anno 9 - n. 46 - 22 novembre 2018

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

LA VITICOLTURA OLTRE IL RAME

OCM
Il Mipaaf pubblica la graduatoria: ecco chi sono i 22 beneficiari sulla quota nazionale pag. 4

PAC
Dopo l'allarme italiano, l'Ue correggeil tiro: per i varietali l'origine delle uve rimane obbligatoria pag. 5

OIV
Stabile il vigneto, crescono produzione, consumi e scambi . La congiuntura 2017-2018 pag. 6

CONSORZI
Il futuro della Doc Orcia: produzioni in crescita, ma rallenta il percorso verso la spumantizzazione pag. 8

MERCATI
Cosa c'è di nuovo in Cina? Le nuove tendenze registrate durante il World Tour del Gambero pag. 26

Sky Canale 412

LA FOTONOTIZIA

TUTTO IL MONDO CELEBRA LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

Ambasciate, consolati, istituti italiani di cultura, ristoranti in tutto il mondo, dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Cina agli Emirati Arabi, dalla Russia al Brasile. La settimana della cucina italiana nel mondo è in pieno svolgimento. Gli eventi sono numerosi e proseguiranno fino a domenica 25 novembre. Protagonisti sono sia i prodotti agroalimentari, che vedono l'Italia primeggiare in Europa per numero i cibi di qualità certificata (con 280 indicazioni geografiche), per un valore di 13,4 miliardi di euro, sia il vino, che conta 523 indicazioni geografiche e fa dell'Italia il primo produttore mondiale. La promozione del Marchio Italia coinvolge i grandi chef italiani: Moreno Cedroni, Leandro Luppi, Antonia Klugmann, Cristina Bowerman, Stefano Guizzetti, Paolo Griffa, Italo Bassi sono solo alcuni dei nostri ambasciatori. Sabato 24 novembre a Tokyo è in programma una grande degustazione di vini italiani.

foto di Maeci

OCM PROMOZIONE. Il Mipaaft pubblica la graduatoria 2018-19. I beneficiari sono 22

Pubblicata sul sito Mipaaft la graduatoria dei progetti di promozione a valere sui fondi nazionali Ocm vino per il 2018-2019. Sono 22 i beneficiari, come si legge nel decreto direttoriale a firma di Francesco Saverio Abate del 13 novembre 2018. **La dotazione finanziaria nel 2019, riservata alla quota nazionale, è di 27,6 milioni di euro**, su un totale di 102 milioni. I progetti, di fatto, risultano finanziati al 40% e non al 50% rispetto al costo del progetto. I contributi per Ati e Consorzi oscillano tra 2,4 milioni di euro e 210 mila euro. Gli esclusi potranno presentare ricorso contro la graduatoria Mipaaft. Entro il 28 febbraio 2019 l'Agea stipulerà i contratti coi beneficiari. Non è più una novità ma anche quest'anno il bando è partito in ritardo. Tra 2014 e 2018 ben 90 milioni, tra fondi regionali e nazionali, risultano non spesi. "*Si conferma una volta di più il cronico ostacolo del nostro sistema nella distribuzione delle risorse*" sottolinea il presidente di Federvini, Sandro Boscaini, che ritiene necessario "*ridiscutere l'assegnazione dei fondi Stato/Regioni e mettere in cantiere un progetto strategico pluriennale coordinato da una cabina di regia centralizzata*".

La graduatoria

fonte: Mipaaft

Soggetto	importo euro	contributo richiesto euro	contributo 2018/2019 euro
Casa Girelli	1.145.113	572.556	458.045
Vigneto Italia	527.128	263.564	201.851
Dop in the world	2.023.170	809.268	647.414
Vigneto Italia	1.019.727	509.863	407.890
Ati Vini italiani in Asia	1.335.610	534.244	427.395
Consorzio Amerigo Vespucci	566.688	283.344	226.675
Istituto grandi marchi	5.765.091	2.306.036	1.844.829
Costituenda Ati Vinum	4.649.929	1.859.971	1.487.977
Enotria promotion	1.974.579	789.831	631.865
Ati Vini italiani nel mondo	4.865.642	1.946.256	1.557.005
Enotria promotion	7.482.005	2.992.802	2.394.241
Italia del vino consorzio	2.148.603	859.441	687.552
Dop in the world	3.925.110	1.570.044	1.256.035
Confagri promotion	5.902.676	2.361.070	1.888.856
Castello del Poggio	1.352.931	541.172	432.937
Istituto grandi marchi	963.273	385.309	308.247
Santa Margherita spa	5.311.054	2.124.421	1.699.537
Cantine Sgarzi	2.879.026	1.551.610	1.241.288
Confagri promotion	5.758.241	2.303.296	1.842.637
Confagri promotion	3.525.220	1.410.088	1.128.070
Confagri promotion	5.999.997	2.399.998	1.919.999
Federdoc	729.810	357.607	286.085
TOTALI	**70.850.629**	**28.731.799**	**22.985.439**

PAC. La Commissione Ue corregge il tiro: obbligatoria origine uve in etichetta varietali

Vino italiano solo con uve italiane. L'indicazione di origine in etichetta che accompagna i varietali prodotti con vitigni internazionali (Merlot, Chardonnay, Shiraz, Cabernet, Sauvignon) dovrà corrispondere al luogo in cui sono state raccolte le uve, non soltanto a quello in cui sono state trasformate in vino. La Commissione Europea, dopo le insistenze dell'Italia, ha riconosciuto l'errore (probabilmente di traduzione) contenuto nel testo dell'atto delegato inserito nel regolamento comunitario inviato a Parlamento e Consiglio, nell'ambito del negoziato sulla nuova Pac. Pertanto, come già prospettato da Tre Bicchieri una settimana fa, **non ci sarà alcun rischio che i viticoltori europei possano chiamare "italiano" il vino prodotto con uve straniere**. "*Decisivo il ruolo del Parlamento europeo*", spiega l'eurodeputato Paolo De Castro (primo vice presidente della Comagri presso il Parlamento Ue), ricordando che ancora una volta la vigilanza e l'intervento tempestivo dei parlamentari ha scongiurato pericolosi risvolti. "*Di fronte all'evidenza dei rischi per il comparto vino e per i consumatori, i funzionari del commissario Phil Hogan non hanno esitato a fare le necessarie rettifiche*", rileva De Castro.

"*Il rischio che si stava palesando se fosse rimasta la prima interpretazione del regolamento previsto dalla Commissione*" osserva Alleanza delle cooperative agroalimentari "*era quello di un pericoloso passo indietro della disciplina vitivinicola, a discapito di una corretta informazione del consumatore*".

La Coldiretti si spinge anche oltre e chiede che l'indicazione di origine venga estesa a tutti gli spumanti: "*Per fermare il falso Made in Italy una misura analoga deve essere adottata anche per gli spumanti generici, dove viene indicato in etichetta solo il Paese dove avviene la spumantizzazione, ma non quello dal quale provengono le uve. Occorre impedire l'inganno dell'importazione di mosti e vini stranieri da utilizzare in Italia per la produzione di bollicine da vendere come Made in Italy*".

WWW.VINVENTIONS.COM

OIV. Stabile il vigneto, crescono produzione e consumi. E il commercio si fa sempre più internazionale

Lieve calo della superficie vitata mondiale, produzione di uva che nel 2017 si attesta a 73 milioni di tonnellate, con una produzione di vino 2018 (esclusi succhi e mosti) stimata in 279 milioni di ettolitri, scambi in crescita sia in volume sia in valore e consumo in ripresa (244 milioni di ettolitri). È il quadro fornito dall'Oiv durante il 41esimo congresso mondiale della vigna e del vino a Punta del Este (Uruguay).

IL VIGNETO. Il computo comprendente sia uve da vino, sia da tavola. E nel 2017 è lievemente sceso (-24 mila ettari) per un totale di 7,5 milioni di ettari. Nella classifica per superfici, la Spagna è in testa con 967 mila ettari, davanti a Cina (870) e Francia (786). Prosegue la crescita della Cina (+6 mila ettari tra 2016 e 2017). La buona notizia è che il vigneto europeo riduce il suo tasso di erosione. L'Oiv, in particolare, prevede una stabilizzazione a 3,3 milioni di ettari nel 2017.

