



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## I 300 ANNI DEL CHIANTI CLASSICO. TUTTA LA STORIA

### TESTO UNICO

La Camera approva. Obiettivo, l'ok del Senato entro il 2016 insieme ai registri telematici

pag. 2

### OCM

Caos sui fondi promozione vino: 30 milioni di euro in ballo. Rallo: "Rischio concreto"

pag. 2

### PRODUZIONE

Confermato il record 2015: 49,3 mln/hl. I dati definitivi regione per regione

pag. 3

### E-COMMERCE

La Russia torna alle vendite di vino online. Dal 2012 la pratica era illegale

pag. 14

### TERRITORI

I 300 anni del Chianti Classico: a ottobre si ritorna a lavorare sulle Menzioni Comunali

pag. 18



## Testo unico, la Camera approva. Si punta all'ok del Senato entro il 2016

a cura di **Gianluca Atzeni**

Era il 25 febbraio 2014 quando il Testo unico del vino fu presentato alle Camere. Da quella data sono passati oltre due anni e mezzo, tra rallentamenti e ripartenze, modifiche e compromessi. Il 20 settembre 2016 la Camera ha finalmente approvato la norma (composta da 90 articoli), che dovrà passare al Senato prima di essere promulgata. Un iter decisamente lungo per una legge che punta a semplificare e unificare la normativa vigente in materia, che ha avuto un'accelerata da gennaio ad aprile, come ha sottolineato **Massimo Fiorio** (Pd), relatore alla Camera per il Testo unico: "Al Senato consegniamo un patrimonio di lavoro già approfondito, con l'invito a velocizzare questa legge. Ricordiamoci che entro il 1 gennaio 2017 parte la dematerializzazione dei registri e non possiamo certo non avere il Testo unico". Il voto della Camera è stato unanime: "Vedere il tabellone delle votazioni tutto verde è stato un motivo d'orgoglio e anche un fatto raro", ha detto **Nicodemo Oliverio**, capogruppo Pd in Commissione agricoltura. Il Senato potrebbe approvare il testo in Commissione agricoltura, in sede legislativa (senza passaggi in aula), per accorciare le tappe.

Per il ministro dell'Agricoltura, **Maurizio Martina**, si tratta di una "tappa cruciale del percorso di innovazione e semplificazione burocratica che stiamo portando avanti". Soddisfatte le organizzazioni agricole, da Cia a Confagricoltura, da Coldiretti a Uiv, da Assoenologi al mondo cooperativo: "Siamo di fronte a una legge che non ha uguali a livello europeo. Si tratta, è vero, di un testo di compromesso che parte da due disegni di legge diversi, ma un compromesso al rialzo", ha spiegato il segretario generale Uiv, **Paolo Castelletti**. "Col Testo unico si taglia del 50% il tempo dedicato alla burocrazia", ha ricordato **Roberto Moncalvo**, numero uno di Coldiretti. Mentre il presidente della Commissione agricoltura alla Camera, **Luca Sani**, guarda già ai mercati: "La legge aumenta la competitività delle aziende italiane e consente di puntare al superamento del record di 5,4 miliardi di euro di export nel 2015. L'obiettivo è arrivare a 6,5 miliardi nel 2017".

Il Testo inaugura il Ruci (Registro unico dei controlli), semplifica il meccanismo sanzionatorio col ravvedimento operoso, introduce sistemi alternativi di tracciabilità per Doc e Igt, snellisce gli adempimenti burocratici per i produttori, riconosce il vino e i territori viticoli come patrimonio culturale nazionale e il valore della viticoltura eroica e delle isole.

### Rimane fuori dal TU la possibilità di fatturare le visite in cantina. La replica del Movimento Turismo Vino

Ne aveva parlato più volte a Tre Bicchieri il presidente del Movimento Turismo del Vino Carlo Pietrasanta: "Abbiamo ottenuto" annunciava qualche mese fa "l'inserimento nel TU, grazie all'onorevole Colomba Mongiello, di un emendamento che dovrebbe aprire alla possibilità di organizzare degustazioni di vini, accompagnati da prodotti del territorio, per le cantine che svolgono accoglienza certificata". Pietrasanta aveva sperato anche nella possibilità di fatturare le attività, ma non è andata esattamente così, perché dal TU è stato stralciato proprio l'emendamento relativo alla parte fiscale per regolare l'attività (art.86 bis). In pratica, spiega Pietrasanta, che comunque cerca di vedere il bicchiere mezzo pieno: "Adesso sarà possibile, previa segnalazione di inizio attività, somministrare in cantina anche prodotti non cucinati. Ma auspichiamo che l'emendamento tolto possa rientrare attraverso una normativa specificatamente dedicata all'enoturismo". Ovvero una vera legge sull'enoturismo per superare quella ormai vecchia delle Strade del Vino del '99. - **L. S.**

## Ocm Promozione, Rallo: "Non possiamo permetterci di perdere i fondi"

C'è preoccupazione negli uffici di Unione italiana vini per l'impasse in cui si trova la macchina dei fondi Ocm per la promozione sui Paesi terzi, a seguito dei ricorsi presentati da aziende e associazioni temporanee di imprese, escluse dalla graduatoria del nuovo bando. In ballo ci sono soprattutto i 30 milioni di euro della quota nazionale, ma non solo. Gli uffici di Mipaaf e Agea stanno valutando tutti i ricorsi per provare a sbrogliare la matassa entro il 12 ottobre. I tempi sono stretti e il tutto potrebbe essere complicato da eventuali ricorsi anche alla giustizia amministrativa. "Il rischio di perdere i finanziamenti è concreto", dice il presidente Uiv, Antonio Rallo "ma non ci possiamo permettere di fallire, perché sappiamo benissimo che è grazie alla crescita delle esportazioni, sostenuta dai fondi Ocm, che il nostro settore è in buona salute. Restituire i soldi all'Ue sarebbe un non senso".



È certo che, al netto di un bando che ha lasciato scontenti in molti soprattutto alla voce criteri di ammissibilità, ci sarebbe stato più tempo per analizzare i ricorsi se il bando non fosse uscito, come accade da anni, a metà 2016: "Purtroppo, come è già avvenuto, si affronta tutto con la logica dell'emergenza, con bandi elaborati in fretta, come le stesse organizzazioni di categoria più volte hanno fatto notare". E la scure dei ricorsi pende anche a livello regionale (a cui spettano 70 milioni di euro), in quelle graduatorie dove i fondi non sono bastati ad accontentare tutti i richiedenti: "Non c'è dubbio che il bando vada migliorato" osserva Rallo "coinvolgendo i sindacati di settore e lavorando bene ai criteri di ammissibilità ma soprattutto anticipando i tempi per fare poi tutte le verifiche. Non si dimentichi" conclude "che i 30 milioni di euro della quota nazionale stimolano investimenti per altri 30 milioni. Insomma, in gioco c'è la competitività delle nostre imprese". - **G. A.**

## Confermata la produzione record del 2015: +17,3% a 49,3 milioni di ettolitri

Nel 2015, l'Italia ha prodotto 49,36 milioni di ettolitri di vino e mosti. Si tratta del livello più alto del quinquennio, secondo i dati definitivi Istat, con un aumento del 17,3% sul 2014. Solo il 2013 si è avvicinato al 2015 con 48 mln/hl. La superficie italiana in produzione è stata di 634.638 ettari (Trapani la provincia più vitata, con 58 mila ettari, seguita da Treviso con 31,7 mila) per un raccolto di oltre 70 milioni di quintali di uva. Con 9,7 milioni di ettolitri, il Veneto risulta la prima regione, seguita da Puglia (7,9 mln/hl), Emilia Romagna (7,3 mln/hl) e Sicilia (5 mln/hl).

Considerato che i mosti prodotti sono pari a 1,7 mln/hl, la produzione di vino è stata di 47,6 mln/hl: di questi, 18,8 mln/hl a Dop (di cui 10,56 mln/hl bianchi e 8,25 mln/hl di rossi e rosati), 14,8 mln/hl a Igp (7,9 mln bianchi e 6,9 rossi e rosati) e 13,9 mln/hl appartenenti alla voce vino da tavola, divisa pressoché al 50% tra bianchi e rossi. Disponibili anche i dati sull'uva da tavola: l'Italia ha prodotto nel 2015 oltre 10,6 milioni di quintali su una superficie di 44.346 ettari, di cui 25 mila in Puglia e 15,8 mila in Sicilia. - **G. A.**

