mercato Metropolitano
Via Valenza, 2 (Porta Genova)
20144 Milano

INFO E PRENOTAZIONI:
www.gamberorosso.it

“Pochi stranieri in città: niente a che vedere col Salone del Mobile”. A due mesi dall'inizio dell'Esposizione Universale, la delusione dei proprietari di enoteche e winebar. Va meglio la ristorazione, mentre per l'happy hour i milanesi si spostano a Rho

Le enoteche di Milano: “Expo non ci porta lavoro”

▲ a cura di Loredana Sottile

FUORI EXPO

CAPITALE DEL FOOD&WINE DEGLI ULTIMI ANNI, CAPITALE italiana della moda da sempre. “La” destinazione 2015 secondo il New York Times, una meta da non perdere secondo la Lonely Planet. Ma soprattutto la città dell'Expo. Senza dubbio Milano non è mai stata sotto i riflettori come oggi: fiumi di inchiostro e fior di copertine sono state dedicate alla città della Madonnina e tanto – forse troppo – si è parlato dell'appuntamento dell'anno. Ma, ad un mese e mezzo dall'inaugurazione, cosa sta davvero succedendo tra le vie del centro? Strade bloccate, mezzi pubblici in tilt, file davanti ai negozi, hotel prenotati da qui al prossimo 31 ottobre? Non esattamente. Chi passa dalla città, non può non notare una sospetta tranquillità: gestione ottimale dell'ordine pubblico o aspettative sopra la media? Alla vigilia della presentazione della guida Milano 2016 del Gambero Rosso, abbiamo cercato di capirlo attraverso chi, a Milano col vino ci vive e lavora.

ANDIAMO CON ORDINE. L'EXPO AD OGGI HA STACCATO 2,7

milioni di biglietti, stando alle affermazioni del commissario Giuseppe Sala. Le aspettative non sono state deluse, quindi, e i biglietti già venduti sarebbero 15 milioni. Ma la città è un'altra storia. “Su questo Expo ci avevamo puntato, ma fino ad ora solo una grande delusione”, dice **Adriano Franzolin**, titolare dell'enoteca perBacco di via Pecchio (zona Loreto) che propone vino sfuso accanto ad una buona selezione di etichette importanti “abbiamo lavorato tanto per accogliere nel modo giusto una presenza straniera che fino a questo momento si è vista molto poco. La clientela è molto mordi e fuggi. L'errore sta probabilmente nella totale delocalizzazione di Expo: i visitatori vanno in fiera e tornano a casa, o preferiscono andare nei dintorni. Forse c'è stata una comunicazione sbagliata relativamente alla città, alcuni si son fatti intimorire da un paventato tutto esaurito, mai arrivato, o ancora dai prezzi proibitivi degli hotel che adesso sono stati, giocoforza, abbassati di un 30%. Magari anche la stampa locale non ha veicolato in tal senso. Non saprei, ma il risultato è preoccupante. Anche i ristoratori nostri clienti parlano di un calo del 25% di maggio 2015 su maggio 2014. Insomma i numeri del Salone del Mobile o della Settimana della Moda, quando la città è davvero in fermento, son ben lontani”. Tanto che Franzolin ha già cambiato e ricambiato il suo piano >>



» ferie: *“Di solito ad agosto chiudo per tre settimane”* dice *“Quest'anno, considerato Expo, avevo pensato di restare aperto, ma adesso ci sto ripensando: se i clienti dell'esposizione non sono arrivati a maggio e a giugno, dubito arriveranno col caldo di agosto”*. Lo spirito di iniziativa comunque non manca: qui, all'enoteca perBacco, in occasione di Expo è previsto un programma di 21 degustazioni per 21 aziende da tutte le regioni d'Italia. *“Certo l'idea iniziale era un po' diversa: la gente sta partecipando, ma si tratta della clientela storica. Di facce nuove se ne vedono poche. In ogni caso, sconsiglio a parte incrocio le dita. Ci sono ancora quattro mesi: mi auguro ci sia uno sbocco più internazionale”*.

