



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## BUROCRAZIA, TUTTO QUELLO CHE L'UE NON VUOLE SENTIRSI DIRE



### SEMPLIFICAZIONE

Agrinsieme chiede un cambio di rotta. Martina risponde col piano agricoltura 2.0 pag. 2

### DOC

Verdicchio, l'export supera il mercato interno. Durello, 24 anni di storia e 1 mln di bottiglie pag. 3

### FRODI

In Oltrepò scoppia il caso falso Pinot Grigio. Il Consorzio: "No alla gogna mediatica" pag. 6

### BUROCRAZIA

Tutto ciò che non va nel sistema vino Ue. La denuncia in un testo uscito in Usa pag. 12

### L'INTERVISTA

Conciliare biodinamica e grandi numeri? L'esempio tedesco della Dr. Bürklin-Wolf pag. 16



## AGRICOLTURA, AGRINSIEME CHIEDE UN CAMBIO DI PASSO. E MARTINA LANCIA IL PIANO 2.0

Agrinsieme chiama, Martina risponde. Nel giorno in cui il mondo agricolo chiede un cambio di rotta per il futuro dell'agroalimentare (#campoliberofinoinfondo), il Ministro presenta il Piano agricoltura 2.0, per la semplificazione di un settore che vale il 9% del Pil. I numeri presentati a Roma da Agrinsieme e Nomisma non sono incoraggianti: è vero che il valore aggiunto dell'agroalimentare è cresciuto del 6% tra 2007 e 2013, ma è anche vero che i consumi si sono ridotti del 14% nello stesso periodo, soprattutto per la tendenza al risparmio degli italiani; e se è andata meglio all'estero (33 miliardi di export, di cui 5 del solo settore vino) negli ultimi dieci anni la quota di mercato detenuta dall'Italia è scesa a sorpresa dal 3,3% al 2,6%, nonostante il forte appeal del Made in Italy; non solo: Francia, Spagna e Germania superano l'Italia quanto a fatturato export. I punti deboli sono noti: con l'87% di imprese sotto 10 dipendenti la propensione alle esportazioni è condizionata negativamente, così come gli investimenti in prodotti, processi e organizzazione. Per Agrinsieme, la filiera perde valore e c'è un problema di reddito per gli agricoltori: sui 220 miliardi spesi dagli italiani per gli alimentari, oltre la metà non finiscono nelle tasche delle imprese e dei lavoratori; inoltre, oltre un terzo della spesa serve a finanziare il costo dell'approvvigionamento



mento di beni e servizi erogati da altri settori economici (logistica, packaging, energia). La cartina al tornasole è nei redditi medi agricoli: 22 mila euro in Italia, contro 47 mila in Francia e 36 mila in Germania. Soluzioni possibili: aggregazioni, reti di impresa, meno burocrazia e più investimenti. Solo il 10% della spesa Mipaaf nel 2013, pari a 1,5 miliardi, è funzionale a sostenere gli investimenti direttamente realizzati dalle imprese. Se a questo si aggiunge l'eccessivo numero di enti intermedi in agricoltura il quadro è completo. Ecco il perché della richiesta di un "cambio di rotta".

Dal canto suo, Martina (che ha lasciato intendere un possibile dietrofront della Commissione Ue sul taglio di 448,5 milioni di euro al bilancio Pac), ha annunciato un piano in sei mosse per accorciare i tempi, ridurre l'uso di carta (25 kg medi annui ad azienda) e semplificare: anagrafe unica delle aziende agricole, fascicolo aziendale unico, domanda Pac precompilata online da marzo 2015, pagamento Pac (anche 100%) anticipato a giugno 2015 anziché a dicembre (valore 4 miliardi per un milione di domande Pac), banca dati unica dei certificati (antimafia, Durc, etc.), domanda di aiuto unificata (Pac, Uma, Psr, assicurazioni). "Un intervento importante" ha detto "che introduce strumenti innovativi per 1,5 milioni di aziende". - G. A.

### Progetto 'eccellenze rurali' a quota 100: sei i casi nel settore vinicolo

Ci sono anche sei imprese del settore vitivinicolo tra i casi di buone pratiche in agricoltura individuati dalla Rete rurale nazionale del Mipaaf nell'ambito del progetto 'eccellenze rurali', che ha raggiunto quota cento. Le best practice, che si sono distinte per un uso efficiente e trasparente dei fondi pubblici per lo sviluppo rurale (cofinanziamento Fears) per il miglioramento delle attività e del proprio territorio, riguardano altrettante regioni: Liguria (az. Agr. A Trincea), Veneto (Ca' del Colle), Abruzzo (Torre dei Beati), Marche (Venturi), Basilicata (azienda Musto Carmelitano), Calabria (associazione Euvite). "Il progetto continua" spiega Milena Verrascina (Inea) "e offre uno stimolo alla contaminazione soprattutto tra giovani". Info su [www.reterurale.it/eccellenzerurali](http://www.reterurale.it/eccellenzerurali)

### Rallenta l'export. Boom di acquisti di mosto dall'Australia

#### TOP 10 PAESI CLIENTI ITALIA gennaio-agosto 2014

	Ettolitri			Migliaia di euro		
	gen-ago 2013	gen-ago 2014	var. %	gen-ago 2013	gen-ago 2014	var. %
Stati Uniti	1.955.291	1.964.984	0,5	702.881	729.520	3,8
Germania	3.882.923	3.883.009	0,0	647.654	616.537	-4,8
Regno Unito	1.829.091	1.830.963	0,1	375.242	395.940	5,5
Svizzera	438.047	439.610	0,4	194.828	190.637	-2,2
Canada	457.327	442.975	-3,1	180.689	173.630	-3,9
Giappone	281.610	286.189	1,6	100.606	102.206	1,6
Svezia	320.444	324.063	1,1	89.687	92.534	3,2
Danimarca	243.965	262.334	7,5	79.188	83.067	4,9
Francia	568.969	561.257	-1,4	86.120	81.787	-5,0
Paesi Bassi	296.013	279.345	-5,6	72.471	72.320	-0,2

Crescita al ralenty per l'export di vino italiano. Da gennaio ad agosto, l'Italia progredisce dello 0,6% in volumi (13,2 milioni di ettolitri) coi valori che segnano +0,8% a 3,1 miliardi di euro. Nel dettaglio, calo per gli sfusi (-2,2% in volume e -19,2% a valore); meglio i confezionati (+0,1% e +1,8%); gli Usa (+20% e +14,6%) nei primi otto mesi sono diventati la principale destinazione delle bollicine e la Cina ha raddoppiato i volumi. Il quadro generale per Paese, oltre alla ripresa in Cina e Russia, vede aumenti in Scandinavia, Usa (0,5% e 3,8%), Regno Unito (0,1% e 5,5%), Giappone (1,6% a volume e a valore); Germania stabile a volumi e a -4,8% a valore, Svizzera +0,4% e -2,2%, Canada -3,1% e -3,9%, Francia -1,4% e -5%. Sul fronte import, l'Italia ha acquistato meno vino (-18,9%) spendendo il 17,5% in meno del 2013. In calo gli spumanti a eccezione dello Champagne che segna +8% in volume e +12% in valore. Crescono i volumi di mosto, segmento in cui spicca l'anomalia dell'Australia: 62 mila hl contro i 2.500 del 2013. Infine, sul fronte dei prezzi all'origine aggiornati a ottobre, l'indice Ismea segna +1,5% su base mensile. Comunque -13,7 rispetto allo scorso anno.