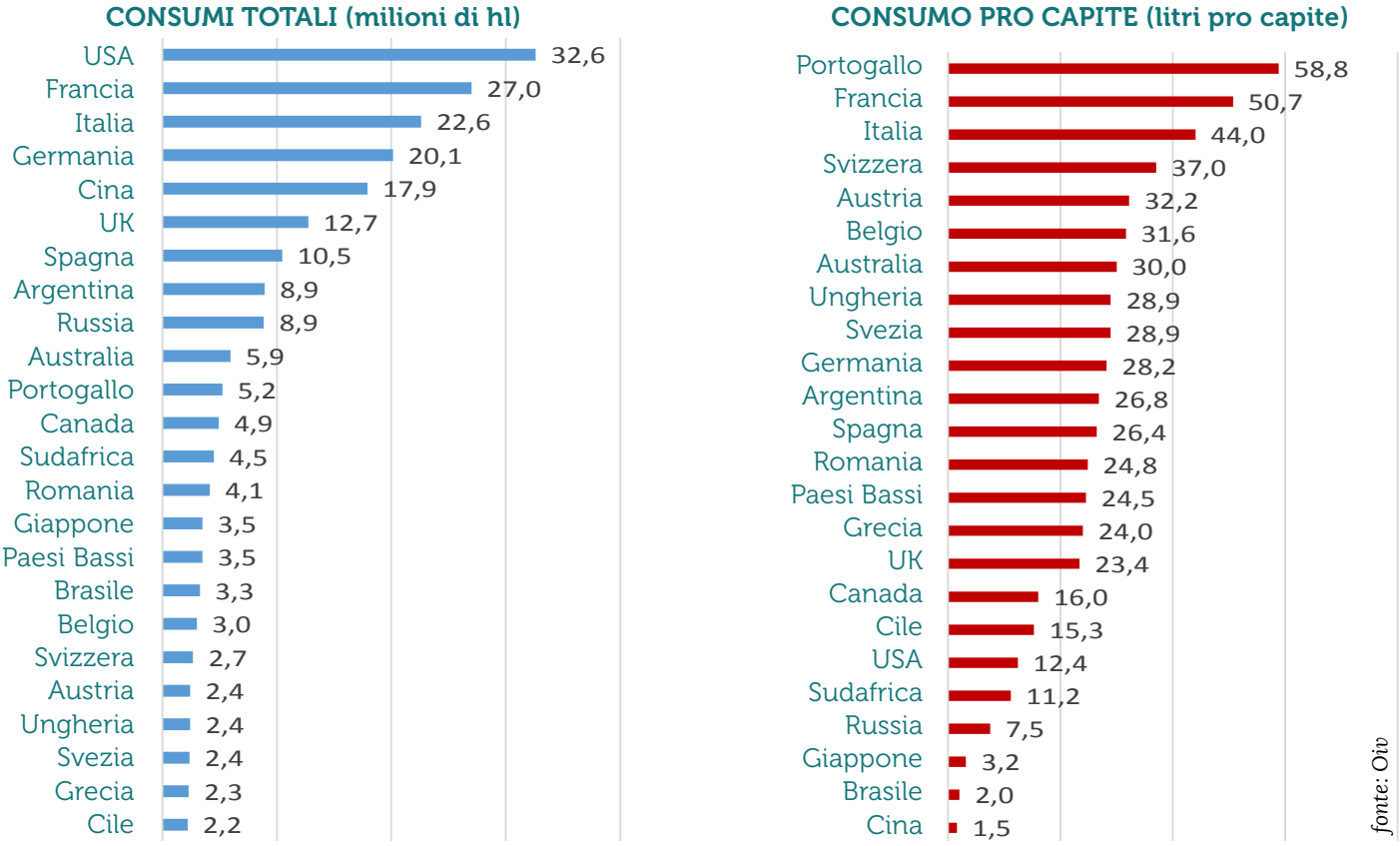
LE UVE. Per quanto riguarda le uve, la produzione mondiale 2017 è di 73 milioni di tonnellate. Il trend di crescita è costante dal 2000, con un +9%, a fronte di un vigneto che si è ridotto. Secondo l'Organizzazione diretta da Jean-Marie Aurand, la tendenza si spiega con il miglioramento delle tecniche viticole e l'aumento delle rese. La Cina si conferma primo produttore di uve (quota del 19% a 13,7 milioni di tonnellate), seguito dall'Italia (6,9), dagli Usa (6,7) e dalla Francia (5,5).

LA PRODUZIONE. Il 2018, come reso noto qualche settimana fa, segna un aumento della produzione di vino del 13% a 279 milioni di ettolitri (stimati), con l'Italia in testa (48,5 mln/hl) davanti a Francia e Spagna.

I CONSUMI. I dati disponibili mostrano una leggera crescita a 244 mln/hl. L'impressione, secondo l'Oiv, è che l'effetto della crisi economica post 2008 sia stato definitivamente assorbito. Le tendenze confermano la recessione o stagnazione dei Paesi tradizionalmente consumatori, a favore di nuovi poli come l'Asia. Nel dettaglio, gli Stati Uniti, con 32,6 mln/hl, si confermano i consumatori mondiali più grandi dal 2011. Poi: Francia (27), Italia (22,6), Germania (20,1) e Cina (17,9). Oltre alla progressione degli Usa, per Italia e Cina si registra un lieve incremento, mentre Francia, Germania, Uk e Spagna sono pressoché stabili.

GLI SCAMBI MONDIALI. Si nota, in questo ambito, una ulteriore tendenza alla internazionalizzazione. Ormai, oltre il 44% dei vini consumati arrivano da importazioni. Nel 2000, questa percentuale era del 29%. L'incremento a volume registrato dall'Oiv è di quasi il 4% sul 2016, a 108 milioni di ettolitri; nei valori il commercio internazionale di vino ha raggiunto i 30 miliardi di euro rispetto ai 29 del 2016, con il vino in bottiglia che rappresenta il 72% delle quote e gli spumanti il 19%. Italia, Francia e Spagna si spartiscono circa la metà del mercato.

Consumi di vino nel 2017



VIVITE. Superfici vitate in calo dove la cooperazione è meno strutturata. Oltre 5 mila i visitatori al Museo della scienza di Milano

Una presenza cooperativa strutturata determina una minore fuga dal vigneto da parte degli imprenditori agricoli. Lo ha evidenziato uno studio Wine Monitor-Nomisma, presentato a Vivite, l'evento tenutosi a Milano e dedicato al vino cooperativo, che ha visto la presenza anche dei vice premier Luigi Di Maio, Matteo Salvini e del ministro per le Politiche agricole, Gian Marco Centinaio. Nel dettaglio, a fronte di un calo delle superfici vitate italiane del 7% negli ultimi cinque anni, si nota una diminuzione maggiore nelle regioni in cui mancano cooperative strutturate e dimensionate. La diminuzione va dal -15% della Campania al -21% della Calabria. Al centro-nord, in quelle regioni dove la viticoltura è molto frammentata (Trento, Bolzano, Emilia Romagna, Abruzzo e Veneto), le cooperative molto grandi per fatturato (sopra i 30 milioni di euro) riescono a sostenere e garantire la tenuta dell'impresa viticola. Anzi, in alcune aree si è registrata anche una crescita delle superfici vitate.

"*Le cooperative svolgono un ruolo di salvaguardia e sviluppo dei produttori di uve, ma attenzione*" avverte Ruenza Santandrea, coordinatrice Vino dell'Alleanza delle cooperative "*perché la cooperazione spesso è una condizione necessaria ma non sufficiente alla tenuta del vigneto. Sufficienza che dipende dalla dimensione competitiva delle cooperative, perché è nelle zone dove insistono quelle più grandi e internazionalizzate che è garantita la coltivazione della vite e la sostenibilità economica di migliaia di piccoli agricoltori che producono il 58% circa del vino italiano*". **In Italia, sono oltre 480 le imprese operanti, con 140 mila soci viticoltori, un fatturato di 4,5 miliardi di euro, otto cooperative tra le prime 15 imprese italiane del vino.** "*La sfida del futuro*" secondo il presidente dell'Alleanza cooperative, Giorgio Mercuri "*è quella della sostenibilità, che siamo pronti a raccogliere, nel senso più profondo della definizione: garantendo uno sviluppo che non metta a repentaglio quello delle future generazioni*".

Sono stati oltre 5.000 i visitatori lungo il percorso espositivo di Vivite al Museo della Scienza e della tecnica di Milano. Tra gli ospiti istituzionali, anche l'assessore alle Politiche sociali e alla casa della Regione Lombardia, Stefano Bolognini, gli europarlamentari Laura Comi e Paolo De Castro, il presidente della Commissione agricoltura alla Camera, Filippo Gallinella, il capogruppo del Pd alla commissione agricoltura alla Camera, Maria Chiara Gadda.

FIVI. Nel fine settimana torna il Mercato di Piacenza. Nel corso dell'assemblea si discuterà di consorzi di tutela e enti di certificazione

Revisione del sistema di voto nei consorzi e necessità di avere organismi di controllo indipendenti. Sono queste due le richieste, già presentate al Ministro dell'agricoltura, di cui si discuterà nell'assemblea dei Vignaioli prevista per domenica mattina nell'ambito del Mercato Fivi di Piacenza. Da anni, infatti, la Federazione denuncia come il potere sia concentrato nelle mani di poche aziende che producono la maggior parte del vino, detengono maggioranze non scalabili e decidono da sole le scelte strategiche dei consorzi. "*Quello che noi proponiamo per risolvere il problema*" dichiara la presidente Matilde Poggi "*è che le votazioni nell'assemblea debbano continuare a contare sulla maggioranza della produzione, ma che, accanto a questa maggioranza, debba aggiungersi una coerente percentuale di attori della filiera, che noi abbiamo identificato nel 40% degli iscritti al Consorzio. Chiediamo anche che le deleghe vengano raccolte in occasione di ogni assemblea*".

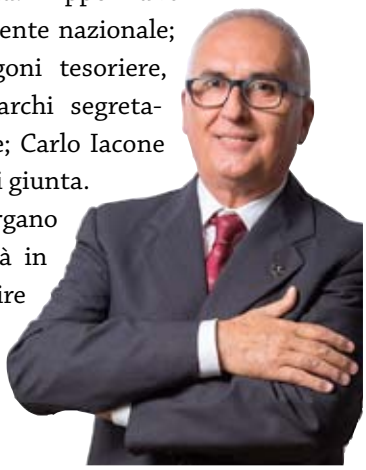
Relativamente al conflitto di interessi, che vede presidenti o direttori di consorzi anche nel cda del sistema dei controlli, la proposta è di "*istituire il divieto di cumulo di cariche*". E **introdurre un intervallo minimo di 5 anni fra la cessazione del ruolo all'interno dei consorzi** e la possibilità di diventare amministratore o dirigente di un organismo di controllo.

All'appuntamento con il Mercato dei Vignaioli (sabato 24 e domenica 25) saranno presenti 600 vignaioli, pronti a festeggiare i dieci anni dalla nascita di Fivi. In programma anche incontri e degustazioni e la premiazione del vignaiolo dell'anno: il trentino Giuseppe Fanti.

Per info e prenotazioni: mercatodeivini.it/informazioni-generali/acquista-biglietto-degustazioni-on-line/

FISAR. La federazione dei sommelier sceglie Terzago come nuovo presidente

È Luigi Terzago (*foto*) il nuovo presidente nazionale di Fisar. Lo ha deciso il consiglio nazionale eletto a fine ottobre, per la prima volta con voto online. La lista Terzago, infatti, aveva sconfitto quella della precedente presidente Graziella Cescon, che si era ricandidata al ruolo. **Tra i punti principali del suo programma, c'è lo sviluppo Fisar anche al Sud Italia e la creazione di una piattaforma per l'inserimento di offerte di lavoro dedicate ai sommelier.** Completano la Giunta: Filippo Franchini vicepresidente nazionale; Gianni Longoni tesoriere, Massimo Marchi segretario nazionale; Carlo Iacone consigliere di giunta.



