



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

CAMBIA IL MINISTRO. LE ASPETTATIVE DEL MONDO DEL VINO

TERRITORI

Le Cinque Terre tentano il rilancio turistico attraverso il vino

pag. 2

SICILIA EN PRIMEUR

L'anteprima dei vini siciliani compie 10 anni

pag. 6

GOVERNO LETTA /1

Inchiesta. Cosa si aspetta il mondo del vino da Nunzia De Girolamo?

pag. 14

GOVERNO LETTA /2

Cosa ha fatto la De Girolamo prima di diventare ministro?

pag. 18

POTATURE

Le serie conseguenze sulle aziende dei "rifiuti speciali"

pag. 20



GRANDI LANGHE 5-6-7 maggio 2013

Iscrizioni su www.grandilanghe.com



Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133



CINQUE TERRE, IL VINO PER SALVARE IL TERRITORIO.

E FAR TORNARE I TURISTI

Per salvare le Cinque Terre dagli effetti della crisi e rilanciare turismo e viticoltura del territorio arriva il vino con il marchio dell'omonimo Parco. **L'iniziativa coinvolge cantine locali, ristoratori ed ente Parco e dovrebbe prendere il via prima dell'estate.** Si vuole rilanciare il consumo dei vini spezzini visto che finora, nei ristoranti, si è preferito vendere (a circa 10 euro a litro) degli anonimi "vini della casa", spacciati per vino locale, in realtà bianchi sfusi italiani acquistati a circa 0,6 euro a litro. Una beffa. Per i turisti e per chi da sempre lavora e investe in questi territori. Come la Cantina Cinque Terre, guidata da Matteo Bonanini, che aderendo al progetto spera come altri di aumentare i ricavi (scesi del 20% nel 2012) e, allo stesso tempo, riuscire preservare i vigneti (oggi ridotti a 80 ettari a Doc, rispetto ai 500 di cinquant'anni fa) mitigando il rischio idrogeologico. "Gli attuali prezzi medi delle uve sono troppo bassi, 2,80 euro al chilo, e sono un incentivo all'abbandono", fa notare Bonanini che invita il settore a "fare sistema, perché se perdiamo la viticoltura perderemo anche il turismo". Il vino, la cui etichetta è affidata a un concorso di idee promosso dal Parco



regionale, dovrebbe costare 5 euro franco cantina; e si pensa anche a un formato da mezzo litro. Compito dei ristoranti sarà crederci e proporlo ai turisti (in calo dopo l'alluvione del 2011 e le recenti frane che hanno costretto a chiudere la celebre Via dell'amore). Le resistenze e gli scetticismi non mancano: su 3.500 quintali di uve prodotte, il 60% afferisce alla Cantina Cinque Terre, il resto appartiene a una ventina di piccole aziende. E non tutte sono nel progetto. La sfida sarà coinvolgerle, anche per evitare una pericolosa guerra sul prezzo. - **Gianluca Atzeni**

VENTI DI GUERRA SUL TERRANO TRA CROAZIA E SLOVENIA. CON L'ITALIA NEL MEZZO

Terrano: si apre un nuovo fronte di guerra vitivinicola tra Croazia e Slovenia. Ad iniziare le ostilità il ministro dell'agricoltura sloveno, Dejan Zidan, che ha fatto ritirare il Terrano istriano dagli scaffali di una catena commerciale di Lubiana denunciando la concorrenza sleale croata all'Ue. Non si è fatta attendere la dura risposta di Zagabria, intenzionata a presentare ricorso, chiedendo, se fosse necessario, anche l'aiuto dell'Italia. "Sinceramente siamo sorpresi in quanto non ci aspettavamo qualcosa di simile dalla Slovenia", è il commento di Ivica Matosevi, presidente dell'Unione Viticoltori della Camera di Commercio croata. "Se i viticoltori del Carso sloveno vogliono la guerra noi la accettiamo, alla fine, però, saranno loro a dover rinunciare al nome di Terrano", conclude Matosevi.

Andiamo con ordine: era il 2009 quando la Slovenia, entrata da qualche anno in Europa, avviò la procedura per ottenere la denominazione di origine protetta che sancisce la corrispondenza tra le caratteristiche qualitative del prodotto e il territorio (nonostante non esista un vincolo territoriale tale da giustificare l'esclusiva slovena). Allora i vicini croati non avanzarono nessuna obiezione, anche perché nessuno si oppose (fino ad oggi) alla produzione di Terrano sia in Croazia, sia in Italia (nel Carso triestino). Ma adesso le cose sono cambiate e per i croati non c'è da perder tempo: **nel caso in cui l'Ue desse partita vinta alla Slovenia, dal primo luglio la Croazia non potrebbe più vendere il suo vino in Europa con il nome Terrano**, con un danno commerciale di circa tre milioni di euro. La produzione di Terrano in Istria, infatti, è pari a 4-500 mila bottiglie su circa 400 ettari. Altra considerazione: come mai il ministro Zidan non sembra infastidito dal Terrano italiano? Forse perché l'Italia sarebbe un nemico vitivinicolo molto più consistente della Croazia o semplicemente per non danneggiare la minoranza slovena nella Venezia Giulia? Risponde a Tre Bicchieri il viticoltore del Carso Sandi Skerk, anche lui produttore di Terrano: "Non siamo preoccupati: abbiamo sempre avuto ottimi rapporti con gli sloveni, anche perché ci troviamo praticamente sullo stesso territorio separati solo da un confine. In questi giorni abbiamo sentito i produttori e ci hanno assicurato che non si rivolgeranno contro di noi". Ma cosa succederebbe se, invece, si ribaltassero i fronti e l'Italia si alleasse con la Croazia? - **Loredana Sottile**

L'ANALISI. IL PREZZO? LO FANNO I SOCIAL MEDIA PIÙ DEL TERROIR Diminuisce il ruolo del Terroir nell'influenzare il prezzo delle etichette e sale quello dei social network verticali. Secondo un recente studio di due economisti americani, Omer Gokceus e Dennis Nottebaum autori di "Location Illusion in the Wine Market: the Eroding Effect of Word-of-mouth on the Regional Reputation Premium" (AAWE, working paper n.102, febbraio 2012), l'effetto zona di origine sul prezzo finale è già stato ridimensionato dall'impatto dei social media nelle scelte di consumo e di acquisto dei clienti. Detto in altro modo: il Terroir garantisce ancora, almeno in partenza, un effetto prezzo positivo alle etichette provenienti dalle zone di produzione più note, ma questo effetto Terroir è rapidamente eroso dal passa parola che si innesca sui social media, alla Facebook, una volta che il prezzo del vino blasonato è andato on line. Del resto, il vino è un experience good, cioè un bene il cui valore è definito al momento stesso del consumo, che, nel caso in cui l'acquirente non lo abbia già provato in precedenza, implica la necessità di doversi formare un giudizio ex ante senza avere molte informazioni specifiche.