## Il Durello si avvicina al milione di bottiglie. Trentini: Guai a scimmiettare il Prosecco

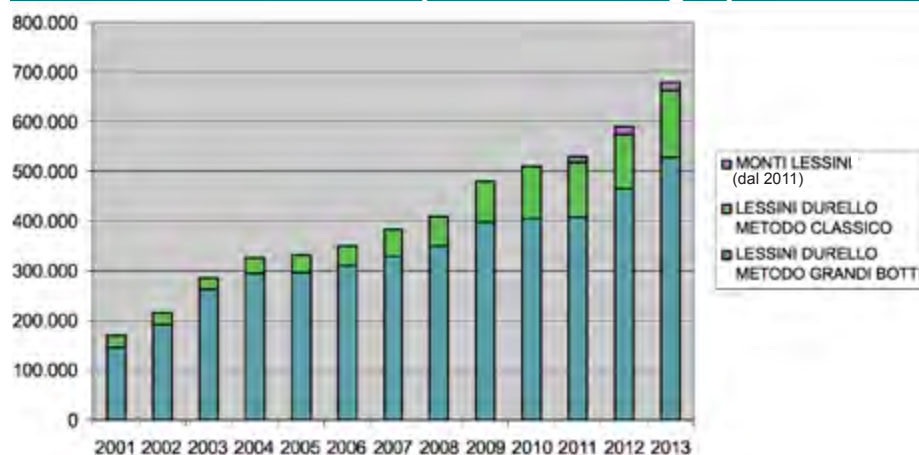
a cura di **Gianluca Atzeni**

"Non facciamo spumanti perché è una moda del periodo, ma in questo territorio la propensione alla spumantizzazione è nata qualche secolo fa". È una delle tesi che Bruno Trentini tiene sempre a sottolineare quando, in qualità di presidente del Consorzio (lui è anche direttore della Cantina di Soave), parla del Lessini Durello. Una Doc, con più di 25 anni di storia, che ha conosciuto uno sviluppo esponenziale negli ultimi 10-15 anni. Numeri ancora esigui, s'intende, rispetto ad altre Dop venete e non solo. Ma le attuali 700 mila bottiglie prodotte (per il 15% esportate in Germania e Inghilterra soprattutto), a detta di Trentini, potranno "sfiorare il milione nel 2014". Sono 20 le aziende che lavorano un'uva "dura, acida e scontrosa" su un suolo vulcanico che conferisce peculiarità ai vini. Metodo classico e metodo Martini convivono: "Non è il caso di parlare di metodo, né fare una guerra su questo" sottolinea Trentini "perché preferiamo parlare di prodotto". Con 70 mila ettolitri, il po-

tenziale produttivo si avvicina a dieci milioni di bottiglie, ma ancora oggi la gran parte dell'uva durella viene venduta sfusa per finire in altri spumanti. Lo spazio di crescita c'è. Assieme a segnali incoraggianti, come il prezzo del vino base (circa 1 euro/litro) raddoppiato in 4 anni. In questo, la Cantina di Soave (da cui viene il 40% dell'imbottigliato totale) è chiamata a dare il suo contributo decisivo. "Guai però a scimmiettare il Prosecco" avverte Trentini

"dobbiamo piuttosto far passare la nostra originalità di prodotto esclusivo". Facendo la giusta comunicazione al consumatore: Durello&Friends, evento che compie dieci anni, è un'occasione in tal senso. Anche per far capire, prendendo a prestito le parole del direttore del Consorzio, Aldo Lorenzoni che "il Durello oggi non è più il più piccolo e meno conosciuto degli spumanti italiani, ma sta diventando un modello di riferimento nell'articolato ma un po' monotono panorama delle bollicine italiane".

### PRODUZIONE 2001-2013 (numero di bottiglie)



Fonte: Imt

## VERDICCHIO, CRESCONO FATTURATO E PREZZI MEDI. L'EXPORT SUPERA IL MERCATO INTERNO

È grazie soprattutto all'export che il Verdicchio sta proseguendo la crescita sui mercati. Proprio l'export che, per la prima volta, ha superato il mercato interno, con una percentuale del 51,7% sul totale delle bottiglie commercializzate. L'obiettivo è arrivare al 60% entro il 2016. Le stime per la chiusura d'anno fornite dall'Istituto marchigiano di tutela vini parlano di un fatturato a 36,5 milioni di euro (+7,3%), con 16,4 milioni di bottiglie (+5%) e un export che passa da 17 a 18,9 milioni di euro (+11,2%) con 8,9 milioni di bottiglie (+4%). In positivo gli introiti (non i volumi) sul mercato interno ma con crescita più contenute: 17,58 milioni di euro (+3,4%). Buoni risultati anche per la versione spumante: 1,29 milioni di euro (+8%). Ed è importante la crescita del 7% del prezzo medio delle bottiglie inviate all'estero. Oltre agli Usa, che assorbono il 60% del mercato straniero, i risultati migliori sono in Europa, fa sapere il direttore, **Alberto Mazzoni**: Germania, Svizzera ma anche Belgio, Olanda, Svezia e Inghilterra: "Mentre si fatica ancora a penetrare nel mercato della Federazione Russa. Con la prossima Ocm Promozione che per noi vale 2,8 mln di euro punteremo anche verso Sud-Est asiatico, Giappone e Centro-Sud America. Mentre sarà importante la partecipazione che stiamo organizzando grazie alla Regione Marche al padiglione vino di Expo". E per non farsi mancare niente, la campionessa **Elisa Di Francisca** (oro olimpico nel fio-

retto) sarà ambasciatrice del Verdicchio nel mondo alla vigilia di Rio 2016: "Tre fattori mi accomunano a questo vino" ha detto "carattere, duro lavoro e voglia di ottenere il massimo". Qualità del Verdicchio (Jesi e Matelica) confermata anche da un'analisi dell'Università Politecnica delle Marche sulle principali guide vini: risulta il bianco più premiato (39,6) seguito da Fiano (23) e Friulano (19,8). - **G. A.**

### Università Marche e Imt: Vini d'Italia del Gambero la guida più credibile

Anche per il 2015 la guida cult per l'enoappassionato è Vini d'Italia del Gambero Rosso. Lo dice un'indagine condotta da Gabriele Micozzi, docente di marketing del Dipartimento di management dell'Università politecnica delle Marche, per conto dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt). Dopo Vini d'Italia del Gambero rosso (prima con un punteggio di 0,90), si classificano la guida 5 grappoli di Bibenda (0,72) che supera la storica e ancora molto apprezzata guida Veronelli (0,66), ormai incalzata da I Vini d'Italia de l'Espresso (0,63) e Slow wine di Slow Food (0,60). Seguono poi Vitae-Ais e Doctor Wine. "L'excursus sulla credibilità delle guide tra i suoi lettori sfata un luogo comune" commenta Micozzi "ovvero che questi prodotti editoriali non siano più così seguiti come un tempo"



Handmade with pride  
from Valdobbiadene soil.

