



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VENDEMMIA 2016 ITALIA AL CHECK-IN

FRANCIA

Il vino in politica: il produttore di Champagne Taittinger verso le presidenziali pag. 4

LA VERSA

Si complica il rilancio della cantina pavese: arrestato l'ad per bancarotta e riciclaggio pag. 4

POKÉMON

Invasione anche nelle vigne. E se il gioco diventasse uno strumento per attirare millennials? pag. 9

VENDEMMIA

Come andrà la vendemmia al Centro Nord? La seconda parte del sondaggio pag. 10

L'INTERVISTA

"Ttip? Sarebbe comunque una disfatta". Parla Ricci Curbastro, rieletto alla Federdoc pag. 14



Soave, il Consorzio sceglie di ridurre la produzione. L'obiettivo è l'equilibrio di mercato



Il vino Soave procede a passi lenti e ragionati. Il refresh della denominazione deciso dal cda del Consorzio dovrebbe portare maggior equilibrio, con una serie di linee guida in tema di rese per ettaro, promozione e regole produttive. Dalla prossima vendemmia, è prevista la riduzione delle rese per la Doc Soave da 150 a 120 quintali per ettaro, mentre per il Soave Classico si passa da 140 a 110 quintali/ettaro. **La decisione del Consorzio, in linea con il percorso iniziato nel 2009, prevede delle deroghe per non penalizzare quelle aziende virtuose** che operano lungo la filiera dalla vigna alla bottiglia. *“Abbiamo scelto l'unico strumento applicabile nel nostro caso, peraltro già attivato dalle principali denominazioni italiane, per recuperare l'equilibrio tra produzione e mercato, a difesa del valore del prodotto”*, spiega il pre-

sidente del Consorzio, Arturo Stocchetti. Del resto, a giugno 2016 (dati consortili) le vendite sono stabili rispetto al 2015, con il Soave Doc che ha prodotto al 30 giugno 2016 circa 22 milioni di bottiglie seguito dal Soave Classico che si attesta sui 6,5 milioni di bottiglie, a fronte di un imbottigliamento complessivo su base annua di 56 milioni di bottiglie. Sul fronte promozionale, sono positivi i primi risultati delle campagne negli Usa e soprattutto in Giappone (con Soave by the glass) dove in tre mesi i consumi del bianco veronese sono triplicati rispetto a un anno fa. Negli Usa, invece, i consumi segnano +7% sul primo semestre 2015. Novità anche sul fronte produttivo, nel senso di una semplificazione della Doc: sarà eliminata la sottozona Colli Scaligeri ed è prevista la riqualificazione del Superiore Docg.

Brachetto, raggiunta l'intesa sulle rese ad ettaro per la vendemmia 2016

Le filiere del Brachetto d'Acqui e del Barbera d'Asti e vini del Monferrato hanno raggiunto l'accordo sulle rese per la vendemmia 2016. Intesa rapida, raggiunta alla luce dell'analisi degli imbottigliamenti del primo semestre dell'anno. La resa ad ettaro sarà di 36 quintali per la Docg Brachetto e di 43 quintali per la Doc Piemonte, che fa capo al consorzio del Monferrato; invariati a 20 quintali per ettaro i limiti per il blocage e déblocage. Ora si attende l'ok della Regione Piemonte alla richiesta dei Consorzi. *“Mi auguro che l'impegno di tutta la filiera possa condurre a una dovuta rivalutazione di questo vino”*, sottolinea **Paolo Ricagno**, presidente del Consorzio di tutela del Brachetto d'Acqui (60 aziende, 1.300 ettari tra Doc e Docg e 4,4 milioni di bottiglie). Sul prezzo delle uve, il suggerimento agli associati è quello di allinearsi ai valori medi della vendemmia 2015.



Ok alla Doc Friuli Venezia Giulia, verso l'etichettatura provvisoria dal 2016

Potrebbe arrivare già dalla vendemmia 2016 l'ok del Mipaaf all'utilizzo dell'etichettatura provvisoria per i vini appartenenti alla Doc Friuli Venezia Giulia. La richiesta formale è stata inviata a conclusione della procedura nazionale di riconoscimento della grande denominazione friulana, portata avanti dal Consorzio presieduto da Pietro Biscontin (La Delizia di Casarsa), nato nel 2012 per mettere a sistema le Doc dei consorzi Annia, Aquileia, Colli Orientali e Ramandolo, Grave, Isonzo e Latisana. **Il disciplinare della Doc regionale è stato inviato alla Commissione Ue per il via libera definitivo.** Un iter che - va ricordato - è andato a singhiozzo: l'ostacolo principale dal suo avvio nel 2012 è stato la raccolta delle 1.703 firme di viticoltori e vinificatori a sostegno della Doc. Ora l'assessore regionale alle Risorse agricole, Cristiano Shaurli, può affermare soddisfatto che *“per una volta si è riusciti a fare sintesi, mediare le posizioni, e puntare a un obiettivo più alto e condiviso che si attendeva da 40 anni”*. Soddisfazione è stata espressa anche dalle associazioni locali di categoria, Coldiretti, Cia e Confagricoltura, che parlano di occasione per rilanciare l'immagine unitaria e l'identità della Regione.

VINI & MARTELLI. QUANDO È IL PREZZO A CREARE L'IMMAGINE

Il prezzo crea immagine? Certamente sì, almeno per i vini di alta gamma, visto che anche la neurologia sconsiglia la concorrenza sul prezzo dei prodotti voluttuari. Questo in base ai risultati di un esperimento effettuato dagli scienziati del CalTech (California Institute of Technology) sul cervello di consumatori di vino, con la tecnica della visualizzazione dell'attività cerebrale mediante risonanza magnetica. In pratica, a un panel di normali consumatori sono stati proposti, alla cieca, due vini uguali dicendo, falsamente, che uno costava più dell'altro. I degustatori non dovevano dare un giudizio di gradimento o di qualità ma solo berli. La macchina avrebbe elaborato le loro sensazioni e "sputato" il responso. Ebbene, il vino che era stato indicato come quello più caro ha suscitato un maggiore interesse, influenzando decisamente il giudizio, o meglio la percezione del piacere dei vari degustatori. In pratica, la parola "più costoso" ha stimolato il loro cervello attivando maggiormente la loro sensibilità.

Un esempio che, sia pure in modo diverso, conferma quanto sperimentato alcuni lustri fa all'Università di Bordeaux, dove era stato chiesto a dei "pseudo esperti" di descrivere le caratteristiche di più vini, assai diversi tra loro, non solo per tipologia, ma anche per colore. Si ottennero descrizioni praticamente simili, basate su frasi fatte e non su oggettivi riscontri, che misero in crisi gli amanti di profumi e di sapori spesso inesistenti nel vino.

Che la psicologia del consumatore sia complessa lo sappiamo da tempo. Così come non è una novità che, anche per i vini comuni si stia sempre più imponendo il rapporto qualità/prezzo/immagine che fino a pochi anni fa era tipico delle bottiglie di alta gamma. Ma questa ricerca californiana, ritengo spezzi una pesante lancia a favore di chi, da anni, afferma che "il prezzo crea immagine". Ossia che il vino che costa meno venga spesso inteso di livello inferiore a parità di qualità.