### PRODUZIONE 2015 VINO E MOSTI (ETTOLITRI)

Regioni	Totale Vino	DOP	IGP	Vino da tavola	Mosti	Totale vino e mosti
PIEMONTE	2.466.919	2.103.854	-	363.065	-	2.466.919
VALLE D'AOSTA	14.466	12.286	-	2.180	-	14.466
LOMBARDIA	1.409.590	786.324	460.690	162.576	-	1.409.590
TRENTINO-ALTO ADIGE	1.229.989	1.095.501	128.928	5.560	-	1.229.989
Bolzano	325.989	313.301	10.728	1.960	-	325.989
Trento	904.000	782.200	118.200	3.600	-	904.000
VENETO	9.732.567	5.547.693	3.399.139	785.735	-	9.732.567
FRIULI-VENEZIA GIULIA	1.872.209	653.934	721.724	496.551	-	1.872.209
EMILIA-ROMAGNA	6.751.887	1.435.650	2.899.343	2.416.894	630.549	7.382.436
TOSCANA	2.824.717	1.755.934	775.110	293.673	-	2.824.717
UMBRIA	764.595	355.475	312.000	97.120	-	764.595
MARCHE	958.501	348.348	173.775	436.378	-	958.501
LAZIO	1.675.650	855.304	434.001	386.345	20.500	1.696.150
ABRUZZO	2.727.690	939.794	296.600	1.491.296	49.100	2.776.790
MOLISE	231.858	19.208	41.150	171.500	-	231.858
CAMPANIA	1.613.670	275.510	191.161	1.146.999	-	1.613.670
PUGLIA	7.312.600	646.790	2.421.650	4.244.160	619.000	7.931.600
BASILICATA	86.644	30.464	27.117	29.063	-	86.644
CALABRIA	404.248	67.365	39.859	297.024	-	404.248
SICILIA	4.708.094	1.289.470	2.441.037	977.587	384.462	5.092.556
SARDEGNA	793.967	552.495	108.155	133.317	-	793.967
<b>ITALIA</b>	<b>47.658.983</b>	<b>18.814.551</b>	<b>14.895.367</b>	<b>13.949.065</b>	<b>1.703.611</b>	<b>49.362.594</b>

Fonte: ISTAT

### Agroalimentare, export a +2% annuo, ma rallenta a luglio

Battuta d'arresto per l'export agroalimentare italiano nel mese di luglio. Dopo le buone performance di maggio e giugno, le spedizioni all'estero hanno perso 2,8 punti percentuali rispetto allo stesso mese del 2015. **Il calo è stato più evidente per le esportazioni dei prodotti dell'agricoltura** (-5,5%), mentre per quelli dell'industria alimentare la flessione tendenziale è stata meno marcata (-2,4%). Se, invece, si guarda complessivamente a questi sette mesi dell'anno, l'export continua a crescere del 2% rispetto ai primi sette mesi dello scorso anno.

### Agricoltura in salute: aumentano gli occupati nel 2° trimestre

Secondo trimestre positivo per l'occupazione in agricoltura che, rispetto a un anno fa, cresce del 6,5% e fa meglio del dato complessivo nazionale (+2%). Particolarmente positiva la performance degli under 35 (+9,1%) con 16.200 unità in più rispetto allo stesso trimestre del 2015. A livello territoriale, come sottolinea l'Ismea, il Nord (+9,4%) fa meglio del Mezzogiorno (4,3%), mentre il Centro Italia è in linea con il valore medio. Nelle campagne aumentano, nel secondo trimestre 2016, sia i lavoratori dipendenti (+7,1%) sia quelli indipendenti (+5,9%). E se l'economia italiana nel suo complesso è cresciuta dello 0,8%, l'agricoltura fa meglio, registrando nel secondo trimestre un valore aggiunto vicino ai 7,3 miliardi di euro (+1,8%).

## 9/9, cento milioni di ordini su Alibaba: Mezzacorona piazza 415 bottiglie all'ora

Buona la prima per Tmall 9.9 Global Wine & Spirits Festival, meglio conosciuta come la Giornata del vino su Alibaba. La maratona di vendite di vino lo scorso 9 settembre, fanno sapere dal gruppo, ha fatto raggiungere i 100 milioni di ordini tra vini e bevande alcoliche. Solo nella prima ora, le vendite sono state dieci volte superiori rispetto alla media quotidiana. Ma il dato più interessante è che per quasi la metà si è trattato del primo acquisto su Tmall di questa tipologia di prodotto, a dimostrazione che l'evento è servito a focalizzare l'attenzione sul vino di un pubblico nuovo.

In particolare, tra le cantine italiane Mezzacorona ha venduto 10 mila bottiglie, con una media di 415 all'ora. Inoltre, ha avuto il maggior numero di visualizzazioni e commenti sul video realizzato in occasione della prima visita in Europa di un selezionato gruppo di consumatori cinesi *high spender* finanziato anche grazie al contributo del Governo Italiano.

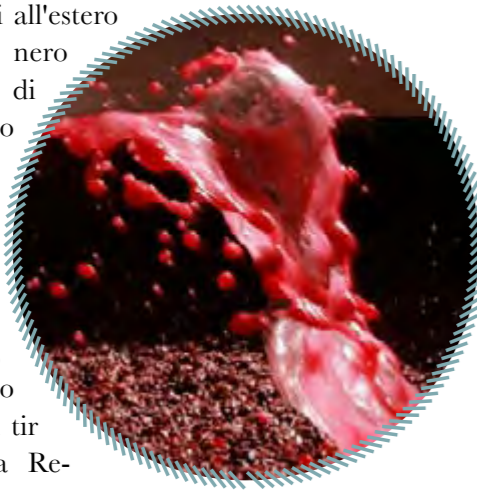
Esaurito il Tignanello, il vino scelto da Jack Ma e il presidente del consiglio Matteo Renzi durante il G20.



Ottima prova anche per i padroni di casa: Il Maotai cinese, il liquore più famoso del Paese, ha registrato vendite superiori di quasi il 50% rispetto alle vendite dell'intero 2015. *"I numeri delle vendite"* è il commento di Manfredi Minutelli, business development manager responsabile food&wine Alibaba Italia *"confermano la nostra convinzione di come Alibaba possa fare molto per aiutare l'export italiano a crescere in Cina in un settore come quello del vino che ha ampi margini di crescita avendo oggi una quota di mercato pari solo al 6% . Al fianco delle cantine del nostro Paese, Alibaba si pone l'obiettivo di recuperare posizioni di mercato più in linea con quello che l'Italia rappresenta nel mondo: il primo produttore di vino"*. Il prossimo appuntamento è per l'11/11, la giornata che ogni anno Alibaba dedica ai single e più in generale alle vendite online di ogni genere di prodotto. Lo scorso anno gli acquisti hanno raggiunto quota 14,3 miliardi di dollari: saprà il vino guadagnarsi il suo spazio sull'onda dell'evento settembrino appena trascorso?

## Sequestro 1. A Gorizia 20mila litri destinati al mercato nero

Erano destinati all'estero per il mercato nero i 20 mila litri di mosto di vino concentrato sequestrati dai militari della Guardia di Finanza di Gorizia a Villesse, presso il casello autostradale. Il tir è partito dalla Repubblica Ceca con un carico di latte da 30 mila litri da consegnare a Napoli. Nel capoluogo partenopeo, l'autista, originario della Repubblica Ceca e titolare di un'azienda a Praga, ha ricevuto la proposta di trasporto illecito e l'ha accettata per 4 mila euro. Il mosto, del valore di circa 15 mila euro, è stato così prelevato da un'azienda al confine tra Puglia e Campania per essere consegnato in Slovacchia. Ma in Friuli Venezia Giulia il tir è stato fermato. L'ipotesi della Procura di Gorizia è che il mosto fosse **destinato a correggere prodotti enologici qualitativamente non apprezzabili**, da rivendere in nero sul mercato comunitario e anche italiano.



## Sequestro 2. A Brescia 235mila litri per falsi whisky e grappe

Grappa, whisky, rum e sambuca. Erano destinati a produrre queste tipologie i 235 mila litri alcol sequestrati preventivamente dalla Guardia di finanza di Brescia e dall'Agenzia delle dogane. Tre italiani sono stati denunciati per frode e contraffazione di indicazioni geografiche, nell'ambito dell'operazione Ermelinda, in corso da circa un anno su una presunta evasione delle accise, per 730 mila euro, tra depositi di Italia e Spagna. Dai campionamenti effettuati nei laboratori delle Dogane di Torino, sia la grappa sia il whisky, entrambi prodotti Igp, sono risultati non conformi alle caratteristiche per l'immissione in commercio. Plauso

di Assodistil: *"In Italia i controlli funzionano"* dice il presidente

Antonio Emaldi *"ed è particolarmente importante il sequestro di prodotti illegali già confezionati e distribuiti alla Gdo, che avrebbero creato ulteriori danni economici a tutte le aziende del comparto che lavorano nel rispetto delle leggi"*.



## Terra Madre-Salone del Gusto, gli appuntamenti col vino da non perdere

Ha appena aperto i battenti a Torino Terra Madre-Salone del Gusto (22-26 settembre). Ma sarebbe il caso di dire che ha appena aperto la città al pubblico e ai produttori. Eh sì, perché quest'anno, dopo 20 anni al Lingotto, l'evento di Slow Food ha traslocato nel salotto buono, al centro città. Cuore nevralgico degli appuntamenti è il Parco del Valentino, ma sono coinvolte anche altre zone, compresi i Palazzi storici. Il tema di questa edizione è *"Voler bene alla terra"*, e si riflette negli appuntamenti di carattere vitivinicolo proposti. A partire dal Laboratorio del Gusto *"I padri del vino naturale"* (Palazzo Reale, giovedì ore 15) con degustazione guidata da Luca Gargano. Sulla stessa lunghezza d'onda *"Naturalmente Beaujolais"* (Palazzo Reale, giovedì ore 18) e *"Il Muscadet al naturale"* (Palazzo Reale, sabato ore 12).

