

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

EXPO 2015 COME SARÀ IL PADIGLIONE VINO

FONDI UE

A rischio mezzo miliardo di euro. Confagri: ecco le regioni che perdono di più

pag. 2

DURELLO

Spumante veneto verso quota 700mila bottiglie. Nuovi ingressi nel Consorzio

pag. 3

ASTE

Giro del mondo tra i fine wine. Tanta Italia a Hong Kong e a New York debutta Wally

pag. 6

EXPO 2015

Ecco come sarà il Padiglione Italia del Vino: l'intervista a Paolo Verri

pag. 12

GRAPPA

Luci ed ombre sui mercati. E Gambero Rosso - Federvini le dedicano un convegno

pag. 14



Solo su
sky | Canale
411

Se gli Cavit bevi responsabilmente.



ALTEMASI
TRENTODOC
DNA TRENINO



CAVIT
TRENTO

PSR: PRENDERE O LASCIARE. L'ITALIA RISCHIA MEZZO MILIARDO DI EURO

a cura di Loredana Sottile

A rischio mezzo miliardo di fondi europei del Piano Sviluppo Rurale 2007-2013. A denunciarlo è il presidente di Confagricoltura Mario Guidi che punta il dito contro molte regioni italiane e alla loro incapacità di spesa. **Se nei prossimi due mesi non si spenderanno almeno 918 milioni di euro in agricoltura, la metà dovrà tornare inesorabilmente a Bruxelles.** "Bisogna individuare al più presto le motivazioni dei ritardi e porvi rimedio" dice Guidi che elenca tra queste la "cattiva programmazione con misure non sempre allineate ai reali fabbisogni delle imprese, le procedure complesse ed onerose che determinano tempi inverosimili per l'espletamento delle pratiche e liquidazione delle pratiche nonché i meccanismi di attribuzione delle risorse che spesso disperdono e rendono inefficace lo strumento della politica di sviluppo rurale". A chiudere l'anno per tempo e senza sprechi, sono al momento solo otto regioni italiane (Bolzano, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trento, Umbria, Valle d'Aosta e Veneto). Quelle che dovranno, invece, provvedere al più presto sono Campania (che rischia di perdere 99 milioni di euro), Sicilia (ne rischia 96 milioni), Puglia (69 milioni) e Sardegna (58 milioni).

PROGRAMMAZIONE 2007/2013

Residui non spesi al 31 ottobre 2013 e risorse europee a rischio disimpegno se non utilizzate entro fine 2013

(elaborazione Centro Studi Confagricoltura su dati Rete Rurale Nazionale)

Regione	Risorse europee Feasr a rischio disimpegno Milioni di euro	Cofinanziamento nazionale Milioni di euro	Totale da spendere entro il 31 dicembre 2013 Milioni di euro	Quota sul totale %
Sicilia	94,90	67,24	162,14	17,6%
Campania	99,01	62,32	161,33	17,6%
Sardegna	58,88	73,46	132,33	14,4%
Puglia	69,63	50,07	119,70	13,0%
Calabria	45,27	30,45	75,72	8,2%
Basilicata	42,92	31,62	74,54	8,1%
Lazio	25,42	31,03	56,45	6,1%
Marche	19,32	23,50	42,83	4,7%
Toscana	11,76	14,56	26,31	2,9%
Molise	8,46	10,34	18,79	2,0%
Abruzzo	8,16	9,90	18,06	2,0%
Liguria	4,64	7,11	11,75	1,3%
Friuli Venezia Giulia	4,53	5,51	10,04	1,1%
Rete Rurale Nazionale	4,33	4,33	8,66	0,9%
Bolzano	0,00	0,00	0,00	0,0%
Emilia Romagna	0,00	0,00	0,00	0,0%
Lombardia	0,00	0,00	0,00	0,0%
Piemonte	0,00	0,00	0,00	0,0%
Trento	0,00	0,00	0,00	0,0%
Umbria	0,00	0,00	0,00	0,0%
Valle d'Aosta	0,00	0,00	0,00	0,0%
Veneto	0,00	0,00	0,00	0,0%
Totale	497,21	421,44	918,65	100,0%

Forum vitivinicolo Cia: aggregazione ed export per superare la crisi

a cura di Gianluca Atzeni

Spingere di più sui mercati stranieri e puntare sui processi aggregativi che danno alle aziende dal 20 al 30% in più di competitività. È il messaggio che la Confederazione italiana agricoltori ha lanciato oggi da Orvieto, durante il VI forum vitivinicolo nazionale. "Il vino italiano è una delle poche eccezioni positive di fronte alla crisi globale, vale quasi 14 miliardi di euro l'anno con l'indotto, mantiene il primato tra i Paesi esportatori col 22% del mercato mondiale e un export che a fine 2013 potrebbe toccare per la prima volta i 5 miliardi (+9%), stabilendo un nuovo record". Tuttavia, sottolinea l'organizzazione presieduta da Giuseppe Politi, il settore può crescere di più. Da un'analisi confederale, emerge ancora una volta come la dimensione media dell'impresa italiana sia inferiore rispetto agli standard europei (7,9 ettari contro 12,6). "E questo" sottolinea la Cia "è ancora più vero per il pianeta del vino, per due motivi: da una parte, i

gruppi italiani a misura globale oggi sono per lo più cooperativi, mentre la maggior parte delle aziende produttrici non sono dimensionate per sostenere efficacemente i processi di internazionalizzazione; dall'altra il settore ha la necessità di spingere ancora di più sull'export. In meno di 40 anni si è perso oltre il 60% del consumo interno e anche il 2013 chiuderà con il segno meno". Gli strumenti per la ripresa ci sono e si trovano nella nuova Pac, come le Organizzazioni dei produttori e le Organizzazioni interprofessionali, ma anche le reti d'impresa e i Consorzi di tutela. Questi ultimi, è emerso al convegno, devono risolvere il problema della rappresentatività. "Ovvero" conclude Cia "assicurare la partecipazione effettiva di tutte le componenti imprenditoriali; rivedere i pesi tra aziende utilizzatrici del marchio, tra le componenti effettive della filiera e strutture di servizio; far passare il principio che è il prodotto che sostiene la maggior parte dei costi. Solo così si potrà cambiare rotta".

Imu agricola, decreto su abolizione seconda rata slitta a martedì

Slitta a martedì il varo del decreto del Consiglio dei Ministri per l'abolizione della seconda rata dell'Imu sui terreni su proposta del ministro delle Politiche agricole, Nunzia De Girolamo che assicura: "Ci sarà l'esenzione per i fabbricati rurali visto che si trattava di una doppia tassazione, mentre per i terreni se ne parlerà martedì...".

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



Tullum, dentro c'è un paese intero.