Al pari di Tripadvisor per i viaggi, anche nel caso del vino, l'emersione di social network verticali completamente dedicati ad offrire informazioni aggiuntive ex ante inizia a produrre i suoi effetti economici. In questo caso l'effetto passaparola prodotto dai social media e dai blog è particolarmente significativo per i vini con la duplice caratteristica di avere un'origine da un Terroir rinomato e di essere di buona qualità. In pratica, l'effetto territorio tende a diminuire nel tempo una volta che il prezzo della bottiglia a premio è stato esposto on line e divenuto oggetto di commento di blogger e reti sociali. Un peculiare peer to peer enologico del quale devono tenere conto sempre di più le imprese se non vogliono illudersi di poter contare su un effetto Terroir nei prezzi di vendita e, conseguentemente, nei profitti aziendali che è stato, invece, in buona parte già eroso dai social media di settore.



Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi - VicePresidente Pts Consulting Spa

Aiuti economici per vigne in pendenza. Il Piemonte è sempre più vicino

Accolta all'unanimità da parte dell'Assemblea regioni europee vitivinicole (Arev) la proposta della Regione Piemonte di riconoscere aiuti specifici per la viticoltura in forte pendenza (almeno il 30%) nell'ambito del sostegno allo sviluppo rurale (Feasr 2014-2020). Il via libera è arrivato il 24 aprile scorso a Stoccarda (l'appello era stato lanciato a febbraio). Pertanto, l'istanza del Piemonte è stata inserita all'interno del documento di risoluzione finale. A questo punto, sarà il Parlamento Europeo ad occuparsene nel corso della fase di negoziazione del Trilogo assieme a Commissione e Consiglio dei ministri Ue. I motivi sono chiari: **in questi vigneti i costi di lavorazione superano anche tre volte quelli medi in pianura, raggiungendo anche i 40mila euro per ettaro.** Il Fondo Feasr, secondo l'Arev, dovrebbe sostenere questa viticoltura anche per la sua fondamentale funzione di prevenzione del rischio idrogeologico e di salvaguardia del paesaggio. - **G. A.**

Burocrazia. Toscana, doppi controlli addio grazie a un'intesa tra Regione ed enti di certificazione

La Toscana del vino si appresta a dire addio ai doppi e tripli controlli in cantina, una delle facce della burocrazia tra le più odiate dalle aziende vitivinicole. La norma, con la quale il sistema regionale si adegua alla Legge 61, prevede che i risultati delle verifiche siano inseriti in tempo reale nel sistema informativo di Artea e quindi nel Sian. Questo farà in modo che i vari organismi (tra cui Icqr, Carabinieri, Asl, Guardia di finanza, etc.) possano accedere a un database aggiornato che consentirà di sapere quando, da chi e su quale aspetto una cantina è stata ispezionata. A breve è prevista la firma del documento di intesa tra Regione e i cinque organismi di certificazione operanti in Toscana. La notizia arriva a pochi giorni dall'entrata in vigore della legge regionale sulla disciplina e il controllo del potenziale viticolo che, tra le altre cose, consente il superamento degli albi dei vini a DO e gli elenchi delle vigne a IG, riorganizza le commissioni di degustazione e regola l'iscrizione dei vigneti per mantenere in equilibrio il mercato. - **G. A.**



2° Concorso Enologico Nazionale

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013

www.concorsorosatiditalia.it



- Rassegna Stampa / Web / Radio e Tv
- Analisi dei Media



SELPRESS

Media Monitoring & Newsbank

il modo più semplice e veloce per ricevere l'informazione del tuo settore

www.selpress.com +39 02 20531 commerciale@selpress.com



GRANDI LANGHE
5-6-7 maggio 2013

Iscrezioni su www.grandilanghe.com

REGIONE PIEMONTE Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133

Nicchie di mercato: a Tokyo si brinda con bollicine.

Inglese Il Giappone preferisce le bollicine. Lo ha capito il Regno Unito che, pur non avendo una grossa tradizione in sparkling wine, ha deciso di conquistare il Paese del Sol Levante con il suo **Nyetimber Classic Cuvée, il primo demi-sec d'Inghilterra a base di uve Chardonnay. E il primo che va in Oriente.** La notizia è stata annunciata a Tokyo, al Birthday Party della Regina organizzato dall'ambasciatore britannico Tim Hitchens con tanto di brindisi proprio a base di spumante inglese. A distribuirlo in Giappone da giugno sarà il wine merchants Enoteca che importa anche altri nomi affermati di bollicine come lo champagne Louis Roederer. – **Loredana Sottile**



Tutte le novità del prossimo Vinexpo di Bordeaux. In calo gli espositori italiani Dopo Pro Wein e Vinitaly, l'Europa del vino cala il tris con Vinexpo, che apre i battenti il prossimo 16 giugno a Bordeaux. Oltre 2.400 gli espositori dell'edizione 2013, provenienti da 45 Paesi. Il salone biennale internazionale dei vini e dei distillati vedrà come protagonisti i francesi, padroni di casa, con il 65% della superficie espositiva e tutte le 17 zone di produzione, dalla Borgogna alla Provenza. Presenti anche gli espositori italiani (meno numerosi rispetto al 34% del 2011 sul totale degli stranieri) e gli spagnoli che, assieme alla Francia, rappresentano oltre il 50% dei volumi di vino a livello mondiale. L'appuntamento dovrebbe richiamare al Parco delle esposizioni circa 48mila visitatori: in gran parte europei, ma c'è da segnalare il forte aumento di quelli cinesi, passato fra il 2009 e il 2011 da 500 a 2.340. Fra convegni e degustazioni, nei 5 giorni di manifestazione sono circa 80 gli appuntamenti. Per la prima volta sarà presente una partecipazione collettiva Pro México, con una selezione di marche di tequila. Altre novità riguardano la collettiva turca "Wines of Turkey" e la partecipazione della Georgia con la Winery Khareba. – **G. A.**



VINI&MARTELLI. I NOSTRI VIGNETI HANNO SETE? DA OGGI POSSIAMO AIUTARLI

Secondo il servizio meteorologico britannico (Uk Met Office) le temperature europee, e quindi anche quelle italiane, nei prossimi dieci anni si manterranno simili a quelle del periodo 1988/2012. Quindi continueremo ad avere andamenti climatici sfavorevoli sia sul piano termico che su quello delle disponibilità idriche. Da qui le preoccupazioni dell'Assoenologi e la necessità di capire come utilizzare al meglio l'irrigazione non per produrre quantità, ma per salvaguardare la qualità. Luigi Mariani dell'Università di Milano, Stefano Poni dell'Università del Sacro Cuore di Piacenza, Giorgio Nicolini della Fondazione Mach di San Michele all'Adige e Mauro Ciani dell'Università Politecnica delle Marche non hanno dubbi: in molte zone vitivinicole italiane la qualità a causa dello stress idrico potrebbe risentirne anche pesantemente. Per i vini ad indicazione geografica il problema è minimo, per quelli a denominazione d'origine il discorso è diverso. Infatti **delle 403 attualmente in essere, alcuni disciplinari di produzione vietano di soccorrere la vite in momenti di stress, altri lo consentono, mentre la maggioranza non si pronuncia.** E proprio su questa ambiguità che l'Assoenologi ha posto la seguente domanda ai competenti uffici ministeriali: "Visto che soccorrere la vite nei momenti di difficoltà è una pratica agronomica, siamo sicuri che nei disciplinari in cui i produttori non hanno volutamente escluso di aiutare la pianta durante periodi critici, l'irrigazione sia tassativamente vietata?". Il direttore generale del Dipartimento delle politiche competitive della qualità, Stefano Vaccari, in data 19 aprile, con protocollo 6858, ha affermato "Lo scrivente ritiene che la pratica facoltativa dell'irrigazione di soccorso, di cui all'articolo 10, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 61/2010, sia da ritenersi applicabile anche nei riguardi delle Dop e Igp i cui disciplinari di produzione non la contemplino espressamente tra le pratiche di coltivazione, qualora si verificano le particolari condizioni climatiche sopra richiamate e, comunque, nel rispetto delle caratteristiche tecnico-produttive e qualitative, in particolare della resa uva/ha, stabiliti dagli specifici disciplinari".



Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

LA SETTIMANA DEI CURATORI



Château Haut-Brion
Château Haut-Brion
Pessac-Léognan 1988
93/100

Non bastano 5 secoli di storia viticola e gli elogi di Thomas Jefferson a decretare la grandezza di Haut-Brion, decano dei vini di Bordeaux. Il segreto sta nei terreni di ghiaia finissima portati dalla Garonne e nel perfetto acclimatamento in queste terre dei Cabernet (Sauvignon e Franc) e Merlot. Il 1988 ha raggiunto una perfetta maturazione olfattiva (tabacco e affumicato) e gustativa (tannini setosi).

GIANNI FABRIZIO



Montevervine
Le Pergole Torte '07
94/100

Il tempo non sembra scalfire l'agilità e la suadanza di questo capolavoro chiantigiano. Anzi. E' questa certamente una fase di massima espressione, in cui la forza del territorio si racconta attraverso un Sangiovese dai chiaroscuri sempre più accentuati. I fiori secchi si intrecciano a note terrose e di grafite, la bocca è avvolgente e affilata allo stesso tempo. Capolavoro.

ELEONORA GUERINI



Terrazas de los Andes
Mendoza Malbec
Reserva 2010
88/100

Classico dell'enologia argentina, elaborato con gusto francese nella zona di Mendoza. Il 2010, da vigne oltre i 1000 metri, ha un colore rubino cupo e fitto, e un naso che spazia dai frutti rossi e neri (ciliegia in primo piano), alle spezie, al caffè, al cioccolato amaro fino al pepe. Bocca folta, fitta, morbida (appena troppo) e lunga persistenza aromatica.

MARCO SABELLICO

Vinix Grassroots Market: i numeri dei primi 3 mesi del social-commerce di vino, olio e birra

Tre mesi di vita, 3200 bottiglie vendute, cento gruppi di acquisto geolocalizzati in tutta Italia. E un riconoscimento appena arrivato: il Premio Web Italia nella categoria Social award. È questo **il primo bilancio, con segno più, di Vinix Grassroots Market, il social-commerce del vino (ma anche di olio e birre) lanciato da Filippo Ronco.** Un mercato dal basso che ha come punto di forza le cordate: più si acquista, meno spendi (fino ad un massimo del 51% rispetto al prezzo medio) seguendo la logica all'ingrosso. Al momento sono una quarantina le aziende presenti nel sistema. "È la nostra prima esperienza di vendita" commenta Ronco "e siamo già riusciti a raggiungere per ben due volte l'obiettivo massimo (480 bottiglie per ordine) per ben due volte". Punti deboli? "Probabilmente l'ordine minimo di 12 bottiglie da cui partono le cordate: stiamo lavorando per renderlo più appetibile". – **L. S.**

Mania crowdfunding. Anche il vino si butta su Kickstarter, per fare un film

Anche il mondo del vino si dà al crowdfunding. La prima azienda ad essersi aperta a questo metodo partecipativo per reperire risorse è Poggio al Casone di Crespina (Pisa) della famiglia Castellani. Per oltre tre mesi l'azienda Toscana ha fatto da location e da base logistica per una docufiction sullo stile di vita italiano del regista americano Jason Baffa. E adesso si impegna nel **reperire fondi dal basso per la post produzione: 30mila dollari da raccogliere entro il 18 maggio.** Dove? Sul sito del famoso gestore di crowdfunding, Kickstarter. Per ogni contributo è previsto un piccolo riconoscimento: si va dai 5 dollari ai 3500. E per quest'ultimo pledge in regalo c'è proprio una vacanza a Poggio al Casone per vivere direttamente l'esperienza fatta dalla troupe. Il titolo del documentario è "La bella Vita", dove la bella vita è chiaramente quella italiana, raccontata con gli occhi di un noto surfista statunitense, Chris Del Moro (nella parte di sé stesso) arrivato nel Belpaese per ritrovare le sue origini. E in Toscana ritrova molto di più: vino, mare, cibo e natura incontaminata. "Una bella esperienza", commenta Piergiorgio Castellani, "che ci permette di contribuire in prima persona ad un progetto di scoperta del nostro Paese, valorizzando le colline e le coste della nostra regione, ancora sconosciute ai molti amanti internazionali dei vini Toscani". Un modo per esportare non solo vino, ma anche Italian life style. – **Loredana Sottile**



10 ANNI DI SICILIA EN PRIMEUR, TRA CONFERME E CAMBIAMENTI

Sicilia en Primeur, la manifestazione organizzata da Assovini Sicilia che presenta l'ultima annata en primeur dei vini siciliani a oltre 70 giornalisti italiani e stranieri, ha tagliato il traguardo dei suoi primi 10 anni. E il bilancio – stando alle parole delle aziende partecipanti – risulta più che positivo. A partire dal presidente di Assovini, Antonio Rallo: “Questo evento ci ha aiutato a portare fuori dai confini dell'isola l'orgoglio del nome Sicilia. La sinergia tra vino e territorio ha fatto da volano anche al settore turistico. Le presenze di visitatori nelle città del vino sono aumentate del 12% nell'ultimo anno”. Diego Planeta, per molti anni presidente dell'associazione, guarda alla crescita produttiva in termini di quantità e qualità: “10 anni fa eravamo a 1 milione 200mila ettolitri di vino, oggi siamo a 3 milioni, tutti a marchio Dop e Igp; aumenta il reddito per ettaro e la nostra risulta un'economia sana, perché non drogata da aiuti esterni”. Una manifestazione, questa, che nell'arco del decennio, ha modificato la sua veste. “Prima era stanziale a Palermo” racconta Giuseppe Longo, direttore di Assovini, “poi i press tour hanno conquistato una parte rilevante dell'evento. È il nostro modo per spiegare alla stampa da dove vengono i vini in assaggio. Ed è il motivo per cui è sparito anche il rating. Che senso avrebbe dare un punteggio a un'annata che proviene da un territorio così vasto? Qui si vendemmia per tre mesi, in condizioni climatiche diversissime. Ma il messaggio è passato lo stesso, l'anno scorso abbiamo avuto 182 articoli in rassegna stampa”. Un