Giuseppe Martelli - Presidente del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp

Rush finale alla Camera per il Testo unico del vino



“Abbiamo raccolto la disponibilità di tutti i gruppi a licenziare il Testo unico del vino in sede legislativa e per noi è un passo molto importante”. Massimo Fiorio (Pd), vice presidente della Commissione agricoltura alla Camera parla di *“battute finali per la legge”*, che dovrebbe rinnovare e razionalizzare le norme sul vino italiano. *“Il testo non è stato modificato, se non con qualche limatura rispetto alla versione passata nelle commissioni. È sicuramente un buon risultato”*.

VinNatur, arriva il nuovo disciplinare. Sarà attivo dal 2017

Dopo un anno di lavoro, l'associazione viticoltori naturali "VinNatur" ha il suo disciplinare di produzione, che fissa principi e metodi per potersi fregiare dell'appellativo "vino naturale" e che sarà operativo dal 2017. Per gli oltre 140 produttori, provenienti da sette Paesi che hanno scelto di aderire all'associazione, si tratta di un *“punto di partenza non di un punto d'arrivo”*, sottolinea il presidente Angiolino Maule: *“Si tratta di un ulteriore passo nella direzione della chiarezza e trasparenza verso chi sceglie di bere i nostri vini. Dal 2008 analizziamo a nostre spese i vini di tutti i soci per verificare che siano liberi da pesticidi e monitoriamo l'anidride solforosa per comprendere meglio il lavoro in cantina”*. **Il prossimo passo sarà la versione definitiva del piano di controlli**, che VinNatur sta elaborando con alcuni enti di certificazione riconosciuti dal Mipaaf. Tra le regole, in vigneto, sono vietati i vitigni cisgenici e quelli ogm, insetticidi chimici, vendemmia meccanica, fosfiti; mentre sono ammessi i concimi organici, i sovesci, sfalci con mezzi meccanici, prodotti a base di rame (max 3 kg/ettaro) o a base di zolfo (max 60 kg/ettaro). In cantina, sono ammesse pratiche tra cui la fermentazione spontanea e l'uso esclusivo di lieviti indigeni, il controllo delle temperature del mosto, l'uso di anidride solforosa (fino a 50 mg/litro per i bianchi e fino a 30 mg/litro per i rossi) con l'impegno ad andare verso il totale abbandono; non ammesse le chiarifiche con prodotti a base albumina, caseina, bentonite, l'uso di additivi se non anidride solforosa, lieviti selezionati commerciali, dealcolizzazione e altre pratiche invasive che alterino le caratteristiche del vino.

vin
na
tu
r

natural winemakers
association

Taittinger, l'uomo dello Champagne, annuncia la sua candidatura alle presidenziali francesi

E se il prossimo inquilino dell'Eliseo fosse un uomo del vino? Pierre-Emmanuel Taittinger, presidente della maison de champagne Taittinger e figlio di Jean Taittinger, ministro della Giustizia durante la presidenza Pompidou, ha sorpreso tutti, annunciando che intende correre come candidato alle elezioni presidenziali francesi del 2017. E pare che abbia già chiari i punti-chiave del suo programma: raggiungimento della piena occupazione in tempi rapidi perché, come ha dichiarato al quotidiano L'Union: "Prima della guerra all'estero, si deve risolvere la guerra economica e sociale all'interno del Paese, attraverso una sana politica fiscale e finanziaria e la completa liberalizzazione delle forze economiche". Per preparare la sua discesa in campo, comunque, l'aspirante leader avrà nove mesi di tempo: l'elezione si terrà la prossima primavera. Difficile fare previsioni al momento: l'unica possibile è su cosa scorrerà nei calici che accompagneranno la campagna elettorale di Taittinger.



Sostenibilità, ecco cosa è successo al primo Forum internazionale di Wine Research Team

Più attenzione alla vigna. È questo il messaggio emerso dal primo Forum internazionale di Wine Research Team, progetto voluto da Riccardo Cotarella, presidente dell'Assoenologi e dell'Unione mondiale degli Enologi, che coinvolge cantine, enologi, docenti e associazioni di categoria.



Nella residenza palladiana di Villa Sandi, in piena zona del Prosecco, si è parlato di come il futuro del vino italiano debba spostarsi dalla cantina alla vigna. **All'ordine del giorno le sperimentazioni che Wrt sta portando avanti per migliorare il lavoro tra i filari.** Tra questi: l'intervento sugli induttori di resistenza per abbassare di almeno la metà i trattamenti chimici, il lavoro sui porta-innesti che consentano di superare delle criticità, come la siccità e il calcare; la creazione di vitigni e cultivar resistenti alle malattie; le nuove tecniche di appassimento. "Dobbiamo consentire ai viticoltori di essere i primi ad automisurarsi e capaci di intervenire tempestivamente quando qualcosa non funziona" ha detto il professor Attilio Scienza "Ad esempio è fondamentale la conoscenza del ruolo delle radici del vitigno, il cervello della pianta. Si tratta di segnalatori che ci dicono come comportarsi per evitare fenomeni negativi. Insomma" ha concluso il docente "vogliamo conoscere, gestire e misurare. Conoscere cosa abbiamo nei nostri vigneti, scegliere gli strumenti migliori e programmare gli interventi più adatti, usando anche i big data per intervenire con tempestività e precisione con modelli produttivi".

La Versa, nuova tegola sul rilancio della cantina pavese

Si complica improvvisamente il percorso di rilancio di Cantina La Versa, realtà storica dell'Oltrepò Pavese, rilevata un anno fa da una cordata di imprenditori bresciani guidata da Abele Lanzanova, amministratore delegato, che stamani è stato tratto in arresto dalla Guardia di finanza di Pavia, su disposizione della Procura locale. L'accusa, riferisce la Gdf di Pavia, è duplice: autoriciclaggio e bancarotta fraudolenta. Ingenti somme di denaro, secondo i pm, sarebbero state sottratte dalle casse della cantina. Altri quattro avvisi di garanzia sono stati notificati per gli stessi reati. I militari hanno posto i sigilli alla cantina e perquisito gli uffici, e alcune abitazioni nelle province di Brescia, Piacenza e Pavia. Nei giorni scorsi, la Procura aveva avanzato la richiesta di avvio dell'istanza di fallimento della cantina, ritenendo non sostenibile il piano di ristrutturazione, che comprende l'estinzione dei debiti nei confronti di fornitori e soci.

Dal canto suo, il leader politico Massimo D'Alema ha portato l'esempio dell'azienda vitivinicola della moglie Linda Giuva, che fa parte del Progetto Wrt: "Partecipiamo agli esperimenti per la produzione di vini senza solfiti" ha detto "con risultati molto soddisfacenti, in termini di gradevolezza e di facile bevibilità".

Il presidente Wrt, Vincenzo Tassinari, ha messo in evidenza i risultati conseguiti in questo biennio: "Nei due anni di attività abbiamo ottenuto molto spazio e la stessa nostra presenza ad Expo Milano 2015 è stata la testimonianza della validità della nostra rete di 35 imprese, a cui si sono appena associate un'azienda francese, la Chateaux Frusseille, e una giapponese, la Camel Pharma. Abbiamo una sfida globale che si vince solo stando assieme". Marco Sabellico, curatore delle Guide dei vini del Gambero Rosso, nel suo intervento ha posto l'accento sul grande potenziale italiano in materia di ricerca: "Wrt è uno straordinario esempio di come noi italiani, quando vogliamo, riusciamo a fare squadra e innovazione. Dovremmo applicare più spesso questo schema al mondo del vino e noi come Equalitas (la società nata dall'incontro tra Federdoc, Uiv, il gruppo CSQA-Valoritalia, 3A Vino e Gambero Rosso per lanciare lo standard Equalitas - Vino sostenibile; ndr) abbiamo fatto la stessa cosa per trovare soluzioni ai problemi contemporanei. La squadra funziona e, quindi, Wrt raccoglie le sfide tecniche dell'enologia del futuro non dimenticando l'ambiente e il sociale. Il Gambero Rosso, dal canto suo, dà nota non solo dell'eccellenza italiana, ma fa da cassa di risonanza internazionale ad essa".