Tra gli altri appuntamenti col vino, si ricorda la verticale di Sassicaia (Palazzo Reale, venerdì ore 12), la verticale di Collio Edi Keber (Palazzo Reale, venerdì ore 15), *"La leva nebbiolistica del 1999"*, una sfida tra le sei più importanti denominazioni piemontesi a base nebbiolo (Palazzo Reale, venerdì ore 18). Sabato toccherà alla Franciacorta (Palazzo Reale, ore 12) e al Chianti Classico, reduce dai festeggiamen-

ti dei suoi 300 anni (Università di Scienze Gastronomiche, ore 13.30). Domenica, uno dei Laboratori del Gusto sarà dedicato al Rossese di Dolceacqua (Palazzo Reale, ore 15).

Ampio spazio è poi dedicato al Vermouth, il vino liquoroso torinese diventato famoso in tutto il mondo e di cui la capitale sabauda sta cercando di riprendersi la paternità: *"Vermouth di Torino, tradizione e innovazione"* (centro Aste Bolaffi, giovedì ore 15); *"Il Vermouth di Torino incontra i vini di Torino"* (stand della Camera di Commercio di Torino, venerdì ore 22); *"Vermouth Renaissance"* (Centro Aste Bolaffi, sabato ore 18).

Sempre sabato sarà ufficializzato il gemellaggio tra il vigneto Villa della Regina (0,73 ettari sulla collina di Torino, in produzione dal 2009; vedi foto) e il vigneto del Castello di Schönbrunn a Vienna, dimora degli Asburgo. *"Nel 2003 abbiamo accettato la sfida della Direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici del Piemonte, che ci ha affidato la gestione della vigna"*, ricorda Luca Balbiano, presidente del Consorzio delle Doc Freisa di Chieri e Collina torinese, che nel vigneto storico produce ogni anno 4 mila bottiglie. Ora questo nuovo passo, su iniziativa dell'Associazione amici di Villa della Regina.



YouWine Shop  
The best choice for your wine  
www.youwine.it

PROFESSIONAL WINE EQUIPEMENT

800 177 552

VINUM design & NEVADA  
Scopri le affascinanti collezioni  
delle nostre cantine vino.

WWW.CANTINETTEPERVINO.IT



Pura lavorazione  
MADE IN ITALY



## DIRITTO VITIVINICOLO. CHAMPAGNE PER BAMBINI. SI PUÒ?

Al Congresso Internazionale degli avvocati del vino tenutosi a Siena in questi giorni (16-18 settembre) si è parlato dei limiti alla protezione del marchio registrato. Un caso emblematico è stato deciso a marzo di quest'anno in Spagna, dove il Tribunale Supremo - equivalente alla nostra Corte di Cassazione - ha confermato che l'utilizzo del marchio "Champin" per una bibita gasata al sapore di fragola non lede la denominazione di origine "Champagne", nemmeno se la confezione ricorda quella di un vino spumante (ma con un vistoso clown in etichetta). Il Tribunale Supremo ha così rigettato il ricorso per cassazione proposto dal Comité Interprofessionnel Du Vin de Champagne di Epernay contro la sentenza del Tribunale di Granada, che aveva ritenuto legittimo l'utilizzo del marchio "Champin" perché non induce confusione nel consumatore, né costituisce atto di concorrenza sleale. Inoltre, è stato ritenuto che le caratteristiche del prodotto siano tali da non indurre il consumatore a pensare che il medesimo sia elaborato in maniera simile allo champagne. Non è la prima volta che il potente comitato di protezione dello champagne soccombe in una controversia di tutela del marchio contro un'azienda produttrice di bibite per ragazzi. La pronuncia è, infatti, simile a quella del 7 novembre 2007 della Corte d'Appello di Parigi sul caso "Champomy". Il Comité Interprofessionnel Du Vin aveva chiesto l'annullamento del marchio, relativo a una bevanda gasata per bambini al sapore di mela perché ingannevole. Il prodotto era contenuto in una bottiglia da 750 ml, anche questa simile in molti particolari ad una di vino spumante. I tribunali francesi hanno respinto per due volte la richiesta, non mancando di stupire per le motivazioni addotte. È stato, infatti, sostenuto da un lato che il successo ininterrotto per 20 anni di "Champomy" avrebbe ormai chiarito a tutti i consumatori che si tratta di una bevanda per bambini, e dall'altro che il suo consumo potrebbe addirittura favorire i produttori di champagne: "È assai probabile che i consumatori di Champomy divengano in futuro consumatori di champagne".



Questa motivazione, peraltro, fece assai discutere i garanti della Legge "Evin" che vieta in Francia qualsiasi forma di pubblicità delle bevande alcoliche, perché il tribunale avrebbe considerato lo Champomy come prodromico al consumo di Champagne.

avv. Giulia Gavagnin, esperta in diritto ambientale e agroalimentare

## Tappi alternativi, svolta Green di Nomacorc

Né sughero, né polietilene. Nomacorc, il leader dei tappi alternativi, lancia la linea Green, realizzata con materie prime sostenibili e rinnovabili a base vegetale, senza impronta di carbonio. In particolare, **questa nuova chiusura è realizzata con biopolimeri derivati dalla canna da zucchero** e va ad inserirsi nel percorso rinnovabile del gruppo belga, già iniziato con la linea SelectBio. Inoltre, anche in questa versione, rimane la caratteristica-base dei tappi Nomacorc: la gestione dell'ossigeno. In particolare, il prodotto Reserva - disponibile a breve - consentirà di chiudere vini con tempi di invecchiamento fino ai 25 anni. Gli altri tappi già disponibili di questa linea sono Select Green, Classic Green, Smart Green e il tappo per vini frizzanti, Zest! Premium.

## Al via l'ottava edizione del corso di Simonit&Sirch

Ripartono i corsi della scuola italiana di potatura della vite tenuti da Simonit&Sirch Preparatori d'Uva, giunti quest'anno all'ottava edizione. Si parte a novembre in 14 sedi in tutta Italia. Novità di questa edizione? L'avvio di corsi di secondo livello in Campania, Friuli Venezia Giulia e Veneto (sede di Conegliano), aperti a chi ha già frequentato la scuola negli anni scorsi. I corsi di primo livello, invece, aperti a tutti, si terranno in Piemonte, Trentino Alto Adige, Lombardia, Veneto (nelle due sedi di Conegliano e della Valpolicella), Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana (nelle due sedi in Chianti e in Maremma), Lazio, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna. Tra novembre e febbraio ci si dedicherà alla potatura invernale, tra aprile e maggio a quella verde. Date e programmi dettagliati su [WWW.SIMONIT&SIRCH.IT](http://WWW.SIMONIT&SIRCH.IT)

## Il progetto per i detenuti di Cantine San Marzano

Cantine San Marzano e carcere di Taranto assieme per produrre vino, come Frescobaldi per Gorgona, come anche la città di Velletri. E per dare una speranza di occupazione ai dieci detenuti. Tre anni per impiantare, in terreni oggi incolti di proprietà del carcere, un vigneto di circa 2 ettari. I detenuti seguiranno corsi sulle pratiche agricole tradizionali e, limitando il ricorso alla meccanizzazione, produrranno un vino da uve autoctone (scelte nella banca regionale del germoplasma: Negroamaro spargolo, Malaca, Bombina, Montepulciano nostrano, Moscato giallo), che verrà commercializzato dalla San Marzano (cooperativa nata nel 1962 con 1.200 soci, 1.500 ettari di vigneto e 10 milioni di bottiglie). Il ricavato sarà messo a disposizione per le attività del carcere. Il progetto prevede per i detenuti anche una scuola di sartoria, un catering di cibi precotti e la coltivazione di un orto.

## Se la viticoltura si fa in orbita: viti cinesi in missione nello spazio

Loro sono un Cabernet Sauvignon, un Merlot e un Pinot Nero e sono stati scelti dalla China National Space Administration per portare avanti una delicata missione interspaziale. Così, lo scorso 15 settembre, durante le celebrazioni del Mid-autumn Festival, sono andati in orbita, come parte del laboratorio spaziale Tiangong-2, una sorta di space palace che, tra le altre cose vuole sperimentare la viticoltura in assenza di gravità. In particolare, gli scienziati cinesi sperano che portare le viti nello spazio per un breve periodo di tempo attiverà mutazioni che le renderanno più adatte al clima rigido di alcune delle regioni cinesi, come la Ningxia, dove è diffusa la pratica di seppellirle durante l'inverno per resistere al clima rigido. Le viti prescelte vengono da un vivaio di proprietà del Chenggong Group (Ningxia), acquistate precedentemente in Francia. Quando si concluderà la missione? Nel mese di ottobre, la Cina invierà nello spazio due astronauti che dovranno riportare le piante sul pianeta Terra, dove saranno confrontate con le stessa varietà rimaste nel vivaio. Si aspettano vini spaziali.