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



il nuovo modo di bere Abruzzo



DURELLO VERSO QUOTA 700 MILA BOTTIGLIE (+14%), E NUOVI PRODUTTORI SI AVVICINANO AL CONSORZIO

a cura di Gianluca Atzeni

Doc Lessini Durello in crescita col 2013 che si chiuderà con circa 700mila bottiglie. La previsione è del Consorzio di tutela che stima un aumento superiore al 14% rispetto allo scorso anno. Per questo spumante, che può vantare origini vulcaniche, coltivato nelle colline tra Verona e Vicenza, si prevedono nuovi ingressi nell'ente consortile: gli attuali 17 soci (new entry Sacramundi, Casarotto e Collis) potrebbero diventare presto 24. "I produttori dimostrano di crederci perché i risultati stanno arrivando", dice Aldo Lorenzoni, storico direttore del Consorzio fondato nel 1998 e presieduto oggi da Bruno Trentini, alla vigilia del decennale di Durello&Friends, la tre giorni in programma da domani a Soave.

Il mercato del **Durello, prodotto con metodo classico (20%) e metodo Charmat (70%), vale oltre 3,5 milioni di euro e si concentra in Veneto per l'80%**. "Rispetto a dieci anni fa quando

si producevano 60 mila bottiglie, notiamo che operatori e consumatori ci chiedono di più il prodotto e cominciano a conoscerlo. Anche i vivaiisti" fa notare Lorenzoni "stanno proponendo l'uva Durella, così come fa un certo effetto vedere dei nuovi impianti di questo vitigno, in passato considerato difficile e aspro, per il suo livello di acidità fissa molto elevato. Oggi, anche grazie al nostro lavoro, Durello è divenuto sinonimo di dinamicità e freschezza".

Il 2014 sarà l'anno in cui sono previste diverse iniziative sui mercati esteri per provare a varcare i confini nazionali in maniera sistematica. Se utilizzati interamente per la spumantistica, i 460 ettari vitati potrebbero far raggiungere alla Doc quota quattro milioni di bottiglie, una cifra discreta per affrontare bene l'export. Ma perché non puntare a una Docg? "Per ora rimarremo Doc, perché abbiamo raggiunto il nostro equilibrio" risponde Lorenzoni che aggiunge: "Anche se non ci precludiamo niente, non sempre la Docg è la soluzione a tutto".

I vini tra 2 e 10 litri saranno considerati 'confezionati' e non più 'sfusi' Dal 2017,

cambierà la definizione di vino sfuso nel sistema armonizzato di classificazione delle merci, che non comprenderà più le confezioni tra 2 e 10 litri (finora sopra 2 litri si parla di 'sfuso'). L'Organizzazione mondiale delle dogane (Omd) ha approvato a Bruxelles un emendamento Oiv per creare una sotto-categoria per le confezioni tra 2 e 10 litri, che includono quindi i bag-in-box. Il provvedimento, che attende il via libera definitivo dal Consiglio dell'Omd, introdurrà più trasparenza e chiarezza nella raccolta ed elaborazione dei dati statistici su consumi ed export. – G. A.

SPAZIODIPAULO.IT

“Il nostro vino
è fatto di passione”



COLLEFRISIO

www.collefrisio.it

Tullum, dentro c'è un paese intero.



il nuovo modo di bere Abruzzo

CONSORZIO
TUTELA DOC
TULLUM
www.tullum.it

Moscato Gate, la Regione Piemonte corregge il tiro sui superi della Docg

La Regione Piemonte fa chiarezza sull'uso delle uve e dei mosti in eccedenza della Docg Asti e Moscato d'Asti. Su richiesta del Mipaaf, e dopo le proteste di Assomoscato Puglia, ha corretto la delibera in materia sottolineando che per la vendemmia 2013 le uve moscato bianco e i mosti parzialmente fermentati da uve aromatiche Moscato, ottenuti dalle uve in eccedenza di Asti e Moscato d'Asti, vanno considerati "esclusivamente come prodotti intermedi nell'elaborazione di spumanti di qualità del tipo aromatico" e non come "prodotti di destinazione". In sostanza, per le cantine piemontesi rimane la facoltà di indicare o meno il nome del vitigno Moscato in etichetta negli spumanti aromatici. L'associazione pugliese, invece, come effetto di questa disposizione regionale, aveva lamentato un 'blocco' delle vendite in Piemonte per i propri mosti ottenuti dalle uve Moscato. – G. A.

RRR: viticoltura sostenibile in Valpolicella. Oggi il convegno

Riduci, Risparmia, Rispetta. Queste le tre Erre del Consorzio della Valpolicella che oggi a Verona presenta il suo programma di sostenibilità. A partire dalla difesa dalle tignole della vite con la confusione sessuale, applicata sia in 136 ettari della cantina della Valpantena, sia nella zona della Valpolicella Classica (in 1300 ettari di 160 aziende). Tra gli obiettivi 2014 del Consorzio la stesura di due disciplinari di difesa integrata: quello "base"- che coincide con quanto diverrà obbligatorio dall'1 gennaio con la Direttiva Europea n.128 sull'uso sostenibile dei fitofarmaci - e quello "avanzato" che esclude l'impiego di tutti i fitofarmaci problematici, promuove la confusione sessuale e suggerisce l'impiego di mezzi biotecnologici. "La scelta dei fitofarmaci" spiega l'agronomo del Consorzio Renzo Caobelli "è supportata dal monitoraggio dei cicli di infezione svolto dal Consorzio, che si traduce settimanalmente nell'invio ai soci di un bollettino con il suggerimento delle pratiche agronomiche più idonee". – L. S.

Ais e Bibenda, il divorzio è servito

È divorzio tra Ais e Bibenda, che non sarà più la guida ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier. I motivi? L'Associazione, da quanto si apprende, lamentava di non venire coinvolta nella stesura della guida, che in circa 40 mila copie viene distribuita annualmente a tutti i membri dell'associazione.

