anno 5 - n. 37 - 18 settembre 2014

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VENDEMMIA 2014. LA RIVINCITA DEL BIO

EXPO 2015
Quanto costa portare un vino a Milano? Veronafiere gira l'Italia per presentare il listino prezzi *pag.* 3

GUIDE
Countdown per l'uscita di Vini d'Italia 2014 del Gambero Rosso. In anteprima i Premi Speciali *pag.* 5

CREDITO
Finanziamenti dal basso per il vino? Dalla Francia arriva Fundovino. Ecco come funziona *pag.* 9

EUROPA
Caro Hogan ti scrivo. Cosa chiede il mondo del vino al nuovo Commissario Ue all'agricoltura? *pag.* 10

VENDEMMIA
Che tempo fa sui vigneti biologici? Esperienze, timori e previsioni dei produttori *pag.* 12

Solo su sky Canale 411

In otto mesi sequestri per per 32 milioni. E Martina annuncia il Forum europeo antifrodi

Vino taroccato, olio contraffatto, reti da pesca illegali. Otto mesi di controlli nel settore alimentare hanno portato a sequestri per 32,2 milioni di euro da gennaio ad agosto 2014, frutto di oltre 61 mila controlli da parte di Icqrf, Nac, Corpo forestale e Guardia costiera, che hanno emesso 6 mila sanzioni segnalando all'autorità giudiziaria più di mille persone. Durante il 2013, sono stati 116 mila i controlli per un valore di 59,5 milioni di euro. Numeri, resi noti del Mipaaf, che per il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, fanno dell'Italia "*una realtà di eccellenza, con un sistema che non ha eguali in Europa. In questo l'Italia può fare la differenza*". L'ultimo colpo, in ordine di tempo, che ha riguardato il settore vino è la scoperta di una frode da un milione di euro ai danni di diverse aziende produttrici di Brunello; e segue quella dei wine kit fasulli ad opera del Nac di Parma di metà agosto. Quella della protezione dai falsi è una lotta continua su tutti i fronti. Sette cittadini su dieci (il 71%, ricorda la Coldiretti) teme le alterazioni, le contraffazioni e le falsificazioni dei prodotti alimentari. Ecco perché Martina intende sfruttare la vetrina di Expo 2015 per tenere caldo l'argomento: "*Per l'Expo lavoreremo a iniziative in tema di cibo sano, di qualità, alla lotta alla contraffazione e al falso made in Italy, mettendo in evidenza la grande forza dell'agroalimentare italiano*". Ma il ministro va oltre: "*Nella primavera del 2015*" annuncia "*prima dell'esposizione faremo un grande incontro, un forum di confronto con gli enti di controllo europei per rilanciare la lotta alla contraffazione*".

Spagna, un luglio record porta l'export sopra 2,3 miliardi

La Spagna archivia un luglio record per la storia delle proprie esportazioni, cresciute del 47% in volume e del 18% in valore, raggiungendo la cifra di 260 milioni di euro, con una media di poco superiore a un euro al litro. Pertanto, la campagna agosto 2013-luglio 2014 si chiude, secondo dati Omv, a quota 2,63 miliardi di euro. Spiccano le performance della Russia (export quadruplicato), Francia (+42%), Portogallo (+65%), Germania (+24%) e Regno Unito (+12,4%). In calo Usa e Italia, dove però si registrano segnali di una crescente richiesta negli ultimi mesi.

260 milioni di euro

+47% volume

+18% valore

SPAGNA

Cresce l'export italiano a giugno: +1,5% a 2,38 miliardi, bene gli spumanti. Ma la Russia si è fermata

Lieve crescita delle esportazioni italiane di vini e mosti nei primi sei mesi 2014, che sono passate a valore da 2,35 miliardi del primo semestre 2013 ai 2,38 miliardi (+1,5%) registrati al 30 giugno, con una progressione anche sui volumi che, secondo dati Istat, sono saliti a 9,94 milioni di ettolitri (+0,8%). Bene soprattutto gli spumanti (ok Prosecco, in calo Asti) che balzano a valore da 284 a 329 milioni di euro, con il 15,8% in più (bene Usa e Uk, male la Germania), mentre a volume si avvicinano al milione di ettolitri (+20%). Rispetto allo stesso periodo del 2013, la crescita complessiva dell'export italiano è meno rapida. Nel dettaglio, i vini confezionati guadagnano un 2,6% a valore perdendo quasi un punto sui volumi; male gli sfusi che perdono circa il 18% a valore, e qui si sente l'effetto concorrenza spagnola.

Pur non essendo nella top ten dei Paesi clienti, la Russia registra perdite in valore di dieci punti e in volumi di quasi il cinque per cento. Il dato potrebbe essere letto come uno dei primi effetti indiretti sul settore vitivinicolo della crisi in atto con l'Ucraina. Infine, tra gli altri Paesi destinatari, segno più nell'export verso Usa, Uk, Giappone, Svizzera e Scandinavia; in flessione di cinque punti le spedizioni in valore verso la Germania; così come perdono terreno Francia e Canada.

VINO&FISCO. SEMPLIFICAZIONI PER I MICRO BIRRIFICI

L'articolo 2, comma 11, del decreto legge n. 16/2012 ha modificato l'articolo 35 TUA, introducendo un regime semplificato di accertamento del prodotto finito per i micro birrifici che, nella piena tutela dell'imposta, mira a ridurre le incombenze fiscali a carico degli operatori del settore consentendo, tra l'altro, il condizionamento del prodotto finito, ad imposta assolta, nella stessa fabbrica di produzione.