## Quale futuro per il vino provenzale della coppia Brangelina?

Probabilmente non sarà un futuro troppo rosa quello del rosé Miraval Brangelina. Finito il sogno d'amore tra Brad Pitt e Angelina Jolie, il mondo del vino si chiede cosa ne sarà dello Château Miraval in Provenza, acquistato dalla coppia nel 2008 per una cifra di 40 milioni di euro. Nel mese di agosto erano giunte voci di una possibile vendita della proprietà, ma ad oggi non ci sono conferme ufficiali in tal senso. La produzione di rosé, avviata nel 2012 con l'etichetta Jolie-Pitt & Perrin Cotes de Provence Rosé Miraval, aveva convinto la critica internazionale, tanto da conquistare il primo posto per la categoria sulla rivista Wine Spectator e l'84esimo nella top 100 di tutti i vini del 2013. Oggi la produzione ammonta a 6 mila bottiglie, con un prezzo compreso tra i 22 e i 28 dollari, mentre una bottiglia di bianco dello stesso marchio fu battuta a un'asta di beneficenza in Provenza per oltre 13 mila dollari. Tra i progetti, pre-separazione, della coppia Brangelina c'era anche quello di avviare la produzione di un rosso super Provence. Progetto che, sicuramente, oggi non sarà in cima alle priorità dei due divi hollywoodiani.



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



UNIVERSITÀ

# IN OLTREPÒ È SCATTATA LA VENDEMMIA.

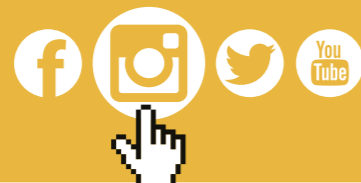


## PARTECIPA ANCHE TU.

Vendemmia2016 è il nuovo grande concorso indetto dal Consorzio Vini Oltrepò Pavese. **Fotografa un momento evocativo della vendemmia 2016 e postala su Instagram** con i seguenti tag e menzioni: #weloveoltrepo, #oltrepo, #vendemmia2016, @vinoltrepo. Le tre immagini più creative ed originali saranno premiate con soggiorni, tour e cene in Oltrepò. Il concorso dura fino al 14 ottobre. **Cosa aspetti? Scatta anche tu in Oltrepò Pavese!**



Info e regolamento su [www.vinoltrepo.org](http://www.vinoltrepo.org) o inquadrando il codice QR a lato



#weloveoltrepo  
#vendemmia2016  
[www.weloveoltrepo.it](http://www.weloveoltrepo.it)



## #vendemmiamostrano2016

Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a [settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...



### ◀ Una distesa di vigneti

Già da qualche settimana, ma con un ritardo di otto giorni rispetto agli altri anni, la Famiglia Pasqua ha iniziato la vendemmia nei suoi vigneti, da Mizzole a Illasi. In particolare in questi giorni si è impegnati nella prima selezione a mano di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseletta e Cabernet a Montevegro. Ogni giorno vengono selezionati circa 85 quintali di uva, poi delicatamente adagiate in cassette all'interno dei fruttai, di circa 3.400 mq, dove riposano per almeno tre mesi prima di affrontare le successive fasi di lavorazione. Concluso l'appassimento, si procederà alla raccolta delle uve fresche pronte a divenire Valpolicella.

### Il fermento dopo la vendemmia ▶

Siamo in Liguria, nelle colline dell'Antica Luni dove si trovano le Cantine Bondonor, una realtà a conduzione familiare. Quello che vedete è il Vermentino, appena colto, fermentato sulle bucce. Infatti, il ventaglio aromatico contenuto in un vino bianco strutturato dipende in gran parte da ciò che si estrae in fase di vinificazione dalle bucce dell'uva.



### ◀ La vendemmia Lu Capucanali

Una vendemmia festosa quella della cantina pugliese Claudio Quarta che per l'ormai tradizionale festa Lu Capucanali ha aperto le porte al pubblico, riproponendo l'atmosfera della raccolta d'altri tempi. Per l'occasione è stato indetto anche un contest fotografico: questa è una delle foto che ha partecipato e che ritrae uno dei momenti clou dell'evento: la pigiatura coi piedi, vecchia maniera.

## Le Langhe dicono addio a Quinto Chionetti, padre del Dogliani Docg

91 anni e 76 vendemmie alle spalle: quella di quest'anno l'ha appena vista iniziare. È morto Quinto Chionetti, considerato il padre del Dogliani docg. La sua storia si intreccia, infatti, indissolubilmente alla

storia di questa Docg e a quella del Dolcetto, di cui ha sempre sostenuto la purezza contro ogni tentativo di snaturamento, lasciando che fosse il tempo a dettarne le fasi di sviluppo. Quindi niente lieviti selezionati, niente legno e solo acciaio. Oggi a portare avanti l'attività di famiglia c'è il nipote Nicola, cui aveva lasciato in mano le redini già da qualche anno e che recentemente ha acquistato altre due vigne nella zona del Barolo. "Ci ricorderanno per il seminato, non per il raccolto", era il motto di Chionetti, il cui seminato sicuramente non andrà perso.



### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli  
 coordinamento contenuti  
 Loredana Sottile  
 sottile@gamberorosso.it  
 hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Gianguido Breddo,  
 Andrea Gabbrielli, Giulia Gavagnin  
 progetto grafico  
 Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago  
 foto

Consorzio Vino Chianti Classico,  
 Enggang/FreePik, Pixabay  
 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 25 settembre**  
**Cous Cous Fest**  
 San Vito Lo Capo  
 (Trapani)  
[couscousfest.it](http://couscousfest.it)

**fino al 26 settembre**  
**Terra Madre**  
**Salone del Gusto**  
 Torino  
[salonedelgusto.com](http://salonedelgusto.com)

**23 settembre**  
**Festival**  
**della Cucina Italiana**  
 Cesenatico  
[festivaldellacucinaitaliana.it](http://festivaldellacucinaitaliana.it)

**23 settembre**  
**Gambellara Wine Festival**  
 Gambellara (Vicenza)  
 fino al 25 settembre

**23 settembre**  
**Festival delle Vigne**  
**Metropolitane**  
 Napoli  
 fino al 25 settembre  
[festivalvignemetropolitane.it](http://festivalvignemetropolitane.it)

**30 settembre**  
**Sagra dell'Uva**  
 Cupramontana (Macerata)  
 fino al 2 ottobre

**2 ottobre**  
**Showrum**  
**Italian Rum Festival**  
 A.roma Lifestyle Hotel  
 Roma  
 fino al 3 ottobre

**7 ottobre**  
**Vino Nobile**  
**50 anni di Doc**  
 Montepulciano (Siena)  
 fino al 9 ottobre

**15 ottobre**  
**Taormina Gourmet**  
 Hotel Villa Diodoro  
 Taormina (Messina)  
 fino al 17 ottobre  
[www.taorminagourmet.it/](http://www.taorminagourmet.it/)

**17 ottobre**  
**presentazione della guida**  
**Ristoranti d'Italia 2017**  
**e Cena Tre Forchette**  
 Hotel Sheraton  
 via del Pattinaggio, 100  
 Roma

**21 ottobre**  
**Pisa Food&Wine Festival**  
 Stazione Leopolda  
 fino al 23 ottobre

**29 ottobre**  
**presentazione**  
**guida Vini d'Italia 2017**  
 Auditorium del Massimo  
 Roma  
 ---  
 degustazione  
 all'Hotel Sheraton  
 via del Pattinaggio, 100  
 Roma

**12 novembre**  
**BaroloBrunello**  
 Montalcino (Siena)  
 Complesso Sant'Agostino  
[www.barolobrunello.it](http://www.barolobrunello.it)  
 fino al 13 novembre

**13 novembre**  
**Calici a San Martino**  
 Breganze (Vicenza)  
 dalle 15 alle 20

**18 novembre**  
**Top of Vini Alto Adige**  
 Bolzano - Teatro Comunale



## TRE BICCHIERI 2017

### BASILICATA

· Tintilia 2013 | *Di Majo Norante*

### ABRUZZO

· Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2015 | *Masciarelli*  
 · Montepulciano d'Abruzzo 2012 | *Valentini*  
 · Montepulciano d'Abruzzo 2014vVilla Medoro  
 · Montepulciano d'Abruzzo Amorino 2012 | *Castorani*  
 · Montepulciano d'Abruzzo Chronicon 2013 | *Zaccagnini*  
 · Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. 2011 | *Illuminati*  
 · Montepulciano d'Abruzzo Luì 2013 | *Terraviva*  
 · Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2012 | *Tollo*  
 · Pecorino 2015 | *Tiberio*  
 · Pecorino Frontone 2013vCataldi Madonna  
 · Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa 2014 | *Torre dei Beati*  
 · Trebbiano d'Abruzzo V. del Convento di Capestrano 2014 | *Valle Reale*

