



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

GUIDA VINI D'ITALIA 2015. MAI COSÌ RICCA



OCM

Il vino ha utilizzato quasi il 100% del budget. Bene promozione e ristrutturazione pag. 2

CONSORZI

Vendite ok per la Barbera d'Asti. Dal 2015 erga omnes al via per cinque Doc e Docg pag. 3

RUSSIA

250 milioni di euro da investire in Crimea: ecco i piani del Cremlino per il vino. E l'import Ue? pag. 9

STIME OIV

Produzione mondiale in calo: -6%. Francia torna al primo posto, seguita dall'Italia pag. 10

VINI D'ITALIA 2015

Tutto quello che avreste voluto sapere sulla guida. Le anteprime dei curatori pag. 14



Spesi 337 milioni del Programma nazionale di sostegno: quasi il 100%

Come nel 2009/2013, sono la ristrutturazione e la promozione sui mercati dei Paesi terzi le misure più utilizzate all'interno del Piano nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo. L'annualità 2013/14 ha consentito l'impiego di risorse dell'Ocm vino per 337 milioni di euro, pari al 99,8% del budget a disposizione. Le due misure, fa sapere il Mipaaf, raggiungono assieme quota 243 milioni di euro, pari al 72% delle risorse complessive. Soddisfazione, in particolare, per la misura degli investimenti, in vigore dal solo 2011. Secondo il ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, i 52 milioni di euro di questa voce di bilancio sono un "buon risultato" che dimostra "l'impatto positivo che sta riscuotendo la misura a livello di



impresa". Tra le altre voci del Pns, la vendemmia verde (prevista per prevenire eventuali crisi di mercato in alcune aree) ha fatto registrare un utilizzo limitato, con 864mila euro, in linea con la ridotta produzione della campagna vendemmiale 2013/2014, così come non è alta la

cifra (11 milioni) utilizzata per la distillazione dei sottoprodotti. Infine, poco più di 30 milioni di euro sono andati all'assicurazione del raccolto: serviranno a coprire i costi dei premi assicurativi versati a copertura delle perdite dovute ad avversità climatiche e fitopatie. "È un risultato molto importante" commenta Martina "che dimostra l'ottima riuscita del Programma nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo. L'Italia ha dato vita a una buona pratica, continuando a investire nelle misure strutturali e di promozione previste dall'Ocm e utilizzando in maniera efficace i fondi comunitari. È la dimostrazione che attraverso un gioco di squadra possiamo permettere alle nostre produzioni di avere maggiore competitività nei mercati esteri".

PNS CAMPAGNA 2013/2014

	EURO
Promozione sui mercati dei paesi terzi	81.999.193
Ristrutturazione e riconversione dei vigneti	161.284.890
Vendemmia verde	863.458
Assicurazione del raccolto	30.307.055
Investimenti	51.449.034
Distillazione dei sottoprodotti	11.030.995
TOTALE	336.934.628

Fonte: Mipaaf

Nuovo calo del clima di fiducia dell'industria del vino

Secondo calo consecutivo per il clima di fiducia dell'industria vitivinicola nazionale. Il trend per il terzo trimestre 2014 è analogo a quello del settore alimentare nel suo complesso. Secondo la consueta indagine Ismea (su un panel di 1.300 imprese del food & beverage), sul settore vitivinicolo pesa il calo di giudizi positivi sugli ordini e sulle attese di produzione, a fronte di un miglioramento delle opinioni sulle scorte. In particolare, il pessimismo sul fronte degli ordini si spiega con la difficile situazione sul mercato interno, che non viene bilanciata dai buoni risultati dell'export. Per quanto riguarda il clima di fiducia non positivo per il prossimo trimestre, molto dipende dalle previsioni di produzione che, sia per Uiv-Ismea, sia per Assoenologi, danno una flessione in volumi del 15%.

CLIMA FIDUCIA ISMEA



Fonte: Ismea

Barbera d'Asti a +6% in nove mesi e il Consorzio fa scattare l'erga omnes su 5 Doc e Docg

a cura di Gianluca Atzeni

Nove mesi con il segno più per la Barbera d'Asti. La Docg piemontese sfiora i 17 milioni di unità imbottigliate, con una crescita del 6%. E all'estero il primo semestre dell'anno chiude con il 3 per cento in più, secondo un recente sondaggio promosso dal Consorzio di tutela Barbera vini d'Asti e del Monferrato su un campione di cento aziende. Bene, tra le denominazioni, il Ruché di Castagnole Monferrato, di cui da gennaio a settembre sono state imbottigliate 587 mila bottiglie. Numeri che rappresentano un buon viatico per l'applicazione dell'erga omnes: per le 2.456 aziende si tratterà di contribuire con una quota alla tutela, vigilanza e promozione delle denominazioni. Quelle che saranno attivate dal primo gennaio 2015 sono cinque: Barbera d'Asti, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Cortese dell'Alto Monferrato e Ruché: "Le aziende dovranno versare pochi millesimi a bottiglia prodotta" spiega il presidente del Consorzio Filippo Mobrì (al centro nella foto), ricordando che



