anno 4 - n. 34 - 19 settembre 2013

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

INCUBO ACCISE

CREDITO A DUE VELOCITÀ
Ismea: rimane avvantaggiato il Nord. A Sud meno soldi *pag.* 2

RICERCHE SUL DNA
Le indagini sui lieviti sempre più sofisticate *pag.* 4

LA PRIMA VOLTA TRE BICCHIERI
Ecco le ultime cantine che si aggiudicano il premio *pag.* 5

I FUTURI ENOGASTRONOMI
Un convegno alla Città del gusto fa il punto sulla formazione *pag.* 12

ALCOL SEMPRE PIÙ CARO
Industriali in rivolta. Accise al 30% nel 2015 *pag.* 14

Solo su sky | Canale 411

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

AGRICOLTURA, MENO CREDITO E PIÙ DIVARIO. L'ANALISI ISMEA

a cura di Loredana Sottile

Credito agricolo a doppia velocità: secondo un'analisi Ismea dei dati Sgfa (Società gestione fondi per l'agroalimentare) dal 2007 al 2012 la dinamica del credito al settore primario ha fatto emergere un forte divario tra Nord e Centro-Sud, registrando a livello nazionale, una flessione media annua di 3 punti percentuali. Se nel 2007 il totale del credito ammontava a 2.7 miliardi di euro, nel 2012 è sceso a 2,3 miliardi. Ma vediamo cosa succede a livello macro territoriale: negli ultimi sei anni le aziende agricole delle regioni settentrionali hanno beneficiato di un incremento medio annuo delle erogazioni bancarie del 3% (Nord-Ovest) e dell'1% (Nord-Est), mentre il resto d'Italia ha visto un crollo dei finanziamenti: 15% nel Centro e 11% al Sud. Tradotto, significa che il Nord da solo intercetta oltre il 70% delle erogazioni bancarie complessive, nonostante un minor numero di imprese agricole presenti sul territorio, con in testa la Lombardia (514 milioni di euro), seguita dal Piemonte e dalla Liguria. Mentre al Sud il calo è stato significativo: nel 2007 i finanziamenti per l'intera area ammontavano a 713 milioni di euro, nel 2012 sono scesi a quota 392 milioni, con in testa Sicilia e Puglia, e in coda Molise e Calabria. La nuova "questione meridionale", però, è piuttosto recente se si considera che fino al 2007 la distribuzione nazionale era piuttosto omogenea. Il cambio di rotta nel 2011, con l'inizio della stretta creditizia che ha modificato anche la struttura stessa del finanziamento: in generale diminuiscono i prestiti di medio termine, risultano stazionari quelli di lungo periodo, mentre aumentano i prestiti a breve, raddoppiati negli ultimi sei anni. A dimostrazione del fatto che le aziende puntano a sopravvivere nell'immediato finanziando l'attività corrente, a sfavore delle iniziative di investimento. Scelta obbligata di fronte ad un quadro allarmante: finanziamenti inferiori alle richieste, alti tassi di interesse e lunghi tempi di istruttoria. Sul tema è intervenuto anche il Ministro dell'Agricoltura, Nunzia De Girolamo: "*Le banche devono tornare a fare le banche: l'agricoltura ha bisogno di finanziamenti per andare avanti e non solo di leggi*".

LA DINAMICA DELLE CREDITO AGRARIO PER MACRO AREA TERRITORIALE

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Quote nel 2012	Δ quota 2012 vs 2007	TVMA 2007-2012
Nord Ovest	754.097.916	758.938.604	860.212.892	1.162.384.319	933.808.335	806.865.615	36%	+8	1%
Nord Est	682.014.285	727.104.513	843.591.701	1.070.352.276	960.795.658	786.205.665	35%	+10	3%
Centro	577.812.464	548.341.975	515.229.330	519.160.483	366.271.491	261.696.428	12%	-10	-15%
Mezzogiorno	713.516.349	690.242.208	545.130.601	557.149.549	512.587.415	392.272.388	17%	-9	-11%
Totale Macro Aree	2.727.441.014	2.724.627.300	2.764.164.524	3.309.046.627	2.773.462.899	2.247.040.096	100%		-4%
Regione n.i.	37.681.091	5.105.373	96.428.790	111.134.345	42.463.600	67.094.058			
Totale Italia	2.765.122.105	2.729.732.673	2.860.593.314	3.420.180.972	2.815.926.499	2.314.134.154			-3%

Fonte: elaborazione ISMEA su dati provvisori SGFA rilasciati in data 2 luglio 2013

La Doc Frascati tira su il prezzo delle uve: +8%, a quota 34,5 euro a quintale

Sale il prezzo delle uve Frascati Doc. Il Consiglio di amministrazione, presieduto da Mauro De Angelis (Terre dei Pallavicini), ha deciso all'unanimità un aumento dell'8% con un costo minimo di 34,5 euro a quintale più Iva. I motivi? "*Giacenze modestissime, proficua commercializzazione*", dice il Consorzio, e una politica che punta a una crescita costante dei vini tuscolani. Il Cda ha anche deciso che entro la prossima primavera punta a un accordo complessivo di filiera. Nel frattempo, si guarda alla vendemmia, che "*non sarà abbondante, ma si prevede di eccellente qualità*". – ***G. A.***

Nasce Emilia Wine, il nuovo polo del vino reggiano

Nasce "Emilia Wine", il nuovo polo del vino reggiano che unisce le tre storiche cantine sociali di Reggio Emilia: Arceto, Prato e La Nuova di Correggio. La nuova realtà, che è già operativa per la vendemmia in corso, associa oltre 700 produttori e concentra il 30% della produzione vitivinicola di Reggio Emilia, pari a 350mila quintali di uve lavorate. **Tutte le strutture delle tre cantine, che complessivamente fatturano 20 milioni di euro, resteranno in funzione.** La lavorazione dei lambruschi verrà concentrata su Arceto, mentre per le altre due si punterà sul "rossissimo", uno dei prodotti più richiesti dal mercato per arricchire naturalmente altri vini di grado e colore. Emilia Wine, il cui presidente sarà eletto nei prossimi mesi, nasce dalla fusione di tre cantine, associate l'una a Legacoop (Prato), le altre a Confcooperative (Nuova di Correggio e Arceto, quest'ultima con doppia adesione). I presidenti delle tre cantine sono Davide Frascari per Arceto, Italo Veneri per Nuova di Correggio e Renzo Zaldini per Prato.– ***G. A.***