Il nuovo organo direttivo sarà in carica a partire dall'1 gennaio 2019 e per i successivi 4 anni.

ORCIA. Il futuro della Doc stretta tra Montalcino e Montepulciano

a cura di Gianluca Atzeni

Se si guarda alle quantità di vino rivendicato, il 2017 sembra essere uno degli anni migliori per la Doc Orcia. Perché una quota di oltre 2.100 ettolitri non si registrava da almeno sei anni. Questa piccola denominazione toscana, nata nel 2000, è riuscita nel tempo a dimostrare vivacità e capacità di stare sul mercato. Lo spiega la presidente del Consorzio Doc Orcia, **Donatella Cinelli Colombini**, che attribuisce alle grandi Doc dirimpettaie, come Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, un ruolo e un'influenza che si sono rivelati determinanti nelle strategie dei produttori. Da un lato, infatti, la "presenza ingombrante" di un vino Nobile Docg a prezzi concorrenziali sui canali della ristorazione e delle enoteche ha stimolato i produttori di Orcia Doc a evitare la strategia ribassista, privilegiando un approccio diametralmente opposto: "*Hanno scelto di aumentare la qualità dei prodotti e di incrementare lievemente i prezzi*". **Nei confronti del Brunello di Montalcino, i circa 40 associati al consorzio hanno operato una rincorsa prettamente orientata alla qualità, dalla vigna alla cantina, fino al marketing.** Il prestigio della Docg ilcinese è stata una pietra di paragone prestigiosa che in qualche modo "*ha costretto le aziende a differenziarsi, con risultati certamente eterogenei, ma che testimoniano*" fa notare Cinelli Colombini "*la voglia di migliorarsi. Pertanto, i nostri vicini, Nobile e Brunello, sono stati uno stimolo salutare per tutta la Doc Orcia*".

Il mercato estero? "*È praticamente sotto casa*" risponde la presidente "*perché il territorio, che è patrimonio dell'Unesco, registra ogni anno 1,4 milioni di presenze enoturistiche e un milione di escursionisti, che sono fortemente interessati al comparto agroalimentare*". Turisti, in gran parte stranieri, che amano assaggiare i cibi e i vini nel luogo di produzione che "*per le nostre cantine sono il miglior mercato estero*".

Sul fronte produttivo, la denominazione toscana ha per ora rallentato il percorso di modifica del disciplinare nel senso della spumantizzazione, come annunciato circa un anno fa. Pur essendo numerose le cantine che si stanno cimentando col metodo classico da uve Sangiovese, appare plausibile che si dovrà attendere un po' di tempo, probabilmente qualche anno, per l'atteso inserimento nella gamma delle tipologie consentite dalla Doc. Modificare un disciplinare comporta, infatti, dimostrare in sede di Comitato nazionale vini il legame storico tra vino e territorio d'appartenenza. Ed è chiaro che in quest'area della provincia di Siena non ci sia una tradizione spumantistica radicata. Tuttavia, se è vero che oltre metà (65%) delle cantine del Consorzio della Doc Orcia svolge attività agrituristica, alla luce di una legge toscana di settore che obbliga gli agriturismi a servire prodotti esclusivamente regionali, si pone un problema. "*Clienti ed enoturisti chiedono bollicine da uve Sangiovese. Noi vorremmo far sì che possano trovarle nella gamma dei vini Orcia Doc. Il nostro obiettivo*" rimarca Cinelli Colombini "*resta comunque quello di produrre le nostre bollicine con le uve Doc del territorio. Penso che sia solo questione di tempo*".

Orcia Doc in pillole

A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un potenziale di 400 ettari. La produzione media annua è di circa 240 mila bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio, di cui oltre 40 socie del Consorzio di tutela che dal 2014 ha l'incarico di vigilanza e promozione erga omnes. Fanno parte della Doc il bianco, il rosato e il vin santo.

Imbottigliamenti 2017 Orcia Doc *fonte: Consorzio Orcia Doc*

anno	2012	2013	2014	2015	2016	**2017**
ettolitri	1795	1976	1810	1831	1882	**2168**

VINI&SCIENZA. La viticoltura italiana e il deperimento dei vigneti

È un fenomeno conosciuto da lunga data, ma che si è accentuato in questi ultimi anni. E non solo in Italia. Si stima che il deperimento dei vigneti abbia comportato in Francia nel 2014 una riduzione di circa 4,6 hl/ha per una perdita totale compresa tra i 2,1 ed i 3,4 milioni di hl di vino. In Italia mancano stime a questo proposito, ma si può presumere che la perdita sia maggiore. Il deperimento, ed in particolare le malattie del legno, rappresentano su scala nazionale circa l'11% dei ceppi improduttivi. E l'esca, senz'altro molto evidente, non è la sola causa. Molto più subdoli sono gli effetti della sofferenza dell'apparato radicale nei confronti del compattamento del suolo o del progressivo impoverimento delle risorse biologiche e minerali del vigneto, senza trascurare l'invecchiamento biologico di vitigni e portinnesti, per troppo tempo moltiplicati per via agamica senza il necessario ringiovanimento della linea seminale. Virus e stress climatici, siccità soprattutto, hanno accelerato l'indebolimento delle piante e la progressiva perdita di produzione.

Una ricerca fatta in Australia, nel corso degli ultimi 25 anni, su alcuni vigneti significativi di otto zone viticole del Continente, ha accertato una costante perdita di produzione di uva, che in alcuni casi ha dimezzato le rese ad ettaro. La Francia ha nel 2015 varato un Piano nazionale di lotta contro il deperimento al fine di ridare nuova competitività al settore. I principali risultati dello studio mostrano che le ricerche condotte, in questi anni, sulle cause del deperimento sono molto ineguali ed assimetriche. Ad esempio, allo studio delle cause dell'esca, non corrisponde una pari attenzione agli effetti delle virosi o della flavescenza/legno nero. Completamente ignorate sono, inoltre, le cause biotiche ed abiotiche della riduzione della longevità dei vigneti, che presentano una vita economica sempre più breve. Il Piano si propone di agire su più livelli, coinvolgendo lo Stato, le organizzazioni professionali, il mondo della ricerca attraverso la creazione di un Osservatorio nazionale per lo studio del deperimento, nell'auspicio di coinvolgere gli altri Paesi viticoli europei. Le azioni messe in gioco, partono dall'osservazione sistematica delle manifestazioni vegeto-produttive dei vigneti in relazione al deperimento, dalla valutazione dei fattori di stress, soprattutto a livello radicale ed del bioma del suolo, dal ruolo dei materiali e delle tecniche di propagazione (vivaismo), dall'impatto economico sul settore vitivinicolo. Ci si chiede a questo punto: cosa prevede di fare la viticoltura italiana a questo proposito?

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

BILANCI. Masi Agricola, a settembre ricavi a +1%. Margine lordo stabile

Masi Agricola, società quotata al segmento Aim di Borsa italiana, chiude il terzo trimestre del 2018 con ricavi netti a 45,1 milioni di euro, rispetto ai 44,7 mln dello stesso periodo del 2017. L'incremento è dell'1% a cambi correnti e dl 4% a cambi costanti. **Stabile a 9 milioni di euro il margine lordo**, che rappresenta il 20% del fatturato totale. La posizione finanziaria netta passa dai 6,3 milioni del periodo gennaio-settembre 2017 a 11,4 milioni del 2018. Ad incidere, in particolare, sono il pagamento dei dividendi (per circa 3,2 milioni di euro) e il versamento dell'imposta sostitutiva.

AZIENDE. Zonin1821, nuovo partner finanziario entro il 2018

Dovrebbe chiudersi entro l'anno l'operazione che porterà la Zonin1821 a un aumento di capitale riservato a un socio finanziario, ancora non reso noto. Il gruppo, che nel 2017 ha fatturato oltre 200 milioni di euro, dovrebbe riservare una quota del 35%, secondo quanto apprende Tre Bicchieri da fonti vicine all'operazione. **A entrare nel capitale della società veneta sarà un socio non operativo.** Ingresso che, pertanto, non andrà a modificare l'attuale equilibrio della catena di comando, che resterà saldamente in capo ai fratelli Domenico, Michele e Francesco Zonin.

PROGETTI. Se la viticoltura guida il reinserimento in società dei detenuti. Il progetto Valelapena: vino, mostra e libro

a cura di Loredana Sottile

Può il vino diventare una forma di riscatto e di reinserimento dei detenuti in società? È la scommessa del progetto Valelapena, nato dalla collaborazione tra il Ministero della Giustizia, la Casa di Reclusione d'Alba, l'Istituto Enologico d'Alba e il gruppo Syngenta Italia. Un percorso iniziato più di dieci anni fa – la prima vendemmia è del 2009 – e che a mano a mano si è arricchito, fino alla realizzazione del libro fotografico *Valelapena. Storie di riscatto dal carcere di Alba*, curato dal giornalista Luigi Dall'Olio e dal fotoreporter Armando Rotoletti. A cui è seguita, qualche mese fa, una mostra nel Coro della Maddalena di Alba, che in solo 3 settimane è stata visitata da quasi 4mila persone. L'idea, per il futuro, è di farne una mostra itinerante per poter sensibilizzare un sempre più vasto pubblico e soprattutto le istituzioni sul tema del recupero sociale e professionale dei detenuti e sul ruolo che l'agricoltura può svolgere in questo processo riabilitativo. Con queste premesse, la mostra è sbarcata, per un'esposizione straordinaria, a Roma all'interno di Palazzo Valdina (22 novembre).