In considerazione del modesto valore del carico di imposta annualmente generato, le predette semplificazioni hanno lo scopo di minimizzare l'attività degli Uffici delle Dogane e dei Monopoli presso i predetti impianti, prevedendo che il riscontro dell'accertamento, lasciato alla cura ed alla responsabilità del depositario autorizzato, sia effettuato, in via eventuale e successiva, sulla base di appositi misuratori posti in opera nell'impianto e controllati, per quanto di competenza, dall'Amministrazione finanziaria.

Con la direttoriale n. 140839 del 4 dicembre 2013, in applicazione dell'articolo 2, comma 12, del d.l. 16 del 2012, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha definito l'assetto del deposito fiscale e le modalità di accertamento, contabilizzazione e controllo della produzione per i micro birrifici. Tale provvedimento, il cui effetto decorre dal 3 febbraio 2014, consta di nove articoli. Le prime istruzioni operative sono state impartite con la circolare n. 5/d del 6 maggio 2014.

a cura di Fabrizio Stella e Massimiliano Giua Esperti di fiscalità, settore wine&spirits

L'Expo gira l'Italia e presenta il listino prezzi per il Padiglione Vino

L'appuntamento con Expo si avvicina (1 maggio - 31 ottobre 2015) e a ricordarcelo pochi giorni fa è partito da Bari il roadshow con cui Vinitaly sta presentando in giro per le diverse regioni italiane il Padiglione Vino che ormai un nome ufficiale ce l'ha: "Vino - a taste of Italy". Insieme a questo giro d'Italia, è arrivata anche la presentazione forse più attesa: il listino prezzi per partecipare attivamente all'evento di Milano.

L'offerta "entry level" per poter posizionare una bottiglia nell'area de "La Biblioteca del Vino", al primo piano del Padiglione per un periodo di tre mesi, è di 3 mila euro (più un primo numero di bottiglie necessarie alle degustazioni), sale a 5 mila per due bottiglie e a 9 mila per quattro bottiglie. Prezzi che non comprendono l'iva, ma comprendono la presenza dei prodotti nell'enoteca virtuale per la vendita online durante tutta la durata della manifestazione. Altra offerta riguarda i produttori che vogliono essere presenti per tutti i sei mesi dell'esposizione: l'offerta per posizionare una, due o quattro bottiglie è rispettivamente di 4,5 mila, 8 mila e 15 mila euro. Più iva s'intende. Infine l'offerta per i Consorzi, le Regioni o i grandi produttori che possono permettersi uno sforzo finanziario maggiore: le aree loro riservate sono quelle di Diamante e di Platino, completamente allestite e personalizzate, dotate di banchi multimediali con video e tablet per accedere alla presentazione e alla storia dei vini proposti. Prezzi di listino: area Platino, 350 mila euro per 72 bottiglie e per tre mesi, 500 mila per 72 bottiglie e per sei mesi; area Diamante 420 mila euro per 100 bottiglie e per tre mesi, 600 mila per sei mesi. Sempre più iva. Nell'offerta è anche compresa una sala per l'organizzazione di una degustazione a settimana. Per saperne di più collegarsi al sito www.vinitaly.com o prendere parte ad una delle tappe del roadshow che sta risalendo lo Stivale: dopo Bari (16), Napoli (17) e Ancona (18), le prossime tappe saranno: Siena il 23 settembre, Cuneo il 25, Gorizia il 26. Novità anche per il fronte pubblico: dal 15 settembre sono in vendita i tagliandi di ingresso alla manifestazione, accedendo al sito www.expo2015.org o tramite App per smartphone e tablet.

Bardolino, il meteo stravolge l'annata... e i produttori 'cambiano' il Chiaretto

a cura di Gianluca Atzeni

Svolta per il Bardolino Chiaretto nella sua edizione 2014. Il rosato gardesano, che ha chiuso il mese di agosto con vendite in aumento del 14,5% rispetto all'anno precedente, cambia strada. E lo fa a causa del meteo estivo che ha complicato l'annata, come è accaduto per i vicini di casa della Valpolicella: "*Quest'anno il meteo è stato di tipo nordico*" spiega Franco Cristoforetti, alla presidenza del Consorzio di Tutela "*mettendo a dura prova i viticoltori, che hanno dovuto affrontare la più difficile annata che si ricordi a memoria d'uomo. Abbiamo deciso di agire di conseguenza, applicando al Chiaretto le tecniche in uso a latitudini maggiori della nostra, spingendoci a produrre quasi dei blanc de noir, e cioè dei vini quasi bianchi ottenuti da uve rosse*".

Su invito del Consorzio di tutela del Bardolino, buona parte delle aziende produttrici proporrà un Chiaretto 2014 con un colore rosa molto tenue e, dal lato organolettico, risulterà più accentuata la nota aromatica e floreale. Le uve Corvina veronese e Rondinella, i vitigni tradizionali, presentano quest'anno colori più tenui del solito (entrambe le varietà non sono ricche di antociani), meno zuccheri (il 10 settembre la corvina veronese ne segnava quasi il 4% in meno rispetto al 2013) e acidità molto più spiccate (per la corvina quasi il 19% in più). La presentazione del "nuovo" Chiaretto (prodotto in dieci milioni di bottiglie annue) è fissata per domenica 8 marzo 2015, in occasione della consueta Anteprima prevista alla Dogana Veneta di Lazise, sulla sponda veronese del lago di Garda.

Andamento climatico zona Bardolino

Dal primo luglio al 31 agosto i giorni nei quali le foglie delle vigne sono rimaste completamente asciutte sono stati solo tredici. Fino al 31 agosto sono caduti 1123 millimetri di pioggia, contro una media annuale di 870 millimetri, e anche le piogge di settembre sono già abbondanti. La temperatura di luglio è stata inferiore di 2 gradi rispetto al dato storico, in agosto è andata ancora peggio: 2,2 gradi sotto alla media.