Estate 2016 sempre più made in Italy: in aumento turisti e shopping di cibo. Coldiretti svela i vini preferiti dagli stranieri

Vacanze all'insegna del made in Italy. Lo afferma una ricerca Coldiretti/Ixé sull'"Estate 2016", secondo cui la spesa per i prodotti enogastronomici non è mai stata così alta, con un importo complessivo stimato in circa 12 mld di euro. Complici i drammatici episodi di terrorismo internazionale che stanno condizionando la scelta delle vacanze: più di un italiano su quattro (27%) non andrà all'estero. E cosa farà? **Il 70% degli italiani trascorrerà le vacanze tra visite ai frantoi, malghe, cantine, aziende, sagre, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a Km 0.** Una tendenza che premia l'agriturismo, dove si prevedono oltre 6,5 milioni di presenze nell'estate 2016. E si registra anche un aumento degli stranieri che scelgono l'Italia, considerato Paese sicuro: +1,8% tra maggio e ottobre. E, tra questi, più di sei stranieri su dieci (62%) fanno shopping di

cibo, che batte nettamente negli acquisti i tradizionali souvenir (50%), l'abbigliamento (48%) e l'artigianato (25%). La passione per il cibo, sottolinea la Coldiretti, raggiunge l'apice per i russi con una percentuale dell'87%, spinta anche dall'embargo che ha fatto sparire i prodotti italiani dalle loro tavole. L'apprezzamento per la tipologia di vino, varia a seconda della provenienza: gli americani amano Chianti, Brunello di Montalcino, Pinot Grigio, Barolo e Prosecco. Quest'ultimo, a sua volta, piace molto anche ai tedeschi insieme all'Amarone ed al Collio, mentre i russi bevono soprattutto Chianti, Barolo, Asti e Moscato d'Asti. Intanto, la stessa Coldiretti ha assegnato le "bandiere del gusto" a tavola, che salgono al numero record di 4965 (con 79 nuovi prodotti inseriti) sulla base delle specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale. Sul podio Campania, Toscana e Lazio.

BANDIERE DEL GUSTO

Regione	Specialità
Campania	486
Toscana	460
Lazio	396
Emilia Romagna	387
Veneto	378
Piemonte	336
Liguria	294
Calabria	269
Puglia	251
Lombardia	247
Sicilia	242
Sardegna	189
Friuli Venezia Giulia	163
Molise	159
Marche	151
Abruzzo	148
Basilicata	113
Trentino	105
Alto Adige	90
Umbria	69
Val D'aosta	32
TOTALE	4965

Fonte: Elaborazione Coldiretti sul censimento dei prodotti tradizionali regionali 2016



LA pizza napoletana a Gorizia.

Pizzeria Ristorante **AL CAVALLINO**

GORIZIA
viale XXIV Maggio, 18

+39 0481 545158
pizzeria.alcavallino@gmail.com



Fatta col cuore.

Calici di Stelle 2016: pronti per l'appuntamento con il vino, l'arte e l'astronomia?

Ritorna, dal 6 al 14 agosto, *Calici di Stelle*, l'appuntamento del Movimento Turismo Vino, organizzato in partnership con Città del Vino, che unisce sotto le stelle centinaia di piazze, borghi e cantine tra degustazioni, arte, musica, street food e le osservazioni astronomiche con l'Unione Astrofili Italiani. A fare da anteprima nazionale all'evento, il 29 luglio, la vernice 'total white' al giardino del Casinò di Venezia: sulle rive del Canal Grande sarà possibile assaggiare oltre cento etichette selezionate da Mtv Italia, Mtv Veneto e Veneziaeventi, accompagnate da finger food, musica live e i telescopi dell'Uai. Si prosegue, poi, in tutto lo Stivale: sono circa duecento, quest'anno, i Comuni coinvolti dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, con degustazioni, incontri e spettacoli che valorizzano il rapporto tra vino e cultura. Danza e opera in Puglia, tasting in alta quota in Veneto, visite dei vigneti al chiaro di luna in Sicilia, cibo di strada in Toscana e tante altre iniziative da scoprire.

Per maggiori info www.movimentoturismovino.it; www.cittadelvino.it.



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Martelli

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

fino al 1 agosto

Mostra del vino

Vallonto di Fontanelle (Treviso)

fino al 20 agosto

Montecarlo jazz&wine festival

Montecarlo (Lucca) comune.montecarlo.lu.it

fino al 25 agosto

Marsala DOC film

Marsala (Trapani)

fino al 30 agosto CinemaDivino

rassegna itinerante nelle cantine italiane cinemadivino.net

21 luglio

Street Food 2017

Presentazione della guida e degustazione Officine Farneto Via Monti della Farnesina, 77 Roma

27 luglio

Top Ice

manifestazione estiva di "street food" tra le migliori gelaterie torinesi Città del gusto di Torino Corso Stati Uniti, 18/a dalle 18 alle 23 gamberorosso.it

28 luglio

Cilento Summer Festival Food&Wine

Sicili (Salerno) fino al 30 luglio

29 luglio

Vino è Musica 2016

Grottaglie fino al 30 luglio vinoemusica.it

4 agosto 2016

Spatium Pinot Blanc

San Michele Appiano (Bolzano) eppan.com

5 agosto

33° edizione di Bancarel'vino

Mulazzo (Massa Carrara) fino al 7 agosto

6 agosto

Calici di Stelle 2016

In tutta Italia nelle cantine associate al Movimento Turismo Vino fino al 14 agosto movimentoturismovino.it

27 agosto

Vineyard Tour 2016

Menfi (Agrigento) fino al 28 agosto vineyardtour.it

1 settembre

"Cantine nel Tufo"

Festa delle Cantine Pitigliano (Grosseto) fino al 4 settembre

18 settembre

Bacco & Baccalà

Villa Sesso Schiavo di Sandrigo (Vicenza) baccalaallavicentina.it

Milano 2017, ecco dove bere e mangiare nella città meneghina

Expo non è passato invano. Smontati padiglioni ed euforia del momento, rimane una capitale del cibo fatta di insegne storiche e di new entry arrivate per l'Esposizione o sull'onda del post evento. Il tutto puntualmente fotografato dalla guida Milano 2017 del Gambero Rosso che, nell'anno dei suoi 30 anni, sforna l'edizione numero 26 di questo vademecum: quasi 1500 indirizzi e poco meno di 200 novità in 288 pagine (32 in più dello scorso anno) che consigliano come orientarsi nella Babele enogastronomica meneghina. Una guida che quest'anno, come già avvenuto per quella di Roma, accoglie un nuovo simbolo di valutazione, la cocotte, per segnalare la formula bistrot: ben 49 i locati del genere segnalati in città. Prima di tutto diamo un'occhiata al podio dei migliori ristoranti: Villa Crespi di Orta San Giulio (93 punti), Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (92), Seta del Mandarin Oriental Milano (91), Ilario Vinciguerra Restaurant di Gallarate (91), Da Vittorio di Brusaporto (91) e Berton (90).