CI SPOSTIAMO DI QUARTIERE E ANCHE DI OFFERTA, MA LA situazione rimane praticamente invariata. A piazza Caneva (zona Bullona), ritroviamo Wineria, l'enoteca-wine bar nata nel 2013 da un'idea dell'ex giornalista **Stefano Rimassa**. Gli affari vanno bene, anche perché, lasciato un posto a tempo indeterminato, il proprietario si è lanciato anima e corpo nella nuova attività, puntando tutto su un'offerta molto selettiva: bottiglie di alta qualità sotto i 20 euro, con nicchie di mercato difficilmente trovabili altrove. In due anni la clientela - soprattutto quella di quartiere -

ha apprezzato la scelta ed è cresciuta. Ma veniamo alla domanda clou: come sta contribuendo Expo al buon andamento degli affari? *“Paradossalmente Expo ha avuto un impatto devastante, almeno nei primi 15 giorni”* ci racconta Rimassa *“non solo in città non sono arrivati i tanto attesi stranieri, ma abbiamo perso anche i milanesi che si sono spostati in massa verso il quartiere fieristico, soprattutto per l'ora dell'aperitivo, complice l'ingresso serale a 5 euro. Una tendenza passeggera ovviamente, tant'è che a poco a poco stanno tornando alle normali abitudini. L'impatto economico, comunque si è sentito. L'errore, probabilmente, è stato aspettarsi troppo, credendo a chi vendeva l'evento come una svolta per la città. Città che per altro è cambiata in meglio negli ultimi anni, sia architettonicamente sia come tipo di offerta gastronomica. Per il resto non so cosa non abbia funzionato: probabilmente son mancati gli eventi del cosiddetto Fuori Salone che caratterizzano il Salone del Mobile di aprile, quando le file in città sono reali e riguardano tutti: ristoranti, winebar, negozi e hotel”*. Anche in questo caso l'iniziativa privata non è mancata. La Wineria ha cercato di proporre degli eventi ad hoc che richiamassero nel nome l'evento Expo: *“Nella comunicazione delle nostre degustazioni utilizziamo la leva di Expo”* continua il nostro interlocutore *“un po' come fanno tutti i ristoranti e i commercianti della città, ma consapevoli che si tratta più* »

» di una consuetudine, che di un richiamo reale. Tant'è che di gente ne viene, ma si tratta soprattutto di clienti abituali; molti del quartiere». A far spostare clientela da fuori area ci pensa, semmai, l'evento che Rimassa - direttamente da una caffetteria di Sydney - ha portato per la prima volta in Italia due anni fa, oggi diventato un must dell'enoteca: la serata "Paga con un bacio". Invece di pagare l'intero conto, l'enoteca offre due calici di vino alle coppie che si baciano. Quando un bacio, vale più di un intero Expo.

DIVERSO IL DISCORSO PER L'ALTA RISTORAZIONE E PER I diversi debutti sulla piazza milanese. Tra questi il ristorante Essenza che vede ai fornelli il 37enne Eugenio Boer e in sala un attento e dinamico **Damian Janczara**. L'esordio di Essenza è coinciso con il pieno del fermento pre-Expo. Dall'8 gennaio a oggi, un lavoro di consolidamento che - vuoi per l'inizio del semestre Expo, vuoi per la fame di novità - sta dando i suoi frutti. "Siamo partiti con aspettative molto realistiche" dice a Tre Bicchieri Janczara "e forse per questo non siamo stati delusi. A parte l'ottima accoglienza da parte di tutta la clientela milanese, abbiamo già prenotazioni da tutta Italia, e non solo, anche per i mesi a venire. Proprio qualche sera fa è venuta una giovane coppia di Assisi, reduce della visita ad Expo, che aveva tra gli obiettivi, oltre all'Esposizione, una tappa nel nostro ristorante". Insomma, il binomio cucina-Expo, funziona meglio di quello vino-Expo: probabilmente in città si arriva soprattutto con una meta precisa e possibilmente con una prenotazione in tasca. E per celebrare il semestre milane-

BERE AD EXPO CON IL GAMBERO ROSSO

Oltre agli spazi appositi, dentro e fuori Expo è possibile partecipare alle degustazioni tematiche organizzate dal Gambero Rosso. Il primo appuntamento è stasera al Mercato Metropolitano di Porta Genova con l'evento "**Milano alla scoperta dei vini piceni**": 40 le etichette in degustazione di 15 cantine marchigiane.