VINI&SCIENZA. CONOSCERE L'ORIGINE GEOLOGICA DEI SUOLI ITALIANI PER CAPIRE MEGLIO I VINI

Come nascono i buoni vini? L'affermazione "la qualità di un vino è sotto i nostri piedi" ha un fondamento, solo se parte dalla conoscenza delle origini geologiche di quel suolo e dai processi di pedogenesi che hanno portato alla sua formazione. Molti suoli ad un occhio non esperto sono all'apparenza uguali: si sono formati probabilmente nella stessa fase geologica, ma i materiali originari ed i fenomeni successivi, hanno determinato profonde differenze. Basti osservare una mappa geologica dell'Italia. Essa ci colpisce per una distribuzione caotica dei colori: raffigura le famiglie delle matrici geologiche che costituiscono il nostro territorio, le unità stratigrafiche, le tipologie delle rocce, testimonia la grande ricchezza dei suoli. L'amatore dei vini di qualità è sempre più sollecitato a conoscere, non solo le caratteristiche dei vitigni, ma anche dei suoli. Questa nuova sensibilità trova però un ostacolo nella ridotta disponibilità di testi che trattino in modo esauriente e con linguaggio comprensibile il tema dei rapporti tra vite e suolo. Altro ostacolo sono i luoghi comuni. Tra gli esempi più significativi, la "mineralità", descrittore che viene attribuito all'assorbimento di alcuni minerali dal suolo. La progressiva tendenza alla banalizzazione e standardizzazione dei vini come conseguenza dell'impostazione produttiva delle viticolture del Nuovo Mondo (coltivazione di poche varietà ubiquitarie e un'oenologia cosiddetta di correzione), esige da parte dei viticoltori italiani una maggiore conoscenza e valorizzazione delle risorse ambientali. Altrimenti nei prossimi anni, come afferma Branas, uno dei maitre à penser della viticoltura europea, "rallentiamo le condizioni di integrazione della viticoltura nella società senza le quali il vino diviene una bevanda alcolica senza interesse, uniforme come una bevanda artificiale". Fare e vendere vino oggi è sempre più un'attività a cavallo tra artigianato ed industria, che esige una conoscenza sviluppata a tutti i livelli della filiera, per estrinsecare quelle risorse naturali rappresentate dal terroir: solo così il viticoltore, soprattutto giovane, potrà evitare che il suo vino diventi una commodity, il cui prezzo è fissato dal mercato internazionale.



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

VINI&MARTELLI. IL VINO CHE VERRÀ La vendemmia è ormai conclusa. Anche i Nebbioli della Valtellina, i Cabernet dell'Alto Adige, gli Aglianici in Campania ed i vitigni tardivi delle pendici dell'Etna sono stati conferiti. Complessivamente la quantità si attesta tra i 47 e i 48 milioni di ettolitri di vino, vale a dire +6% rispetto alle prime previsioni e +15% rispetto al 2012. In tutte le regioni, fatta eccezione del Sud Toscana, Umbria e Lazio, è stato registrato un incremento rispetto al 2012 compreso tra il 5 ed il 30%. Lo scorso anno abbiamo dovuto fare i conti non con l'anticiclone delle Azzorre, bensì con sette fenomeni dai nomi più suggestivi. Quest'anno invece l'andamento climatico e meteorico è stato inusuale ma favorevole alla vite permettendole un ciclo vegetativo più razionale, con una maturazione diluita nel tempo che ha fatto rientrare il periodo vendemmiale nella media storica. Infatti i tempi di raccolta, rispetto alla scorsa campagna, sono stati procrastinati di 10/15 giorni nel Centro Nord e di 7/10 giorni nel Sud e nelle Isole. La qualità si prevede interessante. La maturazione, a differenza degli ultimi anni, è stata graduale, distribuita nel tempo e non concentrata come è avvenuto nel 2011 e nel 2012. Ciò ha permesso l'accumulo di importanti sostanze, tipo quelle aromatiche nei vini bianchi e fenoliche in quelli rossi, aumentando anche le tipicità che rappresentano principalmente il territorio, con sfumature accentuate anche fra i diversi terroir. La qualità è sicuramente ottima per i vini bianchi. Qualche punto interrogativo rimane per alcuni vini rossi ottenuti da quelle uve vendemmiate nella prima parte di ottobre, visto che su tutta la Penisola le precipitazioni hanno contrastato la fine della maturazione per alcune varietà e anticipato la raccolta per altre. Il responso delle cantine lo avremo a gennaio. Staremo a vedere.



Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

we found the equation of **h**appiness

$$h = P + T_1 + T_2 + Q$$

Passion, Taste, Tradition, Quality



MEDICI ERMETE
sparkling excellence

LA GRANDE STAGIONE DELLE WINE AUCTION: GIRI DI MARTELLO DALL'ASIA ALL'AMERICA PASSANDO PER L'EUROPA

a cura di Loredana Sottile

Borgogna: l'asta dell'Hospices de Beaune preannuncia un'annata al rialzo

Con 6,3 milioni di euro raccolti si è conclusa anche quest'anno la celebre asta del vino dell'Hospices de Beaune in Borgogna. Uno degli eventi più attesi dai collezionisti: da ormai 153 anni vengono messi all'incanto le botti dello storico ospizio, il cui vino proviene da 70 ettari di vigneto di zone rinomate come premier cru a Volnay, Pommard, Meursault, Clos de la Roche. Il ricavato viene dato in beneficenza. Madrina di questa edizione è stata l'attrice francese Clotilde Courau, e come di consueto - da sette anni a questa parte - l'organizzazione è stata affidata a Christie's.

Sotto il martello sono andati 333 barili di vino francese: pochi rispetto ai 516 dello scorso anno



e ai 700 del 2011, tuttavia il prezzo medio al barile ha registrato un incremento del 26,6%. E se di solito quest'asta serve anche per tastare il polso al mercato sui prezzi del vino borgognone, si può ipotizzare che l'annata sarà giocata al rialzo. Anzi, secondo Louis Latour, presidente dell'associazione dei Négociants di Borgogna, *“dal 2014 potrebbero non esistere più bottiglie sotto gli 11 euro allo scaffale, perché gli stock di cantina sono ad un minimo storico”*. Insomma, complice le scarse vendemmie e le elevate richieste, i vini di Borgogna potrebbe diventare presto “roba da ricchi”, superando i vicini bordelosi. Sul fronte acquirenti, vincono ancora i cinesi: il cosiddetto “president's lot” (546 litri di Meursault Genevrières Premier Cru, Cuvée Philippe Le Bon) è stato acquistato, per 131 mila euro, dall'imprenditore Ms Yan-Hong, che, per farselo consegnare, ha l'obbligo di imbottigliarlo con etichette fornite dall'Ospizio.

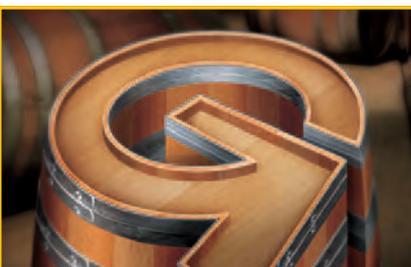
Hong Kong: l'incanto dell'Italia che piace

Sold out l'asta di vini “The Italian Sale” che si è tenuta ad Hong Kong la scorsa domenica by Gelardini&Romani (la casa d'aste che la scorsa primavera ha trasferito la sua sede proprio ad Hong Kong). In catalogo 1059 lotti per 5 mila bottiglie - più del 75% italiani - che hanno portato ad un incasso di 550 mila euro. Top lot, due rarissime bottiglie del formato di 1/4 di brenta (oltre 27 litri totali) di Barolo Monfortino Giacomo Conterno 1955, battuto per 15 mila euro. L'asta ha confermato il successo di Masetto di Tenuta dell'Ornellaia che anche in questa auction non ha deluso le aspettative, registrando in totale un incasso di oltre 60 mila euro. Altri lotti andati a ruba sono Ornellaia, Messorio e Paleo. Il prossimo appuntamento con Gelardini&Romani e i Grand Cru d'Italia è il 14 dicembre a Roma. Ad aprile, invece, lo sbarco in Mainland China con l'incanto dei fine wines italiani.