Soave, entro fine anno si va oltre i 56 mln di bottiglie

Prosegue il trend positivo per il Soave. Agosto 2014, secondo l'Osservatorio economico del Consorzio, ha confermato l'andamento positivo dell'imbottigliato e stimato il superamento di quota 56 milioni di bottiglie entro fine anno. La recente manifestazione di Soave Versus, svoltasi a Verona (20mila i calici degustati, con 43 aziende presenti), è stata la prova tecnica in vista di Expo 2015: "*Prova superata*", fanno sapere dal Consorzio, vista l'ampia presenza di stranieri.

Anche il Chianti Classico contro il Piano Paesaggistico toscano. La risposta di Rossi

Non smette di far parlare di sé il Piano Paesaggistico della Regione Toscana che entro fine mese dovrebbe essere presentato nella sua versione definitiva. Dopo il documento che porta dal firma di 17 Consorzi per chiedere al governatore Enrico Rossi, la revisione di un piano giudicato "anacronistico"e "sbagliato" (la parte che ha fatto infuriare i produttori è quella in cui si parla di diversificare un territorio troppo vocato alla viticoltura), adesso arriva anche una nota tagliente del presidente del Consorzio del Chianti Classico, Sergio Zingarelli: "*Mi spiace dover dare un giudizio negativo sul lavoro di tanti professionisti, ma si è persa una grande occasione per costruire uno strumento efficace in grado di coniugare lo sviluppo alla tutela del territorio. Nonostante il Piano Paesaggistico contenga principi positivi e condivisibili, mi pare però evidente che ci troviamo di fronte a una proposta incoerente, condizionata da pesanti valutazioni ideologiche. Così com'è scritta, sarebbe capace solo di ingessare l'economia agricola e innestare ripercussioni negative su quell'ambiente che la legge stessa vorrebbe tutelare*". Per Zingarelli, inoltre, nel piano non figurerebbero gli strumenti finanziari che gli agricoltori dovrebbero utilizzare per tutelare il paesaggio. Non si è fatta attendere la risposta del presidente regionale Rossi, che fa sapere di voler incontrare a breve il mondo agricolo per un confronto. "*Il piano paesaggistico*" ha detto "*è fatto apposta perché si facciano le osservazioni: noi pensiamo che non sarà difficile trovare un punto d'incontro, seduti insieme. L'unica cosa che alla Regione non si può chiedere è di non fare il piano: i finanziamenti europei li abbiamo portati a casa anche in funzione della tutela del paesaggio*".

Guida Vini d'Italia 2015: in anteprima ecco i Premi Speciali

A poco più di un mese dalla presentazione della guida Vini d'Italia 2015 del Gambero Rosso, sciogliamo il riserbo sui Premi Speciali che sono stati assegnati dai nostri degustatori. Iniziamo dal rosso dell'anno che quest'anno è il Barolo Villero Ris. '07 di Vietti (Castiglione di Faletto) che ha messo tutti d'accordo per la sua eleganza. A detenere la corona di miglior bianco è il Trebbiano d'Abruzzo Vigne di Capestrano '12 di Valle Reale: profumi nitidi di camomilla e zagara, in bocca pieno e nervoso. L'Oltrepò Pavese, invece, si aggiudica il premio Bollicine con il Brut Classico Nature di Monsupello, lo spumante più emblematico dell'azienda. Il Dolce dell'Anno è il Vin Santo di Carmignano Riserva '07 della Tenuta di Capezzana, un vino di straordinaria complessità. Sempre in Toscana, a Castiglion Fibocchi (AR), c'è la Cantina dell'Anno: è la Tenuta Sette Ponti di Antonio Moretti, icona della dedizione alla viticultura di qualità. Sul fronte rapporto qualità/prezzo in testa c'è il Veneto, con il Custoza Ca' Del Magro '12 di Monte del Frà: un corpo solido e un prezzo a dir poco amico. Ci spostiamo sulle Isole per il premio Viticoltore dell'Anno che va Giuseppe Gabbas di Nuoro: uomo di poche parole, produce vini che, invece, hanno tanto da dire. La Cantina Emergente si trova in Friuli: Tiare di Roberto Snidarcig, una piccola azienda che in pochi anni si è costruita una solida reputazione. Concludiamo con il premio Viticoltura Sostenibile che se lo aggiudica Barone Pizzini in Franciacorta: basta visitare la nuova cantina in bioarchitettura e i vigneti bio per capire quanto il riconoscimento sia meritato.

ROSSO DELL'ANNO
Barolo Villero Ris. '07 *Vietti*
BIANCO DELL'ANNO
Trebbiano d'Abruzzo V. di Capestrano '12 *Valle Reale*
BOLLICINE DELL'ANNO
Brut Cl. Nature – *Monsupello*
DOLCE DELL'ANNO
Vin Santo di Carmignano Ris. '07 *Tenuta di Capezzana*
CANTINA DELL'ANNO
Tenuta Sette Ponti
MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO
Custoza Sup. Ca' del Magro '12 - *Monte del Frà*
VITICOLTORE DELL'ANNO
Giuseppe Gabbas
CANTINA EMERGENTE
Tiare - Roberto Snidarcig
PREMIO PER LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE
Barone Pizzini

PUGLIA BEST WINE

APULIA
Wine Identity

APULIA WINE IDENTITY 2014

LA PUGLIA DEL VINO SI APRE AL MONDO

La città di Brindisi ospiterà la 3° edizione di Apulia Wine Identity, in programma dall'1 al 5 ottobre 2014. la manifestazione è dedicata al Negroamaro e al Primitivo, vitigni storici della regione, e alla conoscenza e valorizzazione dei vini a denominazione della Puglia. Una giuria internazionale sarà chiamata ad esprimere il rating sull'anteprima della vendemmia 2013.