E andiamo al vino. **Ancora una volta a conquistare le Tre Bottiglie come miglior wine bar è al Donzinetti di**

Bergamo: una certezza che, senza seguire le mode del momento, basa la sua solidità su centinaia e centinaia di etichette reperite in anni di viaggi e con l'esperienza di una vita. Sono, invece, tre le migliori cantine all'interno dei ristoranti premiati: Seta del Mandarin Oriental Milano; Da Vittorio di Brusaporto; Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio. Infine, le enoteche scelte nell'ambito del premio



speciale "30 anni della nostra storia". Si tratta di quelle insegne che hanno accompagnato la crescita enogastronomica delle città e che rappresentano un esempio di qualità nel territorio da trent'anni a questa parte: La Cantina di Manuela; Cantine Isola; Cotti; Enoclub; Gaboardi Pogliani; Iemmallo; N' Ombra de Vin; Ricerca Vini; Ronchi; Vino Vino.

Street Food 2017, le novità di questa edizione. E da settembre arriva su Gambero Rosso Channel, il tour di Max Mariola alla scoperta del cibo di strada



Da oggi, arriva il libreria anche Street Food 2017 del Gambero Rosso: 450 indirizzi selezionati, rappresentativi di un perfetto equilibrio tra precisione del dettaglio e atmosfera pop, e dell'attitudine a guardare al cibo come qualcosa di vitale, in costante trasformazione. Tra le novità, venti nuove ricette di ogni regione, dedicate tutte al fritto, perché niente rappresenta meglio il cibo di strada di un cartoccio di polpette, pesce, supplì, crocchette, pizze fritte.

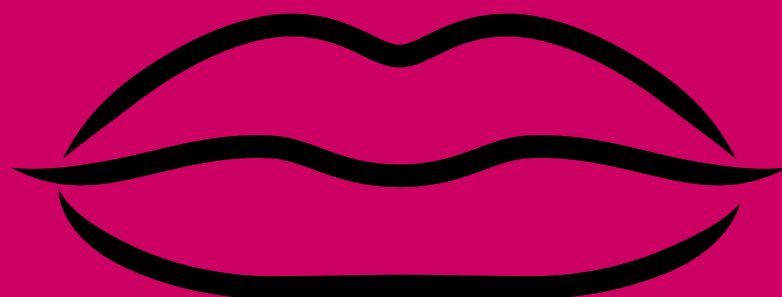
Quest'anno, la guida è stata realizzata in collaborazione con Generali Italia, che da settembre farà partire il tour #Viviamopositivo per esaltare le bellezze del made in Italy in giro per lo Stivale con il supporto di Competitive Mind. Le 10 tappe saranno anche trasformate in altrettanti set con protagonista Max Mariola, uno dei talent più amati e seguiti di Gambero Rosso Channel, che incontrerà ogni volta un'eccellenza del cibo di strada italiano selezionato dalla Guida 2017 e lo farà conoscere al pubblico. Le sue gustose performance andranno in onda da settembre nella nuova serie "Special Max: viaggio nello street food italiano", sul canale 412 di Sky.



Ecco la cinquina che riceverà il Premio Masi

Annunciati i vincitori della XXXV edizione del Premio Masi che, sabato 1 ottobre, riceveranno ufficialmente il riconoscimento e che, a Gargagno di Valpolicella (nello storico tenute Masi Agricola), firmeranno la botte di Amaronne, emblema dell'evento. Per il Premio Masi Civiltà Veneta: l'artista Giosetta Fioroni, il fumettista e illustratore Lorenzo Mattotti, l'autore teatrale, attore e scrittore Natalino Balasso; per il Premio Masi Civiltà del Vino il filosofo britannico e divulgatore Roger Scruton e per il Grosso D'Oro Venezia la scrittrice filosofa Ágnes Heller insigne rappresentante della coscienza europea.





PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

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

13-15 Novembre 2016

LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it

Segui Gourmet su Gourmetforumtorino @gourmet_forum #gourmet16



▲ a cura di Loredana Sottile

E SE I POKÉMON FACESSERO la loro comparsa anche in mezzo a vigneti e cantine? Niente di fantascientifico. È già successo. Ma andiamo con ordine per capire, prima di tutto, cos'è questa nuova mania che risponde al nome di Pokémon Go. Si tratta di una "realtà aumentata", sviluppata da Niantic e lanciata dalla Nintendo che fa visualizzare piccoli mostri virtuali sul display degli smartphone in luoghi ben precisi della vita reale. Così, la gente armata di app, se ne va in giro per le strade, alla ricerca di Pokémon per catturarli con una Pokéball. Per chi

non capisse il nesso con l'offerta enogastronomica, basti pensare che non è così raro trovare recensioni come questa su Tripadvisor: "Ottimo servizio, ottima clientela, ottimi pokémon, ottimo pokéstop nelle vicinanze". O ancora, meditare sul fatto che applicazioni come Yelp hanno già provveduto a inserire nella descrizione di un locale, la vicinanza ad un Pokéstop (luogo di rifornimento di Pokéball). E dal canto loro i ristoratori hanno già fiutato l'affare, così c'è chi ha già acquistato, un Lure Model, come richiamo per attirare Pokémon, chi ne segnala la presenza all'interno del locale e chi organizza serate a tema. E il mondo del vino resterà a guardare? Non proprio. I mostri ta-

scabili hanno già invaso diversi vigneti di Stati Uniti, Francia e Australia. Nessun avvistamento, al momento (ancora per poco) in Italia. Potrebbe questo nuovo gioco diventare uno strumento di marketing per attirare Millennials? Basta fare una ricerca su Twitter per accorgersi di come sempre più cantine stiano spingendo sul nuovo trend. In Australia il proprietario di MadFish Wines ha twittato di aver avvistato un Pokémon tra i vigneti di Margaret River. E sul suo esempio molti altri. In Borgogna si è perfino scomodato il Consiglio Regionale del Vino per dare il suo benvenuto ai Pokémon Go players tra i vigneti. In Napa Valley un portavoce della Napa Valley Vintners ha sollevato il problema dell'inconciabilità tra il gioco e le visite in cantina governate da regolamenti stringenti. E intanto, ha già fatto il boom di visualizzazioni [il video Chardonnay Go del comico statunitense Dena Blizzard](#) che propone una variante sul tema destinato alle casalinghe a caccia di calici di vino bianco. Chiaramente non c'è nessuna app in circolazione, ma si tratta solo una provocazione in chiave ironica. E se diventasse uno spunto per wine addicted?

▲ **IL MIO EXPORT.** Giacomo Danese – Corte Moschina

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

Le nostre esportazioni sono vicine all'80%. Una percentuale in costante crescita, di anno in anno.

2. COM'È CAMBIATO L'ATTEGGIAMENTO DEGLI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?

Fino a qualche anno fa tutti ci conoscevano per le sole Do più importanti, ma la forte concorrenza mondiale ci ha spinto a riscoprire i capisaldi della nostra viticoltura, come la forte diversificazione di suoli, altitudini e vitigni. Questo ha dato modo alle denominazioni meno conosciute di farsi apprezzare in tutto il mondo.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia legata al mondo dell'export è in costante cambiamento e per ogni Stato abbiamo regolamentazioni diverse. Probabilmente una standardizzazione globale delle regole di import/export faciliterebbe molto la preparazione delle pratiche con risparmi di tempo e denaro.