Intanto, **il progetto va avanti, coinvolgendo ogni anno15 detenuti che, all'interno dell'istituto penitenziario, seguono un corso di 600 ore per ottenere la qualifica di operatore agricolo**, coltivando allo stesso tempo vitigni di nebbiolo, barbera, dolcetto e cortese. Mentre Syngenta Italia si occupa di fornire i prodotti per la difesa del vigneto, oltre a mettere a disposizione personale tecnico per la formazione. A vinificazione, imbottigliamento ed etichettatura provvede, infine, l'Istituto Enologico Umberto I di Alba per una produzione annua di 1.400 bottiglie. Con i proventi ottenuti dalla vendita, inviati all'Erario Statale, in modo che annualmente, il Ministero della Giustizia possa ridestinare i finanziamenti al carcere per gli interventi nei tenimenti agricoli e per il proseguo del progetto. Finita la pena, però, non finisce il percorso di reinserimento. Nel 2015, infatti, è stata istituita una Borsa Lavoro finalizzata alla formazione di tre detenuti, con il conseguente impiego in un'azienda del territorio albese con finalità di assunzione.

SOLIDARIETÀ. L'azienda Banfi e i ristoranti Vivo lanciano un progetto per la ricerca

L'azienda vinicola Banfi e i ristoranti Vivo di Firenze e Milano si uniscono per un progetto di solidarietà. Durante tutto il mese di dicembre, i due locali proporranno ai propri clienti il Vermentino La Pettegola Banfi in un'edizione limitata (una bottiglia speciale disegnata dall'illustratore Alessandro Baronciani). Per l'acquisto di ogni bottiglia verranno devoluti sei euro in favore della Fondazione Operazione Vivere a Milano e in favore della Fondazione Tommasino Bacciotti a Firenze, entrambe attive nel campo della ricerca. La prima pone la sua attività a disposizione della Struttura Complessa di chirurgia generale oncologica e mininvasiva del Niguarda di Milano, per la cura di patologie importanti, come quelle oncologiche. L'altra è rivolta allo studio, la cura, l'assistenza e l'informazione dei tumori infantili, soprattutto quelli cerebrali.

CONSORZI. Per la Doc Montepulciano d'Abruzzo spot in onda su tutte le reti nazionali

I 50 anni del Montepulciano d'Abruzzo Doc valgono certamente un passaggio televisivo sulle reti nazionali. Dove il vino si vede difficilmente. E il Consorzio di tutela vini d'Abruzzo festeggia questo momento con uno spot (realizzato dalla società di comunicazione "Tend" di Milano), in onda su Rai e Mediaset, dal 18 novembre, e su La7 dal 2 dicembre prossimo, che celebra questo importante vino rosso italiano. "*Abbiamo voluto raccontare la grande qualità che l'Abruzzo sa esprimere. La natura, e oggi anche i nostri vini, sono i testimonial di una terra preziosa dal fascino straordinario*", ha detto il presidente del consorzio, Valentino Di Campli. Passaggi da 5, 15 e 30 secondi, in cui il verde dei vigneti, le rocche montane e il mare si alternano alle inquadrature di una donna raffinata, che simboleggia la madre terra, che beve un calice di vino rosso.

La Nostra Passione per il Vino è di questa Terra.

BiancaVigna

BiancaVigna S.S. Soc. Agr.
Conegliano (TV) - Italy tel. 0039.0438.788403
info@biancavigna.it www.biancavigna.it

PCW-2014-00007
Precertificazione
KlimaHaus
CasaClima®
Wine

SQNPI
QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

CLASSIFICHE. I migliori vini ai migliori prezzi. Sabato la presentazione della 29esima Berebene del Gambero Rosso

a cura di Stefania Annese

895 Premi Qualità Prezzo: sono quelli che troverete nelle pagine di questo ventinovesimo Berebene, un'edizione ricchissima come mai prima d'ora. Nel 1991 nasce la prima edizione con il nome di Almanacco del Berebene, a quei tempi i vini premiati con l'ottimo rapporto qualità/prezzo erano 1500 e il prezzo indicato era di 10000 lire. **Oggi la pubblicazione che accompagna gli appassionati e gli specialisti del settore all'acquisto intelligente, comprende referenze che rientrano in una fascia di riferimento da 10 a 13 euro**, allargando di parecchio la platea di vini da recensire che lo scorso anno ammontavano a 773. Ma l'aumento di quest'anno non si deve a nessuna particolare novità, se non alla sempre più consapevole sicurezza che in Italia, sempre più spesso, è possibile concedersi un'ottima bottiglia senza svuotare il portafoglio. Questa pubblicazione, a cura di Stefania Annese e William Pregentelli, non vuole essere un mero listino prezzi; quello che più conta è il motivo per cui questi vini sono qui recensiti, ovvero portate a casa un vino di diversa tipologia, capace di regalarvi un piccolo momento di piacere.

Come sempre, nelle prime pagine, spiccano nove etichette, tre di bianco, tre di rosso e tre di rosato suddivise tra Nord, Centro e Sud: sono riconoscimenti che vanno a quei vini che incarnano lo spirito della pubblicazione, ottimi sia per il palato che per il portafogli e in più facilissimi da reperire non solo in enoteca, ma anche nella grande distribuzione.

Chiudiamo con una piccola novità: insieme alle enoteche classiche, alla fine di ogni regione troverete anche alcuni wine bar, luoghi dove accompagnare grandi bottiglie a varie offerte gastronomiche.

La consegna dei diplomi della guida si terrà questo sabato a Roma (Sheraton Roma Eur), con a seguire la degustazione dei vini premiati. Ma non è finita: domenica 25 l'appuntamento con le migliori etichette Berebene è a Torino (Double Tree by Hilton); domenica 2 dicembre a Napoli (Hotel Continental); lunedì 3 a Milano (Spazio Marco Polo).

I premi qualità/prezzo nazionali

Vini Bianchi
- Lugana Tre Campane '16 - Marangona
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. La Staffa '17 - Staffa
- Sicilia Bianco Adènzia '17 - Baglio del Cristo di Campobello

Vini Rossi
- Trentino Marzemino Castel Frimian '16 - Mezzacorona
- Morellino di Scansano Vignabenefizio '17 - Vignaioli del Morellino di Scansano
- Primitivo di Manduria Lirica '16 - Produttori di Manduria

Vini Rosati
- Valtènesi Riviera del Garda Cl. Chiaretto Rosagreen '17 - Pasini San Giovanni
- Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino '17 - I Fauri
- Cirò Rosato '17 - Malena

Premi qualità/prezzo regionali
- Valle d'Aosta Nebbiolo Barmet '17 - Caves Cooperatives de Donnas
- Grignolino del M.to Casalese '17 - Vicara
- Riviera Ligure di Ponente Pigato '17 - Fontanacota
- OP Buttafuoco Cerasa '17 - Andrea Picchioni
- Trentino Marzemino Heredia '16 - Cantina Sociale di Trento
- A. A. Pinot Bianco Plötzner '17 - Cantina Produttori San Paolo
- Valpolicella Sup. Case Vecie '16 - Brigaldara
- FCO Chardonnay '17 - Ronchi di Manzano
- Romagna Albana Secco Arlùs '17 - Trerè
- Vermentino '17 - San Ferdinando
- Verdicchio di Matelica '17 - Bisci
- Rubicola '17 - Pomario
- Cesanese di Olevano Romano Sup. Silene '16 - Damiano Ciolli
- Abruzzo Pecorino '17 - Antonio Costantini
- Molise Rosso Monterosso I Costali '16 - Tenimenti Grieco
- Falanghina del Sannio '17 - Mustilli
- Verbo Malvasia '17 - Cantina di Venosa
- Castel del Monte Rosso Pezzalaruca '15 - Conte Spagnoletti Zeuli
- Libìci '15 - Casa Comerci
- Peloro Rosso '16 - Le Casematte
- Vermentino di Gallura Petrizza '17 - Masone Mannu

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI FILIERA ALL'INTERNO DEL PARCO DEI BOSCHI DI CARREGA

Un viaggio attraverso sapori antichi e passioni moderne

MONTECOPPE
AZIENDA
AGRICOLA CASEARIA

CASEIFICIO MONTECOPPE SRL

Località Ferlaro via Montecoppe, 19/4 - 43044 Collecchio (PR)
Tel. +39 0521 805942 Tel/Fax. +39 0521 302040
info@montecoppe.it www.montecoppe.it

GUIDE. L'Italia primeggia nelle top 100 in Uk e negli Usa

Etichette italiane in gran spolvero nelle recenti classifiche di Wine Spectator e Wine Enthusiast. Due vini hanno guadagnato i primi posti delle rispettive top 100. Nel primo caso, quello della rivista inglese, a primeggiare è un'icona dei vini italiani, il Bolgheri Sassicaia di Tenuta San Guido, annata 2015, seguito, due posizioni più in basso, dal Chianti classico riserva di Castello di Volpaia. Nei primi quindici posti della top 100 troviamo altri quattro prodotti italiani.

Sul magazine statunitense, per la prima volta una Barbera siede sul gradino più alto. È il Cipressi Nizza Docg di Michele Chiarlo, annata 2015, a mettere tutti d'accordo. Per trovare un altro italiano in classifica occorre scendere all'ottavo posto con Ca' dei Zago, Prosecco di Valdobbiadene, annata 2015.