Apulia Wine Identity è promosso dal Consorzio Puglia Best Wine e dall'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della regione Puglia.

www.pugliabestwine.it

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale: L'Europa investe nelle zone rurali

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali

REGIONE PUGLIA
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
Servizio Agricoltura

PSR 2007-2013
Programma di Sviluppo Rurale della Puglia 2007-2013

ASSE 1 - Avviso per la selezione di progetti integrati di filiera (Burp n. 162/09 e n. 102/10)
PROGETTO COFINANZIATO PIF "BEST WINE" Misura 133 "Attività di informazione e promozione"

Save the date: dal 28 settembre Gambero Rosso su canale 412 di Sky

È arrivata l'ora di cambiare canale: dal 28 settembre Gambero Rosso Channel traslocherà dal numero 411 al 412 di Sky. Ma niente paura, continueranno ad esserci tutti i talent che ne hanno segnato il successo dell'ultima stagione: Giorgione con le sue ricette laide e corrotte, Simone Rugiati con le sue creazioni semplici e geniali, Max Mariola con le sue rivisitazioni regionali, Nigella Lawson e Jamie Oliver con il loro sguardo internazionale. **Tutti volti a cui il pubblico si è affezionato, come dimostrano i dati Auditel: il mese di giugno ha infatti fatto registrare un incremento di audience dell'83% rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente** (con un +72% di share). Una conferma e uno stimolo a fare sempre di più: non poteva esserci modo migliore per festeggiare i primi 15 anni di questo canale, il primo in Italia ad aver introdotto l'enogastronomia in Tv. Poi c'è stato il boom. Ma ancora oggi quello che caratterizza Gambero Rosso Channel, lontano da reality, lacrime e urla che hanno preso il sopravvento in televisione, è l'attenzione a chi cucina e ai sapori genuini.

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Massimiliano Giua, Fabrizio Stella
foto
Az. Aurora, Arcipelago Muratori
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

19 settembre
Enologica
Montefalco (Pg)
fino al 21 settembre

20 settembre
Festival Franciacorta in cantina
Comuni della Strada del vino Franciacorta
fino al 21 settembre

20 e 21 settembre
Porto Cervo Food Festival
hotel Cala di Volpe, Cervo, Pitrizza e Romazzino

21- 28 settembre
Cantine Aperte in Vendemmia
nelle cantine del Movimento Turismo Vino
movimentoturismovino.it

26 settembre
Il rum è servito
Cena accompagnata da rum al ristorante Marconi
Sasso Marconi (Bologna)
gamberorosso.it/ilrumeservito

26 settembre
Il rum è servito
Cena accompagnata da rum al ristorante Al solito posto
Bogliasco (Genova)
gamberorosso.it/ilrumeservito

27 settembre
Il Veneto al 300 x 100
Castello S. Salvatore di Susegana (Tv)
dalle 10 alle 20

5 ottobre
Grapperie Aperte 2014
30 distillerie in tutta Italia
grapperieaperte.it

16 ottobre
evento enogastronomico del Friuli Venezia Giulia
dedicato ai vini da vitigno autoctono italiani ed internazionali
fino al 19 ottobre
einprosit.org

17 ottobre
Salone dei vignaioli indipendenti di Borgogna e Jura
Parc des Expositions
Digione (Francia)
fino al 19 ottobre
fvibourgognejura.fr

18 ottobre
Gustus Vini e Sapori dei Colli Berici
Palazzo Valmarana Braga
Vicenza
fino al 19 ottobre