# BORTOLOMIOL

## A Tachis, il grande “mescolavino” del Rinascimento enologico italiano, va il Pegaso d’Oro della Regione Toscana

a cura di *Andrea Gabbrielli*

Il 24 novembre, Giacomo Tachis, 81 anni, sarà insignito del Pegaso d’Oro, l’onorificenza che la Regione Toscana destina a chi ha reso un servizio alla comunità nazionale ed internazionale con la sua opera.



Mino, come lo chiamano affettuosamente gli amici, allievo del grande enologo francese Emile Peynaud, è stato una figura di primo piano nell’ambito del Rinascimento del vino italiano della seconda metà del Novecento. **In particolare il suo ruolo negli anni Ottanta e Novanta è stato fondamentale per lo svecchiamento del settore. La nascita del Sassicaia (1968), del Tignanello (1971) e del Solaia (1978), di cui Tachis fu levatore, furono a livello internazionale un segnale che le cose nel vino italiano erano profondamente cambiate.** Il suo contributo alla rinascita e alla qualificazione del vino siciliano, e in particolare all’elaborazione del Nero d’Avola, è stato importantissimo così come la sua opera di rivalutazione dei vini del sud della Sardegna, in primis del Carignano, a cui ha dato lustro e visibilità. Insieme al prof. Mario Fregoni è stato uno dei pochi a sostenere con passione la causa della vitivinicoltura insulare. Ma i campi di ricerca su cui ha spaziato sono davvero tanti, è ogni volta ha lasciato contributi importanti, Vin Santo in primis. Eppure Mino, con uno spiccato senso dell’ironia che gli è proprio, ha sempre definito il suo lavoro di enologo come di un umile “mescolavino”. Nato a Poirino (TO) dopo gli studi alla Scuola di Enologia di Alba e le prime esperienze professionali, nel 1961 approdò alla casa vinicola Marchesi Antinori dove è rimasto per 32 anni diventandone direttore tecnico. Tra le sue consulenze Argiolas, la Cantina Santadi, Castello di Rampolla in Chianti e Argiano a Montalcino; in Trentino la Tenuta San Leonardo e tante altre ancora. Persona colta e sensibile nella sua casa colleziona antichi testi di agricoltura ed enologia. Nel 2011 la rivista inglese *Decanter* lo ha nominato “Man of The Year”, terzo italiano da quando nel 1984 fu istituito il riconoscimento. Ha detto “*Non è bravo l’enologo a fare il Sassicaia... è vero il contrario, è il Sassicaia a far bravo l’enologo*”.

## VINI&SCIENZA. GLOBALIZZAZIONE, AUTOCTONIA E FUGHE IN AVANTI

Con il termine *glocalization* si indica l'articolazione ambivalente tra il globale ed il locale. La produzione agroalimentare, e quella del vino in particolare, rappresentano il paradigma interpretativo per eccellenza di un bisogno di identità e di riconoscimento che nasce dalla paura di legami sociali anonimi in un mondo che si globalizza e che ritrova nella tradizione, poco importa se reinventata o rimitizzata, l'ancoraggio di appartenenza. Il ritorno ai vitigni autoctoni sono le testimonianze di questo atteggiamento, ma è necessario allontanare alcune forzature. Il pomodoro è ormai diventato un simbolo del Made in Italy, talmente che lo consideriamo un prodotto autoctono del nostro Paese. Eppure è arrivato da noi dopo la scoperta dell'America. Una considerazione analoga possiamo farla per i vitigni che sono coltivati in Italia. La gran parte è arrivata da altri Paesi. Nel parlare comune, tutti questi vitigni coltivati da tempo in Italia sono definiti autoctoni, anche quando non lo sono. Ci si chiede allora se l'attributo di autoctono sia riferibile ad un luogo o come spesso si vuol fare credere, al tempo. Ancora, si nota che le tecniche moderne per rendere un vino profumato di fiori e di frutta o fresco per una acidità che non possiede naturalmente, fanno perdere quell'identità che li rende riconoscibili. Certo non è facile ottenere vini adatti ad un consumatore moderno partendo da vitigni antichi di migliaia di anni ed allora la proposta di produrre nuove varietà "in house" può diventare una buona alternativa alla globalizzazione. È un ritorno alle origini, quando i vigneti erano costituiti da piante da seme e quindi ogni viticoltore, in base alle sue capacità di selezionatore, creava un miscelanza di individui originale. Altri tempi: ora questa tecnica non è più praticabile in quanto il dirigismo Ue non consente l'impianto di vitigni non iscritti al Registro, il risultato degli incroci è aleatorio e se i semenzali vengono piantati senza portinnesto, la loro vita sarà minacciata dalla fillossera. È meglio allora rivolgersi alle Università, affinché ottengano le nuove varietà con la collaborazione delle aziende.



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

# PROSECCO DOC

## ITALIAN GENIO



[discoverproseccowine.it](http://discoverproseccowine.it)  
[info@consorzioprosecco.it](mailto:info@consorzioprosecco.it)



Azione realizzata con il contributo di:



Camera di Commercio  
Treviso

## E-commerce alimentare. Perché non decolla?

E-commerce alimentare? Sì, ma non troppo. È più o meno questa la risposta che emerge dall'indagine campionaria su 1260 persone realizzata dalla testata Frodi Alimentari e il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) e presentata in occasione del workshop "E-commerce e frodi alimentari: conoscere il fenomeno per difendere la qualità e i consumatori". Se, infatti l'approccio dei consumatori verso l'e-commerce in generale è positivo (il 64% utilizza questo canale di vendita per gli acquisti), sono invece timidi i tentativi nell'alimentare che registra l'11%. Probabilmente perché al consumatore piace leggere l'etichetta, conoscere il prodotto e verificarne la qualità. Incidono su questi pareri i casi di frode, che riguardano il 31% degli intervistati: il 45% non ha mai ricevuto il prodotto, al 23% ne è stato recapitato uno differente, al 12% ne è arrivato uno scaduto e il 10% ha avuto una quantità inferiore a quella ordinata. Emerge che tra gli alimenti maggiormente contraffatti il 16% è dato da prodotti Dop e Igp, il 12% dai semilavorati, il 32% da prodotti tipici. Non si dimentichi, poi, che i controlli dei Nuclei Antifrodi Carabinieri sul Falso Made in Italy all'estero, hanno portato negli ultimi mesi alla segnalazione di ben 70 tipologie di prodotti contraffatti e falsamente evocanti marchi nazionali. Tra i casi più significativi del 2013, il blocco della commercializzazione dei "Wine-Kit" in Gran Bretagna.