New York: la prima volta di Wally Wine&Spirits

Inaugurazione fruttuosa quella di Wally Wine&Spirits che ha debuttato al ristorante Whitney Museum of Art di New York lo scorso 13 novembre realizzando 2,69 milioni dollari per il 95% dei lotti venduti. La neonata house auction è un ramo dell'omonimo rivenditore di vino, acquistato recentemente da Christian Navarro e dai fratelli Marciano (fondatori del colosso della moda Guess), e gestita per la parte aste dall'ex team di Zachys. Tra i lotti di maggior successo della serata inaugurale, 33 bottiglie di Vosne Romanée di Domaine de la Romanée-Conti battute per 132 mila dollari (97 mila euro) contro le stime iniziali di 83 mila dollari. E un salmanazar (9 litri) di Domaine Fourrier

Griotte Chambertin Vieilles Vignes 2009 acquistato dal noto collezionista Rob Rosania per 38,4 mila dollari (28,3 mila euro), ben 20 mila dollari in più rispetto al prezzo stimato. A dimostrazione di come, al contrario di quel che sostengono in molti, **la piazza newyorkese delle aste non è ancora satura, né si lascia intimorire dai falsi che ne hanno un po' oscurato il prestigio negli ultimi anni.** Prossima asta dal vivo di Wally è prevista per febbraio 2014. Il 7 dicembre, invece, toccherà il a Sotheby's, che metterà all'incanto oltre 5.700 bottiglie borgognone, bordelosi e italiane. Valore stimato tra 1,7 e 2,4 milioni di dollari.



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

PIACERE ETRUSCO

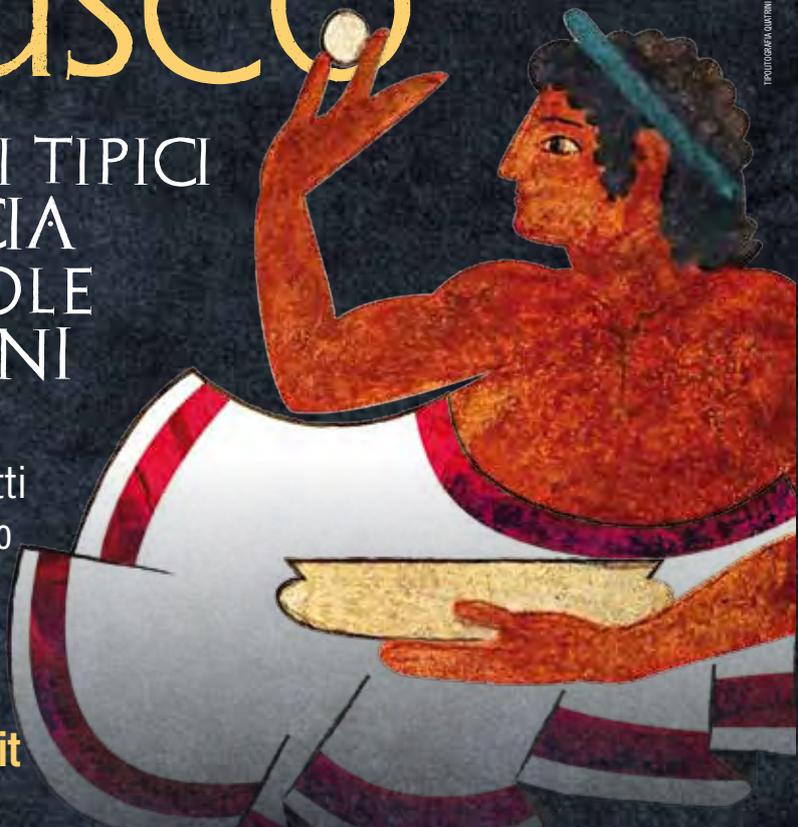
Dal 22
novembre
al 1°
dicembre
2013
ROMA

I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
SULLE TAVOLE
DEI ROMANI

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

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

www.tusciaviterbese.it



VENERDÌ 22 NOVEMBRE
ore 18,00

**Museo Nazionale Etrusco
di Villa Giulia Sala della Fortuna**
Piazzale Villa Giulia, 9 - Roma
PRESENTAZIONE DI
"PIACERE ETRUSCO"

SABATO 23 NOVEMBRE
ore 17,00-20,00

Enoteca "Lucantoni"
Largo Vigna Stelluti, 33
tel. 06.3293743 - www.webdivino.com
info@enotecalucantoni.com
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE

ore 18,00
DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Sandro SANGIORGI**

scrittore, giornalista, enogastronomo
e direttore di *Portos*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LUNEDÌ 25 NOVEMBRE
ore 16,30-20,00

**Bottega del Gusto
"La Tradizione"**
Via Cipro, 8E - tel. 06.39720349
www.latradizione.it
latradizione@latradizione.it
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE
ore 20,00

DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Marco OREGGIA**
giornalista enogastronomo
e curatore de *Flos Olei. Guida
al mondo dell'Extra-Vergine*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 20,30
Ristorante "Il Pagliaccio"

Via dei Banchi Vecchi, 129A
tel. 06.68809595
www.ristoranteilpagliaccio.it
info@ristoranteilpagliaccio.it

A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Marco SABELLICO**
giornalista enogastronomo
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MARTEDÌ 26 NOVEMBRE
ore 15,00-19,30

Bottega Del Gusto "Volpetti"
Via Marmorata, 47 - tel. 06.5742352
www.volpetti.com - info@volpetti.com
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE

ore 16,30
DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Stefano POLACCHI**
giornalista enogastronomo
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 17,00-22,00

Enoteca "Giansanti"
Via Ostiense, 34 - tel. 06.5754936
www.giansantidistribuzione.it
f.giansanti@giansantidistribuzione.it
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE

ore 18,00
DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Alessandro SCORSONE**
giornalista ed enogastronomo
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 20,30
Ristorante "Enoteca La Torre"
Lungotevere delle Armi, 22
tel. 06.45668304
www.enotecalatorrerroma.com
enotecalatorre@villalaetitia.com

A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Sandro CAPITANI**
caporedattore Radio1 conduttore *La Terra*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE
ore 17,00-20,00