20 e 21 ottobre
Autochtona Forum nazionale dei vini autoctoni
Fiera Bolzano

GIUSTI

GIUSTI WINE

Il Gusto
NOBILE della
TRADIZIONE

GIUSTI
GIUSTI WINE

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

worldtour 2014/2015

GAMBERO ROSSO

trebicchieri

TOP Italian Wines road show

Vini d'Italia tour 2014/2015

2014

OCTOBER

25 october
ROME
trebicchieri

29 october
OSAKA
Roadshow

31 october
TOKYO
trebicchieri

NOVEMBER

3 november
SHANGHAI
trebicchieri

5 november
HONG KONG
trebicchieri

20 november
MOSCOW
trebicchieri

25 november
ZURICH
Vini d'Italia

27 november
WARSAW
Vini d'Italia

DECEMBER

2 december
ISTANBUL
Roadshow

2015

JANUARY

12 january
STOCKHOLM
Vini d'Italia

14 january
COPENHAGEN
Vini d'Italia

15 january
OSLO
Vini d'Italia

january
MUNICH
Vini d'Italia

FEBRUARY

3 february
MIAMI
Vini d'Italia

5 february
NEW YORK
trebicchieri

10 february
CHICAGO
trebicchieri

12 february
SAN FRANCISCO
trebicchieri

19 february
LONDON
Vini d'Italia

MARCH

2 march
SYDNEY
trebicchieri

14 march
DUSSELDORF
trebicchieri

APRIL

21 april
HOUSTON
Roadshow

24 april
MEXICO CITY
Roadshow

MAY

11 may
TAIPEI
Roadshow

13 may
GUANGZHOU
Vini d'Italia

15 may
BEIJING
Roadshow

JUNE

1 june
VANCOUVER
trebicchieri

4 june
TORONTO
trebicchieri

9 june
SAINT PETERSBURG
Vini d'Italia

11 june
HELSINKI
Vini d'Italia

FOR FURTHER INFORMATION: WORLDTOUR@GAMBEROSSO.IT

Crowdfunding per il vino? L'idea viene dalla Francia e si chiama Fundovino

a cura di Loredana Sottile

Comprare qualche ettaro di vigna, salvare un vitigno in via d'estinzione, finire di girare un eno- film, acquistare un nuovo serbatoio di vino. Sono alcuni dei progetti in cerca di finanziamenti nel nuovo sito di crowdfunding fundovino.com, con base in Francia, ma aperto a progetti da tutto il mondo. *Une première* per il vino, visto che il reperimento dei fondi dal basso era una pratica già ampiamente utilizzata per gli altri settori, ma che solo adesso è sbarcato in soccorso del vino. Ma vediamo come funziona: il proponente presenta il suo progetto con un video che, se giudicato consono alla filosofia del gruppo, diventa visibile sul sito in questione. Dall'altra parte, chi fosse interessato, può fare la sua donazione che va dai 5 euro a diverse centinaia di euro. Ma attenzione, ciò non significa diventare partner del progetto, così come, invece, funziona in altri siti di crowfunding: il contratto è puramente morale e la merce di scambio è un regalo - come ad esempio bottiglie di vino o degustazioni in cantina - proporzionale alla donazione. Le spese del proponente consistono solo in una tassa di transazione bancaria del 3% e una commissione del 5% per Fundovino. Se, invece, i fondi raccolti alla fine del periodo stabilito (45 o 90 giorni) non fossero sufficienti a far partire il progetto stesso, i donatori verrebbero risarciti della somma versata. In ogni caso rimarrebbe loro l'idea di aver fatto, o almeno di aver tentato di fare, qualcosa di utile per il mondo del vino. Chiaro che il passaparola e la promozione tramite social network finisce per avere un ruolo fondamentale. In Italia, lungi da un gruppo vero e proprio, un tentativo di finanziamento collettivo lo aveva fatto qualche anno fa l'azienda Poggio al Casone per realizzare un docu-film sul made in Italy. Chissà se potrà essere una strada da seguire anche per altri progetti, vista la riluttanza delle banche a concedere prestiti alle piccole aziende...

IL MIO EXPORT. Cantine di Dolianova – Sandro Murgia

1. Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Attualmente l'Export vale il 25 % della nostra produzione e risulta tendenzialmente in crescita.

2. Dove si vende meglio e dove peggio. E perché?

Si vende meglio dove la Sardegna è conosciuta come nicchia del Made in Italy. Purtroppo, lo abbiamo constatato con rammarico, in molti Stati oltreceano non conoscono la nostra isola. I mercati principali sono Germania, Belgio, Olanda, Svizzera, Giappone, Usa, Cina, Santo Domingo e la new entry Russia.

3. Come va con la burocrazia?

La burocrazia italiana tende ad ostacolare piuttosto che snellire la nostra attività commerciale. Soprattutto alcune norme di legislazione vinicola limitano, in etichetta, le notizie utili al consumatore.

4. Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero...

In occasione di un Gala Dinner Wine a Guangzhou, i nostri partner cinesi avevano predisposto un vistoso pannello rappresentante l'Italia; mancava la Sardegna! Panico e alternativa: tratteggiarla con un pennarello. Poi idea geniale: delineare la nostra isola con i tappi di sughero personalizzati Cantine di Dolianova recuperati stappando le nostre bottiglie. La casuale originalità ha riscontrato grandi apprezzamenti.

Cantina di Dolianova | Loc. Sant'Esu | Dolianova | Cagliari | www.cantinedidolianova.it

NEL PROSSIMO NUMERO
TENUTA LE VELETTE

Dagli accordi con Usa e Cina, al sistema di autorizzazioni, dal tutela di Do e Ig ai domini internet. Ecco cosa chiedono le organizzazioni del vino al nuovo capo dell'agricoltura europea Phil Hogan

Il commissario irlandese che preoccupa l'Europa

a cura di Gianluca Atzeni

L'arrivo di Phil Hogan al vertice dell'agricoltura Ue, per il dopo Ciolos, non lascia dormire sonni tranquilli al settore vino. Non sono pochi, infatti, i dubbi e le perplessità sulle linee guida che il 54enne irlandese venuto dalla 'fine dell'Europa', e la commissione Juncker, seguiranno nei prossimi 5 anni. Alla notizia della sua elezione, i "benvenuto" e i "buon lavoro" non sono mancati. Ma in realtà, l'Italia, guarda con qualche preoccupazione al nuovo corso. Sarà importante per il governo Renzi, e durante questa presidenza del Consiglio Ue, lavorare a sensibilizzare Hogan sui temi più delicati. 'Big Phil', del resto, non gode di buona fama in patria: parte della stampa lo considera politicamente un sopravvissuto, nel senso che lo scranno europeo lo avrebbe messo al sicuro, e in qualche misura riprotetto, dopo un'ondata di impopolarità seguita alla decisione dell'esecutivo locale di applicare diverse tasse, tra cui una sull'acqua.