Top 20 Wine Spectator

1. Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2015 - $ 245
2. Château Canon-La Gaffelière St.Emilion 2015 - $ 84
3. Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2015 - $ 35
4. La Rioja Alta Rioja 890 Gran Reserva Selección Especial - 2005 - $ 175
5. Moët & Chandon Brut Champagne Dom Pérignon Legacy Edition - 2008 - $ 180
6. Aubert Chardonnay Carneros Larry Hyde & Sons - 2016 - $ 85
7. Colene Clemens Pinot Noir Chehalem Mountains Dopp Creek - 2015 - $ 26
8. Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape 2016 - $ 70
9. Tenuta delle Terre Nere Etna San Lorenzo 2016 - $ 60
10. Bedrock The Bedrock Heritage Sonoma Valley 2016 - $ 46
11. Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva - 2013 - $ 30
12. Felton Road Pinot Noir Central Otago Bannockburn - 2017 - $ 50
13. Produttori del Barbaresco Barbaresco Rabajà Riserva - 2013 - $ 66
14. Warre Vintage Port - 2016 - $ 98
15. Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino 2013 - $ 79
16. Château Monbousquet St.-Emilion 2015 - $ 53
17. Caparzo Brunello di Montalcino 2013 - $ 45
18. Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 2015 - $ 99
19. San Felice Chianti Classico 2016 - $ 17
20. Jasper Hill Shiraz Heathcote Georgia's Paddock + - 2015 - $ 8

Top 20 Wine Enthusiast

1. Michele Chiarlo 2015 Cipressi (Nizza) - $ 25
2. Roederer Estate 2011 L'Ermitage Brut Sparkling (Anderson Valley) - $ 48
3. Santa Carolina 2015 Reserva de Familia Cabernet Sauvignon (Maipo Valley) - $ 20
4. Domaine Saint Damien 2016 Les Souteyrades (Gigondas) - $ 33
5. Elk Cove 2017 Estate Pinot Blanc (Willamette Valley) - $ 180
6. Edmeades 2014 Zinfandel (Mendocino County) - $ 20
7. Franz Keller 2016 Vom Löss Pinot Noir (Baden) - $ 25
8. Ca' dei Zago 2015 Dosaggio Zero Metodo Classico (Prosecco di Valdobbiadene) - $ 25
9. Ramey 2015 Chardonnay (Sonoma Coast) - $ 42
10. Zuccardi 2017 Concreto Malbec (Paraje Altamira) - $ 38
11. José Maria da Fonseca 2016 José de Sousa Red (Alentejano) - $ 17
12. Stolo 2016 Estate Syrah (San Luis Obispo County) - $ 36
13. Vignobles Brumont 2014 Château Bouscassé Red (Madiran) - $ 25
14. J Wrigley 2017 Estate Riesling (McMinnville) - $ 25
15. The Calling 2016 Dutton Ranch Chardonnay (Russian River Valley) - $ 32
16. Château la Vieille Cure 2015 Fronsac - $ 22
17. Forstreiter 2016 Alte Reben Reserve Grüner Veltliner (Kremstal) - $ 17
18. Franchetti–Passopisciaro 2016 Contrada R Nerello Mascalese (Terre Siciliane) - $ 66
19. Maximin Grünhäuser 2016 Abtsberg Spätlese Grosse Lage Riesling (Mosel) - $ 46
20. Paltrinieri 2017 L'Eclisse (Lambrusco di Sorbara) - $ 24

Vieni a vivere un'esperienza di gusto, fatta di storia e qualità.

Roma 22-23 Novembre
Panificio Panella
Via Merulana, 54

Milano 29-30 Novembre
Panificio D. Longoni
Via Gerolamo Tiraboschi, 19

Così Com'è

Nessun altro cresce così.

GAMBERO ROSSO | PANELLA | DAVIDE LONGONI PANE TERRA

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea

APPUNTAMENTI. Quinta edizione per wine2wine, la piattaforma business di Vinitaly

Appuntamento a Verona il 26 e 27 novembre per wine2wine, la piattaforma di Veronafiere-Vinitaly per il business giunta alla sua quinta edizione. Tante le novità, a partire dalla data, anticipata di qualche settimana rispetto alle scorse edizioni. Ma anche i seminari-sprint (30 minuti), a cui si aggiungono 15 minuti di domande e risposte, i laboratori pratici 'wine2winelab', gli speed dating per incontri b2b e i networking, ovvero gli intermezzi di 15 minuti tra le diverse sessioni per comunicazioni e scambio di opinioni.

L'evento clou è quello istituzionale di lunedì: *Export all'italiana: tutti per uno e nessuno per tutti*, dove è atteso anche il ministro delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo Gian Marco Centinaio. Un confronto che vede anche la partecipazione dei presidenti di Federvini, Fivi e Unione Italiana Vini, e che sarà preceduto dalla presentazione delle stime dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor sull'export vinicolo 2018. Sotto la lente anche degli approfondimenti dedicati ai mercati del futuro, come Africa, Est Europa, Sud America e i nuovi asiatici, che sull'onda del Dragone si stanno avvicinando con sempre maggior decisione al vino.

Per il programma completo wine2wine.com

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Stefania Annese , Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti
settimanale@gamberorosso.it - 06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco - 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi - 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

FINO AL 25 NOVEMBRE
❖ FRANTOI APERTI IN UMBRIA
frantoiaperti.net

FINO AL 23 NOVEMBRE
❖ MEBI FORUM – MEDITERRANEAN BIODIVERSITY FORUM
Palermo

24 NOVEMBRE
❖ BEREBENE
presentazione
e degustazione dei vini premiati dalla guida
Sheraton Roma Eur
viale del Pattinaggio 100
dalle 17.00 alle 18.00 - presentazione della guida e consegna dei diplomi
dalle 18.00 alle 21.00 - degustazione dei vini premiati

24 NOVEMBRE
❖ LA TERRACOTTA E IL VINO 2018
Fornace Agresti - Impruneta (Firenze)
fino al 25 novembre
terracottaevino.com

24-25 NOVEMBRE
❖ MERCATO FIVI
Piacenza
PiacenzaExp
ore 11-19

24-25 NOVEMBRE
❖ TAORMINA FOOD & WINE WEEKEND
Palazzo Duchi
di Santo Stefano, Taormina

25 NOVEMBRE 2018
❖ BEREBENE
Doubletree by Hilton
via Nizza 230
Torino
ore 16-21

26 NOVEMBRE
❖ ANTEPRIMA VITIGNO ITALIA
Hotel Excelsior
via Partenope, 48 - Napoli
dalle 17.30 alle 22.30

26 NOVEMBRE
❖ BIO WINE FESTIVAL ALTO ADIGE
Südtirol Lounge - Fiera Bolzano
Bolzano
dalle 12.30 alle 17.30

26 E 27 NOVEMBRE
❖ WINE2WINE
Veronafiere
Verona
wine2wine.com

27 NOVEMBRE
❖ RIVE - RASSEGNA INTERNAZIONALE DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Fiera di Pordenone
fino al 29 novembre

29 NOVEMBRE
❖ ASSEMBLEA NAZIONALE CIA
Auditorium
della Conciliazione
via della Conciliazione, 4
Roma
dalle ore 10

1 DICEMBRE
❖ SPARKLE
Hotel Westin Excelsior
via Vittorio Veneto, 125
Roma

2 DICEMBRE 2018
❖ BEREBENE
Hotel Continental
via Partenope, 38/44
Napoli
ore 19-22

3 DICEMBRE
❖ TRE BICCHIERI MILANO
Spazio MarcoPolo4
via Marco Polo, 4
ore 18-22

5 DICEMBRE
❖ L'ABRUZZO DEL VINO -
convegno
Borgo Baccile,
Villa Baccile 34
Crecchio (Chieti)
ore 15.30

Le grandi cantine della Basilicata

Cantine del Notaio

Via Roma, 159 | Rionero in Vulture (PZ)
www.cantinedelnotaio.com | ☎ 0972 723689

La storia di Cantine del Notaio comincia nel 1998 quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, decide di lasciare la ricerca per riprendere l'attività vinicola di famiglia. Un duro e lungo lavoro che ha portato l'azienda ad essere un riferimento per l'Aglianico del Vulture. Ben 40 sono gli ettari vitati tra Rionero, Barile, Ripacandida, Maschito e Ginestra, nelle migliori esposizioni. I vini hanno nomi ispirati alla professione notarile del padre.

Aglianico del Vulture Il Repertorio '16

Il vino e l'abbinamento consigliato:
È un rosso di bella struttura e pienezza: ha un frutto rosso croccante e una bella sapidità, allo stesso tempo riesce a essere morbido e fresco, a far mostra di tannini dolci e levigati. Ideale su piatti a base di selvaggina.

Aglianico del Vulture Il Sigillo '13

Il vino e l'abbinamento consigliato:
Un Aglianico di grande struttura: gioca su nuance di frutti di bosco, cioccolato e pepe nero. Al palato è ricco, vellutato per un finale speziato, di liquirizia e cioccolato fondente. Sorprende accompagnato con dolci al cioccolato amaro.

La Stipula Brut Rosé M. Cl. '14

Il vino e l'abbinamento consigliato:
Un Aglianico del Vulture da Metodo Classico, La Stipula Rosé evoca al naso accenni di frutti rossi freschi e un'elegante nota fumé. Fresco e gradevole in bocca. Da provare con i fritti di verdure in pastella.

GAMBERO ROSSO

BENI DI BATASIOLO · LA MORRA

BENI DI BATASIOLO

ON TOUR

Wine & Dinner Experience

Quattro chef per otto etichette

Gambero Rosso vi dà appuntamento per un tour di cene-degustazione che vedrà i grandi vini Beni di Batasiolo abbinati ai menu di quattro chef, interpreti delle tradizioni e dei sapori di diversi territori. Per maggiori informazioni clicca qui

PRIMO APPUNTAMENTO:

TORINO 6 DICEMBRE 2018 | **Ristorante Al Gatto Nero**

ORE 20.15

PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTARE: 011 590414

I PROSSIMI APPUNTAMENTI DEL TOUR:

ROMA 31 GENNAIO 2019 | **Giulia Restaurant**

NAPOLI 7 MARZO 2019 | **Ristorante Veritas**

MILANO 25 MARZO 2019 | **Ristorante Rovello 18**

FIERE. Bellavita Expo Londra annuncia un'edizione a prova di Brexit. Il vino preferito dagli inglesi? Sempre più green

Chi ha paura della Brexit? Sicuramente non Bellavita Expo Londra che, forte della sinergia con Vpe-Verona e Parma Exhibitions, e a quasi un anno dalla creazione della joint venuture con Cibus e Vinitaly, ha presentato la sesta edizione di Bellavita Expo Londra, la fiera dell'agroalimentare italiano nel Regno Unito, in programma il 7 e l'8 novembre 2019 (e non più a giugno, come era stato fino ad ora). A dare manforte all'iniziativa, i dati forniti da Ice, secondo cui le importazioni agroalimentari dall'Italia in Gran Bretagna, nei primi 9 mesi del 2018, avrebbero raggiunto quota 1,3 miliardi di sterline, in aumento dell'1,29% rispetto allo scorso anno. Non cede neppure il vino, che vale il 20,57% dell'import inglese, per un totale di 438 milioni di sterline. L'obiettivo annunciato dal ceo di Bellavita Aldo Mazzocco è "*dare un contributo al raggiungimento del traguardo di 50 miliardi di euro di esportazioni di food and beverage italiano nel 2020. Oggi siamo a 40*".