L'ANALISI. LIBERALIZZARE LE VIGNE COSTRINGE L'EUROPA A FARSI PREMIUM

Dal 2015 i diritti di impianto potrebbero essere liberalizzati. Significa che a livello globale la possibilità di coltivare vigne sarà liberalizzata e ciascun paese potrà liberamente decidere quanti ettari del suo suolo destinare alla produzione vitivinicola. In pratica saranno la domanda e l'offerta locale ed internazionale a determinare quanto vino verrà prodotto da ogni paese. In realtà la deregulation vinicola colpisce un comparto che da anni registra uno strutturale eccesso di offerta sulla domanda. A livello globale si produce più vino di quanto non se ne consumi, quindi una liberalizzazione concretamente indotta dalle sole forze di mercato dovrebbe portare a una diminuzione non ad un incremento degli ettari vitati.

Dietro la deregulation dei diritti di impianto vitivinicoli si nasconde un effetto strutturale della globalizzazione nel comparto enologico. I nuovi paesi produttori, con importanti estensioni terriere e quindi la possibilità di pianificare importanti produzioni a bassi costi unitari, possono candidarsi a coprire una parte importante del consumo mondiale di vino a basso costo spiazzando l'offerta da decenni garantita dai tradizionali produttori. Questo effetto riguarderebbe soprattutto i vitigni più internazionalizzati e meno legati a uno specifico territorio. In pratica una parte della produzione si sposterebbe dall'Europa al nuovo mondo vinicolo lasciando migliaia di ettari, ora impiantati, liberi per altre attività agricole. I paesi del vecchio mondo enologico, invece, dovrebbero sempre di più concentrarsi sulle produzioni di fascia alta ed a valore aggiunto, vini premium e superpremium, vendibili ai consumatori globali alla ricerca di questo tipo di prodotto. Uno scenario davvero rivoluzionario che finirebbe per dar vita a una polarizzazione produttiva: le bottiglie low cost prodotte soprattutto nel nuovo mondo, quelle premium nel Vecchio continente.

Se così dovesse andare, gli impatti sulla filiera complessiva sarebbero tutt'altro che minimi. Soprattutto per quelli che oggi sono identificabili come produttori marginali o minori nei paesi tradizionali che si ritroverebbero spiazzati dalla nuova produzione globale.

Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi

MONTEFALCO IN TERRENO POSITIVO: +5% GRAZIE ALL'EXPORT E GIÀ SI DISCUTE DI NUOVO DISCIPLINARE

a cura di Gianluca Atzeni

Il Consorzio vini Montefalco guarda con fiducia ai mercati e trova nell'export la leva che da qualche tempo gli consente di far quadrare i bilanci. Alla vigilia della 34a edizione di una "Enologica" rinnovata, la Doc umbra, che nel 2012 ha prodotto quasi un milione di bottiglie di Sagrantino Docg e 1,6 milioni di bottiglie di Montefalco, registra una buona performance che le ha consentito di segnare un complessivo +5% nel primo semestre 2013, come spiega il vice presidente del Consorzio, Filippo Antonelli (Antonelli San Marco): "*I dati positivi, più che dall'Italia, arrivano dall'estero dove le esportazioni, che rappresentano il 35-40% della produzione totale, crescono in alcuni casi anche a due cifre. Anche se, per mantenere le quote di mercato, a volte i produttori hanno dovuto sacrificare un po' i prezzi*".

Effetto crisi, si direbbe. Tuttavia, i 150 soci del Consorzio (70 le cantine imbottigliatrici) stanno dibattendo sul cambio di disciplinare: **l'idea è introdurre la tipologia Montefalco Grechetto, una modifica che ha il placet di gran parte dei produttori, ora 'costretti' a classificarlo come Grechetto dei Colli Martani**; altra modifica (ma si sta ancora discutendo) potrebbe riguardare il Montefalco Rosso: si punta a produrlo coi soli vitigni Sangiovese e Sagrantino. La filiera, non da ultimo, attende di conoscere l'esito della battaglia legale, presso il Tar del Lazio, sul Trebbiano Spoletino e su un disciplinare che esclude dalla Doc Spoleto parte del territorio di Montefalco.

Contese a parte, il Consorzio guidato da Amilcare Pambuffetti lavora al rilancio del vino umbro, nell'ambito del Piano vino regionale: "*Tra le ipotesi c'è quella di un consorzio unico di natura federativa, che non elimini le singole Doc. È chiaro*" sottolinea Antonelli "*che per il rilancio dei nostri vini non si potrà prescindere dall'Igt Umbria, che rappresenta la metà delle produzioni*".

Tollo,
piccola Terra
nell'Abruzzo
Citeriore,
non molto
lontana
dal Mare Adriatico,
e celebre pel suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)

Tullum, dentro c'è un paese intero.