**Enoteca "Trimani
vinai in Roma dal 1821"**
Via Gnio, 20 - tel. 06.4469661
www.trimani.com - info@trimani.com
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE

ore 18,00
DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Andrea CUOMO**
giornalista enogastronomo de "Il Giornale"
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 20,30
Ristorante "Il Convivio Troiani"
Vicolo dei Soldati, 31
tel. 06.6869432
www.ilconviviotroiani.com
info@ilconviviotroiani.com
A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Francesca ALLIATA BRONNER**
giornalista di cultura enogastronomica
e blogger di *Food&Travel*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE
dalle ore 18,00
Enoteca "Massaciucoli"
Via Massaciucoli, 11
tel. 06.86215529
www.facebook.com/11massaciucoli
matteoventricini@gmail.com
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE

ore 20,00
DEGUSTAZIONE GUIDATA
da **Giulia SAMPOGNARO**
giornalista enogastronomo
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 20,00
**Trattoria e Wine Bar
"Porto Fluviale"**
Via del Porto Fluviale, 22
tel. 06.5743199
www.portofluviale.com
info@portofluviale.com
PRODOTTI TIPICI DELLA TUSCIA
IN DEGUSTAZIONE
con **Paolo ZACCARIA**
giornalista enogastronomo
co-fondatore di www.viadeigourmet.it

ore 20,30
Ristorante "Giuda Ballerino"
Largo Appio Claudio
tel. 06.71584807
www.giudaballerino.com
info@giudaballerino.it
A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Fabio TURCHETTI**
giornalista enogastronomo de
"Il Messaggero" e "Slow Wine"
di Slow Food
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

VENERDÌ 29 NOVEMBRE
ore 20,00

Enoteca "Corsi"
Via del Gesù, 87/88
tel. 06.6790821
www.enotecacorsi.com
info@enotecacorsi.com
A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Paolo ZACCARIA**
giornalista enogastronomo
co-fondatore di www.viadeigourmet.it
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ore 20,30
**Ristorante
"Stazione Di Posta"**
Largo D. Frisullo
tel. 06.5743548
www.stazionepostaeu.com
info@stazionepostaeu.com
A CENA CON I PRODOTTI TIPICI
DELLA TUSCIA
con **Luigi CREMONA**
giornalista enogastronomo
Guide Touring Club, Porzioni Cremona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

CITTÀ DELL'ALTRA ECONOMIA
Campo Boario dell'ex-Mattatoio
Largo Dino Frisullo Testaccio

**Piacere Etrusco
a "Città dell'Altra Economia"**

23 e 24 NOVEMBRE
30 NOVEMBRE e 1° DICEMBRE
dalle ore 10 alle 19

Mostra mercato dei prodotti tipici e
artigianali della Tuscia e banchi d'assaggio

EATALY
Piazzale XII Ottobre 1492
Tel. 06.90279201 - www.roma.eataly.it

**Piacere Etrusco
a "Eataly"**
In occasione della presentazione
della *Guida Osterie d'Italia
2014 di Slow Food* alcuni
ristoranti della Tuscia
propongono le loro specialità:

VENERDÌ 29 NOVEMBRE
ore 19 **Il Vecchio Mulino**
di *Lubriano*

SABATO 30 NOVEMBRE
ore 19 **Il Calice e la Stella**
di *Canepina*

DOMENICA 1° DICEMBRE
ore 19 **Il Vicoletto 1563**
di *Vignanello*

DOMENICA 1° DICEMBRE
Sotto il segno di Horta, la dea dell'agricoltura
In collaborazione con **Slow Food Lazio**

ore 12 Laboratorio didattico per bambini
"Dal farro al grano: la storia del
frumento dagli Etruschi ai giorni nostri"
con **Sandra Ianni** e **Gabriella Cinelli**

ore 12 Show cooking "Piccoli animali,
grandi piatti" con **Angelo Palombi**
del ristorante TREDICIGRADI di Viterbo

ore 15 Laboratorio del gusto "Salumi
e formaggi: trasformare per non
sprecare, gli Etruschi già lo sapevano"
con **Patrizio Mastrocola**

ore 17 Laboratorio del gusto "Olio, vino
e miele: dagli Etruschi a oggi i cibi
salva vita" con **Stefano Asaro**

ore 20 Show cooking "Il nettare degli dei
etruschi" con **Iside De Cesare**
del ristorante LA PAROLINA
di Trevinano - Acquapendente



È rosso, francese e alla moda. Ecco il vino più amato dai cinesi

Il vino più amato in Cina? Il Cabernet Sauvignon della regione francese di Bordeaux. Lo rivela una ricerca australiana dell'Ehrenberg-Bass Institute che ha intervistato un campione di 913 persone appartenenti alla middle e upper-class, di età compresa tra i 18 e i 50 anni. Per l'83% rappresenta la quintessenza del vino, ma non vi spenderebbero più di ¥ 250 (29 euro). Seguono Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling. Paese più trendy per il vino? Ovviamente la Francia. Medaglia d'argento per l'Italia. – **L. S.**

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,
Andrea Gabrielli, Giuseppe Martelli,
Attilio Scienza

foto

Nemesi & Partners srl

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

19 novembre
Campaniastories
manifestazione
itinerante dedicata
ai vini bianchi campani
fino al 25 novembre
campaniastories.com

21 novembre
Trentodoc: bollicine
sulla città
degustazioni, cene
ed eventi organizzati
dall'Enoteca del Trentino
fino all'8 dicembre

22 novembre
Sua Eccellenza Italia,
porte aperte al gusto
degustazioni, acquisti,
cooking show, corsi
per bambini
Città del gusto di Roma
fino al 24 novembre

22 novembre
Top of Vini Alto Adige
Bolzano
Parkhotel Laurin
ore 14-21
ingresso 20 euro

22 novembre
Durello and Friends
Borgo Rocca Sveva
Cantina di Soave
fino al 24 novembre

23 novembre
Giro d'Italia
degustazione
a cura dell'Associazione
Italiana Sommelier
ristorante "La Foresta"
Via Foresta, 51
Rieti
dalle ore 17

23 novembre
Enologica
Salone del vino
e del prodotto tipico
Palazzo Re Enzo
di Bologna
fino al 25 novembre

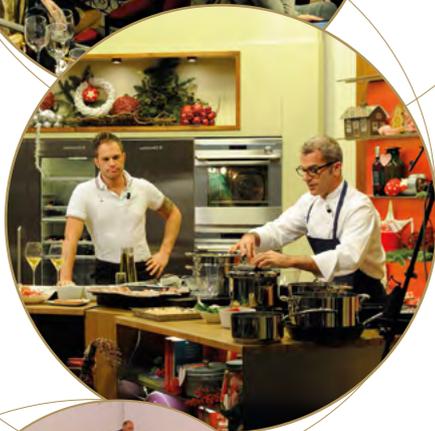
25 novembre
Tre Bicchieri World Tour
Swissôtel Zürich
Schulstrasse 44
Zurigo