‘nostalgico’ del punteggio si dice Paolo Panerai, dell'azienda Feudi del Pisciotto: “L'idea del En Primeur è ereditata dalla Francia. Lì i vini vengono anche venduti in anteprima, proverei a farlo anche qui, magari invitando anche dei buyer, oltre ai giornalisti”. Tra le cose da fare, a livello associativo, Panerai esorta anche gli altri a lavorare su un prezzo minimo dei vini: “Ci sono ancora troppe differenze di prezzo tra le etichette che presentiamo in questa rassegna. Non ne esce bene l'immagine del vino siciliano”. Alessio Planeta, dell'azienda Planeta, invece ricorda i primordi: “10 anni fa i giornalisti facevano la fila per visitare la Toscana del vino, oggi è diverso e molto lo si deve proprio all'impegno di Assovini Sicilia, un'associazione nata 14 anni fa che subito ha fatto lobby ed è andata a coprire le falle dell'Istituto regionale Vite e Vino che in quegli anni vacillava. Nonostante questo fummo la prima regione a presentarci al Vinitaly in maniera compatta”. Pensando al futuro dell'evento, il produttore pensa a location ancora più suggestive: “Sogno un Sicilia En Primeur a Piazza Armerina, nella Villa del Casale e anche un'apertura al settore trade, con enotecari, ristoratori e importatori di alto livello”. Tra i neo iscritti, la famosa azienda marsalese Marco De Bartoli: “Faccio solo un esempio” spiega Renato De Bartoli, “sono 22 anni che abbiamo un'etichetta di Grillo, ma tutti ci conoscono solo per il Marsala. Un incoming di stampa specializzata di questa portata aiuterà l'intera nostra gamma di vini. Ne sono certo”. – **Francesca Ciancio**

IL VINO SICILIANO IN CIFRE

Identità allevati in media **9.1** vitigni in ogni azienda, il **32%** delle aziende conduce sperimentazioni su varietà autoctone il **63%** usa lieviti autoctoni

Bio **38%** di aziende produce vino da uve biologiche **83%** di aziende punta su impianti per la produzione di energia pulita

Turismo Nel 2012 ogni azienda ha avuto in media **3500** visitatori (46% stranieri) **60%** delle aziende partecipa a iniziative enoturistiche

Mercati **58.9%** del fatturato delle aziende è relativo a mercati esteri In media **19 paesi** stranieri per ogni azienda

Innovazione Il **25%** del personale ha meno di **30 anni**, che finisce nel sistema produttivo (**42%**), commerciale (**29%**), marketing e comunicazione (**38%**)

Fondi a disposizione. Dal Mipaaf 102 milioni di euro per la promozione sui mercati dei Paesi terzi Scade il 28 giugno 2013 il termine per la presentazione dei progetti per la misura “Promozione sui mercati dei Paesi terzi – Ocm Vino” 2013/2014, destinata a cofinanziare al 50% gli interventi di promozione del vino sui mercati extra Ue. Lo rende noto il Mipaaf che per l'annualità 2014 ha assegnato risorse per circa 102 milioni di euro, di cui il 30% destinati al finanziamento di progetti presentati a livello nazionale ed il 70% per quelli presentati a livello regionale. Si inserisce nell'ambito del Programma nazionale di sostegno per il periodo di programmazione 2014/2018. “Negli ultimi anni questa misura ha contribuito alla crescita dell'export vinicolo italiano non solo in contesti commerciali tradizionali e consolidati, come gli Usa, ma anche nei mercati dei Paesi emergenti”, scrive il Mipaaf. Il decreto è consultabile su sito www.politicheagricole.it – **G. A.**



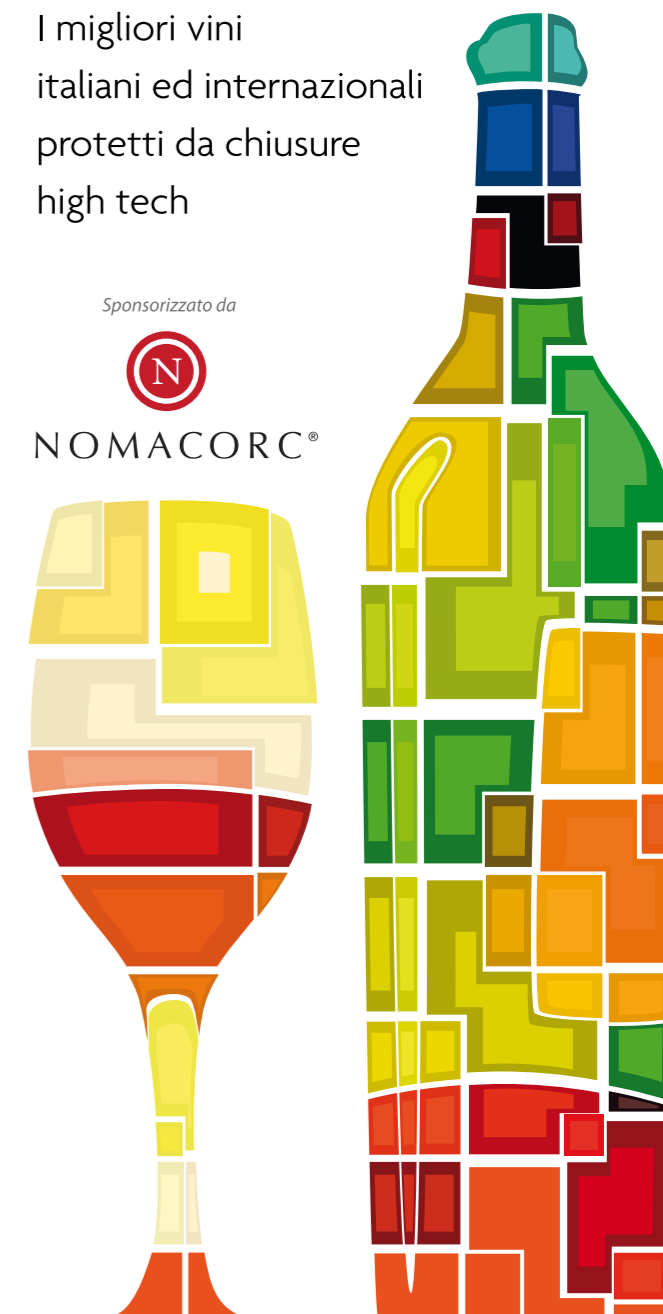
La tecnologia d'avanguardia a servizio della tradizione

I migliori vini italiani ed internazionali protetti da chiusure high tech

Sponsorizzato da



NOMACORC®



GRANDI LANGHE
Docg
2013

5 · 6 · 7 maggio

Per la prima volta il Consorzio di Tutela e i produttori delle Langhe vi invitano a scoprire i loro grandi vini Docg - Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani, Roero, Roero Arneis - direttamente nei comuni di origine.