Domani 19 giugno, dentro il Padiglione Vino di Expo, sarà la volta della prima degustazione guidata del ciclo di 10,

Special Edition Milano Expo 2015:

due al mese fino ad ottobre per abbracciare tutte le regioni d'Italia e i Tre Bicchieri della guida 2015. Si inizia con i vini di Campania, Puglia e Calabria presentati da Stefania Annese nella Sala Convivium. Il 27 giugno si prosegue con i vini di Marche, Abruzzo e Molise presentati da William Pregentelli.

se, Boer ha anche previsto una creazione in tema con lo slogan "Nutrire il Pianeta": si chiama Scarti ed è un piatto di pasta di diversi formati, mantecata con brodo vegetale, pane tostato, fondi di caffè e kefir. Sabato lo chef italo-olandese sarà ospite dello spazio Identità di Expo (uno dei punti ristoro dentro il quartiere fieristico).

DENTRO EXPO



CI SPOSTIAMO ANCHE NOI, NEL CUORE DI EXPO, FORSE DIVENTATO il vero polo della Milano da bere all'ora dell' happy hour, al pari di quello che fino ad ora sono stati i Navigli in città. Mettendo da parte, birre, liquori e ristoranti, qui il vino è prerogativa del Padiglione gestito da Veronafiere e della sua "biblioteca", dove una volta muniti di una wine card da 10 euro, si possono scegliere tre vini da degustare tra le 1300 referenze somministrate dai tecnologici eno-dispenser. Duecentomila i visitatori nel solo mese di maggio, con una progressione positiva di presenze e il 25% di stranieri. Al di fuori del Padiglione, uno dei "locali" in cui rifornirsi di vino (specificamente di bollicine bresciane), è il wine bar Franciacorta, unica realtà commerciale con accesso diretto al Decumano e unica realtà vitivinicola monoconsortile di Expo. Si ricordi a tal proposito che il Consorzio Franciacorta, tramite bando e con uno sforzo economico di 380 mila euro in denaro e 80 mila attraverso la fornitura di bottiglie, si è aggiudicato il titolo di Official Sparkling Wine Sponsor, che comporta, tra le altre cose, l'accoglienza alle alte cariche in visita alla Fiera: proprio oggi sarà il turno della First Lady americana.

"Il nostro wine bar si trova tra il Padiglione del Kazakistan e quello degli Emirati Arabi, completando il quadro delle fonti energetiche" dice il presidente del Consorzio **Maurizio Zanella** che poi scherza: "tra il gas e il petrolio, non poteva di certo mancare il vino". In una posizione alquanto invidiabile, il wine bar totalmente sostenibile, progettato dall'architetto Falconi e gestito dall'enoteca Lanzani di Brescia, ospita quasi 80 posti a sedere e propone ogni giorno degustazioni, aperitivi ed incontri con i produttori. Le etichette presenti »