l'iniziativa coinvolge l'intero comparto: "Per questo si è deciso di avvalersi dei poteri conferiti dall'erga omnes per far pagare la quota anche ai produttori non associati". Le attività di vigilanza sono effettuate in collaborazione con il Consorzio del Barolo già da quest'anno: "I controlli si svolgono in Horeca e Gdo anche su prodotti alimentari che usano la denominazione, come

le pesche alla Barbera d'Asti o il salame aromatizzato al Ruché", rileva il direttore Patrizia Barreri. Alla voce promozione, il vice presidente Stefano Chiarlo (a destra nella foto, esponente di uno dei brand che hanno riabbracciato il Consorzio) annuncia 200 mila euro di investimento su Barbera, Nizza e Ruché negli Usa. Infine, sul fronte interno, c'è preoccupazione per la flavescenza dorata che colpisce particolarmente il vitigno Barbera: "Occorre investire nella ricerca" dice l'altro vice presidente Lorenzo Giordano (a sinistra nella foto) "anche se non dà risultati immediati. La strada è un tavolo comune di esperti, che già stiamo facendo ad Alba con la Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo".



PROSCIUTTI DAL MONDO

TRADIZIONE E GUSTO DELL'ALTA NORCINERIA

I MIGLIORI PROSCIUTTI DEL MONDO SELEZIONATI DAL GAMBERO ROSSO
A NORCIA NEL CASTELLO DEL VIGNOLA PER DARE VITA A 3 GIORNI DI ALTA GASTRONOMIA, DEGUSTAZIONI
GUIDATE, CORSI DI CUCINA, LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI, CENE A TEMA E TANTO ALTRO

NORCIA, 31 OTTOBRE 1/2 NOVEMBRE 2014

Apri a Torino il Salone del Gusto: alla stand del Mipaaf la presentazione di Terrevive

Aperti oggi i cancelli del Salone del Gusto di Torino e Terra Madre (23-27 ottobre), che raggiunge così quota dieci edizioni. L'ultima, nel 2012, aveva registrato la partecipazione di 220 mila visitatori italiani e stranieri (con un incremento del 10% rispetto a due anni prima) e di 2.140 testate giornalistiche, generando 9,2 milioni di euro di entrate. Tra i primi appuntamenti del 2015 l'incontro con il Ministero delle Politiche agricole, Maurizio Martina che allo stand del Mipaaf (Padiglione 2) ha presentato la seconda parte dell'accordo "Terrevive" tra le Re-



gioni, i Comuni, l'Agenzia del Demanio e il Ministero, per la riconversione delle terre incolte in terreni agricoli. La prima fase, a luglio, era stata la cosiddetta "liberazione" di 5500 ettari di terreni dello Stato. "Da oggi i giovani agricoltori" ha detto il Ministro "potranno trovare online la prima parte del bando Terrevive sul sito dell'Agenzia del Demanio. Grazie anche alle loro segnalazioni, abbiamo deciso di dare vita alla fase due del progetto, coinvolgendo direttamente Regioni e Comuni che hanno un potenziale di terre

riconvertibili molto alto al Nord come al Sud. Questo sforzo accanto alle Banche della terra che stanno nascendo in diverse Regioni, consentirà di liberare ettari ed ettari di terre oggi improduttive, riportandole dove devono stare: nelle disponibilità quotidiane degli agricoltori per continuare a produrre". Chiuso il capitolo "liberazione terre", il Salone va avanti con tutti gli altri appuntamenti. Tra le novità di questo Salone il padiglione 5 del Lingotto, interamente dedicato alla didattica e all'educazione del gusto. Per gli appassionati di vino, invece, si brinda all'Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare all'Enoteca del Salone, che propone un fitto programma di degustazioni con proposte da tutta Italia. Fiore all'occhiello, come ogni anno, la selezione di vecchie annate della Banca del Vino di Pollenzo. - L. S.

Allegrini: Produzione in calo ma Amarone e Recioto saranno di buona qualità

Meno danni del previsto per le uve destinate all'appassimento di Amarone e Recioto. Anzi, l'annata 2014 è salva e la qualità promette risultati buoni. "Grazie soprattutto alla fase vendemmiale che si è svolta in condizioni favorevoli", dice Marilisa Allegrini, presidente de Le Famiglie dell'Amarone d'Arte (2,5 milioni di bottiglie), che da subito ha predicato prudenza sulle ipotesi di mancata produzione. **A essere particolarmente soddisfatti sono i proprietari dei vigneti in media e alta collina**, dove il drenaggio è maggiore che in pianura. Sul fronte quantitativo, la produzione è prevista in calo rispetto alle precedenti campagne.