Parteciperete a degustazioni itineranti sul territorio, in castelli e dimore storiche tra le più suggestive alla scoperta del paesaggio delle Langhe in Piemonte, un “terroir” unico in cui da sempre esiste un legame fortissimo tra l'uomo, i vitigni autoctoni e la vigna.

Un'occasione unica e esclusiva per scoprire la ricchezza di questa terra, la storia, le tradizioni e il paesaggio racchiusi in un bicchiere e conoscere da vicino le persone che con la loro passione rendono i grandi vini Docg delle Langhe così speciali.

La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente ai professionisti di settore. È obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione. Per maggiori informazioni e per iscrivervi visitate il sito

www.grandilanghe.com



www.grandilanghe.com

Un'occasione unica e esclusiva per degustare l'eccellenza della produzione vitivinicola delle Langhe nel cuore del suo territorio



Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133



www.iononsoditappo.it



Eliseo tra crisi e sobrietà. E i vini più importanti della cantina di Hollande vanno all'asta “*Crise, oblige*”, così il presidente francese Francois Hollande ha annunciato che i vini dell'Eliseo finiranno all'asta (Parigi, 30-31 maggio). Motivo? Rinnovare la cantina con vini più modesti, mentre l'eccedenza andrà nelle casse dello Stato. Top lot, dei Petrus del '90 (stimati 2.200 euro), ma ci sono anche Bordeaux, Bourgogne, vini della Loira, Cotes du Rhone, Alsace e Champagne. – **L. S.**

ENO MEMORANDUM

7 maggio
Enoforum 2013
VIII edizione della
rassegna sulle novità
della ricerca scientifica
e dell'innovazione
aziendale nel settore
vitivinicolo
 Arezzo Fiere e Congressi
 fino al 9 maggio
enoforum.it

17 maggio
Porto Cervo
Wine Festival
 Porto Cervo
 fino al 19 maggio

17 maggio
Maremma
Wine Food Shire
Salone dei Vini
e delle Eccellenze
agroalimentari
della Maremma toscana
 Grosseto
 fino al 19 maggio
maremmawineshire.it

17 maggio
Wine Town,
Degustazioni, musica,
spettacoli e cultura
nei palazzi storici
 Firenze
 fino al 18 maggio
www.winetown.it

19 maggio
Vino in Villa 2013
Festival Internazionale
del Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore
 Castello di San Salvatore,
 Susegana
 Treviso

19 maggio
Pietrasanta
Vini d'Autore

Terre d'Italia
 Chiostro di Sant'Agostino
 Pietrasanta
 fino al 20 maggio

24 maggio
Vinissage, Mercato
dei vini biologici
e biodinamici
 Asti
 fino al 26 maggio
www.officinaenoica.org/vinissage

26 maggio
Cantine aperte
in tutta Italia
movimentoturismovino.it

2 giugno
III edizione di Bollicine
a Marostica, rassegna
dei vini spumanti
organizzata da Ais Veneto
 Villa San Biagio
 Mason Vicentino
 Dalle 10 alle 20

8 giugno
Riccione
White Wine Show
I° salone del vino bianco
 PalaRiccione
 Riccione
 fino al 9 giugno

10 giugno
Il Sole 24 Ore presenta
il II rapporto sulla
filiera vitivinicola
 via Monte Rosa 91
 Milano
 dalle 9.30 alle 12.30

16 giugno
Bordeaux Vinexpo
Salone internazionale
del vino e degli alcolici
 Bordeaux
 fino al 20 giugno
www.vinexpo.com

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Francesca Ciancio

ciancio@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,
 Eleonora Guerini, Marco Sabellico,
 Gianni Fabrizio, Lorenzo Ruggeri,
 Edoardo Narduzzi, Giuseppe Martelli,
 Andrea Gabbrielli, Antonio Paolini

foto

Mipaaf, Az. Cantine del Notaio,

Az. Carbone Vini, Az. Librandi

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



“*Sorbetto*
alla Menta
di Claudia”

Ingredienti: sorbetto, menta e Claudia.
 E Birra Moretti Zero naturalmente.

Birra Moretti.

Il gusto della sincerità.



BMW Serie 3



www.bmw.it

Piacere di guidare



BMW TASTE DRIVE

GAMBERO ROSSO

Scopra come provare la gamma BMW Serie 3 su www.bmw.it/discoverserie3

Vin naturel à Paris. Questione d'età

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

APERTA LO SCORSO GIUGNO, L'Etiquette è una valida enoteca nel pieno centro di Parigi: solo piccole maison e una particolare attenzione alle produzioni biologiche e biodinamiche, certificate o meno. Ricarichi? Onestissimi. Siamo nel 4e arrondissement, nell'Isola di Saint Louis, un centinaio di metri dalla cattedrale di Notre Dame.

“IL FENOMENO DEI VINI NATURALI a Parigi negli ultimi anni si è interamente concentrato nei quartieri con più forte presenza giovanile, ovvero 10, 18 e 20;

qui in pieno centro la richiesta è diversa, Bordeaux è ancora il riferimento, ma l'interesse è in forte crescita nonostante siano presenti sul mercato vini anche scostanti”, racconta a Tre Bicchieri Franck, uno dei due proprietari. Attraversiamo la Senna e ci spostiamo nell'enoteca Le Carte des Vins, che presenta senza dubbio una tra le migliori selezioni di vini italiani in città. Il merito è della sommelier Marina Giuberti: *“Il vino naturale è senza dubbio un fenomeno generazionale. Potrei tracciare l'identikit del cliente tipo: 30/35 anni, barba incolta, sciarpa, stile bohemien. C'è chi è*

preparato e chi segue alla cieca una moda. Ho numerosi produttori che lavorano con questa sensibilità, ma penso che si stia perdendo di vista il concetto di buono: prima di essere più o meno naturale il vino deve essere buono, pulito, piacevole”.

RISALIAMO IL CANAL ST. MARTIN. Qui ovunque le carte dei vini, o meglio le lavagne, recitano vini naturali, dai ristoranti etnici a wine bar come Le Verre Volé o, spostandoci di poco, da Vivant. Ed è proprio su questo versante che l'Italia trova spazio anche alla mescolta, su tutti il Frappato di Cos e il litrozzo di Le Coste.

▲ IL MIO EXPORT. Alessandro Boido - Ca' 'D Gal

1. QUANTO ESPORTATE E DOVE?

Ad oggi la percentuale di esportazione è pari al 60%. Il primo paese sono gli Usa. Da più di un anno sono iniziate vendite verso Singapore e Hong Kong.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Il vino vive oggi la realtà di una burocrazia complessa che arriva da regolamenti CEE lontani dalla vera realtà produttiva. Perdita di tempo e dispendio di denaro sono infatti all'ordine del giorno.

3. DOVE È PIÙ FACILE VENDERE ALL'ESTERO? E DOVE PIÙ DIFFICILE?

Non farei questa separazione in senso geografico. Piuttosto credo che vendere sia sempre un insieme di cose: la qualità del vino che deve avere un legame forte con la figura del produttore stesso, e che a sua volta mette in gioco il suo carisma, la simpatia e la conoscenza del settore.