### LAZIO

· Antium Bellone 2015 | *Casale del Giglio*  
 · Cesanese del Piglio Sup. Hernicus 2014 | *Coletti Conti*  
 · Fiorano Rosso 2011 | *Tenuta di Fiorano*  
 · Frascati Sup. Epos Ris. 2015 | *Poggio Le Volpi*  
 · Habemus 2014 | *San Giovenale*  
 · Montiano 2014 | *Falesco*  
 · Poggio della Costa 2015 | *Sergio Mottura*

### UMBRIA

· Brecciaro 2014 | *Bussoletti*  
 · Cervaro della Sala 2014 | *Castello della Sala*  
 · Montefalco Sagrantino 2012 | *Pardi*  
 · Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2012 | *Tabarrini*  
 · Montefalco Sagrantino Collepiano 2012 | *Arnaldo Caprai*  
 · Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2014 | *Palazzone*  
 · Orvieto Cl. Sup. Il Bianco 2015 | *Decugnano dei Barbi*  
 · Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2013 | *Barberani*  
 · Todi Grechetto Sup. Fiorfiore 2014 | *Roccafiore*  
 · Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. 2011 | *Lungarotti*

### MARCHE

· Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Crisio Ris. 2013 | *CasalFarneto*  
 · Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Lauro Ris. 2013 | *Mattioli*

· Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Salmariano Ris. 2013 | *Marotti Campi*  
 · Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Paolo Ris. 2013 | *Pievalta*  
 · Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2014 | *Fazi Battaglia*  
 · Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Utopia Ris. 2013 | *Montecappone*  
 · Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2014 | *Bucci*  
 · Conero Campo San Giorgio Ris. 2011 | *Umani Ronchi*  
 · Offida Pecorino Artemisia 2015 | *Spinelli*  
 · Kupra 2013 | *Oasi degli Angeli*  
 · Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2013 | *Tenuta Cocci Grifoni*  
 · Offida Pecorino Rêve 2014 | *Velenosi*  
 · Offida Rosso Vignagiulia 2013 | *Dianetti*  
 · Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Il Priore 2014 | *Sparapani - Frati Bianchi*  
 · Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015 | *Tavignano*  
 · Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Sabbionare 2015 | *Sabbionare*  
 · Verdicchio di Matelica Collestefano 2015 | *Collestefano*  
 · Verdicchio di Matelica Mirum Ris. 2014 | *Monacesca*  
 · Verdicchio di Matelica Vign. B. 2015 | *Belisario*  
 · Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2013 | *Bisci*

### EMILIA ROMAGNA

· Colli di Parma Rosso MDV 2014 | *Monte delle Vigne*  
 · Colli di Rimini Cabernet Sauvignon Montepirolino 2012 | *San Patrignano*  
 · Lambrusco di Modena Brut Rosé M. Cl. 2012 | *Cantina della Volta*  
 · Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2015 | *Chiarli Tenute Agricole*  
 · Lambrusco di Sorbara Secco Rito 2015 | *Zucchi*  
 · Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2015 | *Cavicchioli*  
 · Reggiano Lambrusco Concerto 2015 | *Ermete Medici & Figli*  
 · Romagna Albana Passito Regina di Cuori Ris. 2012 | *Gallegati*  
 · Romagna Albana Secco I Croppi 2015 | *Celli*  
 · Romagna Sangiovese Modigliana I Probi di Papiano Ris. 2013 | *Villa Papiano*  
 · Romagna Sangiovese Modigliana Sup. V. 1922 Ris. 2013 | *Torre San Martino*  
 · Romagna Sangiovese Sup. Godenza 2014 | *Noelia Ricci*  
 · Romagna Sangiovese Sup. Limbecca 2014 | *Paolo Francesconi*  
 · Romagna Sangiovese Sup. V. del Generale Ris. 2013 | *Fattoria Nicolucci*



SAN FELICE

TUSCANY  
MATTERS

WWW.AGRICOLASANFELICE.IT

## Cresce la spesa per il vino in Spagna

**L** 2015 È STATO UN ANNO RECORD per le esportazioni spagnole (2,6 miliardi di euro), ma anche le vendite complessive di vino hanno dato segnali incoraggianti. A un prezzo medio di 1,05 euro per litro, sono stati venduti in Spagna 4,36 miliardi di litri di vino per un corrispettivo di 4,58 miliardi di euro. Rispetto al 2014, secondo l'analisi dell'Osservatorio spagnolo del mercato del vino (Oemv) su dati dell'Istituto nazionale di statistica (Ine), si tratta di un aumento dell'1,1% a volumi e del 5,1% a valore; in crescita del 4,1% anche il prezzo medio. In quantità, scendono le vendite di vini Dop (-11,1%), mentre in valore crescono tutti i prodotti tranne i liquorosi e i rosati a denominazione protetta. Nel complesso, i vini fermi rappre-

sentano l'81,3% della spesa totale e il 92,1% dei volumi, rispetto agli spumanti che rappresentano il 13,1% a valore e il 4,6% a volume. I vini rossi fatturato più del doppio dei bianchi (2,58 miliardi di euro contro 1 miliardo di euro) a volumi quasi analoghi. Buona la performance dei vini Dop a valore (la cui spesa è doppia rispetto ai vini senza indicazione di qualità) con un +5,1% a 2,6 miliardi di euro, con un aumento del 18,3% del prezzo medio a 2 euro/litro. Vendite in aumento per i vini senza Dop con un +8,5% in quantità (2,7 miliardi di litri) e +6,9% in valore (1,1 miliardi di euro), con un prezzo medio di 0,41 euro/litro, in calo dell'1,5%.

Cresce la spesa per i vini Dop sia bianchi sia rossi; segno meno invece per i rosati (-6,3%), che rappresen-

tano appena il 3% dei valori complessivi. Migliore, sicuramente, la performance dei vini senza Dop: i rossi comuni, che valgono oltre metà del comparto, salgono del 12,1% a 606 milioni di euro e del 6,6% a volume a 1,24 miliardi di litri. È stato un buon 2015 anche per le vendite di spumanti: +1,2% a volumi e +4% a valore per 600 milioni di euro.

**La Spagna chiede più vino, come testimonia anche l'aumento delle importazioni nel primo semestre 2016: +37,6% a volume e +9,9% in valore (a 80 milioni di euro), anche se il prezzo medio scende a 2,68 euro/litro e a crescere maggiormente sono gli sfusi (in primis dall'Italia, primo fornitore), in un contesto in cui aumentano gli acquisti anche di vini Dop e spumanti.**

### ▲ IL MIO EXPORT. Marta Magnabosco – Montetondo

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

Circa il 60% della produzione. Il nostro mercato di riferimento sono gli Usa.

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

Usa, Paesi Scandinavi, Belgio, Olanda, Inghilterra e Svizzera. Un ottimo mercato è l'Australia. E poi spesso capita che, in Paesi dove la cultura del vino si sta sviluppando, ad esempio in Asia o Sud Est Asiatico, siano alla ricerca di prodotti a basso prezzo, per cui è troppo presto riuscire ad introdurre i nostri vini.

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

Per le esportazioni, in alcuni Paesi, è veramente complicato. Ad esempio in Sud America ed in Asia, il procedimento è molto lungo e costoso. Sono direttive nazionali per ciascun Paese, che costituiscono anche un modo di tutela del prodotto, per cui nonostante sia faticoso, ci dà una garanzia di corretta distribuzione dei vini.

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

Spesso capita, durante i nostri viaggi promozionali, di dover trovare il giusto abbinamento tra i vini di nostra produzione ed i piatti della cucina d'oltreoceano che, purtroppo, non sempre conosciamo bene. Una volta in Asia mi era stato chiesto di occuparmi dell'abbinamento tra i nostri vini e i loro piatti. Seguendo quella che era la mia poca esperienza, avevo creato degli abbinamenti che, ahimè, si sono poi rivelati errati, sminuendo in parte anche le qualità dei vini. Questo mi ha insegnato a prepararmi in modo più approfondito in merito sulla cultura del Paese che visito.



Montetondo | Soave | Verona | [www.montetondo.it](http://www.montetondo.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
BUZZINELLI

*Dopo il divieto del 2012, il Cremlino ci ripensa: troppe vendite illegali. Dal 2017 la normativa per ripristinare e regolamentare le vendite di vino online. Intanto, il 2016 sembra essere l'anno dell'inversione di tendenza per l'import dall'Italia. Atteso un +9%*

## La Russia ritorna all'e-commerce di vino

▲ a cura di Gianguido Breddo

### IL DIVIETO DAL 2012

Anche in Russia il vino ritorna nel carrello delle vendite online. Eh già, perché mentre tutto il mondo spingeva in tal senso (lo scorso 9/9 il gigante dell'e-commerce Alibaba ha indetto la prima giornata del vino), in Russia la pratica era diventata illegale a partire dal 2012. Adesso, però, le cose sono cambiate. Tutto nasce dalla constatazione che il divieto di vendere alcolici, emanato con Decreto Governativo del 4 ottobre 2012, ha funzionato poco e male, se è vero che comunque la vendita di alcolici online ha continuato a viaggiare su cifre importanti. E non poteva essere diversamente, visto che l'intero mercato degli alcolici, secondo le statistiche, nel 2015, è cresciuto del 29%.