Refrigerare le cantine a costo zero. Tra un anno entra nel vivo il progetto Sicilia-Malta

Partiranno il prossimo anno a Malta le sperimentazioni del progetto ViEnergy-Vigna energetica, che consentiranno di usare il calore per la produzione del freddo e la refrigerazione delle cantine. **L'iniziativa, partita nel 2012 e finanziata con circa 1,4 milioni di euro (suddivisi tra Sicilia e Malta)**, nell'ambito del programma operativo Italia-Malta 2007-2013, servirà a determinare dalla vendemmia 2015 il modo più conveniente per produrre energia pulita e a costo zero. Due i sistemi da valutare: il primo, che usa il fotovoltaico per generare elettricità; il secondo, che immagazzina calore mediante collettori per riscaldare acqua e ammoniaca e produce freddo. Un secondo filone di ricerca, riguarda polifenoli e flavonoidi dei vini maltesi (la cui produzione è di circa 4 milioni di bottiglie). Nell'isola, il clima, secondo gli esperti dell'università di Malta, favorirebbe una maggiore produzione. Un'arma in più per i vini maltesi che stanno puntando a uscire decisamente dai confini interni per affacciarsi, come già fanno, sui mercati internazionali. Nell'ambito dello stesso progetto, a Marsala, sono partiti i test sugli autobus per il trasporto pubblico (con motori Euro 2). Gli additivi ottenuti dagli scarti della vinificazione, saranno testati nelle miscele di gasolio e metano. Secondo alcuni studi l'etanolo impiegato in miscela con il diesel fa diminuire la CO2 e gli agenti inquinanti.

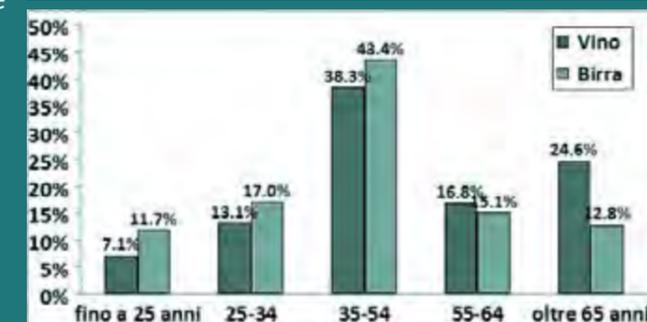
WINE MONITOR. VINO: CI SALVERANNO GLI SPARKLING?

Sono ormai diversi anni che i consumi di vini sparkling (spumanti e frizzanti) sono in crescita un po' ovunque nel mondo. Uno sviluppo che, paradossalmente, ha visto nella crisi economica il principale trampolino di lancio. Con la riduzione del potere d'acquisto molti consumatori hanno trovato in prodotti come il Prosecco o il Cava spagnolo delle ottime alternative al più costoso Champagne, anche se sarebbe riduttivo ricondurre il successo di questi vini al solo fattore economico. La diffusione di tali prodotti, infatti, deriva anche dai diversi stili di vita e modalità di consumo che caratterizzano le nuove generazioni di consumatori. Qualche numero. Tra il 2008 e il 2013, i consumi (in quantità) di vini sparkling sono cresciuti in Cina del 688%, del 38% in Giappone e del 28% negli Usa, percentuali di crescita nettamente superiori a quelle registrate dai vini fermi. Non solo. Le vendite degli spumanti e frizzanti sono andate anche in controtendenza al generale calo che hanno subito i vini fermi nel mercato britannico (+34% contro -11% dei rossi e -6% dei bianchi), tedesco (+6%) e soprattutto italiano (+9%), dove ormai da oltre dieci anni i consumi di vino sono in calo strutturale. L'aspetto positivo è che in molte occasioni i consumi di vini sparkling si sostituiscono a quelli di birra, "trasferendo" così i consumatori più giovani verso il mondo del vino che, come si sa, ha un assoluto bisogno di queste nuove generazioni per la propria sostenibilità.