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

Erano gli ultimi minuti dell'ultimo giorno di Prowein di qualche anno fa, un po' sconsolati per una fiera sotto le nostre aspettative stavamo pulendo il nostro stand, quando per puro caso si avvicinano due persone attratte dalle nostre etichette esposte. A fatica siamo riusciti a far assaggiare loro i nostri vini, ma oggi possiamo dire che sono i nostri clienti migliori.

Corte Moschina | Roncà | Verona | www.cortemoschina.it



NEL PROSSIMO NUMERO
PODERE LE RIPI

Ottime aspettative in Piemonte, Toscana ed Emilia Romagna. Complessi i quadri in Trentino e Alto Adige per l'eccesso di piogge a cavallo tra primavera ed estate. La Liguria resiste alla grandine. Prosecco Doc e Docg attendono un'annata più che positiva

Vendemmia 2016. Per il Centro Nord lavori straordinari, ma uve salve

▲ a cura di Gianluca Atzeni

CERTAMENTE MEGLIO DELLA 2014, NON quasi perfetta come la 2015, ma la vendemmia 2016 potrebbe riservare belle sorprese in termini di qualità delle uve raccolte e aumenti produttivi intorno al 5% medio. Dopo il sondaggio a campione effettuato al Centro Sud, che ha fotografato una situazione più che positiva, anche la seconda parte dell'indagine di Tre Bicchieri, realizzata al Centro Nord, registra un umore dei produttori generalmente buono, nonostante gli straordinari a cui sono stati chiamati i viticoltori per tenere a bada diverse fitopatie, alimentate dall'eccesso di piogge a cavallo tra primavera ed estate, soprattutto nelle aree pedemontane di Lombardia e Veneto e in Liguria.

SPLLENDE IL SOLE – È IL CASO DI DIRE – SULLE COLLINE Unesco in **Piemonte**. Per i vigneti della Dop Asti, in leggero anticipo sulla maturazione, tutto lascia prevedere che sarà “un'ottima vendemmia”, dice l'agronomo del Consorzio di tutela dell'Asti Docg, Daniele Eberle, sottolineando come l'accumulo di pioggia da inizio anno sia di 400 millimetri: “Dopo un 2014 pio-

voso e freddo nelle fasi di fioritura, un 2015 con una bassa fertilità, ma con buona insolazione, ci ritroviamo un 2016 con una fertilità alta e buona densità di acini per grappolo”. La raccolta delle uve per lo spumante dolce piemontese è prevista tra fine agosto e primi di settembre. Soddisfatti anche i produttori del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Per il presidente Filippo Mobrì, nonostante una prima fase con temporali frequenti, ad oggi nei 6.500 ettari di vigneto “la condizione fitosanitaria può definirsi eccellente. Scarsamente significativa è infatti l'incidenza delle principali fitopatie, quali oidio, peronospora e tignola. Stimiamo una crescita complessiva della produzione e raccoglieremo nella seconda metà di settembre. Speriamo di ripetere una vendemmia soddisfacente come la 2015, magari con qualche quintale in più di Barbera”. Area Barolo e Barbaresco: “Situazione fitosanitaria eccellente”, fa sapere il direttore del Consorzio di tutela, Andrea Ferrero, con trattamenti “nella norma” nonostante le piogge abbondanti di maggio e giugno. L'attesa è per una “produzione abbondante” coi viticoltori che saranno chiamati a operazioni di diradamento dei grappoli. “Agosto e settembre saranno decisivi” per le uve Nebbiolo e ad oggi si stima una annata con tempi di raccolta standard. Nel 2015 furono 637 mila i quintali di uve raccolti in totale, 155 mila »



» per uve da Barolo, il massimo dal 2007. In **Lombardia**, nella fattispecie in Oltrepò, si è registrata una primavera piovosa ma senza fenomeni continuativi. “La conseguenza di questo andamento meteo” spiega il presidente del Consorzio di tutela vini Oltrepò Pavese, Michele Rossetti “è che le uve sono in buona salute, non ci sono attacchi di peronospora e i vigneti sono sani e rigogliosi. I trattamenti sono nelle medie. Abbiamo, invece, qualche problema di carenza d'acqua. Sul fronte produttivo, stimiamo un raccolto nella norma, intorno a 1,4 milioni di quintali di uve, con alcune zone più abbondanti del 2015. Non ci saranno cali”. Lo stato vegetativo è in ritardo e lo stadio fenologico attuale lascia prevedere un inizio di raccolta dopo Ferragosto col Pinot Nero per le basi spumante. Anche in Franciacorta la raccolta partirà nello stesso periodo (228 mila i quintali rivendicati nel 2015): “Oggi il vigneto è in buono stato, nonostante i problemi causati dalla peronospora tra fine maggio e inizio giugno ci portino a stimare un calo del raccolto tra 5 e 10%”, dice Silvano Brescianini, vice presidente del Consorzio di tutela, che precisa: “Ci sono le condizioni per una buona vendemmia. Le uve non colpite dalle fitopatie sono infatti in buonissime condizioni e non dovremmo avere situazioni di stress idrico come lo scorso anno”.

In **Liguria**, il comprensorio delle Cinque Terre sem-

bra aver assorbito i disagi provocati da una violenta grandinata a giugno, concentrata nei vigneti di Riomaggiore, che ha provocato danni per il 30% della produzione. “Le piante hanno risposto bene necrotizzando le ferite. Questo ha evitato l'attacco di muffe e i grappoli risultano ora in perfetto stato”, spiega Gianfranco Vita, tecnico della Cantina Cinque Terre. Tra terrazzamenti e maixei (i tradizionali muretti a secco) si entrerà ai primi di settembre, con la raccolta delle uve da Sciachetrà (Bosco, Albarola e Vermentino). In queste zone dello Spezzino, le diverse altitudini dei vigneti (da appena 30 metri sul mare a 500 metri) significano differenze di maturazione di alcune settimane.

A MANO A MANO CHE SI SALE ALL'ESTREMO NORD LA situazione appare più complessa. In **Alto Adige**, il numero uno del Consorzio di tutela, Max Niedermayr, parla di annata “in generale meno favorevole per la viticoltura rispetto alla 2015. Da inizio aprile a fine giugno, a Bolzano si registravano 45 giorni con precipitazioni: una media che ha determinato una pressione della peronospora molto elevata”. Inoltre, un inverno mite e una primavera umida hanno creato le condizioni favorevoli al moltiplicarsi della *drosophila suzukii*. “Speriamo che il tempo nelle prossime settimane diventi più secco, altrimenti la si- »

» *tuazione potrebbe aggravarsi soprattutto per la Schiava e gli altri vitigni a bacca rossa. Non registriamo grandi problemi per il gelo, anche se nella notte del 27 aprile in zone esposte si è scesi sotto zero. In circa l'1% dei vigneti si sono registrati danni*". La vendemmia è stimata in ritardo, intorno al 20 settembre: "Ancora presto per parlare di rese".