Ma quali le questioni che questo politico con 30 anni di esperienza, noto per una maniacale attenzione a far tornare i conti, con pochi trascorsi in questioni agricole rispetto a quelle ambientali, dovrà affrontare? Innanzitutto come trovare i soldi per i comparti colpiti dall'embargo russo (per l'Italia si stima un miliardo di perdite), il tema del cibo e i cambiamenti climatici, la revisione della Pac di medio termine nel 2017, l'accordo commerciale Ue/Usa. Inoltre, Hogan dovrà passare a breve sotto la lente della comissione agricoltura del Parlamento Ue che gli chiederà conto, tra le altre cose, delle spese legate alla gestione in Irlanda del programma 'Leader', in qualità di ministro dell'Ambiente. Insomma, premesse non rosee. E per il mondo del vino, è tempo allora di piazzare i paletti e far valere, senza alzare ancora la voce, le proprie ragioni. Prima tra tutte, garantire al vino un'identità precisa all'interno della Pac. Il dg di **Federvini**, **Ottavio Cagiano de Azevedo**, che nei confronti del neo commissario solleva "*un calice benaugurante*", tiene a evidenziare un punto cruciale: "*Occorre che il vino veda confermata la propria specificità normativa nell'ambito della agricoltura europea. Notiamo diversi segnali che vanno nella direzione di includerlo nel complesso dell'agroalimentare. Ma è giusto che abbia il suo spazio. Pensiamo alla tutela delle Do e delle Ig: il disegno Ue di andare verso un sistema complessivo di tutela globale deve tenere conto del contributo del mondo vinicolo e della sua storia. Il messaggio è: vogliamo stare con gli altri, mantenendo le nostre regole. E in questo processo, la sensibilità di Hogan sarà importante*". ››

LE RICHIESTE DEL MONDO DEL VINO

Ottavio Cagiano de Azevedo (Federvini): ci aspettiamo più attenzione alla cultura del vino. L'Europa deve considerare la promozione come campagna di educazione al bere, mentre finora è emersa la cultura del divieto tipica dei Paesi nord europei. L'Expo, dedicato all'alimentazione, sarà per l'Italia un'occasione per far capire lo stretto legame vino/cultura

Paolo Castelletti (Uiv): ci auguriamo che il nuovo commissario Hogan sia particolarmente attento alle esigenze del mondo vitivinicolo. Chiediamo massima attenzione agli accordi bilaterali, ai sistemi tariffari e non tariffari e alla protezione delle Ig

Riccardo Ricci Curbastro (Federdoc): la necessità della protezione dei vini è determinante soprattutto quando il vino si affaccia nei grandi mercati mondiali. Ecco perché il negoziato commerciale con gli Usa è uno dei temi più importanti durante il mandato di Hogan

Adriano Orsi (Fedagri): Con Ciolos abbiamo scongiurato la liberalizzazione dei diritti d'impianto, anche se non è stata compiuta l'inversione a 'U' auspicata. Il sistema delle autorizzazioni non piace, ma Hogan appare una persona attenta ai temi agricoli

CHI È PHILIP HOGAN? Nato a Kilkenny (Iralnda) nel 1960 e laureatosi in arte all'University College Cork, è leader nel suo Paese del partito Fine Gael (Centro-Destra). Ministro delle finanze tra il 1994 e il 1995, la sua più lunga esperienza governativa è stata come Ministro dell'ambiente e delle autonomie dal 2011 al luglio 2014, quando si è dimesso in previsione dell'ingresso nella Commissione europea. Entrerà in carica nel mese di ottobre.

E SE IL VINO RIUSCIRÀ A SALVAGUARDARE LA PROPRIA PECUliarità, come rileva **Paolo Castelletti**, segretario generale di **Uiv** "*potrà mantenere un budget specifico. Ma sarà altrettanto importante salvaguardare all'interno dei Piani nazionali di sostegno la strategicità delle misure ristrutturazione, promozione sui mercati terzi e investimenti. Così come sarà forte la necessità di far si che nei cinque anni di transizione dal vecchio sistema dei diritti alle autorizzazioni l'Italia non perda un solo ettaro del potenziale viticolo. Purtroppo, l'atto delegato ancora in discussione denota una farraginosità: pertanto, chiederemo una revisione di questo sistema entro l'anno. E auspichiamo che l'Italia faccia pesare sul piano politico il ruolo di presidente nel semestre Ue*". Sull'atto delegato che l'esecutivo di Bruxelles sta negoziando, l'Italia insisterà sul prolungamento del periodo di trasferimento dei diritti di reimpianto. Nella versione attuale la Francia è riuscita a far inserire alcune richieste legate alla gestione delle Dop. "*Ma l'Europa non deve ascoltare solo le ragioni francesi*" afferma **Adriano Orsi**, presidente del settore vitivinicolo di **Fedagri** (che aspetta Hogan "*alla prova dei fatti*"): "*Fino all'ultimo*" prosegue "*proveremo a modificare questo testo, perché l'Italia, tra i principali produttori Ue, ha pari doveri ma anche pari diritti*". E al neo commissario chiede "*più attenzione agli accordi commerciali, in particolare quelli con Usa e Cina. C'è bisogno di aprire a nuovi mercati facendo leva non tanto sui dazi quanto sulle barriere non tariffarie, sulla burocrazia che ostacola le aziende. Contestualmente, c'è bisogno di proteggere marchi e Ig*". Lo spauracchio si chiama Icann ed è legato, come noto, ai domini .vin e .wine. Non sono ancora stati assegnati, ma per **Federdoc** e per il suo presidente **Riccardo Ricci Curbastro**, non bisogna abassare la guardia: "*Siamo riusciti a congelare il problema e ora ci aspettiamo che l'Italia faccia la sua parte. Ovvero che i ministri Martina e Guidi sollevino la questione al Consiglio europeo informale di Milano del 2 ottobre. Ho scritto ad entrambi chiedendo massima attenzione e ci aspettiamo determinazione*". Se a Milano si raggiungerà un'unità di intenti, l'Ue potrà affrontare con più convinzione rispetto al passato la riunione Iccan di Los Angeles prevista (12-16 ottobre). Per il mondo del vino sarebbe un buon passo avanti.