29 novembre
degustazione
Berebene 2014
Città del gusto di Roma
ore 19-23

27 novembre
Premio Esploratori
del Gusto
boutique Battistoni
Via Condotti, 61/A
Roma
ore 19

30 novembre
Mercato Dei Vini
Dei Vignaioli
Indipendenti Fivi
PiacenzaExpo
fino all'1 dicembre
www.mercatodeivini.it

Sua Eccellenza Italia, porte aperte al gusto



22-23-24 NOVEMBRE 2013

orari: venerdì 18-22, sabato 11-22, domenica 11-20

Roma Città del gusto

**Degustazioni e Mercato di Vini
e Prodotti dell'Eccellenza Italiana**

**Cooking Show al Teatro della Cucina
e negli Studi di Gambero Rosso Channel**

Corsi di Cucina per Adulti e Bambini

Seminari e Degustazioni guidate

**Sua Eccellenza Grappa
Grandi Grappe in Degustazione
*in collaborazione con FederVini***

Costo del biglietto 5€

**Prenota le attività speciali e quelle gratuite su: www.gamberorosso.it
e cerca il logo di Sua Eccellenza Italia 2013 per il programma completo**

SPONSOR DELLA CITTÀ DEL GUSTO



PARTNER DELL'EVENTO



IN COLLABORAZIONE CON:



SEGUIAMO LE STRADE
TRACCIATE DALLA NATURA

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
RISERVA 2008 CONTESA

TRE BICCHIERI 2014



CONTESA SOC. AGRICOLA
STRADA DELLE VIGNE, 28
65010 COLLECORVINO (PE)
WWW.CONTESA.IT


CONTESA



È spagnola la Città Europea del Vino 2014

▲ a cura di Loredana Sottile

DAL MARSALA ALLO SHERRY. Un passaggio del testimone coerente (sul fil rouge del vino liquoroso) quello che ha portato alla nomina di Jerez de la Frontera, nella provincia di Cadice, come Città Europea del Vino 2014. L'elezione si è svolta sabato a Marsala - Città del Vino 2013 - nel corso della XVII Assemblea Generale del Recevin (Rete Europea delle Città del Vino) che ha preferito la città andalusa all'altra finalista spagnola, Cambados legata al vino bianco Albariño.

RINOMATA SIA PER LO SHERRY, SIA PER altri vini come Manzanilla, Amontillado, e Moscatel, Jerez de la Frontera conta 7 mila ettari di vigneto e ogni anno distribuisce circa 60 milioni di bottiglie. In media in 12 mesi sono più di 500 mila gli eno-turisti che la visitano, attirati dalle sue botegas del vino, dai suoi stabilimenti enologici e dalle sue gigantesche cantine. Come la Mezquita, un vero monumento del vino, o la multinazionale Pedro Domecq. La storia del suo più famoso vino, lo Sherry appunto (chiamato anche Jerez), sembra molto simile a quella del Marsala: nato localmente, deve la sua notorietà agli inglesi che lo

portarono in patria conservandolo con l'acquavite e invecchiandolo con il metodo soleras (riempiendo le botti più in alto per poi travasare - di anno in anno - il vino in quelle più basse). Oggi, insieme al Marsala, è uno dei più famosi vini liquorosi al mondo, ma ha passato anche dei momenti poco felici: pochi anni fa la cattiva gestione della doc stava deteriorando il marchio e facendogli perdere credibilità sui mercati. Un capitolo chiuso grazie all'imposizione di regole di produzione più ferree e oggi, con questa elezione, definitivamente lasciato alle spalle. Nel 2015, dopo Italia e Spagna, il titolo di Città Europea del Vino andrà in Francia.

▲ IL MIO EXPORT. Vito Varvaro - Cantina Settesoli

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

Il nostro fatturato confezionato viene distribuito per il 38% in Italia ed il resto all'estero.

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

Continua l'ottimo trend del Regno Unito e della Scandinavia, legato - non solo al fatto che i nostri vini incontrano il gusto del consumatore e all'ottimo rapporto qualità/prezzo - ma anche al lavoro dei nostri importatori, con cui lavoriamo in perfetta sinergia.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Sinceramente non abbiamo mai avuto problemi insormontabili. È chiaro che le criticità ci sono, ma grazie ad una attenta pianificazione delle attività ci si interfaccia con gli interlocutori per tempo e con le idee chiare, analizzando eventuali problemi ab inizio e trovando per tempo le soluzioni per andare avanti.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO (POSITIVO/NEGATIVO) LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Fiera di Hong Kong, due anni fa: appuntamento in stand con importantissimo importatore. Il soggetto in questione non sembra interessato alla presentazione che avevamo preparato, e va dritto al punto: cerco un vino, rosso, dolce e a poco prezzo... quanti containers mi può spedire?



Cantina Settesoli | Menfi | Agrigento | www.cantinesettesoli.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CANTINE FERRARI

Aspettando l'Expo 2015, Paolo Verri, responsabile dei contenuti del Padiglione Italia, racconta le iniziative, le proposte e anche i dubbi che riguardano lo spazio dedicato alla produzione vitivinicola. Entro fine mese il progetto definitivo

“Vi presento il Padiglione del Vino”



▲ a cura di Andrea Gabbrielli

“IL VINO CI SARÀ E AVRÀ UN RUOLO IMPORTANTE. Si tratterà di vedere dove materialmente si collocherà”, precisa subito Paolo Verri, responsabile dei contenuti espositivi e palinsesto eventi del Padiglione Italia all’Expo di Milano (1 Maggio- 31 Ottobre 2015), che Tre Bicchieri ha incontrato durante i lavori del 1° Forum dell’economia e del mercato vitivinicolo. Alla grande esposizione di Milano, a quasi cento anni di distanza dalla precedente (1906), il Padiglione Italia, interpretando il tema dell’Expo “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, si presenterà con un edificio dalle sembianze di una grande albero in cui il visitatore potrà immergersi: un decumano lungo il quale corre l’Expo che si incrocia con il cardo. Attualmente il modellino è in una mostra al Quirinale, sino al 15 gennaio, per poi andare a Bruxelles e quindi a Venezia. Ma torniamo all’esposizione.