Denis Pantini | denis.pantini@winemonitor.it

CONSUMI



IL GRIGIO
DA SAN FELICE
GRAN SELEZIONE

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

www.agricolasanfelice.com



SAN FELICE
AGRICOLA

**Wine2Wine si presenta:
formazione e business nel primo
Forum di Vinitaly in scena a Verona
il 3 e 4 dicembre**

Marketing, comunicazione, web, export, scenari di mercato, normativa, amministrazione e fiscalità: sono questi i temi di "Wine2Wine", il primo forum pensato per le imprese del vino del Belpaese ideato da Veronafiere-Vinitaly con Federvini e Unione Italiana Vini, di scena a Verona il 3-4 dicembre. Due giorni di incontri e seminari che coinvolgeranno più di 70 relatori, italiani ed internazionali, con testimonianze trasversali e concrete su tutto quello che riguarda la commercializzazione del vino e lo sviluppo del comparto. Non si parlerà del prodotto "vino", quindi, ma di tutto ciò che ruota attorno al suo business. Due i focus principali degli osservatori proposti: "Il vino nella ristorazione, enoteche, wine bar" e i "Mercati esteri sui quali puntano le cantine in futuro". Ventisei i seminari su 6 aree tematiche: Internazionalizzazione, Normativa, Scenari di Mercato, Amministrazione e Finanza, Marketing e Comunicazione, Special Workshop.



supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Stefania Annese, Denis Pantini
foto
copertina Francesco Vignali
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

23 ottobre
**Salone del Gusto
e Terra Madre**
Lingotto Fiere, Torino
fino al 27 ottobre

24 ottobre
Il rum è servito
Cena accompagnata
da rum
ristorante SUD
Quarto (NA)
[www.gamberorosso.it/
ilrumeservito](http://www.gamberorosso.it/ilrumeservito)

24 ottobre
**Mondo Merlot
e Concorso nazionale
Merlot d'Italia**
Aldeno (Trento)
fino al 26 ottobre

25 ottobre
**Tre Bicchieri 2015
Premiazione**
Auditorium del Massimo
Roma
ore 10.00
Degustazione
Sheraton Hotel
Roma
ore 16.00-20.00

26 ottobre
**Tre Bicchieri 2015
Degustazione**
Ristorante della Piscina
della Mostra d'Oltremare
ingressi via Terracina
e Viale Kennedy
Napoli
ore 19.00 - 23.00

28 ottobre
**Tre Bicchieri 2015
Degustazione**
G Ristorante italiano c/o
Golden Palace Hotel
Via dell'Arcivescovado, 18
Torino
ore 16.00 - 19.30

30 ottobre
**Tre Bicchieri 2015
Degustazione**
Arome Concept Store
Via Macedonio Melloni, 9
Milano
ore 19.00 - 23.00

30 ottobre
Il rum è servito
cena accompagnata
da rum
ristorante Bye Bye Blues
Mondello (Palermo)
[www.gamberorosso.it/
ilrumeservito](http://www.gamberorosso.it/ilrumeservito)

6 novembre
**Hong Kong wine
and spirits fair**
Centro esposizioni
e congressi
Harbour Road
Hong Kong
fino all'8 novembre
[www.hktdc.com/
hkwinefair](http://www.hktdc.com/hkwinefair)

7 novembre
Merano Wine Festival
fino al 10 novembre
meranowinefestival.com

9 e 16 novembre
"Appassimenti Aperti"
Serrapetrona (Macerata)

12 novembre
**Eima, esposizione
internazionale
di macchine per
l'agricoltura**
Bologna
fino al 16 novembre
www.eima.it

**VIAGGI A TEMA: MSC CROCIERE
PRESENTA TRE ITINERARI DEL VINO**

Siete degli appassionati di vino alla ricerca della vacanza giusta? Arrivano per voi le crociere del vino di MSC Crociere: tre itinerari attraverso i sapori e i piaceri di Bacco con partenza dal porto di Genova il 2 e il 9 novembre e il 14 dicembre, facendo tappa in Tunisia, Spagna e Francia. A novembre le crociere includeranno scali a Napoli, Messina, Tunisi, Barcellona e Marsiglia mentre a dicembre le tappe italiane saranno Civitavecchia e Palermo. Durante gli otto giorni di navigazione, gli ospiti, sia a terra sia a bordo, potranno deliziare i loro palati e affinare le loro conoscenze enologiche attraverso una serie di attività: conferenze, escursioni e degustazioni guidate in rinomate aziende vinicole delle località visitate. Gli itinerari delle "Strade del Vino" immergeranno gli ospiti nell'affascinante e antico mondo della produzione del vino mediterraneo, la sua storia, il suo commercio e l'antica tradizione attraversando l'incantevole Provenza, o la vivace