4. UN'ESPERIENZA ALL'ESTERO - POSITIVA O NEGATIVA - CHE TI HA COLPITO PARTICOLARMENTE

25 anni fa un cliente ristoratore belga a cui fu proposto il mio Moscato d'Asti lo assimilò alla... pipì! Quello stesso cliente oggi ne consuma un pallet l'anno per i suoi ricevimenti. Insomma, mai perdersi d'animo!

Ca' 'D Gal | S.V. di Valdivilla, n.1 | Santo Stefano Belbo (CN) | www.cadgal.it



SUL PROSSIMO NUMERO
VALLE DELL'ACATE



ph Az. Cantine del Notaio

IL VULTURE. TERRITORIO. La zona di coltivazione dell'Aglianico del Vulture (sia per la D.O.C. che per la D.O.C.G.) comprende 15 comuni, nel nord della Basilicata. Da un punto di vista geologico, l'area è fortemente caratterizzata dalla presenza del massiccio del Monte Vulture, un antico vulcano che non può dirsi spento. Da un punto di vista pedologico, nel sottosuolo troviamo rocce tipiche di un'attività lavica, e più in superficie tufi originatisi dalla cementazione di ceneri. **SUPERFICIE VITATA.** La superficie vitata è di circa 5.000 ettari di cui circa 1.200 sono iscritti alla denominazione. La storia dell'Aglianico, tanto da farlo definire Ellenico, sta nella sua forma di allevamento. La coltivazione tradizionale era l'alberello (tipico del mondo »



ph Az. Carbone Vini

ellenico). Questo modo di allevare la vite si è evoluto in spalliera con guyot o cordone speronato. È sicuramente il vitigno italiano più tardivo nella vendemmia (fine di novembre-inizi di dicembre) **ECONOMIA.** Nonostante la crisi, ci sono zone vocate di Barile che vanno ancora sui centomila euro/ettaro. Negli ultimi anni le transazioni sono state rare e la mobilità fondiaria è ridotta anche per la scarsa disponibilità di quote. **VINI.** Il vino che si ottiene è composto, per disciplinare, col 100% di uve Aglianico del Vulture e/o Aglianico Nero. Un vitigno così tardivo ha una componente polifenolica importante, una tannicità elevata e come tale si presta a lunghi affinamenti. – F. C.

SUL PROSSIMO NUMERO
VALLE ISARCO

Diritti d'impianto, liberalizzazioni, agropirateria, tutela delle denominazioni, lotta alla burocrazia. Sono le principali richieste da parte del comparto da girare subito al dicastero di via XX Settembre

Le richieste del mondo vino al neo ministro dell'agricoltura

▲ a cura di Gianluca Atzeni

NON SARÀ FACILE IL LAVORO DEL NEO MINISTRO delle Politiche agricole, Nunzia De Girolamo. Perché dal nuovo inquilino del Mipaaf, che qualche legame col vino ce l'ha (suo padre Nicola dirige la Cantina del Taburno, 300 soci e 600 ettari vitati), tutta la filiera si attende azioni e risposte rapide e concrete. Da Coldiretti a Federvini, da Uiv a Fedagri, da Cia a Federdoc e Confagricoltura sono molte le indicazioni e le priorità, raccolte da Tre Bicchieri, per un comparto che, lo ricordiamo, vale 4,7 miliardi di euro di sole esportazioni (343 milioni nel solo gennaio 2013, +28,7% secondo dati Istat) e vede l'Italia prima al mondo per volumi (21,2 milioni di hl). Il tema caldo su cui da subito il ministro De Girolamo sarà chiamato a lavorare è quello del negoziato europeo sulla Pac. Il trilatero è in corso e l'Italia, come fanno notare tutte le sigle, dovrà far sentire la propria voce per salvaguardare la specificità del settore vino nell'ambito della politica agricola comunitaria e, soprattutto, mantenere invariata la dotazione del piano nazionale di sostegno

(è di 1,68 miliardi la richiesta italiana per il 2014-2018). “Chiediamo, inoltre, che ci sia massima allerta sui diritti di impianto”, osserva il presidente Uiv, **Domenico Zonin** “e l'Italia dovrà vigilare affinché gli atti giuridici del compromesso trovato di recente trovino una corretta declinazione”. Sull'argomento liberalizzazioni punta l'attenzione anche la Coldiretti: l'Italia dovrà portare a casa un sistema che garantisca una certa flessibilità “ma che consenta, come ora, una gestione del potenziale produttivo”, dice il responsabile vini **Domenico Bosco**. Sempre a livello internazionale, sono gli accordi a tutela delle denominazioni a preoccupare la Federvini: “India, Cina, Russia, Brasile sono Paesi importanti – rileva il presidente **Lamberto Vallarino Gancia** – ma dove incontriamo ancora troppe barriere e dazi: ecco perché il nostro ministro dovrà lavorare e insistere in sede europea per fare in modo che le esportazioni siano più facili”. Ma i mercati esteri, per il made in Italy, significano anche contraffazione e agropirateria: sia la Cia, con il suo responsabile vini **Domenico Mastrogiovanni**, sia la Confagricoltura, con la responsabile dell'ufficio vitivinicolo, **Palma Esposito**, insistono sul fatto che il ministro De Girolamo pro- >>

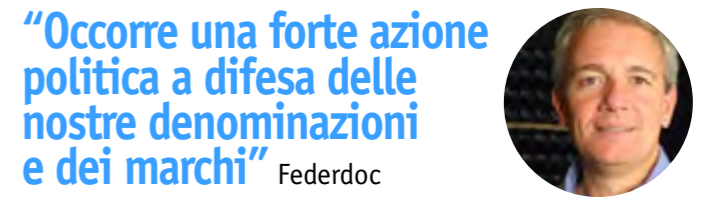


muova a Bruxelles azioni a tutela delle denominazioni. E poiché l'Europa fatica a trovare accordi efficaci per proteggere il made in Italy, con le spese di protezione che ricadono quasi tutte su produttori e consorzi, la Federdoc chiederà al ministro di “prevedere nuovi fondi per la legge 499/99 che tutela i marchi di qualità. Perché le Doc” sottolinea il presidente **Riccardo Ricci Curbastro** “non sono un patrimonio esclusivo dei singoli territori ma di tutta l'Italia”. Altro delicato compito, avverte la Coldiretti, sarà la vigilanza su quelle disposizioni Ue riguardanti l'etichettatura d'origine dei vini (spumanti in primis) che rischiano di essere aggirate per una scarsa chiarezza normativa.