## Frode in Oltrepò sul Pinot grigio. Il Consorzio: "No alla gogna mediatica"

Brutto colpo all'immagine dell'Oltrepò Pavese. L'inchiesta della Procura locale su una presunta frode da 20 milioni di euro (tra 2010 e 2014) sul Pinot grigio Dop e l'Igp Provincia di Pavia sta mettendo a dura prova il territorio. Tra gli indagati per frode in commercio, falsificazione di documenti e registri, indebito percepimento di aiuti Ue e contributi regionali c'è anche il direttore generale della cooperativa Terre d'Oltrepò e vicepresidente del Consorzio, Livio Cagnoni. Il Corpo Forestale di Pavia ha eseguito 64 perquisizioni in molte cantine ma anche presso mediatori, autotrasportatori e centri assistenza agricoli e abitazioni in Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. Oltre 270 gli uomini impiegati nelle colline dell'Oltrepò. Numerosi i campionamenti di vino che dovranno essere analizzati dall'Icqr. La quantità di vino interessato si aggirerebbe sul 5% dei volumi totali prodotti dal Consorzio. Secondo gli inquirenti, era probabilmente prodotto utilizzando uve di qualità non idonea o con altri sistemi fraudolenti, attraverso la manipolazione delle dichiarazioni vitivinicole annuali presentate dalla Terre D'Oltrepò (900 soci). Il Consorzio difende il lavoro delle 2 mila aziende della zona: "Abbiamo fiducia nella magistratura. Non si sta infatti indagando né su una produzione rilevante, né sull'intero sistema produttivo, né su prodotti eventualmente nocivi per la salute. L'auspicio è che un'inchiesta, con tanti elementi ancora tutti da verificare, non getti un'ombra mediatica sugli sforzi di generazioni di vitivinicoltori". - G. A.



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

Siete pronti per  
un Inverno tutto  
**Colorato?**



## Montefalco, vendemmia 2014 a +20%

La raccolta di uve a Montefalco si è chiusa da due settimane. L'andamento meteo, dopo le preoccupazioni iniziali dei produttori, ha restituito, soprattutto a ottobre, delle temperature in fase di raccolta che hanno garantito un "buon livello qualitativo" delle uve, dice il Consorzio di tutela che ha reso note le quantità raccolte. **A essere vinificati saranno 19 mila ettolitri per il Montefalco rosso Doc e 7.500 ettolitri per il Sagrantino Docg.** Vale a dire, circa il 20% in più sui rispettivi 15.800 ettolitri e 6 mila ettolitri dello scorso anno. "Dato che fa ben sperare" commenta il presidente del Consorzio, Amilcare Pambuffetti "per l'esportazione all'estero, soprattutto negli Usa".



# IL GRIGIO

DA SAN FELICE

## GRAN SELEZIONE

La Gran Selezione è l'eccellenza  
dei veri e propri Top Wines del Chianti Classico

[www.agricolasanfelic.com](http://www.agricolasanfelic.com)

  
**SAN FELICE**  
AGRICOLA

## Negrar, sale a 34,2 milioni il fatturato della Cantina.

### Bighignoli alla presidenza

Sale a 34,2 milioni di euro il fatturato della Cantina Valpolicella Negrar, con un aumento rispetto al 2013 del 5% (pari a 1,8 milioni).



Tra le ragioni di questo trend positivo, il +15% di vendite registrate per l'Amarone che a livello internazionale sta tirando il mercato della cantina, che raccoglie all'estero il 65% degli incassi. Il valore della produzione per i 230 soci è stato di 13,1 milioni di euro ed è stato destinato a riserva un utile di 2,79 milioni. Cambiano anche i vertici della cantina che a luglio ha perso il presidente Carlo Alberto Recchia. **Dopo l'interregno di Floriano Fasoli (che sarà vice assieme a Gianmichele Giacomuzzi), la presidenza è stata affidata a Renzo Bighignoli**, 66 anni (a sinistra nella foto con Gianmichele Giacomuzzi e Floriano Fasoli), votato all'unanimità dal nuovo cda. In precedenza cardiologo, oggi libero professionista, Bighignoli è da 20 anni socio viticoltore della cooperativa grazie all'attività della sua azienda agricola, con 5 ettari di vigneto a San Perretto di Negrar. Sarà un mandato all'insegna della continuità, del dialogo e dell'apertura. Con l'export da "tutelare e potenziare".

#### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

#### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

#### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Attilio Scienza

#### 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

**21 novembre**  
**Top of Vini**  
**Alto Adige**  
Parkhotel Laurin  
Bolzano  
ore 14 – 21  
ingresso 20 euro

**21 novembre**  
**Durello&Friends**  
Teatro comunale  
di Vicenza  
fino al 23 novembre  
[www.montilessini.com](http://www.montilessini.com)

**21 e 22 novembre**  
**Barolobrunello**  
degustazione  
Castello Comunale  
di Barolo  
[www.barolobrunello.it](http://www.barolobrunello.it)

**21 novembre**  
**I migliori vini italiani**  
- Milano  
Museo Nazionale  
della Scienza  
e della Tecnologia  
Leonardo Da Vinci  
- Spazio Polene  
fino al 23 novembre

**22 novembre**  
**"Enologica"**  
Salone del vino  
e del prodotto tipico  
dell'Emilia Romagna  
Bologna

**22 novembre**  
**Sparkle Day 2015**  
Hotel Westin Excelsior  
Roma  
dalle 16.00 alle 22.00  
Ingresso: 15 euro

**22 novembre**  
**Congresso**  
**nazionale Ais**  
nei palazzi storici  
di Torino  
fino al 24 novembre

**24 novembre**  
**Cena Tre Gamberi**  
Città del gusto di Roma  
ore 20.30  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**24 novembre**  
**In Bianco**  
banco d'assaggio con  
100 cantine provenienti  
dalle regioni vinicole,  
italiane ed estere  
Palazzo Carignano  
Torino

**25 novembre**  
**Festival**  
**del Franciacorta**  
**a Roma**  
Hotel Rome Cavalieri  
via Cadlolo 1  
dalle 16 alle 21.30

**27 novembre**  
**Collio Day**  
degustazioni  
in otto città italiane

**28 novembre**  
**Berebene**  
degustazione  
in occasione  
dell'uscita della Guida  
Berebene 2015  
Città del gusto di Roma  
dalle 19 alle 23  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**29 novembre**  
**Mercato dei vini**  
**dei vignaioli**  
**indipendenti 2014**  
Piacenza Expo  
fino al 30 novembre





Camera di Commercio  
Viterbo



Slow Food®  
Lazio



Touring Club Italiano

**ARSIAL**

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo  
e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

# PIACERE ETRUSCO

I PRODOTTI TIPICI  
DELLA TUSCIA  
SULLE TAVOLE  
DEI ROMANI



**Dal 21 al 28  
novembre 2014  
Roma**

Degustazioni guidate  
e cene a base di prodotti  
tipici di qualità a  
Marchio Tuscia Viterbese

Per informazioni su eventi nelle Botteghe  
del gusto, Ristoranti, Enotecche, Wine bar,  
Eataly e Mercato dell'Altra Economia:

[www.tusciaviterbese.it](http://www.tusciaviterbese.it)



# SULLE STRADE DEL VINO, DAL MARE

## Una crociera con degustazioni, incontri con i Maestri del Vino e visite delle migliori cantine del Mediterraneo



Scopri le vie del vino nel Mediterraneo a bordo di MSC Splendida, imparando dall'esperienza dei più apprezzati **Maestri del Vino**, professionisti altamente qualificati che condivideranno con te la loro conoscenza senza pari dell'arte e della scienza dei vini.