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

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM

il nuovo modo di bere Abruzzo

Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - **www.tullum.it**

Dalla ricerca alla pratica: Microbion e Enocentro insieme per analizzare il dna dei lieviti

a cura di Loredana Sottile Obiettivo, rintracciare il dna dei lieviti in fermentazione per ottenere un vino privo di difetti. Su questi presupposti è nato pochi giorni fa il sodalizio tra Microbion, spin off del dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, e il laboratorio di analisi enologiche e alimentari Enocentro. La metodologia si basa sull'analisi del dna microsatellite – praticamente quello utilizzato dalla polizia scientifica per identificare le persone – sia dei lieviti indigeni (quelli naturali che si ritrovano sulla cera dell'acino), sia di quelli selezionati (acquistati ad hoc e di solito utilizzati dai produttori). Ma quali possono essere le applicazioni pratiche di tali analisi? Risponde a Tre Bicchieri Antonio del Casale di Microbion: "*Le nostre analisi possono essere applicate a quattro livelli: controllare la dominanza del lievito durante il processo di fermentazione e quindi prevedere il risultato del vino o correggerne il tiro; controllare il livello di stress del lievito, intervenendo per risolvere una fermentazione difficile; analizzare il lievito acquistato per verificare la corrispondenza ai requisiti richiesti e, infine, studiare i lieviti indigeni per utilizzarli, eventualmente, al posto dei lieviti selezionati*". Sistema, quest'ultimo, già utilizzato e sperimentato dalla cantina Masi Agricola che, seguita dal Microbiotic, ha prodotto un proprio lievito autoctono, adesso utilizzato per gran parte della produzione interna. "*Diciamo che l'analisi del dna dei lieviti*" continua Del Casale "*è una materia ormai vecchia per la ricerca, ma ancora nuova per l'industria. Il nostro obiettivo è proprio quello di renderla accessibile alle aziende, facendone uno strumento utile per ottimizzare la produzione, senza rischiare il proprio vino a causa di un lievito o di una fermentazione sbagliata. Si pensi che proprio quest'ultima può mettere a rischio in media il 3% del fatturato complessivo di un produttore vinicolo*". "*I servizi di diagnostica molecolare sono sempre più importanti e strategici*" gli fa eco Roberto Vassanelli, ad di Enocentro, "*e in questa prospettiva abbiamo voluto dar vita ad una partnership a servizio del mondo dell'enologia*".

LA SETTIMANA DEI CURATORI

Christian Sérafin
Charmes-Chambertin 1999
92/100

La piccola azienda di Christian Sérafin – oggi, poco più di 5 ettari – nasce nel 1947 con il padre Stanislaus, emigrato dalla Polonia prima della Seconda Guerra mondiale. Circa 3mila metri quadrati per l'unico Grand Cru della cantina, composto da appezzamenti di Charmes-Chambertin e Mazoyères-Chambertin. Vinificato in modo artigianale, trasuda forza e carattere da tutti i pori; dal naso terroso e fruttato, alla bocca tannica e masticabile.

GIANNI FABRIZIO

Marc Kreydenweiss
Riesling Wiebelsberg 2006
92/100

Decisamente troppo giovane non manca certo di farsi apprezzare. Da uno dei Grand Cru gioiello, capace di enfatizzare la tipica mineralità del Riesling, ha naso avvolgente e intenso in cui si alternano note di pera e prugna bianca, mandorla e biancospino. La bocca è affusolata e verticale, sapida e rinfrescante, dal finale leggermente pepato, con un'idea minerale che il tempo renderà evidente.

ELEONORA GUERINI

Chateau Léoville-Poyferré
Saint-Julien '96
93/100

Un grande vino di una bellissima annata. Ha quello che fa innamorare dei Bordeaux: a 17 anni d'età si apre elegante e solido, con un frutto integro, gran finezza di aromi e tannini levigatissimi. Frutti rossi, ma soprattutto note di sigaro e cedro e una freschezza mentolata che ritroviamo in bocca, dove il vino chiude flessuoso, armonico e persistente.

MARCO SABELLICO

VINI&MARTELLI. PORTARSI IL VINO AL RISTORANTE? ORA SI PUÒ

Fino a poco tempo fa, portarsi al ristorante il vino da casa era una cosa impensabile. Oggi invece sono diversi gli esercizi che, pur di non perdere i clienti, accettano questo costume. Negli Stati Uniti, da anni, portarsi a casa il vino non consumato o portarsi da casa le bottiglie che si intendono sposare ad un pranzo o ad una cena è cosa normale. In Italia, vuoi per la crisi vuoi per il senso esibizionistico che ci caratterizza e che si sta diluendo, lo sta diventando. Il ristoratore al massimo applica una quota "a tappo" per il servizio. Assoenologi sostiene da anni che in certi esercizi "la cantina rende più della cucina" e che il consumatore, sempre più attento e competente, prima o poi si sarebbe stufato. Da un'indagine presentata ancora nel 2002 emergeva chiaramente che al ristorante, non in tutti ma in molti, quando va bene, il prezzo del vino viene ricaricato tre volte, ma non sono pochi i casi in cui la lievitazione supera le cinque. Ciò significa che una bottiglia che esce dalla cantina a 4 euro, al tavolo può costare anche oltre 20. Troppo! Anche perché i vini che vengono così ricaricati spesso non sono del livello qualitativo proposto, nel senso che cinque volte si rincara il vino generico o sconosciuto. E per il vino a bicchiere? Ancor peggio. Il calcolo è presto fatto e non lascia spazio a fraintendimenti: una bottiglia (0,75 l.) di ottimo vino a denominazione di origine controllata viene venduta in cantina all'ingrosso mediamente intorno ai 5 euro. Da una bottiglia si ricavano almeno quattro calici abbondanti, che venduti a 5-8 euro ciascuno portano un ricavo di 20 /32 euro, pari al 400% in più. Le cose vanno ancora peggio se si considera una bottiglia di ottimo vino a indicazione geografica tipica che viene commercializzata in cantina all'ingrosso mediamente intorno ai 3,5 euro. Considerando il prezzo del bicchiere (4-7 euro) si può finire a pagare un bicchiere quasi come due intere bottiglie...

Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

Guida Vini d'Italia 2014 Sono 51 le aziende a cui è stato assegnato il Tre Bicchieri per la prima volta. Ecco l'elenco delle ultime 26 e i rispettivi vini vincitori. le prime 25 sul numero precedente.