L'edizione del prossimo anno vedrà un aumento dell'offerta green, grazie alle nuove aree BellavitaBio Wine&Food, dedicate ai prodotti biologici, vegani e ai sempre più richiesti free from. Si stima infatti che in Gran Bretagna il consumo di prodotti bio abbia raggiunto un giro di affari record di 2,2 bilioni di sterline. **Ed è sopratutto il vino green a segnare aumenti a doppia cifra, tanto che il retailer Waitrose riporta un balzo nelle vendite del 57% rispetto allo scorso anno.**

Ci sarà, poi, ampio spazio per l'innovazione, con l'Osservatorio Bellavita Innovation, che mette in mostra i 100 prodotti alimentari più innovativi proposti dagli espositori ed identificati dal pool Bellavita UK Buyers Commite. Come di consueto, sono previsti focus sugli spirits grazie al Bellavita Mixology Academy e sull'alta ristorazione. Completano il programma un totale di 42 educational events tra masterclass, cooking classes, wine tasting e tavole rotonde. Attesi 6mila visitatori professionali con un potenziamento della presenza di top buyers, 250 aziende italiane e oltre 1.000 nuovi prodotti presenti sul mercato britannico.

IL MIO EXPORT. Catherine Mittica – Avignonesi

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?
Qui ad Avignonesi abbiamo una percentuale di export pari al 60% del totale aziendale, suddiviso tra i vari continenti, con la maggiore presenza in Europa e Stati Uniti.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?
Negli ultimi anni lo scenario è cambiato e, ad oggi, si vende meglio nel settore ristorazione e mescite più che nel "vecchio concetto" di enoteca. Geograficamente rimane sempre l'America il Paese in testa. Ed è proprio in America che i giovani sommelier creano trend e spingono il mercato del vino verso una nuova era.

3 Come va con la burocrazia?
Un orrore. E forse la parola orrore non è abbastanza esplicativa. Purtroppo la burocrazia italiana è un virus che impesta questo Paese e lo spinge verso il baratro. Una burocrazia che non aiuta i produttori di vino, in quanto la legge che dovrebbe tutelarci in realtà è troppo vaga. Molte problematiche di cui dobbiamo occuparci nascono, infatti, dall'ambiguità delle regole vigenti.

4 Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?
Il mercato del vino sta subendo molti cambiamenti, soprattutto dettati dalla nuova generazione di sommelier da NYC. Il trend si muove in senso opposto a quello che possiamo definire lo stile Parker del vino. Oggi, i nostri consumatori sono alla ricerca di un vino non troppo robusto, che tenda più al Borgogna che al vecchio amato Medoc, creando così l'onda perfetta da cavalcare per i nostri 100% Sangiovese Nobile cru.

5 Come promuoverete il vostro vino nei mercati internazionali?
Essenzialmente ci focalizziamo su tre fronti. Il primo è partecipando alle varie fiere internazionali, che si svolgono durante l'anno in tutto il mondo. Il secondo prevede l'invito di sommelier, ristoratori e trader a delle *drink reception* informali durante le quali si dà la possibilità di assaggiare i nostri vini, accompagnati da canapes e finger food. Questo formato ci permette di conoscere i partecipanti personalmente creando, così, un rapporto di trasparenza e fiducia nel nostro prodotto, l'approccio che abbiamo alla viticultura e alle persone che sono parte integrante di Avignonesi. Il terzo fronte riguarda la parte dei social e la visibilità che abbiamo online, in quanto la "digital era" che stiamo vivendo richiede una presenza sempre più spiccata in questo campo.

❖ Avignonesi - Montepulciano - Siena - avignonesi.it

NEL PROSSIMO NUMERO
ABBAZIA DI PROPEZZANO

GAMBERO ROSSO HD

Solo su sky | Canale 412

SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL IN ONDA LA QUINTA SERIE DI

Senza glutine con Gusto

Marcello Ferrarini torna in una serie sempre più scoppiettante, con nuove ricette sfiziose per tutti. Tante ricette gluten free per condividere la tavola in libertà, perché essere celiaci non significa rinunciare al gusto.

IN ONDA OGNI SABATO E DOMENICA ALLE 14.30 E ALLE 20.30

IN COLLABORAZIONE CON

Foxy Cartapaglia MASTER · birra Baladin · Germinal BIO · SAVIOLA · DallaTorre val di non · Dr. Green RISOLI · essent'ial · CIRCUITO PALAVORO · Ales&Co · BREWDOG · TO ØL · St Peter's Brewery · Mikkeller

RIUSCIRÀ LA VITICOLTURA ITALIANA A FARE A MENO DEL RAME?

a cura di Loredana Sottile

Il prossimo 27 novembre a Bruxelles si discuterà dell'abbassamento delle dosi consentite dei composti rameici: 28 kg distribuiti in 7 anni. Ma quali sono oggi le soluzioni alternative per chi coltiva in regime biologico? Dagli integratori alle viti resistenti, facciamo il punto con chi le sta sperimentando

Rame sì, rame no? In questi mesi si sono succedute proposte e dietrofront, che stanno lasciando nell'incertezza i produttori agricoli, soprattutto chi coltiva in regime biologico. Tendenzialmente, però, il percorso di una riduzione sembra ormai quello più probabile. La Commissione Ue vorrebbe chiudere la questione entro l'anno e, per questo motivo, ha indetto una riunione congiunta per il prossimo 27 novembre con la Commissione Paff (Plants, Animals, Food and Feed). La proposta che verrà vagliata è quella di ridurre le quantità annua di rame consentito a 4 kg (al momento sono 6 kg), con la possibilità di sforare questo limite, purché si rimanga entro i 28 kg in 7 anni. Una soluzione che, al momento, sembra incontrare il favore degli Stati membri. Tuttavia, se non si raggiungerà la maggioranza, bisognerà trovare un'altra soluzione entro poche settimane. E, comunque vada, le nuove disposizioni dovranno entrare in vigore entro il primo febbraio 2019.
Mentre la discussione va avanti, Tre Bicchieri ha cercato di capire se al momento esistono alternative valide a questo metallo pesante, da sempre ammesso in agricoltura biologica, ma oggi finito sotto accusa. E se, quindi, la viticoltura italiana sia davvero pronta a farne a meno. ››

"Il mio lavoro è proteggere la salute pubblica. Sono preoccupato per il potenziale accumulo di rame, metallo pesante non degradabile, nel terreno"

– Vytenis Andriukaitis, Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare

Rame. Una definizione

Il rame è uno dei fungicidi più utilizzato in agricoltura sotto varie forme, come solfato di rame, tribasico, idrossid, ossicloruro. In particolare, in viticoltura, è il principio attivo utilizzato da oltre un secolo contro la peronospora della vite e, per lo più, viene neutralizzato con idrato di calce al fine di ridurne l'acidità, in un composto che prende il nome di poltiglia bordolese. L'applicazione avviene tramite trattamento fogliare in fase preventiva. Può essere applicato senza particolari problemi durante tutto il ciclo vegetativo della vite, ma se ne sconsiglia l'uso nel periodo della fioritura. Non essendo un prodotto di sintesi, è consentito anche in agricoltura biologica, dove funge anche da fertilizzante. Ma, essendo un metallo pesante, tende ad accumularsi nei primi strati del terreno, con impatti negativi sulla vita microbica, sullo sviluppo di batteri, alghe, micorrize, funghi e lombrichi. Viene allontano dal terreno esclusivamente dall'azione delle piogge.

L'APPELLO FIVI E AGRINSIEME

Non nasconde, a tal proposito, le sue preoccupazioni la Fivi, che in più occasioni ha lanciato il suo appello al Mipaaft, affinché si trovi una soluzione meno penalizzante per i produttori di biologico che, al contrario di chi fa agricoltura tradizionale, non possono sostituire il rame con altre molecole di sintesi (rame e zolfo sono, infatti, gli unici prodotti ammessi anche in regime bio). In particolare, la presidente **Matilde Poggi** chiede soluzioni meno drastiche e più graduali. "*Nessuno di noi è contento di buttare rame nel terreno, ma c'è bisogno di tempo affinché la ricerca vada a avanti e chi fa biologico possa trovare soluzioni migliori. Al momento, purtroppo, di questo fungicida non possiamo fare a meno*". Sulla possibile strada da seguire Poggi propone un primo step con riduzione del a 5Kg, per passare nel 2024 a 4 kg. A suffragio di ciò, fa presente come in molti areali l'attuale limite di 6 kg/ettaro non sia stato superato nel 2018 solo grazie al meccanismo della media quinquennale. In altre aree, addirittura, è stato necessario chiedere una deroga concessa a livello regionale. Dello stesso avviso, Agrinsieme (Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle Cooperative Agroalimentari) che, qualche settimana fa, ha scritto ai ministri della Salute Giulia Grillo, del Mipaaft Gian Marco Centinaio e dell'Ambiente Sergio Costa, ribadendo la necessità di non ridurre i limiti sia per l'agricoltura convenzionale, sia e soprattutto per quella biologica. Chiedendo, inoltre, che venga concessa la possibilità di differenziare le dosi in relazione a specifiche fasce climatiche individuate dall'Ue, come già avvenuto per l'impiego di solfiti.