Concediti un viaggio che ti farà immergere in culture e gusti diversi. Ogni crociera offre un'escursione presso un'affascinante tenuta vinicola insieme a degustazioni di vini di alta qualità prodotti nei luoghi toccati dall'itinerario. Rilassati e goditi ogni momento di una crociera completamente dedicata a un piacere delizioso.

### TUNISIA > SPAGNA > FRANCIA



Partenza da GENOVA  
il 9 novembre 2014

MSC SPLENDIDA 8 giorni > 7 notti

Quote a partire da **549 €** p.p.\*

### TUNISIA > SPAGNA > FRANCIA



Partenza da GENOVA  
il 14 dicembre 2014

MSC SPLENDIDA 8 giorni > 7 notti

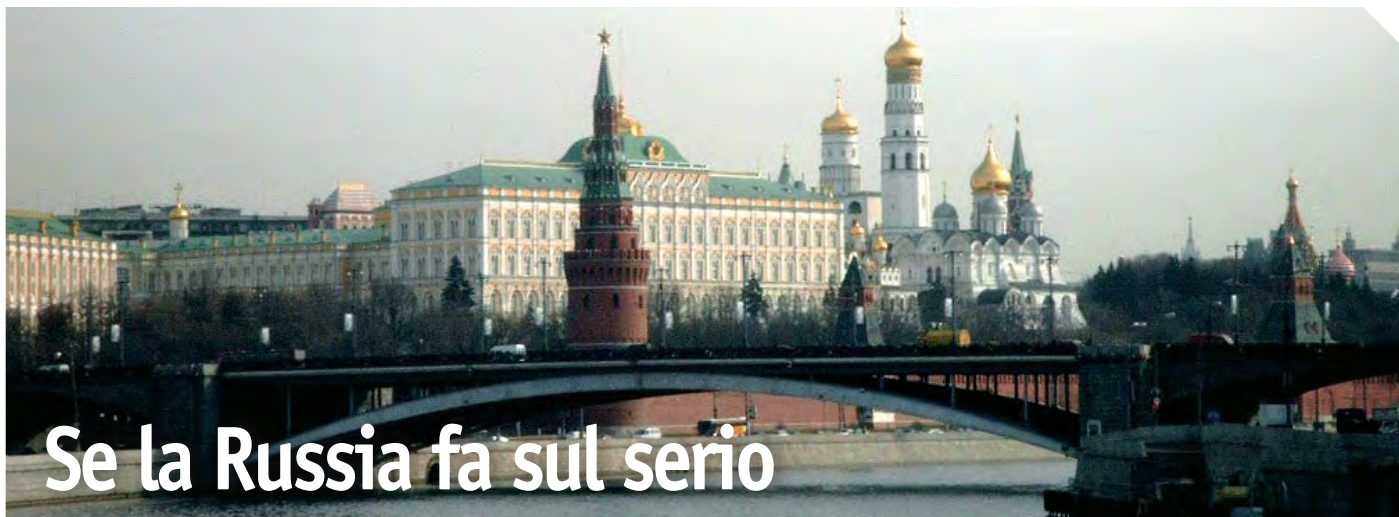
Quote a partire da **459 €** p.p.\*

\*Sono incluse le tasse e i servizi portuali (€ 120 p.p.). La quota non comprende l'assicurazione (a partire da € 25 p.p.). Promozione non retroattiva e soggetta a disponibilità limitata da verificare al momento della conferma. Non è cumulabile con lo sconto soci MSC CLUB ma cumulabile con altre promozioni da catalogo.

[msccrociere.it](http://msccrociere.it)



Vivere mediterraneo



## Se la Russia fa sul serio

▲ a cura di Loredana Sottile

### TORNIAMO A PARLARE DI RUSSIA.

Una Russia che in tema vino continua a fare notizia per l'organizzazione che si sta dando come Paese produttore. Vediamo cosa cambia in base alle recenti disposizioni. Prima di tutto il Rosalkogregulirovanie, l'Ente Federale Russo per il controllo dei prodotti alcolici ha fatto sapere che prevede una modifica degli atti legislativi per includere vini e spumanti tra gli alcolici i cui prezzi sono soggetti al controllo legislativo, in questo modo si introdurrebbero i prezzi minimi consentiti, così come avviene già con la vodka. **L'obiettivo è incentivare**

**la competitività anche del settore vino ed evitare che prodotti di bassa qualità a prezzi troppo bassi finiscano sul mercato.**

Ma non basta. Sulla stessa lunghezza d'onda il piano che prevede il riconoscimento della denominazione d'origine, una sorta di Doc, per intenderci, sul modello europeo che legghi il vino ad un territorio specifico. Territorio russo, chiaramente, o zone limitrofe: vedi Crimea. Ed entro dicembre si prevede anche l'approvazione da parte della Duma (Camera Bassa del Parlamento russo) di una legge che agevoli burocraticamente la produzione. Sul piano acquisti, si potrebbe superare la fase di divieto delle vendite on line: il

Governo sta pensando di autorizzare la vendita di vino in rete, ristretta a un numero limitato di autorizzati, solo lì dove il pagamento avvenga con carta di credito. In questo modo, fanno sapere, si avrebbe un controllo sia sull'orario – niente vendita in notturna – sia sull'età del consumatore – le carte di credito non vengono rilasciate ai minori. E cosa ne sarà del vino europeo? Al momento tutto sotto controllo, pare. In tal senso appaiono incoraggianti le parole del vice premier Olga Golodets: *“È vero che dedichiamo molta attenzione al sostegno dei produttori locali, però la questione relativa all'eventuale blocco delle importazioni non è mai stata sollevata”*.

---

### ▲ IL MIO EXPORT. La Querce – Marco Ferretti

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

78% nel 2013. Ed è previsto in aumento nel 2014

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

Si vende bene in Svizzera, Giappone e in alcuni stati non grandissimi degli Stati Uniti, mentre si vende peggio negli stessi Stati Uniti in grandi città come New York o in California dove l'offerta è immensa.