Masseria Li Veli	Masseria Li Veli '10	Puglia
Poderi Mattioli	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ylice '12	Marche
Valter Mattoni	Arshura '11	Marche
Roberto Mazzi	Valpolicella Cl. Sup. Sanperetto ’11	Veneto
Le Miccine	Chianti Cl. Ris. '10	Toscana
Mocali	Brunello di Montalcino V. delle Raunate '08	Toscana
Cantina di Mogoro - Il Nuraghe	Semidano di Mogoro Sup. Puistèris '10	Sardegna
Montesalario	Montecucco Sangiovese '10	Toscana
Occhipinti	Il Frappato '11	Sicilia
Pala	Cannonau di Sardegna Ris. '11	Sardegna
Plantamura	Gioia del Colle Primitivo Et. Rossa '11	Puglia
Tenuta Le Potazzine	Brunello di Montalcino '08	Toscana
Cantine Rallo	Bianco Maggiore '12	Sicilia
Tenuta Ritterhof	A.A. Gewurztraminer Crescendo Aureus '12	Trentino Alto Adige
Roccapesta	Morellino di Scansano Calestaia Ris. '09	Toscana
Ronc Soreli	COF Friulano V. delle Robinie '11	Friuli Venezia Giulia
La Roncaia	Eclisse '12	Friuli Venezia Giulia
Ronco Blanchis	Collio '12	Friuli Venezia Giulia
Rovellotti	Ghemme Chioso dei Pomi '07	Piemonte
San Giovanni	Fiano Tresinus '12	Campania
San Salvatore	Pian di Stio '12	Campania
Lo Sparviere	Franciacorta Extra Brut '07	Lombardia
Tenuta Spinelli	Offida Pecorino Artemisia '12	Marche
Terredora	Taurasi Fatica Contadina '08	Campania
Torre Rosazza	COF Pinot Grigio '12	Friuli Venezia Giulia
Tenuta Ulisse	Montepulciano d'Abruzzo Nativae '12	Abruzzo

Tullum, dentro c'è un paese intero.

REALIZZATO CON I FONDI FEARS
PSR ABRUZZO 2007-2013 - MISURA 1.3.3

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM

il nuovo modo di bere Abruzzo

www.tullum.it

Brunello di Montalcino, nuovo direttore cercasi. Campatelli lascia il Consorzio

"*Resterò nel mondo del vino, per ora mi prenderò una breve pausa ma nel giro di alcune settimane credo che sarò nuovamente al lavoro*". Così Stefano Campatelli che dal 30 settembre lascerà (in maniera pacifica) il Consorzio del Brunello di Montalcino. Le sue dimissioni sono state accettate dal Cda del Consorzio presieduto da Fabrizio Bindocci. "*Farò il libero professionista e resterò comunque in Toscana*", assicura Campatelli, senese, classe 1956, per 23 anni all'interno del Consorzio montalcinese. – ***G. A.***

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Francesca Ciancio
ciancio@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Edoardo Narduzzi, Attilio Scienza, Giuseppe Martelli
foto
Az. Bonollo, Az. Grotta del Sole, Francesco Vignali
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it
06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

20 settembre
Enologica34 - Alle radici del Sagrantino
Montefalco (Perugia)
fino al 23 settembre
enologicamontefalco.it

21 settembre
Gambellara wine festival
Gambellara (Vicenza)
Palazzo Cera
fino al 22 settembre
www.stradadelrecioto.com

26 settembre
Gioielli in fermento: il vino dell'Emilia Romagna incontra la bellezza
Enoteca Regionale Emilia Romagna
Rocca Sforzesca di Dozza
Ingresso libero
fino al 10 ottobre

28 settembre
"Lugana, armonie senza tempo"
presso il Chiostro del Museo Rambotti
Desenzano del Garda (Bs)
Dalle 18 alle 22
oltre 40 cantine in degustazione gratuita

28 settembre
Festival del Franciacorta in Cantina
"Camminata utile" tra arte, cantine, vigneti
fino al 29 settembre
www.festivalfranciacorta.it

29 settembre
Festa del vino
Alba (Cuneo)
dalle 14 alle 20

29 settembre
Acetaie Aperte
30 acetaie della provincia di Modena aprono al pubblico sulle note di Verdi
consorziobalsamico.it

6 ottobre
"Bollicine" focus-forum sui vini spumanti italiani
presso villa Foscarini-Rossi a Strà di Venezia
www.it-quality.it
fino al 7 ottobre

19 ottobre
Gusto Berico
Vino, Gastronomia e Arte a Vicenza
in centro a Vicenza
fino al 20 ottobre
gustusberico.it

20 ottobre
Vini da Terre Estreme
Villa Draghi
Montegrotto Terme (PD)
fino al 21 ottobre

21 ottobre
Autochtona
Forum dei vini autoctoni
Bolzano – Fiera
ore 11-18
fino al 22 ottobre
autochtona.it

10 e 17 novembre
Appassimenti Aperti
Antichi sapori nel borgo della Vernaccia
Serrapetrona (Macerata)
appassimentiaperti.it

VINI&SCIENZA.
MENO DI 100 MG/L È POSSIBILE

Un autorevole gruppo di ricerca nazionale francese ha recentemente pubblicato i risultati di un triennio di ricerca sulla riduzione della solforosa nei vini. Il progetto prevedeva due percorsi: uno che valutava la riduzione dei solfiti del 50% rispetto al testimone ed uno che mirava invece ad ottenere vini con un tenore totale da 0 a 10 mg/l.

Per ottenere questi risultati sono state utilizzate nel corso della vinificazione e della conservazione dei vini sperimentali, circa una cinquantina, delle varianti rispetto alle trafile tradizionali che per i vini bianchi consistevano nella forte riduzione delle aggiunte di solforosa nelle fasi pre-fermentative, nella pressatura sotto gas inerti, nel controllo della temperatura, nella conservazione sui lieviti fini. Nei vini rosé invece è stato utilizzato l'acido ascorbico e/o la chetonasi, mentre nei vini rossi, per abbattere la flora batterica, è stata utilizzata la filtrazione tangenziale. A livello sensoriale, il criterio utilizzato per valutare il risultato delle prove, con una riduzione dei solfiti del 50%, i vini erano più fruttati e più pieni, mentre, con l'eliminazione quasi totale, il profilo sensoriale era molto più povero, venivano valorizzati i descrittori terpenici ma scomparivano quelli tiolici e comparivano note di mela matura e di ossidazione. Le ricerche hanno accertato che una riduzione del 50% è accettabile sia dal punto di vista fisico-chimico che microbiologico (se le uve sono sane) e sul piano aromatico la presenza di tioli varietali è mantenuta. La vinificazione senza solfiti è molto rischiosa per la presenza di popolazioni microbiologiche molto alta ed il profilo sensoriale manifesta note di ossidazione poco gradevoli.