Quadro articolato anche quello del **Trentino**, dove il ciclo della vite è in ritardo di dieci giorni rispetto allo scorso anno e dove si prevede di iniziare a raccogliere i primi grappoli di Chardonnay e Pinot nero a fine agosto. "La piovosità invernale è stata bassa, così come a marzo e aprile" racconta Alessandro Bertagnoli, presidente del Consorzio vini del Trentino "ma ai primi di maggio le cose sono cambiate: c'è stata molta pioggia, una conseguente umidità e l'esplosione della peronospora. A risentirne è stato soprattutto il vitigno Merlot". Interessate soprattutto le zone della Vallagarina, tra Volano, Besenello e Calliano. I produttori hanno fatto qualche trattamento in più, grazie alla deroga concessa per le condizioni difficili sui quantitativi di rame (passati da 6 a 10 kg/ettaro), in un protocollo consortile che guarda decisamente alla sostenibilità ambientale. "Sul fronte produttivo" dice Bertagnoli "nel 2015 abbiamo raccolto 1,2 milioni di quintali d'uve; quest'anno le stime sono comprese tra 1 e 1,2 milioni, con probabile calo delle varietà bianche. Ma è chiaro che molto dipenderà dal meteo nel prossimo mese".

QUALCHE PREOCCUPAZIONE IL CLIMA UMIDO E PIOVOSO di giugno e dei primi di luglio l'ha data in **Veneto** ai produttori della Valpolicella, che tuttavia sono riusciti a contenere gli effetti delle fitopatie: "La peronospora è rilevata oggi solo sulle foglie e non ci sono rischi per la qualità del prodotto", dice la direttrice del Consorzio, Olga Bussinello: "Sotto controllo anche la tignoletta, grazie al metodo di difesa integrata che stiamo portando avanti". Pertanto, in questa fase di chiusura grappolo, lo stato sanitario delle uve è complessivamente "buono" e si prevede "una vendemmia standard", che inizierà il 22 agosto per le varietà internazionali precoci, mentre per la Doc Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara, etc.) si partirà il 10 settembre. Lo scorso anno sono stati raccolti 831 mila quintali di uve. Chi non teme gli effetti delle piogge, nonostante i 700-800 millimetri cumulati a giugno, è il Conegliano Valdobbiadene. L'enologo del Consorzio, Filippo Taglietti, stima la fase di invaiatura ai primi di agosto, con un ritardo generale di una settimana sul 2015: "Significa che raccoglieremo nella terza decade di settembre: un periodo che potrebbe favorire lo sviluppo di aromi sull'uva

Glera grazie ai maggiori sbalzi termici". L'areale del Prosecco superiore dovrebbe raccogliere più del 2015 (643 mila gli ettolitri di vino prodotti), con un aumento stimato del 5%, considerando anche l'entrata in produzione di nuovi ettari. La macro area del Prosecco Doc, che comprende Veneto e **Friuli Venezia Giulia**, che ha aumentato il potenziale produttivo a 3 milioni di ettolitri dal 2016, ha registrato casi isolati di attacchi di parassiti "ma complessivamente", come sottolinea il presidente del Consorzio, Stefano Zanette "la produzione di Prosecco Doc 2016 si caratterizza per elevate aspettative, soprattutto sulle quantità. Dal punto di vista sanitario, le uve sono in buona salute, i grappoli sono spargoli ma ben ingrossati". Tra Veneto e Friuli, la vendemmia inizierà in lieve anticipo rispetto alla media. Infine, nell'estremo nord est, zona Collio (1.400 ettari), si partirà con la raccolta tra 5 e 10 settembre. Robert Princic, presidente del Consorzio vini Collio, descrive una situazione che a maggio lasciava presagire un raccolto abbondante ma che a giugno, con molte precipitazioni, potrebbe aver ridotto un po' in quantità: "In generale, oggi vedo uve in buono stato di salute, senza grossi problemi. Se agosto sarà piovoso o regolare i grappoli tenderanno a ricompattarsi e in questo modo avremo acini grandi. Non ci lamentiamo".

MOLTO POSITIVA FINORA LA FOTOGRAFIA DEL VIGNETO dell'**Emilia Romagna**. Partendo da est, le condizioni sono "ottimali", come spiega il numero uno del Consorzio vini di Romagna, Giordano Zinzani: "Dopo un freddo giugno che ci ha ricordato il 2014, è arrivato il caldo, la vegetazione è perfetta, la peronospora sotto controllo e le riserve idriche sono sufficienti. Pensiamo di raccogliere tra 22 e 25 agosto. Se l'andamento meteo non farà brutti scherzi stimiamo un incremento delle quantità tra 2 e 5 per cento". Sul lato ovest della regione, il punto lo fa Ermi Bagni, direttore del Consorzio Lambrusco di Modena e del Consorzio marchio storico dei Lambruschi modenesi. Nei quasi 7.700 mila ettari in provincia di Modena (di cui 6.200 a Lambrusco) si inizierà a vendemmiare a fine settembre: "I nostri agronomi non registrano problemi di oidio e peronospora o legati a insetti, come la cimice asiatica. Il vigneto non è andato in stress da caldo e i grappoli sono in salute. Per le nostre quattro Doc (Sorbara, Grasparossa, Salamino e Modena) stimiamo di raccogliere tra 810 e 815 mila quintali di uve, rispetto agli 806 mila quintali del 2015. È probabile un lieve calo del Sorbara dovuto a un'allegagione non perfetta in primavera. In conclusione, con un clima stabile e buone escursioni termiche le prospettive dell'annata sono eccellenti". »

CHAMPAGNE, VENDEMMIA CONDIZIONATA DA GELO E GRANDINE

Anche in Francia ci si prepara alla raccolta. In Champagne potrebbe partire attorno al 15 settembre, secondo il Comité Champagne di Epernay, che ha dovuto affrontare grandine e gelo (ad aprile distrutto il 14% delle gemme) e la peronospora, favorita da piogge due o tre volte superiori alla media degli ultimi 20 anni. Intesa sulle rese 2016: a 10.800 kg/ettaro, di cui 9.700 derivanti dalla raccolta e 1.100 provenienti dalla riserva. Mercato positivo nel semestre: +1% e +2% rispetto a un anno fa. La Francia è in lieve calo (-1%) mentre i Paesi Terzi (+9%) crescono più dell'Europa (+5%).



» **UNO GUARDO, INFINE, ALLE REGIONI CENTRO SETTENTRIONALI.** Nelle **Marche**, per le 16 Doc in 8.500 ettari afferenti all'Istituto marchigiano tutela vini (Imt), diretto da Alberto Mazzoni: "Si stima un aumento tra il 5 e il 7% nelle quantità di uve. Qualche traccia di peronospora in pianura, ma il vigneto è nel complesso in salute, gli apparati fogliari ben sviluppati, con buon equilibrio produttivo-vegetativo, sufficiente la riserva idrica tra 700 e 900 millimetri cumulati. Tutto ci fa sperare in una positiva vendemmia". La fase fenologica è in ritardo di dieci giorni circa: "Se agosto non sarà molto caldo si raccoglierà a fine mese, con Chardonnay e uve precoci". In **Umbria**, il vice presidente del Consorzio dell'Orvieto, Enzo Barbi, nei 2.100 ettari vitati della Doc (350/400 nel Lazio) intravede i presupposti per "un'ottima annata, grazie a una situazione fitosanitaria senza problemi" spiega a Tre Bicchieri "con un'allegagione lineare e abbondanti riserve idriche". La resa è stata abbassata dal Consorzio da 110 a 80 quintali/ettaro su tutta la Doc: "Potremmo iniziare a raccogliere in anticipo intorno al 10 agosto, anche se il meteo ballerino potrebbe cambiare le cose".