Biologico, biodinamico, simbiotico: nell'anno che poteva decretare la sconfitta o la rivincita di chi produce in regimi non convenzionali, Tre Bicchieri ha chiesto ai produttori di raccontarci la loro esperienza. Da Nord a Sud difficoltà, rimedi, e aspettative del settore

L'altra vendemmia: prevenire è meglio che curare?

a cura di Loredana Sottile

Lo abbiamo già detto, ma era ben chiaro da mesi: l'annata 2014 sarà ricordata come una delle più difficili degli ultimi anni con calo notevole della quantità. Ma per chi parlava addirittura di vendemmia a rischio per il settore biologico c'è una notizia: non è così. E forse, mai come quest'anno, il settore potrà prendersi una sua rivincita sulla produzione convenzionale. Attenzione, ciò non significa che sui vigneti bio non siano transitate le nuvole che quest'anno hanno fatto preoccupare non poco i viticoltori italiani, né tanto meno che le uve biologiche adesso trabocchino dalle piante e dalle cassette. Ma probabilmente l'attenzione ai vigneti, alla natura e ai suoi cicli, quest'anno un po' per tutti, bio e non, è stata l'unica via possibile da seguire, per portare a casa dei buoni risultati nonostante – è il caso di dirlo – il bello e cattivo tempo che il meteo si è divertito a fare.

Ecco allora una panoramica da Nord a Sud per capire che tempo fa sui vigneti biologici. La sensazione è di trovarci di fronte ad una situazione, se non idilliaca, quanto meno sotto controllo. "*La nostra filosofia è quella di prevenire al di là dell'annata in corso*" dice **Silvano Brescianini**, direttore generale di Barone Pizzini (47 ettari vitati per 375 mila bottiglie), la prima azienda in Franciacorta ad aver introdotto il biologico. "*A vendemmia quasi finita*" continua "*possiamo dire che non è andata male. Ricordo annate peggiori, come ad esempio due anni fa quando il nemico si chiamava cicalina. Quest'anno, è vero, abbiamo dovuto fare più trattamenti - una quindicina in tutto – di rame per la peronospera e di zolfo per l'oidio. Tuttavia i risultati ci sono, merito anche di una partenza abbondante*". Ma oltre ai trattamenti consentiti, quali sono gli altri interventi da fare in annate, poco felici, come questa? "*Defogliatura a luglio per contrastare l'umidità*" risponde Brescianini "*e un'accurata selezione prevendemmiale a settembre, che significa raccogliere e poi scegliere. Tutte cose che, ovviamente, richiedono un maggiore investimento in manodopera e denaro, ma non prevediamo per questo un notevole aumento dei prezzi, in fondo nel settore bio è una realtà a cui siamo abituati*". Anche chi ha esperienza in entrambi i regimi non può che annotare punti a favore del biologico, come **Davide Ferrarese**, agronomo del Consorzio del Gavi Docg (200 soci per 1.500 ettari vitati) dove un 10% del comprensorio è vocato al bio: "*In un'annata come questa ha avuto successo chi ha usato lo zolfo e il rame: sicuramente per il settore bio ha significato fare più trattamenti, ma si son riuscite a prevenire tutta una serie di situazioni*". Ricordiamo, infatti, che nel settore biologico, come spesso erroneamente si crede, non è escluso l'utilizzo di alcune sostanze chimiche, quali zolfo e rame appunto, a patto che rimangano sotto certo soglie. Per la precisione il regolamento europeo permette l'utilizzo di 30 kg/ha di rame metallo sulla media di 6 anni, pari ››

LE RICHIESTE DEL MONDO BIO

"Nei prossimi sette anni il comparto biologico potrà contare su 1,5 miliardi di euro dei Piani di Sviluppo rurale della Nuova Politica agricola comune". Lo ha annunciato il Ministro all'agricoltura Maurizio Martina pochi giorni fa, intervenendo all'Ottavo Congresso Europeo del Biologico a Bari. Tuttavia una delle priorità che il settore chiede, al di là dei soldi, è una maggiore valorizzazione soprattutto all'estero. Che passa anche e soprattutto attraverso l'accordo di equivalenza con gli Usa. Considerato, infatti, che il biologico italiano nella discussione europea sul vino ha dovuto cedere alle richieste dei Paesi del Nord, soprattutto sul limite di solforosa utilizzata (i nostri produttori ne usano molto meno), ne è conseguito che la distanza col regolamento americano si è molto allungata. "Allo stato attuale" spiega Silvano Brescianini di Barone Pizzini "nonostante gli Usa siano il paese di riferimento per il nostro export, non ci è possibile esportare il nostro vino come biologico, al contrario di tutti gli altri prodotti agricoli riconosciuti come tali. E questo ci penalizza non poco".

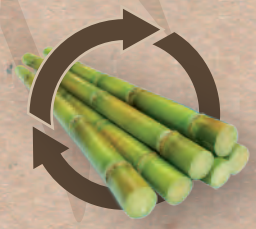
ad una media di 5kg/ha l'anno. Quindi chi quest'anno è dovuto correre ai ripari, sa già che nei prossimi anni dovrà cercare di non superare la soglia, altrimenti addio certificazione.

Spingendoci più a Sud la situazione non cambia poi molto. In Puglia abbiamo chiesto a **Giuseppe Palumbo** ad di Tormaresca (gruppo Antinori, 348 ettari vitati per 3 milioni di bottiglie) di raccontarci la propria esperienza: "*Un'annata così francamente non la ricordo da 40 anni a questa parte. Il segreto per uscirne bene è stata la tempestività. Cosa che per fortuna nel biologico siamo abituati a fare. Poi non nego qualche trattamento in più di zolfo e rame rispetto agli anni precedenti, ma sempre sotto il limite consentito. Risultato? Nei nostri vigneti abbiamo appena finito con i bianchi, con una vendemmia più che soddisfacente: anzi questo tempo più fresco ha dato alle uve un'acidità sostenuta. I rossi non dovrebbero dare particolari problemi, ma dobbiamo aspettare di vedere come andrà con l'Aglianico, con cui inizieremo ad ottobre. Le previsioni sono di un -20% rispetto allo scorso anno. Ma la qualità è buona e siamo contenti così*".