A cinquecento giorni dall’inaugurazione, a che punto siamo con i contenuti generali dell’Expo? Abbiamo proposto varie tematiche in abbinamento tra loro. Dai territori stanno arrivando le proposte

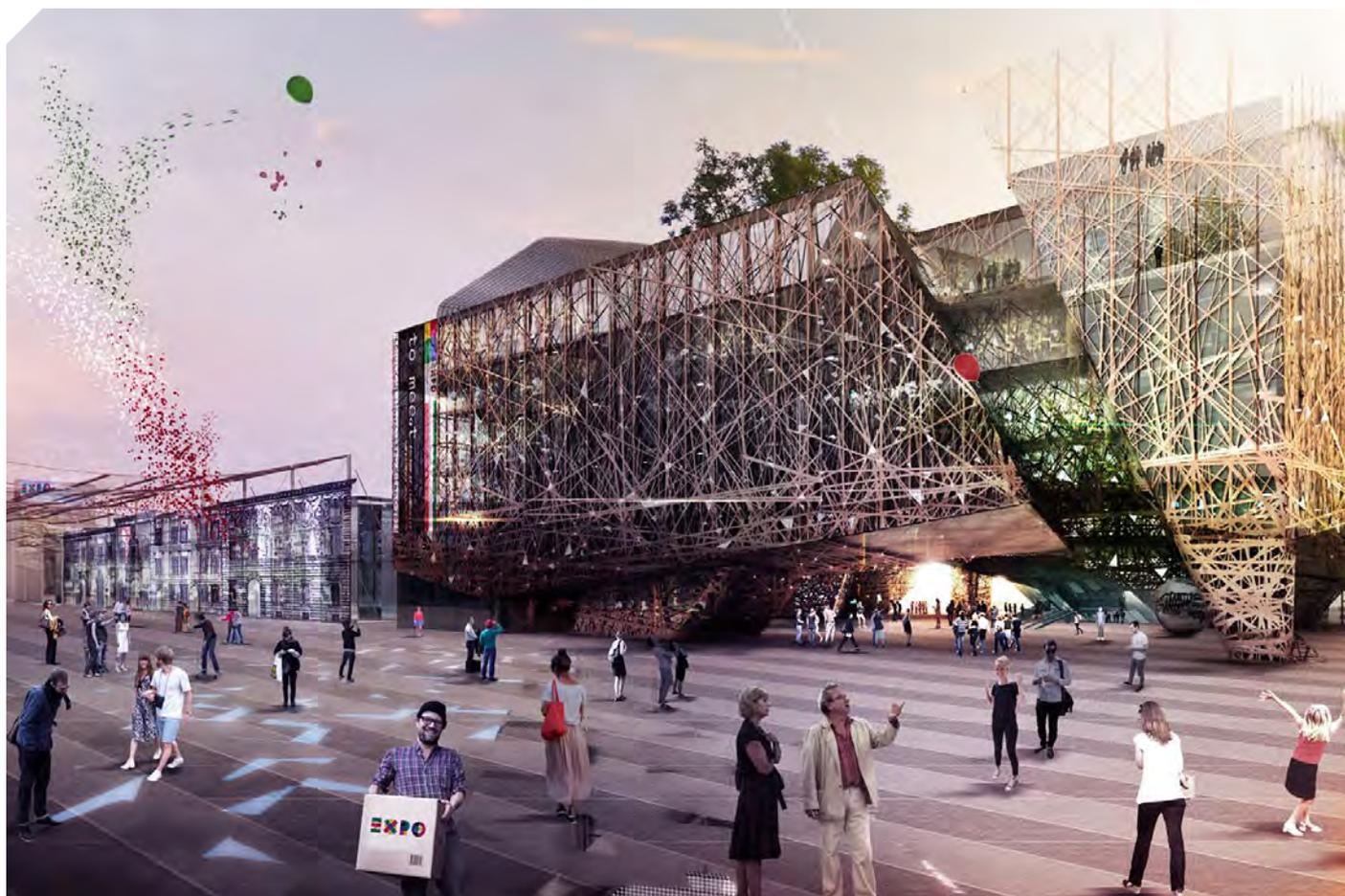
che tra febbraio e maggio 2014 ci permetteranno di scrivere il palinsesto definitivo, previsto entro ottobre 2014, in modo di essere pienamente operativi già da 6 mesi prima dell’inizio dell’Expo. Attualmente siamo nella fase dell’interlocuzione con i territori. Ecco perché abbiamo urgenza di avere delle risposte.

A proposito di risposte, qual è quella che, invece, vi aspettate dal pubblico?

Una risposta forte: all’Expo sono attesi almeno 90 Paesi da tutto il mondo, ma ci saranno soprattutto italiani ed è a loro che vogliamo rivolgere il nostro messaggio.

Quale?

Far capire dove sta andando il mondo e quali sono i cambiamenti – l’Europa non ha più la centralità di una volta - rivolgendosi alle famiglie e ai giovani, specialmente under 30. A questo proposito sono già previsti tour nelle Università e nei distretti tecnologici - da febbraio a maggio - per cercare 100 giovani per ogni regione italiana da far diventare narratori dell’Italia che cambia. Non dobbiamo raccontare il nostro passato, ma il nostro futuro. E in questo ambito capire quali sono i luoghi dove c’è bisogno di Italia. »



In questo contesto qual è il ruolo del vino?

Grande narrazione dei territori italiani e grande capacità di raccontare al meglio non solo le storie del vino, ma le storie collegate al vino e ai paesaggi: un formidabile meccanismo, insieme all'olio, per guardare ai territori. Se noi inquadrriamo l'Italia dall'alto, a volo d'uccello, sono gli agricoltori, e in particolare i viticoltori, a tenere in ordine il paesaggio.

Andando al lato pratico, esiste già un progetto?

C'è un'intensa discussione per creare uno spazio autonomo accanto al Padiglione Italia. Si tratta di un costo ingente, circa 8 milioni di euro, che al momento attuale non sono in budget. Ora si tratta di capire se questi soldi ci sono oppure se nel cardo sarà possibile fare, insieme ai territori, uno spazio sul vino. Tra le possibilità anche quella di fare una sorta di Vinitaly al primo piano del padiglione. Il dubbio su cosa fare comunque, dovrà essere risolto entro la fine del mese di novembre.

Lei, più volte, ha fatto riferimento al Brand Nations Index, secondo il quale il nostro Paese è in testa ai desideri dei consumatori di età più avanzata, con preferenze più da fine anni Ses-

santa che del Duemila. Anche per il vino è così?

Intanto è per questo che noi chiediamo ai territori di impegnarsi per i clienti del futuro e non per quelli attuali che già sono acquisiti. Bisogna guardare a quelli dei prossimi cinque-dieci anni. Quanto al vino, ha fatto degli enormi passi in avanti, non solo sulla qualità, ma anche sul packaging, sul marketing ecc. Giova raccontarlo come elemento comunicativo e narrativo. Sicuramente noi metteremo tante storie al tavolo dei nostri visitatori e anche la nostra capacità di raccontare. Però lo metteremo insieme ad elementi culturali più precisi come la musica.

Vino e musica: da che cosa è scaturito questo abbinamento? Perché, ad esempio, non la letteratura?

La letteratura è proprio il pane della mente, invece la musica ha qualcosa di dionisiaco che ti ispira nel profondo. Pane vuol dire proprio sminuzzare la vita quotidiana e le parole, invece la musica rispecchia il ruolo del vino nella nostra cultura. Quando sentiamo una musica della nostra tradizione o anche del contemporaneo, immediatamente capiamo di che cosa è fatto il nostro intorno. Non c'è bisogno di spiegarlo. È come il vino perché è senza mediazione.