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi
di Milano

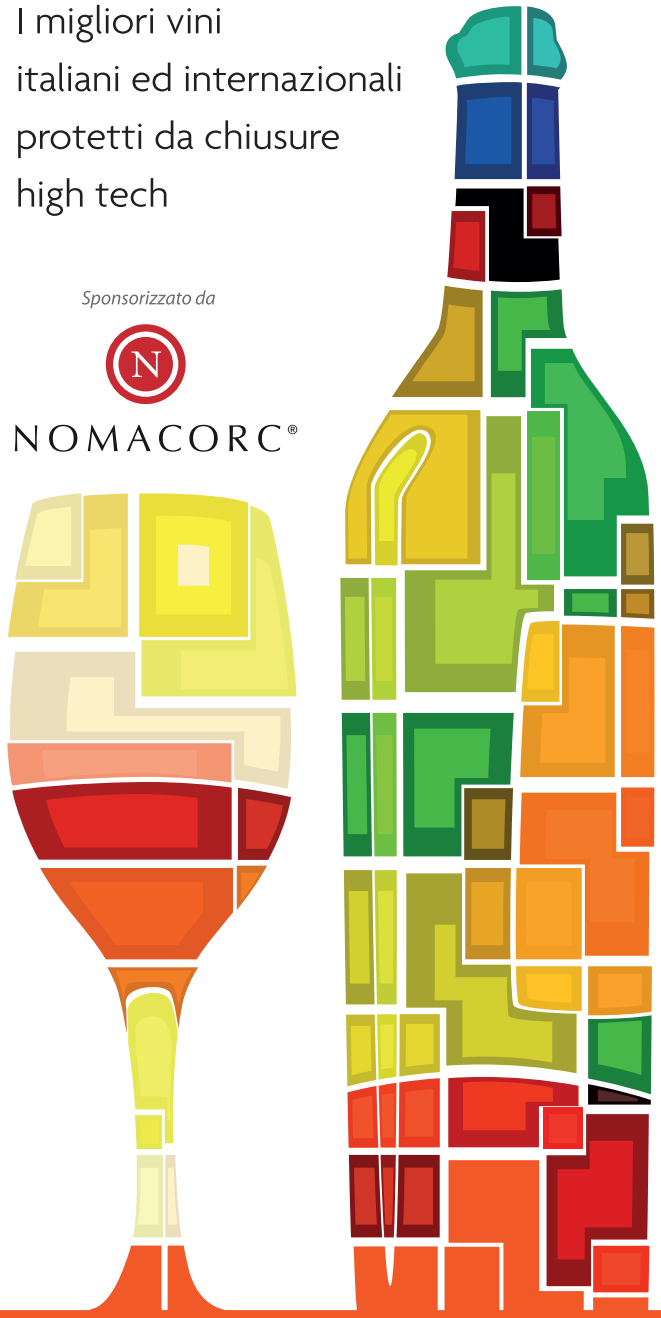
io non so di TAPPO

La tecnologia d'avanguardia a servizio della tradizione

I migliori vini
italiani ed internazionali
protetti da chiusure
high tech

Sponsorizzato da

NOMACORC®



www.iononsoditappo.it

Gambero Rosso worldtour

trebicchieri

Gambero Rosso Vini d'Italia tour 2013/2014

Gambero Rosso TOP Italian Wines road show

EVENTI INTERNAZIONALI 2013/2014

CALENDARIO 2013 | CALENDARIO 2014

OTT | NOV | dic | GEN | FEB | MAR | APR | MAG

19 ottobre ROMA

24 ottobre SEOUL

28 ottobre OSAKA

31 ottobre TOKYO

4 novembre SHANGHAI

6 novembre HONG KONG

19 novembre MOSCA

25 novembre ZURIGO

27 novembre VARSAVIA

29 novembre PRAGA

14 gennaio STOCCOLMA

15 gennaio COPENHAGEN

16 gennaio OSLO

gennaio TOKYO

6 febbraio NEW YORK

11 febbraio CHICAGO

13 febbraio SAN FRANCISCO

10 marzo SYDNEY

12 marzo SINGAPORE

22 marzo DÜSSELDORF

23 aprile SÃO PAULO

28 aprile MEXICO CITY

maggio MIAMI

maggio VANCOUVER

INFO: eventi.estero@gamberorosso.it tel. +39 06 55112234

TRE BICCHIERI | ROADSHOW | VINI D'ITALIA

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS

RCR

Schur DropStop®

by Pulltex®

Partner Logistico Officiale Giorgio Giori

Millésime Bio 2014: tutte le novità del Salone francese

a cura di Loredana Sottile

Il salone **Millésime Bio** inizia a scaldare i motori per la sua 21esima edizione, che si terrà al Parco Esposizioni di Montpellier dal 27 al 29 gennaio. Tre giorni per un uno degli appuntamenti europei più importanti col vino biologico: nella capitale di Linguadoca-Rossiglione sono attesi oltre 4 mila professionisti e 750 espositori provenienti da tutto il mondo, ed è prevista l'apertura di un terzo padiglione espositivo. Lo scorso anno erano 11 le nazionalità rappresentate dai produttori, con Francia, Italia e Spagna in testa. Tra i visitatori, invece, vi era un numero ingente di professionisti nord americani (13,7%), tedeschi (13,3%), scandinavi (10,7%), asiatici (10,6%) e del Benelux (10,6%) e, tra questi, la maggior parte importatori (19,8%), cantinieri (18%), commercianti e operatori del settore dell'ospitalità e della ristorazione (6,5%). Numeri e presenze destinati ad aumentare nella prossima edizione, visto il momento particolarmente fortunato per tutto il settore che vede la Francia come secondo produttore di vino bio al mondo, dopo la Spagna: 4.927 di ettari vitati nel 2012 (nel 2011 erano 4.692) con una crescita delle viti bio del 6%. In testa tre regioni: Linguadoca-Rossiglione (20.795 ettari, +4% in un anno) che non a caso ospita l'evento, seguita da Provenza-Alpi-Costa Azzurra (14.885 ettari, +8% in un anno) e Aquitania (9.752 ettari, +3% in un anno). E i consumi? Secondo uno studio dell'Ipsos, nel 2013, un francese su tre consuma vino bio regolarmente o saltuariamente e il fatturato 2012 ha raggiunto i 413 milioni di euro (+15% in un anno). In crescita anche le esportazioni, che rappresentando il 19% del fatturato delle esportazioni alimentari, pari a 58 milioni di euro. Tra i primi Paesi di sbocco Germania, Stati Uniti e Giappone. All'interno, invece, la distribuzione è affidata soprattutto alla vendita diretta (36%), seguita dalla distribuzione specializzata bio (27%) e dalla grande distribuzione alimentare (19%).