> "Non ci sono al momento alternative biologiche al rame"
> – professor Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano

LA VITICOLTURA OLTRE IL RAME, SECONDO LA FONDAZIONE MACH

Per avere un quadro chiaro della situazione, non potevamo che rivolgerci al centro di ricerca e sperimentazione per eccellenza: la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Partendo da una domanda secca: il rame è oggi sostituibile? Altrettanto secca la risposta del dirigente del Centro trasferimento tecnologico **Claudio Ioriatti**: "*Per chi fa agricoltura biologica non esistono ancora delle valide alternative contro la peronospora. Tuttavia, è innegabile che il rame dia dei problemi al terreno e ai suoi microrganismi*". Motivo per cui, davanti alle possibili riduzioni che molto probabilmente arriveranno dall'Ue, la Fondazione non si trova di certo impreparata. "*Se, oggi del rame non si può fare a meno*" spiega Ioratti "*ridurne le dosi è, invece, possibile. Grazie all'ausilio di altri prodotti. Prodotti che hanno un effetto di compensazione, ma che da soli non darebbero comunque gli stessi risultati del rame*". L'elenco è lungo e continua ad arricchirsi. Ci sono, ad esempio, estratto di equiseto, oli essenziali, chitosano (*vedi a tal proposito la sperimentazione dell'Università di Ancona nel paragrafo successivo*). Ma la strada di questi, chiamiamoli "integratori" non è l'unica percorribile. Ve ne è un'altra che, però, presuppone la revisione della viticoltura tradizionale. Una sorta di rivoluzione copernicana, che passa dal produrre ››

Varietà resistenti. Le cantine ci credono

Sono sempre di più le cantine che decidono di affidarsi ai vitigni resistenti: dall'altoatesina Lieselehof del produttore Werner Morandell alla cantina cooperativa Rauscedo, passando per la Cantina sociale di Trento.
Tra gli ultimi, in ordine di tempo, ad aver scelto questa strada, con la collaborazione dei Vivai Rauscedo, ci sono **I Feudi di Romans**, il marchio di punta dell'Azienda Agricola Lorenzon di San Canzian d'Isonzo. "A maggio di quest'anno" spiega il presidente Enzo Lorenzon "sono stati impiantati due nuovi ettari destinati alla produzione di vini bio. Si tratta di Soreli, Sauvignon Kretos e Sauvignon Rytos, vitigni a bacca bianca di nuova generazione resistenti alla peronospora e all'oidio. Grazie a queste varietà di vite, recentemente introdotte, si potranno ottenere vini di qualità con un'attenzione maggiore alla tutela dell'equilibrio naturale del vigneto andando incontro a quella fetta di consumatori sensibili ai temi della sostenibilità ambientale". I nuovi vigneti entreranno in produzione fra 2 anni e la prima vera vendemmia si avrà nel 2020.

» altro vino e coltivare altre uve. Non quelle blasonate. Ed è la strada delle varietà resistenti. "*Selezionate sia in Italia, ma anche dalle università estere*" continua il direttore "*alcune sono già sul mercato e c'è chi già produce i propri vini a partire da queste varietà. Si tratta di incroci tra vite europee, che porta il carattere della qualità, e vite americana, che porta quello della resistenza. Sono, ovviamente, varietà sotto osservazione, perché sono resistenti alla peronospora, ma magari possono contrarre nuove malattie. Anche, in questo caso, quindi, qualche trattamento può rivelarsi comunque necessario*". Sulla scia delle varietà resistenti si "innesta", poi, la tecnica del genoma editing, studiata già da anni dalla stessa Fondazione Mach: "*Abbiamo un programma di briefing su questa tecnica*" rivela Ioratti "*in questo caso si tratta di inserire i caratteri di resistenza su varietà classiche. Purtroppo, però, la decisione della Corta Europea di considerare il genoma editing come Ogm ha bloccato l'entusiasmo su questi studi. Ma di certo le sperimentazioni non si fermeranno, perché magari in un futuro non troppo lontano la normativa potrebbe cambiare*".

> "Una possibile risposta? Ricorrere alle varietà resistenti alle malattie"
> – Cluadio Ioratti, dirigente del Centro trasferimento tecnologico

In attesa di quel futuro, il direttore del Centro ci tiene, però, a precisare come, in ogni caso, prima di qualunque trattamento contro le malattie della vite sia necessario intervenire a monte sulle tecniche agronomiche, con le dovute differenze tra zone, come quelle del Sud, dove le condizioni climatiche sono più favorevoli alla viticoltura, e quelle umide più soggette all'insorgere di malattie della vite: "*Non basta pensare di sostituire questo o quel prodotto se prima non si interviene correttamente sulla pianta e sul terreno. Base di partenza per una viticoltura di qualità e rispettosa dell'ambiente*".

foto: I Feudi di Romans

MONCARO E L'UNIVERSITÀ DI ANCONA SPERIMENTANO IL CHITOSANO

Se gli Istituti vanno avanti con la ricerca, neppure le cantine stanno a guardare. Com'è il caso di Moncaro, la cooperativa di Montecarotto (Ancona), che già da anni (era il 2012) ha iniziato a sperimentare soluzioni alternative al rame, insieme all'Università di Ancona. In particolare con l'Istituto di Fisiopatologia e il professore Gianfranco Romanazzi. Le soluzioni sono, poi, state inserite in un bando della Regione Marche che è arrivato ai primi posti della graduatoria e che potrebbe presto avere dei risvolti sulla viticoltura marchigiana. A dare i risultati più soddisfacenti è il chitosano, un polisaccaride estratto dall'esoscheletro dei crostacei che, come il rame, ha una funzione preventiva.
"*Lo abbiamo utilizzato sia nell'area del Conero, per il Montepulciano, sia nella zona del Verdicchio*" spiega a Tre Bicchieri l'enologo di Moncaro **Giuliano D'Ignazi** "*e possiamo dire che, anche in un'annata come questa, caratterizzata da un'ampia diffusione della peronospora, è riuscito a contenere bene la malattia. Tanto che non abbiamo riscontrato differenza tra le vigne trattate con il chitosano e quelle trattate con il rame*". Anzi: una differenza, in realtà c'è. Ed è quella economica. "*Purtroppo il chitosano costa tre volte il rame*" continua l'enologo "*per cui essere sostenibile dal punto di vista ambientale, non coincide con l'esserlo dal punto di vista economico. Oltretutto, in caso di piogge o di nuovi germogliamenti, diventa necessario ripetere il trattamento*". Anche per questo motivo, sostituire del tutto, da qui a breve, il rame non è possibile (in molti casi lo si usa in modo complementare). Ma essere in linea con eventuali abbassamenti delle dosi richieste dall'Ue sì. "*Il nostro obiettivo non è eliminare il rame d'emblée e dappertutto*" chiarisce D'Ignazi "*C'è bisogno almeno di un triennio affinché si possa passare dalla fase sperimentale a quella operativa, sperando, anche in un contenimento dei costi. Ma la strada è quella giusta, anche perché va ricordato che il rame è fortemente impattante, sia sull'ambiente* (è nocivo per i microrganismi utili al terreno e per la flora microbica e si deposita nel terreno; ndr), *sia sul vino per quel che riguarda la parte aromatica. Dal nostro punto di vista, l'esigenza di sostituirlo è nata,non solo da una scelta sostenibile, ma anche dal voler trovare una soluzione alle ossidazioni. Il rame, infatti, funge da catalizzatore e, quindi, nelle prime fasi di vinificazione va ad ossidare parte degli aromi delle uve. Soprattutto nei vitigni bianchi, dove gli aromi sono molto più sensibili all'ossigeno*". Vale a dire che trattare in modo diverso – che sia con il chitosano o con altri prodotti - può, non solo contenere le malattie senza avere effetti negativi sull'ambiente, ma addirittura dare vini migliori. ❖

BIANCHI E AUTOCTONI. I NUOVI ASSET SU CUI INVESTIRE IN CINA

a cura di Giuseppe Carrus e Lorenzo Ruggeri

Tre Bicchieri a Shanghai e Vini d'Italia a Pechino, passando per la porta principale: Hong Kong. Il momento è buono per le esportazioni di vino italiano in Oriente. La ristorazione e gli aspiranti sommelier guidano la riscossa, ma serve una presenza costante

Sembrano lontani i tempi in cui erano in tanti a pensare che il mercato cinese fosse ancora difficile da interpretare, a causa di una nazione troppo grande, di una cultura enologica non codificata che sembrava volere solo i vini di bassissimo prezzo o i vini di culto di Bordeaux. Erano i produttori per primi a mostrare questi timori che, oramai, sembrano svaniti. Lo dimostrano gli ultimi dati dell'Istat, relativi ai primi otto mesi del 2018, che per la Cina confermano il buon momento per le esportazioni italiane. Lo dimostrano anche le performance del 2017, che hanno visto un incremento di quasi il 30% a valore per i vini italiani. In particolare, se si guarda a questa prima parte del 2018, il trend segna un +4% a oltre 79 milioni di euro, rispetto ai 76 milioni di euro del 2017. Guardando ai volumi, dopo il +25% dello scorso anno, i primi otto mesi segnano un lieve, ma poco influente rallentamento (da 228 mila ettolitri a 203 mila). ››

La cucina italiana in Cina

Cresce – perché piace – anche la cucina italiana in Cina e bastava osservare i cooking show organizzati da **Barilla** (partner dell'evento) sia a Shanghai, sia a Pechino per capire tutto l'interesse del mercato cinese nei confronti dell'enogastronomia italiana.