Non solo vino, a Sua Eccellenza Italia (questo fine settimana alla Città del gusto di Roma) va di scena anche la grappa, il più noto distillato nazionale che adesso è in cerca dei suoi spazi. Dialogo e strategie comuni per far breccia nei mercati

Sua Eccellenza Grappa: ecco la ricetta anticrisi

▲ a cura di Gianluca Atzeni

QUANDO SI PARLA DI GRAPPA NON SI PUÒ NON NOTARE la congiuntura difficile che sta interessando questo comparto. Basta guardare ai numeri di un settore che, negli ultimi cinque anni, ha visto calare le quantità annue prodotte, i consumi e, da ultimo, i valori delle esportazioni, passate dai 24,1 milioni di euro dei primi nove mesi del 2012 a 22,8 milioni dello stesso periodo del 2013 (dati Istat). "Un trend che per quanto riguarda l'Italia è irreversibile", dice a Tre Bicchieri il presidente di Assodistil, **Antonio Emaldi** "a cui si aggiunge un inaspettato calo delle esportazioni. Tuttavia, dai nostri associati non riscontro dei segnali completamente negativi. Anzi,

molte aziende che negli anni passati non avevano prodotto grappe stanno iniziando a farlo, a cominciare da quelle monovitigno, con l'obiettivo di entrare sul mercato. E lo stanno facendo al di fuori dai meccanismi dei contributi europei. E questo è un dato positivo". Una ricetta anticrisi, come nel settore vino, potrebbe essere rappresentata dalle esportazioni ma ancora "l'Italia soffre una dimensione di impresa che non è strutturata per conquistare i mercati stranieri. Penso al Giappone, agli Usa o all'Inghilterra, dove è forte la competizione con altri marchi". È anche vero, come fa notare **Maria Carla Bonollo** (Bonollo distillerie), che le esportazioni "non rappresentano la parte preponderante del fatturato delle aziende italiane di settore. Di sicuro è un'impresa impossibile pensare di andare all'estero da soli e con prodotti di nicchia. Piuttosto, occorre >>

IL CONVEGNO AL GAMBERO ROSSO Quali sono le caratteristiche che deve avere la grappa italiana per competere con gli altri distillati? Se ne parlerà in un convegno di sabato 23 novembre a Roma (ore 10:30), alla Città del gusto del Gambero Rosso, durante "Sua eccellenza grappa 2013", la tre giorni che rientra nell'evento Sua Eccellenza Italia e che da domani a domenica dedicherà ampio spazio a questo distillato, con 19 aziende, degustazioni guidate da sommelier e due seminari aperti al pubblico (sabato ore 19:30 e domenica ore 18:30). Al convegno interverranno: Marco Sabellico curatore Guida Vini Gambero Rosso; Ottavio Cagiano de Azevedo (Federvini); Elvio Bonollo (presidente Istituto Nazionale Grappa); Roberto Castagner (presidente Accademia Grappa) e Fabio Turchetti, giornalista. [Qui per il programma completo di Sua Eccellenza Italia](#)



CONSUMO DISTILLATI 2012 (litri)

MERCATO GRAPPA	14.829.000
variazione % (su 2011)	-4,50
MERCATO DISTILLATI D'UVA	748.730
variazione % (su 2011)	0,50
MERCATO DISTILLATI DI FRUTTA	586.000
variazione % (su 2011)	0,00
MERCATO BRANDY ITALIANO	6.314.000
variazione % (su 2011)	-6,69

fonte: Nielsen

studiare delle strategie comuni coinvolgendo i comparti dell'agroalimentare. Credo che il settore abbia le forze per reagire. C'è bisogno di un sistema che agisca all'unisono. E un'idea potrebbe essere quella di legare la grappa presentandola sui mercati stranieri assieme ai prodotti della filiera vino. Perché vino e grappa dovrebbero andare in simbiosi. E, in questo senso, c'è un mondo tutto da esplorare".

LA GRAPPA ITALIANA HA FATTO UN BUON LAVORO PER MIGLIORARE l'aspetto qualitativo investendo in tecnologie, sempre nel solco della tradizione. "Fino a qualche decennio fa i prodotti non erano abbastanza buoni" osserva **Jacopo Poli**, contitolare assieme ai tre fratelli dell'omonima azienda familiare con un 40% di fatturato estero "mentre oggi il salto di qualità è stato fatto. Tuttavia, fuori confine soffriamo ancora questo retaggio negativo ed è difficile far passare il concetto che la grappa italiana è diventata un'ottima grappa. E per riuscire a fare breccia in questi mercati, a mio avviso, occorre semplificazione. Da un lato, concentrandoci su pochi aspetti fondamentali che caratterizzano il prodotto grappa e che andrebbero comunicati, senza tutte quelle differenziazioni territoriali che non fanno altro che creare confusione nella percezione del consumatore; dall'altro, sviluppando una strategia a lungo termine, come hanno fatto i produttori di whiskey o di cognac, che rimedi all'assenza di comunicazione, di marketing e alla conseguente bassa competitività".

UNO DI QUELLI ALL'ESTERO HA LAVORATO ASCOLTANDO, di fatto, il gusto dei consumatori è il vulcanico **Roberto Castagner**, amministratore delegato dell'omonima distilleria (2 milioni di bottiglie), nata di recente ma capace di conquistare rapidamente fette di mercato, soprattutto in Russia: "Negli anni abbiamo sbagliato a portare le grappe all'estero senza tenere conto dei diversi gusti. Ecco perché dobbiamo capire se abbiamo la qualità adatta ai gusti dei consumatori stranieri. Ogni popolo ha il suo distillato e noi dobbiamo trovare quello che si adatta meglio. Ma per fare questo occorre metterci in rete, dialogare e porci degli obiettivi. Se oggi la grappa italiana si vende per il 20% all'estero noi dobbiamo puntare a una quota del 50% nel giro di cinque anni".

"IL SETTORE SAPRA REAGIRE NONOSTANTE L'AUMENTO delle accise deciso dal governo. Gli strumenti ci sono" osserva **Ottavio Cagiano**, direttore generale di Federvini "a cominciare dall'obbligo di imbottigliamento in Italia della grappa dal 1 gennaio 2014: con questa identità consolidata i produttori avranno un elemento in più per far conoscere il prodotto all'estero". Conclude il presidente dell'Istituto nazionale grappa, **Elvio Bonollo**: "In questi anni abbiamo creato le condizioni per tutelare il prodotto dalle contraffazioni e ora abbiamo le spalle coperte. Con un lavoro comune riusciremo a fare la giusta promozione all'estero. Il potenziale è enorme e io sono ottimista".