IL MIO EXPORT. Michele Braganti – Monteraponi

1. Qual è la vostra percentuale di export?

Fin dal 2005, anno della prima annata 2003 di Chianti Classico. la maggiore quantità di bottiglie riuscivo a portarla all'estero, trend che poi è cresciuto per fortuna negli anni fino ad arrivare all'attuale 80%.

2. Quali i mercati privilegiati?

Oggi i miei mercati di riferimento più importanti sono la Norvegia, gli Usa, la Danimarca, l'Inghilterra, l'Olanda e la Russia.

3. E con la burocrazia come va?

Diciamo che si stanno facendo dei miracoli. Mi riferisco per esempio a tutto ciò che riguarda la legislazione sui dipendenti. Migliorate anche le pratiche da seguire per avere i contributi, con la speranza, che una volta entrati in graduatoria, i soldi non arrivino oltre un anno dopo investimento fatto dall'azienda.

4. Un aneddoto particolare capitato all'estero?

In uno dei primi viaggi all'estero negli Usa, durante il quale, sull'aereo che da New York mi portava a Chicago, ho avuto accanto un passeggero particolare. All'inizio mi dava l'impressione di un barbone. Solo dopo l'atterraggio ho capito che si trattava di Francis Ford Coppola…

Azienda Agricola Monteraponi | 53017 Radda in Chianti | Siena | www.monteraponi.it

NEL PROSSIMO NUMERO
ANTONELLI

ph azienda Grotta del Sole

CAMPI FLEGREI. TERRITORIO. I Campi Flegrei (dal greco fleg cioè ardente) sono un'ampia zona a Nord-Ovest di Napoli. Quest'area presenta la forma tipica delle strutture vulcaniche chiamate caldere e consiste in una depressione quasi circolare punteggiata da numerosi coni vulcanici. Il terreno di natura vulcanica è sabbioso e molto sciolto; questa caratteristica ha fatto sì che la fillossera non abbia attecchito: i vitigni sono dunque allevati su piede franco. **SUPERFICIE VITATA.** il vigneto Campi Flegrei si estende su una superficie 250 ettari, il sistema di allevamento tradizionale è il "puteolano", una spalliera in cui il tutore è un palo di ››

ph azienda Grotta del Sole

castagno; negli ultimi venti anni sono stati impiantati nuovi vigneti con sistema guyot. Le varietà coltivate sono due: la Falanghina e il Piedirosso. **ECONOMIA**. Considerati area agricola, gli indici di edificabilità nei Campi Flegrei sono stati sempre alti con conseguente utilizzo per la costruzione di residenze. Si parla dunque di 50/60 euro al metro quadro. **VINI**. La Falanghina dei Campi Flegrei è un vino bianco che si caratterizza per un buona presenza di note minerali e sapide al palato, legate alla particolare natura vulcanica dei suoli. Il Piedirosso ha un vivace colore violaceo e un naso fruttato.

NEL PROSSIMO NUMERO
CARMIGNANO

Alla Città del gusto un convegno sul tema ha messo in relazione tanti personaggi del settore. Che hanno discusso di criticità e soluzioni. A cominciare dal Ministro Nunzia De Girolamo

Enogastronomia: la formazione prima di tutto

a cura di Francesca Ciancio

Essere il Paese con la più grande ricchezza enogastronomica e non esserne consapevoli. O meglio, saperlo, ma non essere in grado di 'sfruttarla' al meglio per trasformarla in volano culturale, economico, occupazionale.

Il convegno *La formazione enogastronomica* *nel panorama nazionale e internazionale*, svoltosi alla Città del gusto lo scorso giovedì 18 settembre, ha avuto come leitmotiv proprio questo: la sensazione netta di una grande occasione che non può più aspettare. Il Gambero Rosso ha preso a pretesto il primo decennale delle sue scuole per fare il punto sulla formazione.

E in moltissimi – e da più settori – hanno risposto all'invito del presidente Paolo Cuccia. A cominciare dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, **Nunzia De Girolamo**: "*La promozione non può che passare attraverso la conoscenza approfondita dei prodotti. L'agroalimentare italiano può diventare una leva turistica importantissima, nonché uno sbocco professionale. Parlo di giovani, della generazione successiva alla mia. A quest'ultima sono stati rubati i sogni e in cambio ha avuto precariato e stage gratuiti*". Sull'occupazione giovanile Via XX Settembre sta lavorando su un pacchetto di misure, di concerto con Ismea, che vanno ad aggiungersi a quelle ottenute nella nuova Pac, ovvero la maggiorazione del 25% degli aiuti diretti per le aziende under 40. Ma al ministro stanno a cuore altri tre fronti: "*Semplificazione, accesso al credito e sostegno alle esportazioni. Nel primo caso presenteremo nelle prossime settimane al Consiglio dei Ministri un elenco di tagli da fare nella burocrazia inutile; sulla stretta del credito dico che le banche devono tornare a fare il loro mestiere, non possono esimersi dall'investire nelle nostre eccellenze; sul fronte export*" ha concluso il ministro "*ci sono ancora margini enormi su cui lavorare. Intanto occupiamoci dell'Expo 2015 nel quale il ministero che rappresento investirà dei fondi per il padiglione dedicato al vino e a quello sulla pizza. Sono stata criticata per aver detto che l'agricoltura può essere 'figa'. Lo ribadisco e con ciò voglio dire che il ritorno alla terra deve essere accompagnato dall'innovazione e da una riduzione della pressione fiscale*".