Barcellona fino alle porte di Roma durante lo scalo di Civitavecchia. Poi ancora durante la navigazione prenderanno vita momenti di approfondimento grazie al contributo dei "Masters of Wine", esperte professionalità del vino da tutto il mondo che hanno ottenuto l'ambito titolo nel prestigioso e unico Istituto inglese. "Il vino è un filo ininterrotto che collega passato e presente del Mediterraneo, una regione la cui ricca cultura del vino e la sua storia sono ammirate in tutto il mondo" dice Gianni Onorato, CEO di MSC Crociere "Come Compagnia leader crocieristica ha assolutamente senso per noi offrire ai nostri ospiti un'esperienza speciale, per celebrare degnamente questo patrimonio. Molte persone amano degustare un buon bicchiere di vino e noi abbiamo pensato a coloro che vogliono andare oltre e desiderano saperne di più, dalla storia fino alla produzione".



trebicchieri



Vini d'Italia
tour 2014/2015

2014
OCTOBER

25 october
ROME
trebicchieri

29 october
OSAKA
Roadshow

31 october
TOKYO
trebicchieri

NOVEMBER

3 november
SHANGHAI
trebicchieri

5 november
HONG KONG
trebicchieri

20 november
MOSCOW
trebicchieri

25 november
ZURICH
Vini d'Italia

27 november
WARSAW
Vini d'Italia

DECEMBER

2 december
ISTANBUL
Roadshow

2015
JANUARY

12 january
STOCKHOLM
Vini d'Italia

14 january
COPENHAGEN
Vini d'Italia

15 january
OSLO
Vini d'Italia

january
MUNICH
Vini d'Italia

FEBRUARY

3 february
MIAMI
Vini d'Italia

5 february
NEW YORK
trebicchieri

10 february
CHICAGO
trebicchieri

12 february
SAN FRANCISCO
trebicchieri

19 february
LONDON
Vini d'Italia

MARCH

2 march
SYDNEY
trebicchieri

14 march
DUSSELDORF
trebicchieri

APRIL

21 april
HOUSTON
Roadshow

24 april
MEXICO CITY
Roadshow

MAY

11 may
TAIPEI
Roadshow

13 may
GUANGZHOU
Vini d'Italia

15 may
BEIJING
Roadshow

JUNE

1 june
VANCOUVER
trebicchieri

4 june
TORONTO
trebicchieri

9 june
SAINT PETERSBURG
Vini d'Italia

11 june
HELSINKI
Vini d'Italia



▲ a cura di Loredana Sottile

NON È UNA NOVITÀ. I PIANI vitivinicoli russi guardano soprattutto alla Crimea. Il primo ministro, Dmitry Medvedev, ha appena disposto un investimento di 250 milioni di euro per l'espansione vitivinicola della penisola che da maggio è tornata sotto l'influenza russa. In particolare si punta ad incrementare del 60% i vigneti: entro il 2015 la superficie vitata dovrebbe crescere da 37 mila ettari a 100 mila, per una produzione complessiva di vino che dovrebbe passare dalle 83 mila casse attuali alle 600 mila. In questo modo il Cremlino punterebbe ad una drastica riduzione delle importazioni da altri Paesi

che attualmente rappresentano l'80% del vino bevuto in Russia. Ma c'è di più. I piani di governo prevedono anche una partecipazione statale nella gestione delle attività di vinificazione, in cui i vini prodotti dovrebbero essere denominati "Vini di Crimea". Rientrerebbe in questo intento anche la cantina Massandra – una delle più grandi realtà vitivinicole della regione - recentemente nazionalizzata, così come l'Istituto Nazionale della Vite e del Vino. A completare il quadro le altre misure previste dal governo russo: aliquota zero per il vino della penisola, procedure di autorizzazione e di registrazione semplificate, via libera alla pubblicità – si ricordi che la pubblicità di bevande alcoliche in Russia

è praticamente vietata – del vino di Crimea all'interno dei canali federali, nonché l'introduzione di quote statali per la diffusione dello stesso nei ristoranti. In questo modo, tutti quelli che fino a questo momento erano sembrati dei veri ostacoli (ne avevamo parlato sul numero di [Tre Bicchieri del 4 settembre](#)) per la diffusione del vino di Crimea in Russia, adesso troverebbero una pronta soluzione. Alla luce di ciò, non si può fare a meno di chiedersi se il disegno russo non abbia confini più ampi di quel che si vede. Dopo l'embargo ai prodotti alimentari Ue, che pochi giorni fa si è esteso anche ai prodotti animali, dobbiamo forse aspettarci nuovi provvedimenti anche per il vino?

▲ **IL MIO EXPORT.** Orsola Beccari – Fattoria Vignavecchia



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

Fattoria Vignavecchia esporta il 90% della propria produzione, soprattutto negli Stati Uniti.

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

In genere si vede meglio all'estero e peggio in Italia, più che altro per il rischio di un cattivo pagamento. I mercati migliori sono Usa, Cina, Belgio, Svizzera e Giappone.

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

È il cancro maggiore per un'azienda vitivinicola e non.