#### 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

In alcuni Paesi, come la Russia e la Cina, rappresenta veramente un grosso problema, ma forse si tratta più di altri impedimenti, più o meno chiari.

#### 4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

In una degustazione in piazza a Firenze una signora australiana è corsa ad abbracciarmi perché aveva ritrovato il nostro vino. Lo aveva bevuto a Sidney in un ristorante, gli era piaciuto tantissimo, ma non si ricordava più il nome, così rivedendo l'etichetta le si accese la lampadina. Fu divertente.



*Intervista esclusiva a Davide Gaeta e Paola Corsinovi, i due accademici italiani che negli Usa hanno pubblicato un libro critico sulla gestione del mercato del vino nell'Ue. Dal protezionismo della Pac, alla scarsa visione del futuro nelle politiche economiche*

# “Cara Europa, quanta burocrazia per il vino”

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**P**ER UN PRODUTTORE DI VINO, LO ABBIAMO DA sempre sottolineato su Tre Bicchieri, la burocrazia è il nemico numero uno. Burocrazia intesa sia come proliferazione di norme che, ostacolando il lavoro quotidiano, generano dei costi, sia come malfunzionamento di uno Stato che mette troppo le sue mani sul mercato. Se si sposta questo discorso sull'Ocm vino, la domanda diventa questa: il sistema come lo conosciamo oggi è uno strumento di regolazione efficace o, piuttosto, un danno e un ostacolo alla competitività? Questione che si sono posti due accademici italiani, Davide Gaeta (Università di Verona) e Paola Corsinovi (Università della California – Davis), in un manuale di politica vitivinicola, in lingua inglese - "Economics Governance and Politics in the Wine Market: EU Development" - in cui vengono messi a nudo difetti e contraddizioni dell'atteggiamento europeo nei confronti del mercato del vino, che ha tratto certamente dei vantaggi dalla promozione e dalla regolamentazione del mercato, ma proprio per questo ha anche subito limitazioni al proprio sviluppo.

*Perché un libro sulla burocrazia?*

È finalmente il primo libro che entra nel cuore del complicato ingranaggio burocrate europeo e che ripercorre l'evoluzione storica dell'Ocm vino, con la particolarità che logiche di mercato si intrecciano a quelle politiche. Per capire la complessità si pensi che il sistema vino, come del resto la Pac, è soggetto a tre livelli decisionali: la Commissione Ue alla quale viene affidata l'esecuzione tecnica del regolamento. Il Consiglio e Parlamento Ue anche loro con potere esecutivo e lo Stato Membro che ha sia il compito di rendere obbligatorio il diritto comunitario, ma soprattutto ha il potere di completare e modellare, secondo le proprie esigenze e su delega del regolamento comunitario, alcune norme che vengono volutamente lasciate incomplete dalla Commissione. Vogliamo metterne un quarto livello se pensiamo all'Italia e alle Regioni?

*Considerando gli effetti della burocrazia sulla competitività, quali sono state più importanti limitazioni al settore vino?*

La mancanza di scelte coraggiose, proiettate al futuro. Solo con l'ultima riforma dell'Ocm unica sono stati eliminati progressivamente gran parte dei »



sostegni europei che giustificavano anche un incremento della burocrazia. Si pensi che fino al 1990, venivano spesi circa 782 milioni di euro per la distillazione e 130 milioni per l'aiuto ai mosti ovvero il 73% e 12% del totale budget Ocm, valori "scesi" a 270 e 106 milioni tra il 2008 e il 2011.

***Il vostro è un manuale "non eurocentrico". A questo proposito, quali sono le cose che l'Europa (e con essa l'Italia) non vuole sentirsi dire? Forse che il mercato in fin dei conti non è poi così libero? E che c'è stata troppa politica a condizionarlo?***

Che la Pac rappresenta un modello protezionista verso l'esterno e interventista all'interno! Regolare la lunghezza delle banane per evitare il rischio di importazioni dai Paesi extra Ue più avvantaggiati, non è una forma di barriera all'ingresso? All'Italia invece direi: cara Italia purtroppo non ti rendi conto che tu sei solo nell'anticamera della stanza dei bottoni, perché la porta si è chiusa prima che tu arrivassi. Credo che a tal proposito l'esempio più eclatante nella storia sia stata la battaglia sullo zuccheraggio e l'aiuto ai mostri concentrati.

***Il negoziato TTIP con gli Usa è in corso: il settore vino italiano teme anche stavolta di non riuscire a far passare e far rispettare il concetto di protezione delle Indicazioni geografiche. Riusciranno i 'nostri eroi' a spuntarla?***

Diciamo che al di fuori dei corridoi di Roi de Loi se ne sta parlando troppo poco, poi i nodi vengono al pettine e allora gridiamo allo scandalo. Il tema ruota attorno a due grandi problemi: da un lato al riconoscimento dei "nomi semi-generici" quelli con un significato geografico e contemporaneamente designano una categoria o tipologia come Champagne, Chianti, Marsala. Dall'altro la protezione delle Indizioni geografiche e dei termini tradizionali. Gli Stati Uniti chiedono la riduzione dei termini soggetti a protezione. Il problema è che in Europa ci sono circa 359 termini tradizionali, un centinaio sinonimi di Dop e Igp il restante, circa 250, sono termini tradizionali che descrivono la qualità del vino o metodi di produzione come Riserva, Ripasso, Recioto, Novello, etc... Sembra davvero una battaglia difficile e con risultati incerti se l'Ue continua a fare parte del gatto che striscia anziché quella del leone che ruggisce.

»



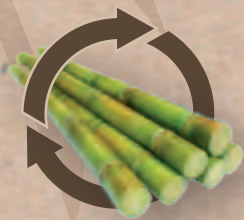
# NOMACORC®

## Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



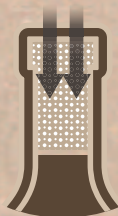
# La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



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](http://www.nomacorc.com)  
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

## IL LIBRO

"Economics Governance and Politics in the Wine Market: EU Development" (272 pagine, al costo di 70 dollari) è stato pubblicato ad agosto 2014 dalla casa editrice americana Palgrave Macmillan. Il lavoro dei due accademici italiani è stato presentato nelle scorse settimane in UC Davis (Università della California, Davis) e presso il Napa Valley Institute alla presenza di tutti i produttori vitivinicoli. Verrà, inoltre, presentato presso il più importante istituto di ricerca americano di wine and food science, il Robert Mondavi Institute, in Davis.



» *Il vostro lavoro si rivolge agli studenti americani. Volete metterli in guardia dai rischi di un possibile investimento nel vino in un'Europa soffocata dalle regole?*

No, correggo con un pizzico di modestia: il nostro libro è stato volutamente scritto in inglese e non nasce solo per gli studenti. È un libro che parla con un linguaggio europeo, ma non da burocrate, e che si rivolge ad un panorama internazionale. Tutt'altro che in guardia... se si pensa alle acquisizioni finanziarie di investitori esteri nel mondo del vino con cifre a sei zeri.