Parlare di buono significa anche parlare di ciò che fa bene, e nulla come la dieta mediterranea abbina al meglio le parole alimentazione e salute. Lo ha ribadito **Khalid Chaouki**, deputato della Commissione Esteri: "*La dieta mediterranea, ancor prima che cibo, è identità. Se parliamo di formazione e lavoro pensiamo anche alla grande potenzialità offerta dall'immigrazione, ai tanti ragazzi che vengono in Italia e che potrebbero spiegarci le loro culture gastronomiche*". Gli ha fatto eco **Giovanni Puglisi**, Rettore della Iulm di Milano: "*L'Italia ha due lingue veicolari fortissime, la cultura e le sue tradizio-* »

ni enogastronomiche; è l'unico paese al mondo, sfruttiamole! Noi come Iulm puntiamo a un grande polo della cultura, con la nostra facoltà, il Politecnico di design che sta per nascere e la partneship con il Gambero Rosso". Manca tuttavia una scuola di formazione internazionale e a sottolinearlo è stato **Riccardo Monti**, presidente dell'Ice: "*Nell'attesa che questo vuoto venga colmato, come Istituto per il commercio estero stiamo attivando una serie di iniziative, come i corsi di grandi chef italiani all'estero e un programma tv da portare in Cina dove i nostri cuochi più affermati spiegheranno l'uso dei prodotti italiani*".

Molti hanno lamentato la mancanza di canali distributivi forti, eppure c'è un canale privilegiato, quello dei tanti ristoranti italiani all'estero che possono farsi portavoce del Made in Italy agroalimentare, "*la formula magica*" conclude Monti "*sembra essere insegnare, fidelizzare il cliente, per poi radicalizzare il flusso*". Ma per far ciò non bisogna aver paura della globalizzazione. Ne è convinto **Mario Guidi**, presidente Confagricoltura: "*Il nostro problema è sempre stato quello di pensare in piccolo, manca una strategia come sistema Paese. Bene parlare di territorialità, ma non chiudiamoci nei localismi. Il cambio di paradigma deve essere che la formazione deve diventare globale*". E di globalizzazione ha parlato anche **Domenico Zonin**, imprenditore vitivinicolo e presidente della Uiv: "*La nostra formazione tende alla 'tuttologia', mentre all'estero ragazzi giovani vengono preparati su segmenti precisi e già durante gli studi fanno pratica. Come Uiv stiamo organizzando un gruppo di lavoro che metta in contatto le più importanti facoltà di enologia d'Italia con alcune aziende vitivinicole, di modo che assieme si possa discutere di necessità e di soluzioni*". La Federdoc invece è la federazione che rappresenta i consorzi, ma anche per loro il tema della formazione è centrale, come ha ribadito il presidente **Riccardo Ricci Curbastro**: "*Iniziamo dalle scuole alberghiere, dove non si insegna il vino, dove mancano ore dedicate all'enologia. Come Federdoc allora ci siamo dedicati alle scuole che formano i periti agrari: chi fa il vino più buono, vince uno stand al Vinitaly: ecco dunque la formazione che entra in contatto con i mercati*".

I TEMI EMERSI

scuole alberghiere
agricoltura figa
chef portavoci
globalizzazione
identità mediterranea
giovani
expò 2015
sburocratizzazione

Da Federvini ad Assodistil, dall'Istituto nazionale grappa ad Assobirra. Dura presa di posizione degli industriali contro il governo Letta, ma a soffrire di più sarebbero proprio le piccolissime imprese a conduzione familiare

Alcool sempre più caro: incubo accise a +30% nel 2015. Industriali in rivolta

a cura di Gianluca Atzeni

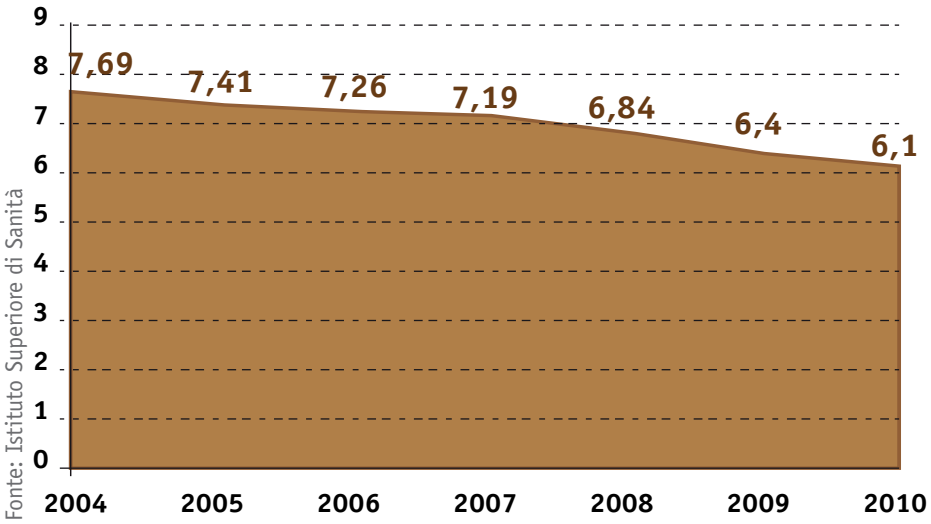
NEL GIRO DI DUE ANNI, L'INDUSTRIA italiana della distillazione si troverà a pagare quasi il 30% in più di accise sugli alcolici. E il primo aumento scatterà proprio tra meno di un mese: il 10 ottobre prossimo. Il provvedimento, deciso dal governo Letta, che serve per coprire gli annunciati investimenti previsti nel decreto "scuola" e una parte dei mancati introiti per la cancellazione dell'Imu, è di quelli che mettono in allarme tutto il sistema, facendo prevedere anni difficili. La filiera non nasconde certo le proprie preoccupazioni e fa quadrato. È molto forte l'opposizione di Assodistil, l'associazione che raggruppa gli industriali di settore (con un fatturato di quasi un miliardo di euro, e il 95% della produzione di alcool di origine agricola). I distillatori definiscono "*inaccettabile e insostenibile*" questo aumento fiscale che metterà "*a rischio chiusura*" decine di piccole e medie aziende. Il presidente **Antonio Emaldi** ricorda che dall'ultimo aumento dell'accisa nel 2006, si è registrato un progressivo calo dei consumi e del relativo gettito medio annuo nelle casse dello Stato, con una riduzione del 22,4% nel 2012 e del 6% rispetto al 2011. "*Un accanimento*" sostiene "*che non ha nulla di terapeutico, e che metterà in difficoltà anche altri settori*", visto che le accise devono essere versate entro il 16 del mese successivo all'immissione in consumo del prodotto.