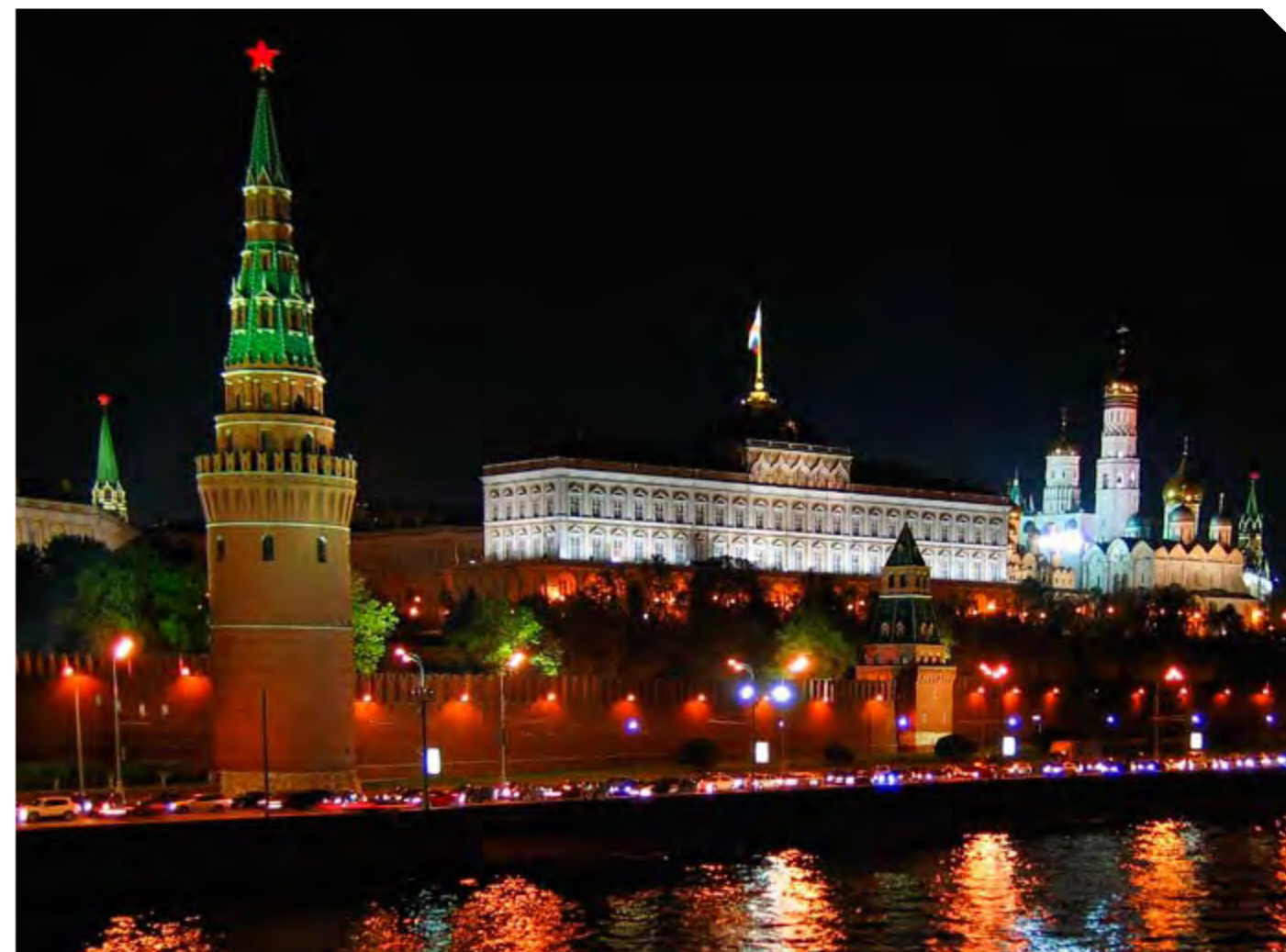
Questo nonostante le molteplici restrizioni imposte negli ultimi tempi: dal divieto di pubblicità su tutti i media, a quello di vendere alcolici dalle 22 alle 10 (orario ancora più ridotto il sabato e la domenica, e divieto assoluto in alcuni giorni dell'anno), alla nuova regolamentazione sugli spazi di vendita (chioschi ed esercizi con superficie di vendita inferiore a 50 mq non posso-

no ottenere la licenza di vendita), aumento esorbitante dei costi delle licenze stesse e controlli asfissianti (vedi anche il sistema Egais, del quale abbiamo parlato sul settimanale Tre Bicchieri del 26 maggio 2016).

### GLI ESCAMOTAGE

Tutto quanto sopra ha dato una forte spinta alle vendite online, che continuano e si sviluppano in violazione della legge. Nei primi tempi erano protagoniste principalmente le vendite effettuate da siti stranieri, che in qualche modo riuscivano a consegnare in Russia. Poi siamo passati alle varie "furberie", con operazioni simulate: false lotterie, contratti di affitto della bottiglia, test di prova... ai russi la fantasia certo non manca! Oggi siamo alla violazione palese e sfacciata: si contano oltre 2.500 negozi online che vendono alcolici di tutte le specie. Ad esempio, sul sito di "Alco-home" di Mosca si può scegliere fra ben 238 etichette di vini italiani, in tutte le fasce di prezzo. Si ordina telefonicamente, ogni giorno, dalle 21 alle 9 del mattino e la consegna avviene nella giornata entro le 22.

Ad un'analisi frettolosa parrebbe quai impossibile che questi siti riescano a farla franca, ma in effetti si >>



>> mascherano adottando tutte le tecniche possibili con l'informatica e completando l'immunità con rapidi turnover. Non va sottovalutato, poi, che molti alcolici vengono anche venduti tramite i social network, che sono più difficili da controllare. Non forniscono indirizzi di magazzini e punti di distribuzione, in quanto la stessa è effettuata esclusivamente al domicilio dell'acquirente, e tutti i contatti sono con un numero di cellulare.

Secondo il vice presidente dell'Unione dei distillatori, Igor Kosarev, fra i prodotti offerti da questi siti è quasi impossibile trovare prodotti legali. A suo avviso, questo dimostra che il divieto riguarda in realtà solo i venditori rispettosi della legge.

In effetti, essendo il sistema di vendita online fuorilegge, anche il sistema di tracciatura e controllo "Egais" (il quale nonostante la complessità, sembra funzionare abbastanza bene), diventa inefficace, privando il consumatore del controllo sull'autenticità dei prodotti offerti: si stima che i prodotti falsi sfiorino almeno il 30%, mentre si ha la certezza di una massiccia evasione dell'Iva, oltre ai diritti doganali.

Resta evidente che vengono aggirate tutte le compli-

cate procedure messe in essere dallo Stato russo per controllare questo importante (e prezioso per il bilancio) settore di mercato.

### LA NUOVA NORMATIVA

La posta in gioco è troppo alta e complessa, per non affrontarla in modo pragmatico, e il Consiglio della Federazione, tramite il Ministero dello Sviluppo Economico, ha presentato ai Ministeri competenti un progetto di "road-map" per lo sviluppo e il controllo di tutto il commercio elettronico.

Una delle considerazioni di base è che, riferendosi a tutto il comparto online, ormai questo tipo di vendite ha raggiunto nel 2015 la ragguardevole cifra di 760 miliardi di rubli (circa 10,5 Mld/€) con aumento sull'anno precedente di oltre il 16%.

Di queste cifre, il transfrontaliero ha raggiunto la quota del 21%, ma la sua crescita ha segnato un più 88%, su base annua.

"Non vogliamo che le vendite al dettaglio online in Russia finiscano come in Australia, dove il 90% del mercato è occupato da player stranieri" tuona **Alexey Fedorov**, presidente dell'Associazione delle aziende russe di e-commer- >>



» ce, e mostra i dati secondo cui il cinese Aliexpress.com è il sito più popolare tra gli utenti russi: “Nel mese di luglio, è stato visitato circa 150 milioni di volte, mentre il nostro sito DNS (il maggiore in Russia; ndr), per esempio, ha avuto solo 23,3 milioni di visite”.

Insomma, si cerca il modo per controllare il più possibile un fenomeno, forse fino ad oggi sottovalutato, attorno al quale girano cifre enormi e tasse conseguenti. La road-map proposta prevede un approccio cadenzato al problema, che principalmente investe dogane ed elusioni fiscali, ma comprende anche una serie di modifiche alla legge "Sulla protezione dei diritti dei consumatori", la creazione di un registro di siti specializzati e accreditati ad operare presso il Ministero delle Finanze, e la mediazione nel campo giuridico per stabilire la responsabilità in caso di mancanza di requisiti di legge. La previsione è che le nuove normative, per le quali è già attivo il tavolo di discussione, cominceranno ad entrare in vigore dal prossimo dicembre: per la vendita di alcolici, partiranno da birra e vini e saranno rese note al 1 aprile 2017, e successivamente emanate. Fortemente contrario alla nuova liberalizzazione della vendita di alcolici tramite Internet è il Ministero russo della Salute, secondo cui “la proposta di togliere il divieto di vendita a distanza di alcolici è in grado di neutralizzare l'effetto positivo conseguente alla riduzione dei punti di vendita degli stessi - una delle misure più efficaci per combattere il consumo dannoso di questi prodotti”. E a tal fine ha reso note alcune statistiche, secondo cui le misure restrittive adottate negli ultimi anni hanno ridotto la quantità di alcol consumato nel Paese da 14,3 litri a 10,5 litri pro capite. Non sappiamo da dove abbia dedotto i suoi dati, se è vero, come afferma lo stesso Governo russo, che il settore degli alcolici è cresciuto nell'ultimo anno del 29%!