*Una parte del libro tratta il ruolo delle lobby: a questo proposito, l'Ocm è stata a vostro parere una riforma veramente condivisa e collettiva oppure, per come è uscita, è frutto delle spinte di qualche particolare Stato membro?*

Dedichiamo un capitolo alle interazioni tra gruppi di pressione e decisori pubblici, nel tentativo di comprendere come si è dipanata o complicata la matassa. Affermare che l'Ocm è stata una riforma condivisa è banale, ma è stata firmata da tutti gli Stati Membri. Piuttosto, che fine hanno fatto i propositi di libero mercato del Commissario Fischer Boel nel 2008 e quella degli industriali come Ceev negli anni successivi? E che dire di Ciolos, impegnato a firmare regolamenti prima della fine del suo mandato?

trebicchieri



Vini d'Italia  
tour 2014/2015

2014  
OTTOBRE

25 Ottobre  
ROMA  
trebicchieri

29 Ottobre  
OSAKA  
Roadshow

31 Ottobre  
TOKYO  
trebicchieri

NOVEMBRE

3 novembre  
SHANGHAI  
trebicchieri

5 novembre  
HONG KONG  
trebicchieri

20 novembre  
MOSCA  
trebicchieri

25 novembre  
ZURIGO  
Vini d'Italia

27 novembre  
VARSAVIA  
Vini d'Italia

DECEMBER

2 december  
ISTANBUL  
Roadshow

2015  
GENNAIO

12 gennaio  
STOCCOLMA  
Vini d'Italia

14 gennaio  
COPENHAGEN  
Vini d'Italia

15 gennaio  
OSLO  
Vini d'Italia

gennaio  
MONACO  
Vini d'Italia

FEBBRAIO

3 febbraio  
MIAMI  
Vini d'Italia

5 febbraio  
NEW YORK  
trebicchieri

10 febbraio  
CHICAGO  
trebicchieri

12 febbraio  
SAN FRANCISCO  
trebicchieri

18 febbraio  
LONDRA  
Vini d'Italia

MARZO

2 marzo  
SYDNEY  
trebicchieri

14 marzo  
DUSSELDORF  
trebicchieri

APRILE

21 aprile  
HOUSTON  
Roadshow

24 aprile  
MEXICO CITY  
Roadshow

MAGGIO

11 maggio  
TAIPEI  
Roadshow

13 maggio  
GUANGZHOU  
Vini d'Italia

15 maggio  
PECHINO  
Roadshow

GIUGNO

1 giugno  
VANCOUVER  
trebicchieri

4 giugno  
TORONTO  
trebicchieri

9 giugno  
SAN PIETROBURGO  
Vini d'Italia

11 giugno  
HELSINKI  
Vini d'Italia

GAMBERO ROSSO®

PER INFO: [WORLDTOUR@GAMBEROSSO.IT](mailto:WORLDTOUR@GAMBEROSSO.IT)



OFFICIAL LOGISTIC PARTNER



*Sempre più cantine si avvicinano alla biodinamica, ma senza andare oltre piccoli appezzamenti di terreno. Ecco i segreti della più grande azienda tedesca certificata, la Dr. Bürklin-Wolf: ben 85 gli ettari convertiti. E c'è di più. L'enologo è un italiano*



# Biodinamica e grandi numeri. L'esempio tedesco

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

“**L** PRODUTTORE BIODINAMICO DEVE ESSERE IN primo luogo un viticoltore attento, preciso e preparato a livello tecnico. Non si può pensare che una polverina magica possa risolvere problemi legati a una cattiva gestione degli impianti”. Mette subito in chiaro **Nicola Libelli**, il giovane enologo italiano responsabile della cantina di una delle più note e apprezzate aziende tedesche, la Dr. Bürklin-Wolf fondata nel 1597, che dal 2005 per decisione della titolare, Bettina Bürklin-von Guradze, ha convertito tutti gli 85 ettari di vigneto di proprietà, alla biodinamica e certifica i vini Bodyvin. Situata nel Palatinato (Pfalz) ha gli impianti suddivisi in quattro comuni lungo la Weinstraße, Wachenheim (dove ha sede), Forst, Deidesheim e Ruppertsberg. Le principali varietà impiantate sono Riesling, Pinot Bianco, Pinot noir. Dal 2010 prima come tirocinante e poi come *kellermeister*, c'è il piacentino Nicola Libelli al quale abbiamo chiesto come la biodinamica viene applicata su superfici così importanti. In Italia sempre più aziende si stanno avvicinando a questo tipo di pratica, ma con più cautela e con dimensioni notevolmente ridotte.

*Considerate le dimensioni aziendali, vengono utilizzate attrezzature appositamente studiate per la dinamizzazione e per la distribuzione dei preparati in vigna così da poter rispettare i tempi ed i modi previsti dal calendario biodinamico?*

Il rispetto “dogmatico” del calendario di Maria Thun quando si lavora in 80 ettari è quasi impossibile. Nonostante ciò cerchiamo di rispettarne le linee guida. La tecnica moderna aiuta il viticoltore biodinamico con dinamizzatori motorizzati e ovviamente, l'utilizzo di quad e trattori, velocizza l'applicazione dei preparati.

*E quali sono i preparati biodinamici che vengono utilizzati in azienda?*

I preparati utilizzati sono i classici 500 (corno letame), 501 (corno silice) e i cinque per il compostaggio. In aggiunta, utilizziamo altri decotti quali ortica ed equisetto (coda di cavallo).

*In tutti questi anni di pratica biodinamica, quali risultati sono stati ottenuti sulla fertilità del suolo e sullo stato di salute delle viti?*

Oggi il suolo dopo dieci anni di biodinamica e >>





più in generale di viticoltura sostenibile, risulta più equilibrato e più vitale con una maggiore concentrazione di macro e micro organismi utili nel terreno; il quantitativo di humus è aumentato in media del 2,5% e con esso è migliorata anche la porosità del terreno con tutto ciò che ne consegue. Le piante dimostrano una crescita più omogenea e difficilmente abbiamo problemi di stress idrico o di eccessivo vigore e anche la maturità delle uve è più stabile. Siamo tra le aziende che vendemmiano per ultime, senza però avere eccessi di alcol potenziale, raggiungendo comunque una maturità aromatica ottimale.

***Vengono impiegati anche fitofarmaci come il rame, lo zolfo o altri? Le viti hanno mai subito danni da attacchi parassitari ed eventualmente quali?***

Ovviamente vengono utilizzati rame e zolfo, senza i quali la viticoltura oggi sarebbe impraticabile perché la pressione fitosanitaria è elevata: tale pressione è la conseguenza di una viticoltura e di un'agricoltura eccessivamente intensiva, monocolturale e troppo legata ai prodotti chimici. Per noi il limite di rame è di 3 kg/ha all'anno, la metà di quello che un

viticoltore biologico in Italia, Francia o Spagna può utilizzare (la normativa europea dal primo gennaio 2006 prevede che il limite massimo sia di 6 kg/ha/anno; ndr), ma tale carico non è necessario tutti gli anni. I problemi di peronospora, oidio e botrite non sono diversi da quelli dei nostri colleghi che lavorano in modo convenzionale. Il nostro principale nemico è il mal dell'esca: per ora non esistono rimedi seri né da parte biologica /biodinamica, né da quella convenzionale.