4. **COME SONO CAMBIATI L'ATTEGGIAMENTO E L'INTERESSE DEI CONSUMATORI STRANIERI NEI CONFRONTI DEL VINO ITALIANO?**

Sono più attenti, più critici e non capiscono (e parlo del nostro caso specifico) perché un Chianti Classico con tanto di bollino costi dai 5 ai 17 euro sullo scaffale.

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

In Danimarca, assaggiando un vino di un produttore francese mi permisero di dire che "forse" era un pochino ridotto (in pratica onestamente puzzava). Fui guardato malissimo e mi fu risposto: "Terroir!"

Fattoria Vignavecchia | Loc. Vignavecchia | Radda in Chianti | Siena | www.vignavecchia.com

NEL PROSSIMO NUMERO
MONTE ZOVO

FOR FURTHER INFORMATION: WORLDTOUR@GAMBEROSSO.IT



OFFICIAL LOGISTIC PARTNER



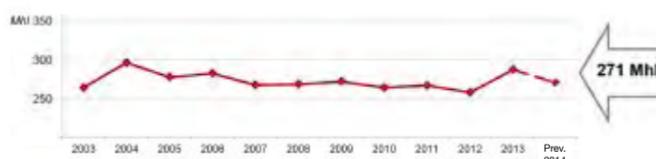
Jean-Marie Aurand presenta a Parigi le prime stime 2014. La Francia torna primo Paese produttore, l'Italia scende ai livelli del 2009. E i consumi globali si stabilizzano sopra i 240 milioni di ettolitri

Oiv, dopo un ottimo 2013, produzione mondiale a -6%

▲ a cura di Gianluca Atzeni

NEL 2014, LA PRODUZIONE MONDIALE DI VINO tornerà ai livelli registrati nel 2009, a quota 271 milioni di ettolitri (-6%), con i consumi globali che vanno lentamente stabilizzandosi intorno ai 243 milioni di ettolitri. Le prime stime dell'Oiv, presentate a Parigi nella sede di Rue d'Aguesseau, disegnano un quadro di ritorno a valori medi, dopo un'annata di grande produzione, come la 2013, i cui dati sono stati rivisti al rialzo da parte della stessa Organizzazione internazionale della vite e del vino. "Lo scorso anno sono stati raggiunti i 287,6 milioni di ettolitri" ha spiegato il direttore generale Jean-Marie Aurand "soprattutto per la vinificazione di mosti d'uva stoccati, soprattutto in Spagna e Italia". Il dato 2013 risulta il secondo più alto nella serie storica Oiv degli ultimi quindici anni. Pertanto, il rimbalzo negativo era atteso.

PRODUZIONE MONDIALE DI VINO



LE RAGIONI DI QUESTA TENDENZA SONO DA ATTRIBUIRE soprattutto all'andamento climatico, in particolare in Europa, dove la Francia, con 46,2 milioni di ettolitri, si riappropria dello scettro di primo produttore mondiale di vino, davanti all'Italia, la cui produzione è stimata in calo del 15% a 44,4 milioni di ettolitri. E, dopo un 2013 record, la Spagna, terzo Paese nel ranking mondiale, riprende un cammino nelle medie degli ultimi anni, a 37 milioni di ettolitri. Tra gli altri Paesi, l'Oiv sottolinea il buon livello della produzione negli Usa per il terzo anno consecutivo, a quota 22,5 milioni di ettolitri, il forte calo in Cile (-22%) e in diversi Paesi dell'Est Europa, il record produttivo in Nuova Zelanda (3,2 milioni di ettolitri) e la contemporanea ascesa della Germania (9,7 milioni di ettolitri).

NEL DETTAGLIO, L'EUROPA PERDE TERRENO PER VIA DELLA diminuzione dei prodotti vinificati in Bulgaria, Romania e Slovacchia, che rispetto al 2013 fanno segnare cali rispettivi di -30, -20 e -10 punti percentuali, a causa delle avverse condizioni climatiche. Tiene l'Ungheria, che per il 2014 produrrà 2,7 milioni di ettolitri di vino. Ma l'Oiv rileva anche i cali negli altri Paesi produttori: dalla Croazia, la cui produzione scende sotto il milione di ettolitri con un -30%, al Portogallo (-6% con 5,9 milioni di ettolitri) >>

PRODUZIONE DI VINO 2014 NEI 10 PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI

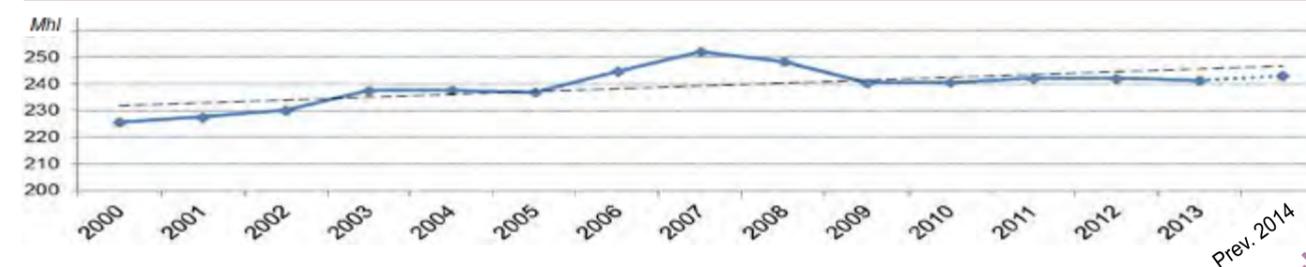


Fonte: OIV

alla Gracia, che perde il 13% a 2,9 milioni di ettolitri. Negli altri continenti, gli Stati Uniti fanno il tris con un livello produttivo alto nonostante i danni provocati dal terremoto in California e un settembre che non ha favorito i produttori della costa occidentale. "Situazione contrastata nell'emisfero sud del mondo", ha fatto notare il dg Aurand con il Cile che perde 2,8 milioni di ettolitri dopo due anni di produzione record nel 2012 e 2013; allo stesso tempo, l'Argentina segna un lieve miglioramento dell'1% a 15,2 milioni di ettolitri; bene anche il Sud Africa per il quale si prevede una produzione di 11,4 milioni di ettolitri, con un +4% sul 2013. Lieve aumento per l'Australia, che passa da 12,3 a 12,6 milioni di ettolitri e altro record per la Nuova Zelanda che, dopo i 2,5 milioni di ettolitri dell'anno precedente, fissa l'asticella a 3,2 milioni di ettolitri di vino, con un lusinghiero +29%. I dati per la Cina, che nella classifica 2013 occupa la settima piazza, non sono ancora disponibili.

ANALIZZANDO L'EVOLUZIONE DELLE PRODUZIONI MEDIE negli ultimi quindici anni, inclusa la previsione 2014, l'Oiv inserisce Francia, Italia, Spagna, Germania, Portogallo e Romania nell'elenco dei Paesi a tendenza produttiva decrescente. Viceversa, Stati Uniti, Argentina, Australia, Cina, Sud Africa, Cile, Nuova Zelanda e Brasile in quelli con trend positivo. Infine, uno sguardo ai consumi mondiali di vino. "Il 2014 sarà l'anno del proseguimento nel trend di consolidamento dei consumi, previsti attorno ai 243 milioni di ettolitri", ha fatto notare l'Oiv, ricordando che non si dispone ancora di dati dettagliati sui diversi mercati. In ogni caso, il rapporto produzione/consumi dovrebbe assicurare un equilibrio di mercato, grazie a un avanzo di 27,8 milioni di ettolitri che dovrebbe soddisfare il fabbisogno di vino per gli usi industriali, dal brandy agli aceti e ai vermouth.

CONSUMO MONDIALE DI VINO



Piemonte e Toscana in testa, con il Barolo star dell'anno, ma non mancano sorprese da tutte le altre regioni. Ecco la mappa vitivinicola d'Italia che emerge dalla guida del Gambero Rosso. In anteprima le 47 etichette per la prima volta al top

Aspettando Vini d'Italia 2015. I Tre Bicchieri raccontati dai tre curatori

▲ a cura di Loredana Sottile

VENTOTTO VENDEMMIE ALLE SPALLE E ANCORA tante sorprese: dalla prima edizione, nel 1988, ad oggi la guida Vini d'Italia disegna, anno per anno, la mappa vitivinicola italiana, diventando un appuntamento imperdibile per gli addetti ai lavori e per gli appassionati in genere. Certo, da quel lontano 1988 molte cose sono cambiate, le guide in circolazione sono sempre di più, così come le cantine, e i consumatori da neofiti son diventati dei veri esperti per questo sempre più esigenti. In questo quasi trentennio Vini d'Italia è stata testimone e "cronista" del cosiddetto Rinascimento del vino italiano e ha registrato fedelmente i rinnovamenti che dal vigneto alla cantina hanno caratterizzato la viticoltura dello Stivale. Così, nel tempo, la pubblicazione si è arricchita dei cosiddetti Bicchieri Verdi, riservati ai vini che lavorano in coltura biologica o biodinamica (quest'anno 80), ha introdotto il Premio alla Sostenibilità, e ha dato spazio ai vini più abordabili per quel che riguarda il rapporto qualità prezzo: in enoteca a meno di 15 euro (quest'anno 108).