### E IL VINO ITALIANO?

Torniamo al nostro vino che, da una ri-legalizzazione della vendita sui canali dell'e-commerce, ha solo da guadagnare: si stima che attualmente le vendite di alcolici (anche se illegali) coprano dal 5 all'8% dell'intero commercio online, ma in seguito alla liberalizzazione potranno ulteriormente aumentare del 4%.

Infatti, non basta la conferma al primo posto fra i vini importati in Russia (su Spagna e Francia), evidenziata dai recentissimi dati Ice-Mosca di giugno dai quali si deduce che reggiamo, ma con fatica (al pari degli altri Paesi esportatori): dai 254 mil/€ del 2014 siamo scesi ai 181 del 2015, con una perdita in valore del 28,9%, ma mantenendo comunque il primo posto e il 29% di quota di mercato (29,4% nel 2014).

Per l'anno in corso, il dato riferito ai primi 6 mesi è pari a 69 mil/€ , ma poiché le importazioni si concentrano soprattutto nei mesi autunnali, si ipotizza un aumento pari al 8,9% sui dati 2015, con una quota di mercato al 26,8%.

Tutto questo va interpretato con il moderato ottimismo espresso da **Pierpaolo Celeste**, direttore di Ice-Mosca, in relazione alla presenza italiana alla fiera World Food che è stata inaugurata il 12 settembre al centro fieristico Expocentre di Mosca: “L'Italia continua a ricoprire un ruolo importante tra i Paesi fornitori della Federazione: nei primi sei mesi del 2016 a livello generale ci siamo qualificati al 7° posto, recuperando ben 4 posizioni dal 2015 (+13%), con ottime performance per vini e pasta (primo posto), olio (secondo posto) e caffè (terzo posto). Oltre ai dati statistici è comunque palpabile il gradimento dei consumatori russi per l'enogastronomia italiana, sinonimo di qualità, stile di vita, salubrità e benessere. Il 2016 si sta prospettando, quindi, come l'anno della tanto attesa inversione di tendenza, con nuove opportunità per gli operatori del settore”.

Una famiglia, una terra, un vino  
A family, a land, a wine.



our vineyards in San Pietro di Feletto - TV

### IMPORT RUSSO DI VINO - 1° SEMESTRE 2016 (milioni di euro)

PAESE	VALORE		% PAESE SU IMPORT TOTALE SETTORE		% VARIAZIONE		POSIZIONE	
	2015	GIU.16	2015	GIU.16	15\14	GIU.16\15	2015	GIU.16
MONDO	625	259	100,0	100,0	-27,9	5,9		
UE28	425	178	68,0	69,0	-28,5	15,6		
<b>ITALIA</b>	<b>181</b>	<b>69</b>	<b>29,0</b>	<b>26,8</b>	<b>-28,9</b>	<b>8,9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
SPAGNA	101	54	16,2	21,0	-5,4	48,2	3	2
FRANCIA	113	42	18,0	16,4	-38,4	2,7	2	3
GEORGIA	43	21	6,9	8,1	-49,8	26,6	4	4
ABCASIA	35	15	5,6	5,7	-3,3	-19,1	5	5

Fonte: Dogane Russe - Elaborazione ICE Mosca - Agosto 2016

Azienda Agricola  
**SPAGNOL**  
www.coldelsas.it



*Insieme al Gallo Nero, festeggiano il tricentenario Carmignano, Pomino e Valdarno di Sopra. Tanti gli appuntamenti sul territorio, ma i Consorzi lamentano una scarsa attenzione nazionale. Intanto, Zingarelli (Chianti Classico) accelera sulle Menzioni comunali*

## 300 anni di Chianti Classico. Così nacque il primo esempio di Dop della storia

▲ a cura di Andrea Gabbriellini

### LA STORIA

Giovedì 24 settembre 1716, quando Cosimo III de' Medici promulgò il bando "Sopra la Dichiarazione de' confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra", divenne l'antesignano delle Dop/Igp. Infatti, si tratta del primo esempio, in epoca moderna, di delimitazione delle zone di origine dei vini. Molti anni prima del Porto, delimitato il 10 settembre 1756 oppure del Tokaj regolato come distretto produttivo nel 1757 o ancora dello Champagne che, pur ponendo le basi del suo successo nel Settecento, è stato circoscritto come areale solo nel 1927.

I quattro territori, oggetto del bando, avevano già da tempo affermato il valore e la valenza commerciale dei loro vini. Il Granduca volle intervenire proprio per difenderne la reputazione e per contrastare i tentativi di frode. "Dal 1710 la richiesta del vino in fiaschi fu tale che la produzione chiantigiana non si dimostrò sufficiente, per cui occorre ricorrere a vini di altre regioni, combinando così dei tipi che produssero discredito al commercio di quello chiantigiano" notava Giacomo Tachis nel

volume "Le uve de' Medici" (Firenze 1992). Appena un anno prima, nel 1709, le campagne toscane, al pari di tante altre in Europa, avevano duramente sofferto per la "grande gelata" che in gennaio e febbraio aveva distrutto le piante da frutto, ma anche tante viti e ulivi che non avevano resistito alle rigidissime temperature. Il prezzo del vino si era impennato, la domanda pure e anche il conseguente aumento dell'offerta di prodotti truffaldini. Il Chianti, il Carmignano, il Pomino e Valdarno di Sopra erano molto ricercati dal mercato perché erano sinonimo di vini d'eccellenza, oggi avremmo detto di qualità. "La fama del Chianti spinse molti, per interessi politici ed economici, a chiamare Chianti anche i prodotti di zone più distanti" spiega **Sergio Zingarelli**, presidente del Consorzio vino Chianti Classico "ciò indusse Cosimo III, trecento anni fa, a promulgare con grande lucidità un bando che determinasse i confini del solo territorio che potesse vantare il nome Chianti. Da allora la tutela del territorio è sempre stato il nostro punto di forza".

### LE QUATTRO DENOMINAZIONI OGGI

Il Chianti di allora, oggi Chianti Classico, non aveva l'estensione territoriale attuale. Infatti, la delimi- >>



>> tazione geografica, come spiega Zingarelli, recitava che il Chianti si estendeva "Da Spedaluzzo, fino a Greve; di là a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre Terzi cioè Radda, Gajole, e Castellina fino al confine dello Stato di Siena". Per Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra non ci sono stati cambiamenti sostanziali: il territorio è rimasto lo stesso di oggi. Prosegue Zingarelli: "Dal Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti del 1924, e poi col decreto ministeriale del 1932, sovrapponibile a quello di Cosimo III, quando l'aggiunta del suffisso 'Classico' ha distinto il Chianti originale, fino ai nostri giorni, possiamo dire che la nostra è una denominazione tra le più importanti del mondo, grazie anche all'abilità dei produttori che sono riusciti a coniugare la crescita qualitativa del prodotto, rispettando l'ambiente: il binomio vino-territorio è sempre stata la nostra forza trainante".

**Fabrizio Pratesi**, presidente del Consorzio di tutela vini di Carmignano definisce il bando "Orgoglio e lustro non solo del vino toscano, ma anche italiano. Noi, insieme agli altri, siamo gli attori principali dell'anniversario che non si festeggerà solo il 24 e il 25 settembre a Firenze (vedi box), ma sarà oggetto di riflessioni e di dibattiti che coinvolgeranno il >>

### CHIANTI CLASSICO E MENZIONI COMUNALI

"Due anni e mezzo fa" ci dice Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio "abbiamo introdotto la nuova categoria della Gran Selezione, un passaggio importante e di successo che ha avuto bisogno del suo tempo per sedimentare. Ma all'inizio del mio secondo mandato mi sono assunto l'impegno di portare a termine anche il percorso per stabilire le Menzioni geografiche aggiuntive. A parere mio i tempi sono maturi. E infatti i consiglieri hanno approfondito, nel frattempo, i molti e complicati aspetti di questo tema. Per metterlo a punto si svolgerà presto un consiglio monotematico sull'argomento e poi verrà coinvolta tutta la base sociale. È un argomento molto complesso, ma speriamo in tempi brevi arrivare a una soluzione che possa soddisfare la maggior parte dei produttori. A ottobre è previsto un primo incontro dedicato.

» *nostro territorio sino alla fine dell'anno*". Già pronta l'etichetta celebrativa dei 300 anni della denominazione Carmignano e sempre quest'anno, con la vendemmia 2016, nascerà un vino particolare, da presentare nel 2018, dedicato all'anniversario.