Ma vediamo cosa ne pensa un'azienda che può vantare una panoramica trasversale su tutto lo Stivale: Arcipelago Muratori con le sue quattro tenute (Villa Crespia in Franciacorta, Rubbia al Colle a Suvereto, Oppida Aminea nel Sannio e Giardini Arimei a Ischia, per un totale di 600 mila bottiglie) e con il suo approccio simbiotico esteso a 40 ettari dell'azienda e a varie etichette dalle diverse tenute: niente trattamenti né organici né di sintesi, se non quelli con carbonato di potassio per inspessire la buccia delle uve, nessun aggiunta di chiarificanti o altri additivi, sfogliatura e uso di microorganismi sia nel terreno sia sulle foglie a partire già dal mese di ottobre. Solo per citare alcuni degli interventi che la filosofia simbiotica prevede. "*Chi fa biologico, simbiotico, biodinamico o come lo si vuole chiamare*" spiega a Tre Bicchieri l'enologo **Francesco Iacono** "*insomma chi lavora nella naturalità, cerca di adeguarsi all'ambiente e alle circostanze senza richiedere alla pianta più di quello che può dare, in modo da portarla ad una condizione di equilibrio rispetto all'ambiente. Ciò significa che chi quest'anno ha usato questa filosofia con molta* ››

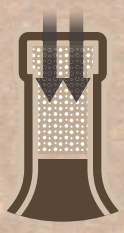
NOMACORC®
Select bio™
SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI
DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO

La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



Polimeri rinnovabili di origine vegetale

100 % riciclabili



Gestione ottimale dell'ossigeno

Nomacorc SA Italia | via L.Dalla Via, 3B
centro direz.Summano, torre A, piano 5°
36015 Schio (Vi) | Italia | www.nomacorc.com
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

» *probabilità avrà una buona annata. Si consideri che, a mio avviso, il vero problema non è stato né l'oidio, né la peronospera che al massimo porterebbero ad un calo di quantità, ma la botrite che normalmente porta al marciume dell'acino, incidendo sulla qualità. Nel biologico, quello equilibrato come lo intendo io, le condizioni delle uve non favoriscono la muffa, grazie a vari fattori, tra cui una buccia più spessa e l'equilibrio di cui sopra. Quindi chi ha osservato questo principio, non solo non dovrebbe aver avuto troppi problemi, ma potrebbe addirittura avere condizioni migliorative rispetto agli altri anni*". Fatta questa premessa generale, com'è andata nello specifico la vendemmia di Arcipelago Muratori, con una carrellata che va da Nord a Sud? "*Nel nostro caso*" continua Iacono "*posso affermare che non abbiamo peggioramenti né in quantità né in qualità, anzi in Franciacorta dove la fioritura era stata anticipata e la raccolta posticipata e dove agosto è stato terribile, dovremmo averla spuntata con +10% o +15%, in controtendenza rispetto alla media. A Suvereto la vendemmia è ancora in corso ma siamo su circa un +10%. Perderemo invece quantità in Campania -20%, perché già dal germogliamento le piante hanno mostrato di non poter andare oltre certe prestazioni e in questi casi meglio non spingere troppo. In generale, comunque, non abbiamo dovuto eliminare uve in corso d'opera: il vigneto ha dato ciò che ha potuto, ma in condizioni qualitativamente elevate*".

Spostandoci sul fronte biodinamico, l'umore re-sta alto. "*Che sia stata un'annata difficile è innegabile*" dice **Saverio Petrilli** enologo di Tenuta di Valgiano, Lucca (21 ettari per 70 mila bottiglie) "*ma sono fiducioso: l'uva si presenta dura e ancora poco matura, ma polposa con aromi intensi. Certo la gradazione alcolica non sarà altissima, ma son curioso di vedere i risultati. Alla base c'è un lavoro a ritmo elevato che si è concentrato soprattutto nei mesi di luglio e agosto, quando cioè di solito siamo fermi ad aspettare i risultati del lavoro precedente. In particolare abbiamo intensificato l'utilizzo del composto 501 e siamo intervenuti anche con latte, zolfo e valeriana. Valeriana, avete sentito bene*" sorride Petrilli "*che prepara la pianta agli altri trattamenti, grazie ai suoi effetti calmanti*". Che se non dovessero funzionare sulla vigna, da quanto sembra, funzionano sicuramente sui vignaioli. Prevedibili battute a parte, Petrilli tenta un pronostico: "*Ricordo l'annata 2002: un disastro dal punto di vista meteo che ci ha regalato, almeno a noi che stavamo iniziando col biodinamico, i migliori vini che ricordiamo. Non seguo molto le costellazioni, ma caso vuole che quest'anno siano nella stessa posizione di allora. Chissà...*". Ultima nota di incoraggiamento per il settore "naturale", viene da uno dei guru della biodinamica, Alex Podolinsky il quale - ci dicono dalla Tenuta di Valgiano - dopo aver fatto un giro d'Europa per osservare la vendemmia bio, tornato in Italia ha esclamato un convinto "*the best farmers are in Italy*". E se lo dice lui...

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum è servito

12 GUSTOSI APPUNTAMENTI
IN UNA CHIAVE INSOLITA:

RUM ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 12 CHEF AL FEMMINILE
IN UN ABBINAMENTO ESPLOSIVO