SUL FRONTE INTERNO, TUTTI SONO UNANIMI NEL SOTTOLINEARE un punto: l'enorme peso che la burocrazia ricopre nei bilanci delle aziende vinicole. “Otto euro a ettolito per sostenere il sistema dei controlli e delle verifiche sono troppi”, afferma il presidente del settore vino di Fedagri, **Adriano Orsi**. Così come sono troppi sia i 22 organismi di controllo esistenti, sia le cento giornate lavorative impiegate mediamente ogni anno da una cantina a sbrigare pratiche. Su questo punto, in particolare, il >>



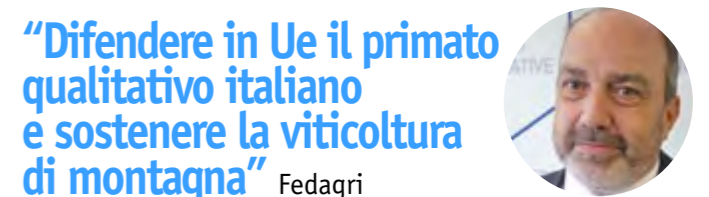
“Individuare una misura anticrisi in caso di sofferenze congiunturali di tutto il settore” Uiv



“Occorre una forte azione politica a difesa delle nostre denominazioni e dei marchi” Federdoc



“Il governo mantenga le promesse, eviti l'aumento dell'Iva al 22% e rilanci i consumi interni” Federvini



“Difendere in Ue il primato qualitativo italiano e sostenere la viticoltura di montagna” Fedagri



“Ci aspettiamo una strenua difesa del budget del settore nell'ambito del negoziato sulla Pac”

Palma Esposito



COLDIRETTI

“Risolvere il problema delle accise sulle vendite dirette dei vini tra Italia e Paesi comunitari”

Domenico Bosco



“Ridare il giusto valore alla promozione del vino all'estero. Troppo spesso si va in ordine sparso”

Domenico Mastrogiovanni

segue da pag. 15 >> ministro De Girolamo, sarà chiamato a confrontarsi da subito. Con l'ex ministro Catania, la filiera ha lavorato a un piano di semplificazione delle normative per definire un testo unico che armonizzi i regolamenti e preveda l'abrogazione di decine di leggi 'doppione'. Tra qualche mese, le associazioni di categoria consegneranno il lavoro alla De Girolamo che, su questo, si giocherà una buona fetta di credibilità. *“L'Italia sconta già dei gap in materia di trasporti ed energia rispetto ad altri Paesi Ue”*, commenta Zonin (Uiv), *“e alleggerire questo peso ci renderebbe più competitivi”*.

TRA LE MISURE PIÙ STRETTAMENTE ECONOMICHE, CI SI attende la conferma delle promesse del governo Letta che ha annunciato il “no” all'aumento dell'Iva da luglio. “Un'aliquota al 22%” osserva Federvini *“comporterebbe una pericolosa ulteriore riduzione dei consumi in un momento di sofferenza”*. E tra i provvedimenti attesi non va dimenticato il controverso articolo 62: *“Va rivisto”* ribadisce l'Uiv *“perché sta creando seri problemi, anche nelle transazioni internazionali”*. È facile prevedere, allora, che i tavoli di confronto che si apriranno a breve in via XX Settembre non saranno, per la De Girolamo, una tranquilla passeggiata.



Mostra Vini di Bolzano

Bolzano 24. – 26.05.2013

Simposio internazionale del Gewürztraminer

Termeno 22. – 23.05.2013



Südtirol Wein Vini Alto Adige

www.suedtirolwein.com



*Colpisce per il colore
stupisce per la leggerezza*



2°

Edizione 2013

2° Concorso
Enologico
Nazionale

Vini Rosati
d'Italia

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013

Con il patrocinio del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Promosso da:



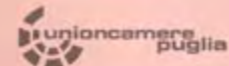
Regione Puglia
Assessorato Risorse Agroalimentari



ASSOENOLOGI



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO



www.concorsorosatiditalia.it

Firmataria di otto disegni di legge, di cui solo uno dedicato ai temi di sua attuale competenza. Ha fatto parte della Commissione Agricoltura per due anni e mezzo. Sannita, il padre è presidente del Consorzio Agrario di Benevento. Ritratto del neoministro di Via XX Settembre

Setacciando Nunzia De Girolamo

▲ di Antonio Paolini

PRIMA COSA, E UNA VOLTA PER TUTTE: LEI SI CHIAMA De Girolamo, e non Di Girolamo. Dice: ma che scoop è? C'è l'anagrafe... E allora precisiamo: scoop no, ma una scoperta per qualcuno sì, visto che sia quando ha dato l'elenco dei ministri che quando l'ha chiamata al giuramento il suo Presidente del Consiglio Enrico Letta ha continuato a chiamarla "Di" Girolamo; e che subito dopo l'ironico "Un giorno da pecora", politic-comic-cult emission di RadioDue, ci ha costruito su una puntata, storpiando in "Birlusconi", "Brunetti", "Birsani", e via così, i nomi di mezzo Parlamento. Diciamo che evidentemente, e malgrado i fitti (e talora anche tempestosi) passaggi nei salotti tivù degli ultimi due anni, la neo ministro non è ancora notissima. Lo diventerà, magari. Di certo, a suo favore c'è (anche questo noto, ma anche questo non usualissimo) il fatto di essere sicuramente la più "allenata" a lavorare e a cercare intese in un governo che vede la "convivenza" di Pdl e Pd. Lei ne ha fatto, come si sa, e ben prima che chiunque potesse preconizzare un governo modello Letta, una scelta di vita, sposando il collega parlamentare Francesco Boccia.

FAMIGLIA A PARTE, QUEL CHE CONTA (PER IL COMPARTO ovviamente, e per tutti i cittadini poi) è capire quale legame eventualmente vi sia, quale propensione (e competenze) che hanno spinto la neo ministro verso lo scranno più alto di via XX Settembre.

E SE DI PARTENZA, A ESAMINARNE IL CURRICULUM PERSONALE, nulla sembra prefigurare predestinazioni legate al mestiere di papà (lui presidente del Consorzio Agrario di Benevento, lei diplomata al Classico, laureata in legge, poi avvocato, si è occupata di diritto civile, commerciale e bancario, per approdare quindi in Parlamento nel 2008 dopo essere stata per un anno coordinatrice di Forza Italia della sua città), il suo iter da deputata annovera però una permanenza di due anni e mezzo circa (dall'11/03/2009 al 17/11/2011) in Commissione Agricoltura a Montecitorio.

SIAMO DUNQUE ANDATI (RICORRENDO A QUELLA CIVILISSIMA banca di notizie sull'attività, i costi, le "rese" di tutti i rappresentanti del popolo che è Openpolis) a sceverarne principalmente l'attività di quel periodo (e più in generale quella di parlamentare), fiduciosi di trovarvi i segni, se non di una vocazione, quanto meno di un'inclinazione cospicua e visibile. Con i seguenti esiti. >>



L'ONOREVOLE NUNZIA DE GIROLAMO RISULTA ESSERE stata prima firmataria di otto disegni di legge. Che riguardano:

- la "Disciplina dell'attività di relazione istituzionale"
- la "Modifica dell'art.13... legge 2011 in materia di ripartizione del gettito dell'imposta municipale propria"
- le "Modifiche all'art. 460 del C.P. concernenti l'introduzione di una circostanza aggravante per il reato di truffa commesso profittando della condizione di debolezza dovuta all'età della persona offesa"
- le "Modifiche all'art. 112 della Costituzione" (quello che prescrive che "il pubblico ministero ha l'obbligo di esercitare l'azione penale").
- la "Modifica all'art. 2 del Dl n.223... per la reintroduzione di tariffe minime obbligatorie nella determinazione degli onorari degli avvocati"
- la "Modifica del capo VI del titolo X... (omissis)... concernente l'istituzione dell'Albo nazionale degli esperti di veicoli e danni a cose"
- gli "Incentivi alla produzione e alla vendita diretta dei prodotti agricoli locali, tradizionali e biologici". E qui ci siamo.