CHIUDIAMO QUESTO TOUR ITALIANO CON LA TOSCANA. Il vigneto del Chianti Classico (circa 6.500 ettari rivendicati), dopo un germogliamento anticipato

di una settimana ha incontrato una primavera fredda che, con piogge abbondanti durante l'allegagione, ha determinato episodi di cascola; poi qualche grandinata a macchia di leopardo: "I nostri viticoltori sono intervenuti per tempo e non abbiamo ad oggi problemi di malattie fungine. I vigneti si presentano sani e non soffrono la siccità", nota il direttore del Consorzio del Gallo Nero, Giuseppe Liberatore: "Il carico di uva è equilibrato, siamo soddisfatti e stimiamo di iniziare a raccogliere le varietà bianche tra fine agosto e inizio settembre; il Sangiovese intorno al 20-25 settembre e fino al 20 ottobre per le colline più alte". La stima sul raccolto è lievemente inferiore al 2015 (-5%) quando in cantina arrivarono 415 mila quintali. Spostandosi a Montalcino, il neo presidente del Consorzio, Patrizio Cencioni, stima un raccolto "in linea o di poco inferiore al 2015, ma con quantità nella media delle annate del Brunello. Nel complesso" rileva "la maggior parte dei vigneti è in ottima salute, le uve sane, i grappoli ancora chiusi e a breve inizierà la fase di invaiatura. Chi ha carichi eccessivi dovrà diradare, per raggiungere una situazione ideale: quella in cui i grappoli sono piccoli e non troppo compatti". Quella che, a partire dalla raccolta prevista per il 20 settembre, potrebbe regalare solidi presupposti per un ottimo Brunello.

Rivedere sistema autorizzazioni e numero delle denominazioni, ridiscutere l'obbligo delle quote rosa nei consorzi e introdurre il codice di nomenclatura per non falsare i dati export regionali. Le proposte del presidente Federdoc, rieletto per la terza volta

Ricci Curbastro fa il tris: "Così difenderemo le Do"

▲ a cura di Loredana Sottile

DALL'ULTIMA VOLTA CHE LO AVEVAMO intervistato son passati quasi tre anni, ma soprattutto son passati il sistema della autorizzazioni e il Collegato agricoltura. È passato, ma al momento solo fino alla Camera, il Testo Unico, l'Inghilterra ha scelto di uscire dall'Ue e il countdown per i trattati internazionali non sembra andare nella direzione della tutela delle denominazione oltreoceano. Di questi temi, e non solo, abbiamo parlato con Riccardo Ricci Curbastro, rieletto per la terza volta consecutiva alla presidenza della Confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni dei vini italiani.

Un record: tre trienni a capo della Federdoc. Quali sono i punti cardine di questo nuovo mandato? E quali gli obiettivi raggiunti fin qua? Indubbiamente il nuovo mandato verrà portato avanti nel solco di quanto realizzato nell'ultimo triennio a difesa del valore delle Denominazioni di

origine. Penso al risultato ottenuto nella battaglia riguardante l'assegnazione dei nuovi domini Internet da parte di Icann, dove abbiamo posato il primo pilastro per una protezione online delle Do; al congelamento della riforma sulla liberalizzazione dell'utilizzo in etichetta dei nomi di vitigni riservati attualmente a determinate Ig europee e Do italiane, riforma proposta dalla Ce e bloccata grazie ad un'attività di sensibilizzazione rivolta alle istituzioni europee ed italiane; al Testo unico con il quale si sta cercando di predisporre una disciplina che porti ad una semplificazione delle procedure e degli adempimenti a carico dei produttori senza intaccare l'efficienza dei controlli praticati. Proseguire seguendo tale seminato e varcare nuove frontiere in particolar modo quella della sostenibilità ambientale.

A proposito di sostenibilità. Durante lo scorso Vinitaly è stato presentato Equalitas di cui anche Federdoc, insieme al Gambero Rosso, fa parte...

Sì, abbiamo partecipato alla costituzione di Equalitas perché crediamo fortemente che il setto- »



» re debba evolvere in questa direzione e che le aziende debbano avere un obiettivo etico: produrre riducendo all'essenziale l'impatto ambientale. Equalitas ha proprio questa "mission": dare alla luce un protocollo che attesti la sostenibilità ambientale e sociale dei processi produttivi del vino, arrivando ad implementare un sistema efficace di certificazione delle aziende, dei territori e dei prodotti. La sostenibilità diverrà, così, parte integrante del settore secondo tre importanti direttrici, sociale,

FEDERDOC

Era il 9 luglio 1979 quando, presso la Camera di Commercio di Bologna, nasceva la Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine, più brevemente denominata Federdoc. All'inizio i consorzi aderenti erano solo sette: Collio, Frascati, Chianti Classico, Brunello, Chianti, Santa Maddalena ed Ente Vini di Romagna. Oggi ne conta 76.

ambientale ed economica, consentendo alle aziende di avvicinarsi al consumatore con un modo di agire ancor più responsabile.

Torniamo al nuovo mandato. Tra le novità, Liberatore curerà i rapporti istituzionali e il coordinamento tecnico operativo di Federdoc. Che cosa significa nella pratica? Meno incarichi per il presidente?

Non ci sono grandi novità in tal senso; Giuseppe Liberatore ha svolto fino ad oggi queste attività con la carica di vice presidente. Visto che il cda ha scelto di nominare due vice presidenti e non tre, lo stesso ha ritenuto opportuno affidargli una delega specifica per formalizzare l'impegno a curare i rapporti istituzionali della Federdoc. Resta inteso che con questo atto non sono minimamente messe in discussione le funzioni politiche e di rappresentanza del presidente. Inoltre Liberatore coordinerà un gruppo, composto dai direttori dei consorzi che avrà lo scopo di affrontare, in via preventiva, alcuni argomenti di carattere tecnico operativo che saranno sottoposti all'attenzione del cda. »

» **Autorizzazioni.** È passato un anno dall'entrata in vigore del nuovo regime e già in parecchi chiedono di rivedere il metodo: senza affrontare la questione dell'“immigrazione” delle richieste verso Nord, l'overbooking di domande ha lasciato a secco molte aziende, o chi ha chiesto dieci ettari se ne è visto assegnato mezzo, quindi si è perso il senso dell'investimento. Era una conseguenza prevedibile? Bisogna cambiare qualcosa?

Il sistema va messo a punto sulla base delle criticità venute fuori in questo primo anno. Sicuramente non potevamo prevedere una tale entità di domande provenienti anche da zone inidonee all'impianto di un vigneto. È evidente l'esigenza di individuare dei meccanismi atti ad evitare le distorsioni che si sono generate e forse ricorrere a dei criteri di priorità per gestire al meglio il plafond disponibile. A preoccuparci è soprattutto la svalutazione delle Denominazioni dovuta alla perdita dell'equilibrio produttivo derivante dall'utilizzo improprio delle autorizzazioni. Dovremmo lavorare meglio sul nuovo decreto e prevedere dei limiti alla loro circolazione o comunque un loro controllo.

Tema sempre all'ordine del giorno: troppe denominazioni italiane? Varrebbe la pensa semplificare anche in funzione dei controlli?