DURE PROTESTE ANCHE DA PARTE DEL PRESIdente di Assobirra, **Alberto Frausin**: "*Un sorso di birra su due*" rileva "*lo destiniamo al fisco*". E punta l'attenzione sul rischio concreto che le vendite possano crollare dopo un'annata già complicata: "*Da nostre stime, l'aumento dell'accisa porterà a un calo dei consumi di birra di circa il 5-6%, che si aggiungerebbe alla diminuzione dei primi sei mesi del 2013 pari al 3%*". Non solo: a soffrire sarebbe un intero settore, dove oggi operano 500 aziende tra marchi storici e microbirrifici artigianali, con 4.700 persone occupate, che salgono a circa 144mila con »

l'indotto allargato.

Puntuali sono arrivate anche le osserva-zioni della Federvini, presieduta da **Lamberto Vallarino Gancia**. Dagli uffici di via Mentana è partita una lettera infuocata a Governo e Parlamento, in cui si ricorda che i due aumenti ravvicinati (10 ottobre e 1 gennaio 2014) imporranno oneri aggiuntivi rilevanti "*anche solo per l'aggiornamento amministrativo, ben sapendo che da tali aumenti non arriveranno benefici per l'erario. Gli effetti di questa scelta*" sottolinea Gancia "*saranno inefficaci e anzi controproducenti per quanto riguarda gli impatti*". Il risultato è che la competitività delle imprese sui mercati sarà intaccata, così come ad andare in difficoltà sarebbe un comparto che conta oltre 330mila posti di lavoro full time e contribuisce all'erario per 8,5 miliardi di euro tra vini, spiriti e aceti (dati 2011). Gli effetti maggiori si ripercuoteranno, secondo la Federvini, sulle moltissime piccole imprese, a prevalente conduzione familiare "*che caratterizzano il grande valore del sistema e della filiera*".

CONSUMI PRO CAPITE ALCOL 2004-2010 (LITRI ANIDRI)

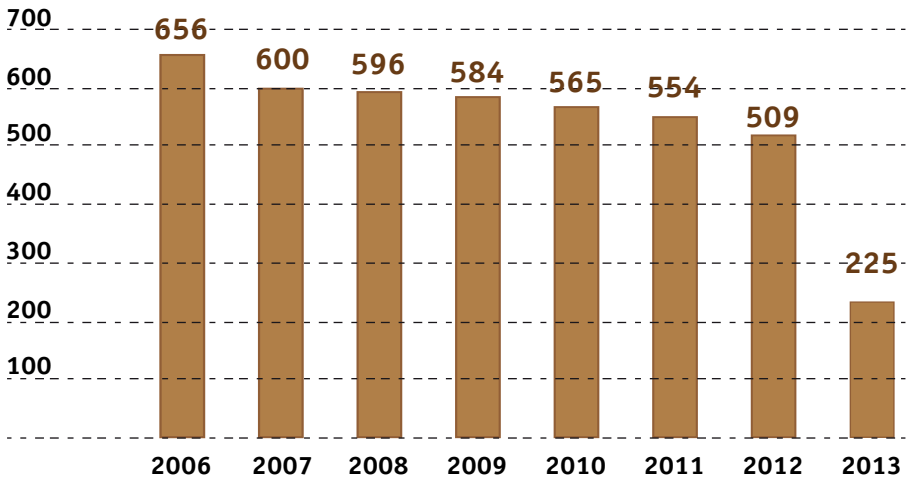


Grido d'allarme anche da parte del presidente dell'Istituto Nazionale Grappa, »

Elvio Bonollo, che auspica una revisione del decreto in Parlamento nell'iter di conversione in legge. E attacca: "*Il sistema delle accise 'forti' viene utilizzato nei Paesi nordici, che le fissano su livelli più elevati di quelli italiani, per limitare il consumo smodato di alcool, ma in Italia questo aspetto sociale, non si rileva. Nel nostro Paese, le accise rivestono un'utilità quasi esclusivamente fiscale. Tuttavia, è dimostrato che agli attuali livelli di accisa ogni aumento si rivela essere un clamoroso 'flop' da parte dello Stato, che incassa minori accise poiché i consumi, a fronte dei forti aumenti di prezzo, determinati appunto dalla maggior pressione fiscale, calano più che proporzionalmente, con l'effetto di lasciare un maggior buco nelle casse dello Stato*". Da un eventuale aumento delle accise, secondo l'Ing deriverebbe una contrazione dei

consumi della grappa nazionale del 35-40% "*che annullerà il previsto aumento di introiti, e costringerà le 140 distillerie italiane a ridurre personale e investimenti, se non a chiudere. Il tutto a vantaggio delle multinazionali. Un vero e proprio autogol*".

GETTITO ACCISE SPIRITS 2006-2013



Fonte: Ministero dell'Economia

we found the equation of **h**appiness

h = P + T_1 + T_2 + Q

Passion, **T**aste, **T**radition, **Q**uality

MEDICI ERMETE
sparkling excellence