NESSUNO DEGLI OTTO PROVVEDIMENTI È PERÒ APPRODATO in aula. L'ultimo, assegnato in commissione, risultava in corso d'esame. Degli altri uno è stato assegnato (ma con esame non iniziato), e gli altri risultano tutti da assegnare.

QUANTO AI DDL DI CUI L'ONOREVOLE NEOMINISTRO RISULTA cofirmataria (una cinquantina circa) non riguardano in nessun modo temi agricoli o attinenti. Numerosi sono invece legati a problematiche riguardanti, com'è logico, il suo collegio e la sua area geografica di origine (il Sannio e più un generale la Campania) e gli altri variano dal contrasto alla porno-pedofilia all'elezione diretta del presidente della Repubblica, o alla punizione di chi istighi "pratiche idonee a procurare la bulimia o l'anoressia". Mera curiosità statistica: la neo ministro risulta cofirmataria di due Ddl (bipartisan) che vedono primo firmatario il neo presidente del Consiglio Enrico Letta, e di due presentati da Francesco Boccia.

NEL COMPLESSO DI INTERROGAZIONI, INTERPELLANZE, mozioni, infine, solo due hanno pertinenza agricola o limitrofa: una riguardante la crisi del settore dell'allevamento di conigli e una (mozione avente come prima firmataria l'ex assessore lombardo all'Agricoltura Viviana Beccalossi) sulle "strategie finalizzate a incentivare l'agricoltura con investimenti finalizzati allo sviluppo della qualità nel settore agroalimentare".

Quello che una volta finiva nei falò oggi è classificato materiale da smaltimento da trasportare in discarica con un aggravio dei costi generali aziendali. Il risultato? Spesso una scarsa manutenzione dei luoghi, fino all'abbandono dei poderi

Considerare le potature come dei rifiuti? Ecco le conseguenze

di Andrea Gabbrielli

CONSIDERARE IL LEGNO COME UN RIFIUTO, è stato davvero un passo avanti nella coscienza ambientalista della comunità? Disfarsi dei resti delle potature (della vite, dell'olivo...), sino a qualche anno fa era tutto sommato un'operazione assai semplice. Dopo aver raccolto e messo a seccare i tralci o anche i rami, il problema era risolto, in poco tempo e con la spesa di un fiammifero, con un piccolo falò. Poi la questione, come tante altre che rendono la vita quotidiana delle aziende una corsa ad ostacoli, si è fatta più complicata. Infatti con l'applicazione della normativa europea (2008) e delle successive leggi italiane, le potature – quindi il legno – sono diventate a tutti gli effetti dei “rifiuti” e pertanto devono essere smaltiti nei modi previsti (centri di raccolta e altro). Nel corso degli anni sono intervenute delle modifiche che solo parzialmente hanno attenuato le difficoltà. Spiega a Tre Bicchieri Donato Rotundo, responsabile del settore Energia e Ambiente di Confagricoltura: *“Attualmente i residui prodotti dal taglio degli alberi, sfalci, sarmenti etc. perdono la loro etichetta di rifiuti qualora vengano utilizzati (o per meglio dire riutilizzati) in*

agricoltura, nella selvicoltura o per la produzione di energia da tale biomassa”. (Rif. D.lgs. n.205/2010 art. 13).

IN VITICOLTURA LA PRATICA DI “RIUTILIZZO” PIÙ DIFFUSA è la trinciatura dei sarmenti – avviene con un'apposita macchina agricola trainata e movimentata da un trattore – che sminuzzati, vengono reintegrati nel terreno (secondo Wikipedia, gli italiani sono i principali produttori mondiali di trinciatrici per lo più da aziende con sede in Veneto, Emilia-Romagna e Lombardia).

“GRAZIE AL LAVORO DEI BATTERI LA DEGRADAZIONE DEI sarmenti è veloce” osserva Lucio Brancadoro, della Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano *“e permette di restituire ai terreni della sostanza organica stabile. Si tratta di cellulosa, lignina, zuccheri, amido, minerali. È una sostanza importante per la crescita della vite. Inoltre la trinciatura aumenta la capacità idrica e favorisce l'aerazione del terreno”*. Una pratica però che in caso di presenza di malattie da quarantena (mal dell'esca, flavescenza dorata) può favorire l'ampliarsi del contagio. Per questo motivo diversi provvedimenti provinciali e comunali (per esempio alcuni regolamenti di polizia rurale) consentono agli agricoltori ed in generale >>



ai proprietari/conduttori dei fondi rustici per evitare il diffondersi di focolai di malattie di smaltire paglia sfalci e potature, mediante bruciatura.

IN OGNI CASO AL DI FUORI DEL RIUTILIZZO, I MATERIALI vegetali sono considerati dei rifiuti e per questo devono essere raccolti e trasportati in discarica con un aggravio dei costi generali aziendali. Non ci vuole grande immaginazione per capire quali problemi sta provocando nelle giaciture più difficili (alta collina, terreni in pendenza, terrazzamenti, luoghi impervi, poderi isolati, viabilità precaria, piccole isole) la normativa. In sostanza i proprietari di questi fondi, per non incorrere in gravi sanzioni, sono costretti a raccogliere i residui vegetali trasportandoli, anche a mano, sino alla strada più vicina e da qui ad un centro di smaltimento, magari lontano decine di chilometri o addirittura a ore e ore di distanza di navigazione dalla terraferma e con ingenti spese per il trasporto. Non è nemmeno difficile ipotizzare che in molti, viste le difficoltà, avranno pensato di abbandonare definitivamente i poderi. Si tratta di un danno grave per l'ambiente che favorisce il degrado del territorio e l'aumento dei pericoli causati dall'as-

AZIENDE CHE STANNO APPLICANDO

Con il termine di rifiuto si intende “qualsiasi sostanza o oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o abbia l'obbligo di disfarsi”. Nel 2010 tale impostazione per quanto riguarda le potature fu rivista. Infatti il D.lgs. 205/2010 con l'art. 13 ha riscritto l'art. 185 del D.Lgs n.152/2006 disponendo al comma 1 lettera f) che “paglia, sfalci e potature, nonché altro materiale agricolo o forestale naturale non pericoloso” se riutilizzati in agricoltura, nella selvicoltura o per la produzione di energia da tale biomassa mediante processi o metodi che non danneggiano l'ambiente né mettono in pericolo la salute umana” non vengono considerati tali.

senza di manutenzione e l'abbandono dei campi non sembra un grande risultato. Anche perché il pericolo di una rigida applicazione della normativa nazionale non fa che favorire questa tendenza. Nella seconda parte vedremo come viene affrontato il problema nelle diverse aree del nostro Paese.