» a rotazione sono 80, suddivise per le cinque versioni (Brut, Satèn, Rosé, Millesimato, Riserva) e per le dimensioni aziendali, in modo che tutti possano avere stessa visibilità in proporzione alle proprie possibilità. Le fasce di prezzo vanno da 6 euro a 20 euro. “Ad oggi siamo soddisfatti dell’investimento fatto” dice Zanella “l’afflusso è abbastanza alto: parliamo di circa 700 bicchieri venduti al giorno. Con picchi di presenze dopo le 19 e nel fine settimana. Nota dolente? Sono ancora pochi gli stranieri. Che, secondo l’organizzazione di Expo, pare dovrebbero arrivare tra l’estate e il mese di settembre. Bene, invece, l’affluenza italiana da ogni parte della Penisola. Direi che la suddivisione è 70%

contro 30%, che poi è in piccolo la proiezione degli ingressi ad Expo. In questo modo uno dei nostri obiettivi è raggiunto: spiegare cos’è il Franciacorta a chi – anche tra gli italiani – ancora non lo conosce”. Bilancio positivo dunque. Almeno alla Fiera di Rho. Non si può dire lo stesso di Brescia e dintorni. “Un evento come Expo” prosegue il presidente del Consorzio “fa da calamita e catalizza l’attenzione, per questo è importante essere dentro. Per il resto rimane alto l’interesse per il nostro territorio, ma non ci sono incrementi sensibili legati all’Esposizione. Tendenza che potrebbe cambiare nei mesi di luglio e agosto, stando almeno ai pre-booking negli hotel, ma al momento sono solo aspettative che ci auguriamo siano verificate”.



GUIDA MILANO 2016 DEL GAMBERO ROSSO: ECCO DOVE MANGIARE E BERE NELLA CITTA DELL'EXPO

Sarà presentata domani (19 giugno), alla Terrazza Triennale della città meneghina, la guida Milano 2016 del Gambero Rosso: 1400 indirizzi per mangiare, comprare e dormire, tra cui 130 novità assolute in una città in pieno fermento gastronomico. Sono, invece, 49 le enoteche segnalate, molte delle quali propongono la formula mista comprare e bere. Non mancano, poi, i classici winebar, con una trend che vede il ritorno alle piccole dimensioni per privilegiare il rapporto umano e la sempre maggiore attenzione al cliente. Alla presentazione verranno anche annunciati i tanto attesi premiati: Tre Forchette, Tre Gamberi, Tre Bottiglie, Tre Mappamondi. A cui si affiancano le citazioni speciali, tra cui quella alle Migliori Cantine della ristorazione cittadina.



SAN FELICE

TUSCANY MATTERS

WWW.AGRICOLASANFELICE.COM



GAMBERO ROSSO®

trebicchieri
2015 

SPECIAL EDITION MILANO EXPO 2015

10 appuntamenti all'interno di Milano EXPO

presso il Padiglione del Vino Italiano curato da Fiera Verona Vinitaly

GIUGNO

		<i>esperto</i>	<i>sala</i>
venerdì 19	17:30-19.00	<i>Stefania Annese</i>	CONVIVIAM
sabato 27	20:00-21:30	<i>William Pregentelli</i>	CONVIVIAM

LUGLIO

sabato 18	16:30-18.00	<i>Nicola Frasson</i>	CONVIVIAM
domenica 26	17:30-19.00	<i>Giuseppe Carrus</i>	CONVIVIAM

AGOSTO

sabato 8	17:30-19.00	<i>Lorenzo Ruggeri</i>	CONVIVIAM
venerdì 28	17:30-19.00	<i>Eleonora Guerini</i>	CONVIVIAM

SETTEMBRE

sabato 12	20:00-21:30	<i>Marco Sabellico</i>	SYMPOSIUM
venerdì 25	17:30-19.00	<i>Gianni Fabrizio</i>	CONVIVIAM

OTTOBRE

giovedì 15	17:30-19.00	<i>Eleonora Guerini</i>	SYMPOSIUM
giovedì 29	17:30-19.00	<i>Gianni Fabrizio</i>	CONVIVIAM

➤ Gli incontri, dedicati esclusivamente ai vini **Tre Bicchieri** premiati all'interno della guida **Vini d'Italia 2015**, si svolgeranno nella sala di degustazione del padiglione: 10 degustazioni guidate, in doppia lingua (italiano e inglese) a cura degli esperti della redazione vino del Gambero Rosso.