***Rispetto alle metodologie messe a punto da Rudolf Steiner all'inizio del secolo scorso, avete dovuto adottare delle modifiche o integrare degli interventi, considerati i cambiamenti che nel tempo sono avvenuti nel suolo, nell'ambiente, nel clima e nelle modalità di gestione del vigneto?***

Il corso sull'agricoltura biodinamica che Rudolf Steiner tenne nel 1924, è la base sulla quale si lavora, riadattata alla viticoltura del ventunesimo secolo. La base rimane comunque una conoscenza approfondita delle proprie vigne e dei propri vini e soprattutto la chiarezza di dove si vuole arrivare. L'obietti- >>



## BIOLOGICO IN GERMANIA

La Germania è un caso interessante nel panorama biologico e biodinamico europeo. In questo Paese le superfici di vite biologica sono in crescita: da 1.391 ettari stimati alla fine del 2000 ai circa 2.000 ettari del 2004 ai 7.400 del 2012 su un totale di complessivi 102.000 ettari. I vigneti sono concentrati nelle regioni del Baden e del Rheinessen. I vini biologici tedeschi si collocano tutti su una fascia di prezzo abbastanza elevata.

» vo è un'azienda sana, che rispetti il territorio: il fine non è sfruttare il suolo bensì ricavarne i frutti, per questo è necessario rispettarlo e migliorarlo. Ed è qui che interviene la biodinamica moderna: non si tratta solo di pratiche puntuali copiate da un libro scritto cento anni fa, ma di uno stile di vita e di conduzione della tenuta che queste pratiche reinterpretano e integra nella gestione della produzione. Nel nostro vigneto il punto di riferimento è l'agronomo, Alexander Strohschneider.

*Vengono applicati anche in cantina i principi steineriani? Come vengono considerate le correzioni (arricchimento, disacidificazione, ecc.), le chiarifiche e le altre pratiche enologiche consentite dalla normativa Ue per i vini biologici?*

Per quanto riguarda la cantina, di cui sono responsabile, si cerca di applicare il principio dell'agire in modo poco invasivo. La conoscenza dei vigneti e l'accurata selezione delle uve, ci permette di lavorare in modo relativamente semplice: nessuna chiarifica del mosto con l'utilizzo di agenti esogeni mentre nel caso di annate difficili si aggiunge una dose bassa di bisolfito di potassio, di circa 20-max 40 mg/l. Negli ultimi sei anni l'acidificazione, generalmente non consentita nella nostra zona viticola, è stata liberalizzata dal Ministero dell'agricoltura tedesco per ben quattro volte. A livello di vino finito non facciamo stabilizzazione proteica o tartarica per il semplice fatto che i vini non la richiedono.

*Il limitato uso della SO2 riguarda anche la vinificazione e la conservazione o viene solo aggiunta all'imbottigliamento?*

La solforosa è aggiunta dopo il primo travaso per evitare l'ossidazione dei vini e per preservarne il carattere e corretta in pre-imbottigliamento. I limiti della solforosa per le aziende biodinamiche sono bassi, 80mg/l di totale per i rossi e 120mg/l per i bianchi. L'intero processo di lavorazione è orientato alla produzione di vini di elevata qualità. Pulizia, precisione e poca movimentazione delle masse fanno sì che il fabbisogno di solforosa da parte dei nostri vini sia molto basso. I vini bianchi sono filtrati per evitare eventuali rifermentazioni in bottiglia e i rossi, avendo finito la fermentazione alcolica e quella malolattica, sono stabili e quindi non vengono filtrati. Per poter lavorare in modo così "minimalista" in cantina, bisogna investire il proprio tempo in vigna e gestire la parte enologica in modo logico e razionale. Soli così si possono ottenere vini armonici e profondi. La nostra scelta di seguire la biodinamica come strumento culturale non è da interpretare come una semplice mossa di marketing. Il marchio Dr. Bürklin Wolf non si è mai nascosto dietro a un'etichetta di vino biodinamico bensì è il contrario, i nostri vini vogliono essere prima di tutto prodotti di elevata qualità che sappiano esprimere il territorio e la vigne dai quali provengono.

**SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE  
Franco Giacosa, Angiolino Maule,  
Marco Margoni e Davide Vignato**



La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



[www.ggori.com](http://www.ggori.com)

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



**GIORGIO GORI**  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

# Mangiare bene ad ogni costo

IN CITTÀ O IN PROVINCIA,  
AL RISTORANTE O IN TRATTORIA,  
CON LE GUIDE DEL GAMBERO  
ROSSO NON SBAGLI MAI  
NELLE TUE SCELTE



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)  
**GAMBERO ROSSO**  


In edicola, libreria e in versione eBook,  
app per smartphone e tablet



**RISTORANTI D'ITALIA 2015.** Venticinque anni dall'esordio, più di 600 pagine e oltre 2000 segnalazioni per radiografare lo stato della ristorazione in una fase storica così volubile e altalenante come quella attuale. Si è tenuta lo scorso lunedì la presentazione di Ristoranti d'Italia 2015 del Gambero Rosso alla Città del gusto di Roma, seguita dalla cena Tre Forchette. Un'esplorazione di sapori che va dai grandi capoluoghi d'Italia alla provincia più profonda, dai borghi arroccati sulle montagne alle più frequentate località balneari, ogni

## TRE BOTTIGLIE

**LA BAITA** Faenza (RA)

**CASA BLEVE** Roma

**LE CASE DELLA SARACCA**  
Monforte d'Alba (CN)

**DAMINI MACELLERIA & AFFINI**  
Arzignano (VI)

**DEL GATTO** Anzio (RM)

**AL DONIZETTI** Bergamo

**LANZANI** Brescia

**ENOTECA MARCUCCI** Pietrasanta (LU)

**OMBRE ROSSE** Preganziol (TV)

**OSTE DELLA MAL'ORA** Terni

**PICONE** Palermo

**ROSCIOLI** Roma



luogo più o meno accessibile dove ci sia una tappa gastronomica che valga la sosta e l'esperienza. E non mancano i premi che riguardano il vino. Oltre alle Tre Bottiglie assegnate a 12 enoteche da tutta Italia (vedi box), c'è anche il Premio Trentodoc, assegnato al Ristorante I Portici (Bo) per la Carta dei vini con la migliore proposta di Metodo Classico Trentodoc e per il Trentino al Ristorante Gallo Cedrone dell'Hotel Bertelli di Madonna di Campiglio (Tn), scelto tra i ristoranti della Regione che "gioca in casa". [Clicca qui per tutti gli altri premi.](#)