Crediamo fortemente che le nostre Do rappresentino un patrimonio collettivo frutto da un lato della ricchezza e vocazione del nostro territorio e dall'altro della tradizione di ingegno e capacità artigianale secolare. Ciò che è indubbio è che la varietà del nostro territorio si è tradotta in un troppo elevato numero di Do: oggi ne contiamo 405 tra Doc e Docg (ora Dop) a cui si aggiungono le 118 Igt (ora Igp), una proliferazione che è sfuggita di mano. Abbiamo perfino Do che nessuno rivendica, esistenti quindi solo sulla carta, ma i cui costi di certificazione gravano comunque nel sistema. Il rischio che corriamo è quello di svalutare il nostro patrimonio enologico agli occhi dei consumatori mondiali e di perdere la capacità e gli strumenti per tutelarlo e proteggerlo dalle innumerevoli aggressioni che subisce. La soluzione va ricercata in un intelligente lavoro di inserimento di Do troppo piccole come sottozone in Denominazioni a maggior respiro produttivo: si può fare garantendo “diritti acquisiti”, anche se qui si parla di mercato e non di diritti, ci vuole solo buona volontà.

IL NUOVO CDA

Oltre alla riconferma alla presidenza di Riccardo Ricci Curbastro (consorzio Franciacorta), sono stati riconfermati Francesco Liantonio (presidente consorzio Vini Doc Castel del Monte) e Stefano Zanette (presidente consorzio Prosecco Doc), con la carica di vice presidenti. Giuseppe Liberatore (direttore consorzio Chianti Classico) ha avuto, invece, l'incarico di curare i rapporti istituzionali e il coordinamento tecnico operativo di Federdoc. Tra i volti nuovi figurano Filippo Mobrici (consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato), Franco Cristoforetti (consorzio T Bardolino Doc), Pietro Biscontin (consorzio Doc Friuli Grave), Stefano Cinelli Colombini (consorzio Brunello di Montalcino), Leone Massimo Zandotti (consorzio Frascati) e Salvatore Li Petri (consorzio Doc Sicilia). Il Collegio dei Proviviri è composto da Luca Petrelli, Alberto Germanò e Luisa Ficari. Revisore unico dei conti è Marco Morolli.



Il recente Collegato Agricoltura ha introdotto le quote rosa nei Consorzi (1/3 dei componenti dello stesso): ma è davvero attuabile in tempi brevi?

La realtà del mondo consortile italiano agroalimentare e vitivinicolo rende praticamente inapplicabile il nuovo obbligo introdotto con il Collegato Agricolo. La filiera produttiva del vino è principalmente di genere maschile e sarà eventualmente necessario un lavoro lungo e duraturo per modificare tale natura ed arrivare ad una forma di rappresentanza più equa dei generi. Un'imposizione dall'alto non è il mezzo migliore per affermare la presenza delle »

» donne in agricoltura. L'applicazione a breve del provvedimento è impensabile data la sua inidoneità con le caratteristiche del settore. Ribadiamo che non discutiamo il merito del principio, ma le modalità con le quali si vuole arrivare ad affermarlo. È indispensabile un confronto per modificare quanto prescritto, che allo stato attuale potrebbe portare al collasso totale del sistema consortile italiano.

Testo Unico, così com'è, rappresenta il miglior compromesso possibile nella filiera o si poteva fare qualcosa di più?

Siamo soddisfatti del lavoro svolto con tutti i rappresentanti della filiera. Il testo è un frutto faticosamente elaborato cercando di comporre esigenze molto diverse, ma avendo come obiettivo-guida semplificare gli adempimenti dei produttori mantenendo la qualità dei nostri prodotti.

Ttip e Ceta. Ogni giorno arrivano notizie contrastanti: dopo che le trattative sembravano essere finite su un binario morto, il segretario di stato John Kerry ha detto che la priorità Usa rimane quella di chiudere il Ttip entro l'anno. Qual è la posizione di Federdoc (oltre che la previsione) in merito? E se, invece, non si dovesse andare avanti, come si potranno tutelare le denominazioni oltreoceano?

Le notizie che arrivano da Bruxelles non ci fanno ben sperare. Allo stato attuale sembrerebbe che la protezione futura del nostro patrimonio a Do oltreoceano dovrà essere attuata ancora a nostre spese, mediante la registrazione delle Denominazioni come marchi commerciali. La tutela ed il riconoscimento delle Ig è un argomento lasciato sempre ai margini del negoziato. Siamo di fronte ad un vero e proprio blocco della discussione, frutto evidente della resistenza del Governo statunitense a procedere al riconoscimento del nostro sistema. Un braccio di ferro ormai statico. I recenti aggiornamenti sul Ceta aggravano la situazione ed i nostri pronostici non possono che essere non positivi. La Ue ha proposto di procedere alla firma dell'accordo con il Canada entro il prossimo ottobre, ma al tempo stesso ha qualificato tale accordo come “misto”. Ciò vuol dire che la sua approvazione sarà subordinata alla ratifica da parte di ogni Stato membro. Difficile, quindi, portare a casa un risultato, stante la contrarietà di alcuni Paesi come Grecia, Belgio, Olanda, Lussemburgo. Nella fortunata ipotesi si

giungesse ad un'intesa con gli Stati Uniti, l'applicazione di questo precedente sarebbe una vera e propria disfatta.

Brexit, cosa possiamo aspettarci relativamente alle esportazioni italiane di vino in Inghilterra?

La Brexit darà sicuramente uno scossone negativo al flusso delle esportazioni di vino italiano verso il Regno Unito che rappresenta il terzo mercato, dopo Stati Uniti e Germania, dove i nostri prodotti sono ben posizionati. Un danno evidente per l'economia del nostro settore soprattutto se diamo uno sguardo ai dati 2016 che mostrano una crescita dell'export di circa il 7 % (dati Istat) nel primo trimestre 2016 rispetto lo stesso periodo dell'anno scorso. Un mercato in crescita che verrà devalorizzato a seguito della perdita di valore della sterlina, creando condizioni invece favorevoli per i nostri concorrenti extra-Ue.

Nelle settimane scorse abbiamo sollevato il problema dei dati dell'export regionale “dopati”: le dogane considerano solo il luogo di partenza del vino e non quello di origine, penalizzando le tanti regioni del Sud che spediscono dal Nord Italia. Il senatore Stefano ha proposto un tavolo tecnico e l'adozione dei codici di nomenclatura per registrare il vino nel luogo di produzione? Cosa ne pensa Federdoc?

La Federdoc ha come mission promuovere la valorizzazione e conoscenza dei vini a Denominazione. Per valorizzare e far conoscere il nostro patrimonio viticolo a Do è necessario avere a disposizione strumenti che consentano l'identificazione dei prodotti a Denominazione sul mercato estero da parte di tutti gli operatori di settore. Per questo riteniamo fondamentale che la nomenclatura doganale preveda dei codici attribuibili univocamente alle singole Denominazioni prodotte nei loro luoghi di origine. In questa maniera ciascuna Do avrebbe un codice identificativo mediante il quale tracciare i flussi commerciali e consentire ai buyers stranieri di valutare il prodotto, non solo in termini qualitativi, ma anche commerciali, evitando così le distorsioni informative create dall'attuale sistema doganale che aggancia una denominazione ad una Regione non corrispondente al proprio luogo di origine, con evidenti ripercussioni anche sui trend di vendita del prodotto stesso.

DECANTED
BY THE BEST
SOMMELIERS.



ARIANI, BARSANTI, GRAMAZIO



Acqua ufficiale
Associazione Italiana Sommelier