Cina e Hong Kong in cifre

Gennaio-Agosto 2018. Valori in €

anno	Cina export	Hong Kong export
2017	76.093.562	19.383.673
2018 provvisorio	79.018.876	18.770.162

Gennaio-Agosto 2018. Quantità in kg

anno	Cina export	Hong Kong export
2017	22.871.403	2.166.838
2018 provvisorio	21.302.998	1.918.333

» TRE BICCHIERI A HONG KONG

Ma partiamo dalle porte della Cina, il suo hub commerciale: Hong Kong. Un banco di prova cruciale per il vino italiano. È la piazza da dove la cultura del vino si è diffusa in Cina, la piazza dove la Francia si è imposta per prima, dominando ancora il mercato con quote bulgare. E anche l'epicentro da dove è partito il riscatto in Asia del vino italiano, che negli ultimi anni sta consolidando le proprie posizioni, grazie a una ristorazione florida, tra le migliori al mondo, e un interesse nuovo per l'autoctono e vini bianchi, a lungo trascurati. Tuttavia, c'è ancora da lavorare tanto, considerato che secondo l'Osservatorio Vinitaly Nomisma Wine Monitor, oggi Hong Kong è il settimo buyer di vino al mondo con quasi 1,4 miliardi di euro importati nel 2017, dove però la Francia registra un valore dell'export pari a 809 milioni di euro, l'Italia appena di 39 milioni di euro. Il 2018 (dati Istat) si è rivelato finora in chiaroscuro per i nostri prodotti verso questa piazza, con una flessione del 3% nei valori esportati, a 18,7 milioni di euro, e un'altrettanta diminuzione nei volumi di circa il 10%. Ma va detto che il 2017 aveva segnato un progresso del 13% a valore e dell'8,5% a volume. L'evento Tre Bicchieri (special International Wine & Spirits Fair di Hong Kong), andato in scena alla Sky Lobby del Central Plaza, proprio alla vigilia della XI edizione della fiera internazionale, ha confermato un livello di conoscenza e curiosità con pochi eguali in Asia, così come di grande interesse è stato l'approfondimento sui vini del Consorzio del Sannio. Presenti importatori sempre più specializzati e sommelier autori di carte dei vini tra le più complete e profonde a livello internazionale. "*L'Etna e la Campania stanno vivendo un ottimo momento, i clienti vogliono provare stili nuovi, sono ben felici di farsi guidare*", commenta Marino Braccu, manager di **Otto e mezzo Bombana** (Tre Forchette nella nostra Top Italian Restaurants). »

Hong Kong. I migliori ristoranti selezionati da Top Italian Restaurants

Oltre a Otto e mezzo Bombana, che si è aggiudicato le Tre Forchette della nostra guida, il massimo riconoscimento va a Grissini. Tra le new entry, a Due Forchette, Octavium e Gaia. Quest'ultimo si aggiudica anche il Surgiva Taste & Design Award per la cucina classica e rigorosa, arredamento vintage e un servizio d'altri tempi di prim'ordine. Ancora, premiati durante l'evento Osteria Marzia, altre new entry, con Due Gamberi, cosi come Locanda dell'Angelo che strappa Tre Gamberi insieme a Giando. "Stiamo puntando su negozi di vendita di eccellenze italiane, abbiniamo vino a 12 varietà di pomodori, mozzarelle, salumi, passate, uova, tartufi e molto altro. C'è ancora molto spazio per progetti mirati", commenta Giandomenico Caprioli. Infine, premiato come Best Wine bar Contadi Castaldi in Town 121BC a Soho, grazie a una selezione fantastica di produttori italiani che lavorano in modo sostenibile e puntano sull'autoctono.

» TRE BICCHIERI A SHANGHAI

È da diversi anni che il Gambero Rosso porta le migliori aziende italiane in Cina, con un successo sempre crescente, e quest'anno - sia a Shanghai, sia a Beijing - gli eventi hanno sancito la maturità dell'export italiano in Cina e l'interesse da parte dei cinesi del valore del nostro vino. A Shanghai l'evento era dedicato ai Tre Bicchieri e più di cinquanta aziende vi hanno partecipato. Grazie alla presenza di buyers e di sommelier professionisti (in città c'è un gran fermento per la professione e molti giovani studiano per lavorare nella sommelierie) si è potuto apprezzare la vastità della nostra produzione nazionale, fatta di piccoli artigiani, grandi aziende a gestione familiare che producono da generazioni e cantina cooperative capaci da anni di produrre vini di altissima qualità a giusto prezzo. Durante l'evento non è mancata la masterclass dedicata agli undici premi speciali della Guida Vini d'Italia 2019.

"*Siamo presenti da 4 anni sul mercato cinese*" ci dice Michele Montresor dell'azienda **Ottella** "*siamo arrivati qui con il solo scopo di capire quali fossero i meccanismi per avere una presenza costante e non occasionale. Da subito ci è parso chiaro che la cosa fondamentale era far capire l'unicità del vino italiano. Unicità dovuta non solo alle caratteristiche dei vigneti o dei vitigni o alla qualità delle etichette, ma e soprattutto alla cultura della nostra società, alla nostra storia, alla nostra arte. Farsi conoscere in tutto e per tutto è la vera chiave. Io penso*" continua Montresor "*che, in questo momento, se i produttori diventano ambasciatori culturali della nostra nazione, lo spazio per i grandi prodotti italiani in Cina c'è, eccome. In questo contesto il Gambero Rosso ha e ha avuto un ruolo chiave nell'importazione dei vini italiani, grazie all'alta alta reputazione, di cui gode anche negli ambienti pubblici. Cosa che qui è importantissima e che permette a tanti vini italiani di raggiungere una certa notorietà*". »

Shanghai. I migliori ristoranti selezionati da Top Italian Restaurants

Non è, però, solo il vino a primeggiare durante l'evento. Anche in questa tappa si è parlato della ristorazione italiana di qualità all'estero. Da diversi anni il Gambero Rosso seleziona e premia le migliori aziende italiane nel mondo siano essi ristoranti, trattorie, pizzerie o wine bar. A Shanghai sono ben 4 le aziende premiate. A partire da Otto e mezzo, il bellissimo locale di Umberto Bombana, proseguendo con Va Bene, ristorante con cucina creativa e carta dei vini snella ma divertente, per poi passare al Da Marco, trattoria premiata con Due Gamberi, e concludere con Niko Romito al Bulgari che esordisce con Due Forchette. Niko Romito conquista anche il premio speciale "Taste & Design Award "del partner dell'evento Surgiva, l'acqua trentina di proprietà della famiglia Lunelli. Infine, premiato l'wine bar Uva da Contadi Castaldi, altro premio speciale da parte della realtà franciacortina per la migliore carta dei vini.

» VINI D'ITALIA DI PECHINO

Da Shangai si vola per Pechino per la tappa "Vini d'Italia" che comprende tutte le aziende recensite sull'ultima Guida. All'interno di una delle grandi sale del Four Season Beijing, più di trenta cantine hanno fatto provare al pubblico le loro etichette. La presenza era arricchita dal **Consorzio del Sannio** che, attraverso un corner dedicato, ha fatto conoscere ben 10 realtà campane. A detta dei produttori anche a Pechino l'esclusiva presenza di trade (giornalisti, buyers, importatori) ha sancito il successo dell'evento. "*Abbiamo iniziato a lavorare in Cina ben otto anni fa, ma solo attraverso piccole fiere locali in cui si parlava solo di quantità e non di qualità. Tutto è cambiato quando il Gambero Rosso ha assegnato i Tre Bicchieri al Carmignano Riserva e, quindi abbiamo deciso di partecipare agli eventi esteri*". Queste le parole di Dario Pierazzuoli della **Tenuta Le Farnete e Cantagallo**. "*Rispetto alle fiere in cui avevamo già partecipato, negli incontri organizzati dal Gambero Rosso abbiamo sempre trovato un pubblico capace di trovare la qualità dei prodotti, di non guardare solo il prezzo o il peso della bottiglia vuota, di apprezzare vitigni autoctoni e microzone meno conosciute rispetto alle più blasonate Doc e Docg.*" ❖

Pechino. I migliori ristoranti selezionati da Top Italian Restaurants

Anche a Pechino cresce la ristorazione italiana di qualità. La guida Top Italian Restaurants consultabile all'indirizzo www.gamberorosso.it/restaurants ha premiato ben 5 insegne. Mio, ristorante situato all'interno del Four Season conquista le Tre Forchette, massimo riconoscimento. Due Forchette per Opera Bombana, Una Forchetta per Cèpe, Due Spicchi per Bottega, una delle pizzerie più convincenti in tutto oriente. Spazio anche alle trattorie tradizionali con Prego, insegna che punta solo sulle ricette tradizionali della nostra nazione.

HONG KONG

SHANGHAI

PECHINO

GAMBERO ROSSO

CALENDAR

WORLDTOUR 2019

GamberoRossoInternational

2018

OCTOBER

27	ROME - Italy	trebicchieri
30	TOKYO - Japan	trebicchieri

NOVEMBER

01	SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow
05	TAIPEI - Taiwan	Top Italian Wines Roadshow
07	HONG KONG - China	trebicchieri HKTDC Special
12	SHANGHAI - China	trebicchieri
15	BEIJING - China	Vini d'Italia
20	ST. PETERSBURG - Russia	Top Italian Wines Roadshow
22	MOSCOW - Russia	trebicchieri

2019

JANUARY

21	MUNICH - Germany	trebicchieri
23	BERLIN - Germany	Vini d'Italia
28	STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri
30	COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia

FEBRUARY

27	CHICAGO - Usa	trebicchieri

MARCH

01	NEW YORK - Usa	trebicchieri
05	SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri
07	LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
11	MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow
16	DUSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special
26	LONDON - U.K.	trebicchieri

APRIL

07	VERONA - Italy	trebicchieri VINITALY Special
16	DUBAI - UAE	Notte Italiana - Best of Italy

MAY

06	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
	ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
15	BORDEAUX - France	trebicchieri VINEXPO Special
28	MONTREAL - Canada	Top Italian Wines Roadshow
30	TORONTO - Canada	Vini d'Italia

JUNE

03	WASHINGTON DC - USA	Top Italian Wines Roadshow
05	BOSTON - USA	Top Italian Wines Roadshow
10	ATLANTA - USA	Vini d'Italia
12	SAN DIEGO - USA	Vini d'Italia

Sponsor

A DHL company
GORI
Wine and spirits logistics

Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE
TRENTINO ITALIA