Anche a Val d'Arno di Sopra, denominazione che pur avendo una storia antica, nella veste attuale è stata promulgata appena nel 2011, il Consorzio di tutela a cui aderiscono una quindicina di aziende, sta partecipando a pieno titolo ai festeggiamenti. *"Siamo parte integrante di una storia di eccellenza"* dice **Ettore Ciancico**, vicepresidente del Consorzio Val d'Arno di Sopra Doc *"e nei prossimi anni ci muoveremo sia sulla valorizzazione del nostro territorio, ancora poco conosciuto, e soprattutto vogliamo fare della nostra Doc, la prima interamente biologica a livello europeo"*.

Dei quattro territori menzionati dal bando di Cosimo III, Pomino occupa la metà del Chianti Rufina ed è rappresentato da due produttori. **Cesare Coda Nunziante**, vicepresidente del Consorzio, annuncia che oltre ai festeggiamenti comuni e alla partecipazione agli incontri collettivi *"Stiamo lavorando ad una selezione dei vigneti da cui ottenere un vino diverso dalla Riserva. Sarà un modo per valorizzare la vendemmia del tricentenario"*. »



## GLI APPUNTAMENTI

Sabato 24 settembre, nello storico Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, si svolgeranno le celebrazioni del tricentenario del bando granducale. A cura dell'Accademia dei Georgofili, il prof. Zefiro Ciuffoletti terrà una lectio magistralis su *"Terre Uve e Vini di Toscana - A tre secoli dai Bandi di Cosimo III dei Medici"*. A seguire un talk-show - animato dal giornalista Nicola Porro - a cui parteciperanno i 4 presidenti delle denominazioni (Sergio Zingarelli del Chianti Classico, Fabrizio Pratesi del Carmignano, Federico Giuntini Antinori del Pomino-Rufina e Luca Sanjust del Valdarno di Sopra) ed inoltre Jeff Porter (Beverage manager del gruppo Bastianich), Barbara Philip (responsabile acquisti Monopolio British Columbia), Rodrigo Cipriani Foresio (ceo Sud-Europa Alibaba) e Lorenzo Bini Smaghi (presidente Chianti Banca). All'Accademia dei Georgofili sarà inaugurata la mostra *"Vite e Vino in Toscana: dai Medici ai nostri giorni. Tre secoli di storia"*. La sera di sabato 24, è previsto un concerto dell'Orchestra del Maggio Fiorentino presso l'Opera di

Firenze. Il 25 settembre presso l'Opera Medicea Laurenziana banchi d'assaggio dei vini delle quattro Denominazioni. Contemporaneamente sarà esposta una sintesi della mostra *"Vite e Vino in Toscana"* curata dall'Accademia dei Georgofili. Nelle Cappelle Medicee deposizione di una corona celebrativa sul sepolcro di Cosimo III de' Medici.

### CARMIGNANO

Dal 25 Settembre al 2 Ottobre. Tenuta di Artimino - Villa Medicea La Ferdinanda The Medici Dynasty Show: teatro interattivo. Inoltre il Consorzio del Carmignano ha organizzato per il prossimo 15 e 16 ottobre un convegno sull'omonimo vino presso Poggio a Caiano, coordinato da Giovanni Contini Bonacossi.

### VALDARNO DI SOPRA

Il 26 settembre presso Il Borro, il Consorzio Val d'Arno di Sopra organizza una giornata di approfondimento sulle fattorie in Valdarno nel Settecento e intermezzo teatrale di Marco Santagata da Bacco in Toscana di Francesco Redi.

## CHIANTI CLASSICO

Dei 10.000 ettari di vigneto complessivi, 7200 sono di Chianti Classico. La vendemmia 2015 ha toccato i 292.000 ettolitri, un valore leggermente superiore alla media degli ultimi 20 anni. La produzione si deve ai 580 soci del Consorzio, di cui 376 sono le aziende che presentano le proprie etichette sul mercato, per una produzione media di 35 mln di bottiglie. Sul fronte export, gli Usa sono in assoluto il primo mercato, assorbendo circa il 31% delle vendite totali, seguiti dall'Italia al 20%, dalla Germania con il 12%, dal Canada con il 10%, da Regno Unito con il 5%, dai Paesi Scandinavi, Svizzera e Giappone al 4%, da Benelux, Cina e Hong Kong al 3%, e infine dalla Russia con l'1%. Il fatturato globale stimabile è di oltre 700 milioni di euro, un valore della produzione vinicola imbottigliata di circa 400 milioni di euro e infine un valore della produzione olivicola pari a 10 milioni di euro.

## CARMIGNANO

Agli inizi degli anni Novanta gli ettari a vigneto erano poco più di 100 - praticamente gli stessi dai tempi di Cosimo III de' Medici - mentre oggi sono circa 200 Docg oltre a

140 destinati a Igt. Anche la produzione è notevolmente aumentata passando da 2.000 hl a 3.948 del 1999 ai circa 6.182 del 2008 (51.3074 litri di Carmignano Docg, 9.3671 di Barco Reale Doc, 1.1813 di Vin Santo Doc). In crescita anche il numero dei produttori aderenti al Consorzio, che da 6 sono passati a 14. Complessivamente le bottiglie prodotte sono 600.000 (Docg). Export: il 40% della produzione rimane in Italia, all'estero va il 60%.

## POMINO CHIANTI RUFINA

La Rufina, che comprende anche Pomino (circa 82 ettari di vigneto), occupa una superficie di 12.483 ettari, dei quali circa 900 sono vitati. La produzione è di circa 27.000 hl corrispondenti a 3.500.000 bottiglie sul mercato ogni anno. Su un totale di 22 produttori di Chianti Rufina, 20 sono soci del Consorzio Chianti Rufina.

## VAL D'ARNO DI SOPRA

Promulgata nel 2011, i vigneti Doc si estendono per quasi 60 ettari con una produzione di uva di poco inferiore ai 4.000 q.li uva e una produzione di vino di 2.657 hl. Aderiscono al Consorzio una quindicina di produttori.

## » ANNIVERSARIO, SI POTEVA FARE DI PIÙ ?

La ricorrenza è sicuramente molto vissuta dai territori più direttamente interessati, ma di fatto la valenza generale dell'anniversario esula dai confini dal Granducato. Osserva a questo proposito Ettore Ciancico (Val d'Arno di Sopra) *"Non è diventato un elemento di orgoglio nazionale come sarebbe stato giusto diventasse. Le istituzioni si sono dimostrate distratte, ma d'altra parte la scarsa attenzione corrisponde allo stato generale del Paese"*. Aggiunge Cesare Coda Nunziante (Pomino-Rufina): *"Il mondo politico difficilmente reagisce alla stessa velocità del mondo del vino. Con il budget ridotto all'osso abbiamo dovuto fare di necessità, virtù"*. Anche Fabrizio Pratesi (Carmignano) è del parere che *"Le istituzioni non si sono dimostrate particolarmente sensibili all'evento"*. Infine, Giuseppe Liberatore (Consorzio Chianti Classico): *"Ci dispiace per l'assenza del presidente Enrico Rossi ma la Regione sarà rappresentata dal Presidente del consiglio regionale e da molti assessori. Noi ce l'abbiamo messa tutta"*.

## CONSORZI ANTE LITTERAM

Collegato al Bando del settembre del 1716, un altro decreto granducale mette chiaramente in evidenza anche regole di commercializzazione e pene per chi trasgredisce. *"Motu proprio, s'è l'Altezza Sua Reale risoluta ad ordinare una nuova Congregazione quale invigili che i vini che sono commessi per navigare, siano muniti alla Spedizione con la maggior sicurezza per le qualità loro, e tutto per ovviare alle Fraudi, che ne potrebbe nascere [...] La Pena ai Trasgressori sarà generalmente la perdita della Mercanzia, o il Valore di essa, non trovandosi in essere, per aumentarla ad arbitrio della medesima Congregazione"*. Quindi 300 anni fa venne anche costituita una congregazione, con compiti di vigilanza, che ricorda da vicino gli odierni Consorzi di tutela.

PRESENTA



**GOL·FINGER**



Fondere cucina e intrattenimento con ironia e semplicità. Andrea Golino racconta la cucina italiana attraverso le sue ricette ispirate al finger food.

In questo programma, giunto alla sua IV edizione, Andrea è alle prese con una parte fondamentale del suo lavoro, l'ideazione e la preparazione di una moltitudine di cibo da gustare prendendolo con le mani, un modo di mangiare sempre più in auge negli appassionati di gastronomia.

Dopo aver fatto la spesa nei mercati di Roma lo chef punta a rendere moderni e attuali i grandi classici della cucina nostrana con ingredienti freschi e di stagione. In ogni puntata due ricette, tanto divertimento e piccoli consigli utili per tutti coloro che vogliono dare un tocco "finger" ai piatti di tutti i giorni.

**IN ONDA DAL 14 SETTEMBRE OGNI MERCOLEDÌ ALLE ORE 22:00**

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**KENWOOD**