"DALLA PRIMA EDIZIONE LE AZIENDE ITALIANE SONO cresciute in modo esponenziale" dice **Marco Sabellico**, curatore della Guida che ormai ne segue l'iter dal 1991 "sia in numero sia in qualità. Di conseguenza sono aumentati i premiati: e quest'anno possiamo annunciare senza timore di smentita che avremo la guida più ricca di sempre: 20 mila vini per 2402 produttori e 423 Tre Bicchieri (il massimo riconoscimento; ndr)" Troppi? "Il fatto è che noi in un anno assaggiamo 45 mila vini andandoli a scovare in ogni parte dello Stivale. In proporzione si tratta di un premio ogni cento: e assicuro che è una dura selezione". Il lavoro della squadra vino, infatti, si snoda su tutto l'anno e conta sull'apporto di quasi 70 degustatori da tutte le Regioni d'Italia che assaggiano oltre 45 mila campioni rigorosamente alla cieca. Solo i 1500 vini che superano questa selezione sono ammessi alle cosiddette finali alla Città del gusto di Roma dove si decidono i Tre Bicchieri.

MA ANDIAMO AL 2015. QUALI SONO LE TENDENZE DA sottolineare? "Possiamo dire che questo sarà sicuramente ricordato come l'anno del Barolo, indiscussa star dell'edizione 2015" rivela Sabellico "In rapporto, ovviamente, all'ottima annata 2010 da cui sono usciti i migliori rossi piemontesi oggi in circolazione: gli stessi che, vista la loro longevità, possono restarci praticamente per i prossimi 20 anni". Il >>



Piemonte, infatti, con ben 79 vini premiati è la prima regione per Tre Bicchieri, di cui ben 32 Barolo (22 annata 2010), ma non sono da meno i Barbera e i Barbaresco. "Da qualche anno il Piemonte fa incetta di premi grazie alle sue grandi Doc e Docg" dice il curatore della Guida, **Gianni Fabrizio** "Una considerazione che va fatta riguarda il circolo virtuoso che si è messo in moto in questa regione: la qualità negli anni ha portato dei guadagni notevoli sul territorio, guadagni che hanno stimolato i produttori a fare sempre meglio e a reinvestire in azienda. Di conseguenza la qualità continua a salire. È questo a mio avviso che caratterizza la viticoltura regionale, oltre che l'attaccamento alla terra di questi vigneron che in molti casi coltivano la loro terra da generazioni". Non sorprenderà, quindi, che il miglior rosso dell'anno è da ricercarsi proprio qua: la Riserva Villero '07 di Vietti, interpretata magistralmente da Luca Currado e Mario Cordero. "Un vero capolavoro" commenta Fabrizio "uno dei vertici assoluti dell'eccellenza enologica piemontese e nazionale, squisito già oggi, migliorerà ancora per molti anni in bottiglia. Ci sono, poi, anche realtà che per la prima volta hanno ottenuto il nostro massimo riconoscimento, penso ad esempio a Cascina Fontana con il suo Barolo, ovviamente 2010 e Odilio Antoniotti con il Bramaterra, ancora una volta 2010". >>

GLI APPUNTAMENTI

- ▶ **25 ottobre | Tre Bicchieri 2015**
Premiazione Auditorium del Massimo, Roma
ore 10.00
Degustazione Sheraton Hotel, Roma
ore 16.00-20.00
- ▶ **26 ottobre | Tre Bicchieri 2015**
Degustazione Ristorante della Piscina della Mostra d'Oltremare
ore 19.00 - 23.00
- ▶ **28 ottobre | Tre Bicchieri 2015**
Degustazione G Ristorante italiano c/o Golden Palace Hotel, Torino
ore 16.00 - 19.30
- ▶ **30 ottobre | Tre Bicchieri 2015**
Degustazione Arome Concept Store, Milano
ore 19.00 - 23.00

MANIFESTO SOSTENIBILITÀ

Sabato in occasione della premiazione a Roma verrà presentato il Primo Rapporto sulla Sostenibilità a cui il Gambero Rosso lavora da oltre un anno in collaborazione con l'Uiv per dare alle aziende le linee guida da seguire per lavorare in modo etico, rispettando l'ambiente.

» **AL SUPER-PREMIATO PIEMONTE, SEGUE LA VIRTUOSA** Toscana con 73 massimi riconoscimenti, di cui 16 Chianti Classico, 10 Brunello e 6 Bolgheri. Territori storici che negli anni emergono sempre più dalla bottiglia, come ricorda la curatrice della Guida, **Eleonora Guerini**: “Piemonte e Toscana, lungi dall'essere in competizione tra di loro, sono da sempre le regioni sul podio per numero di premiati, ma sono anche molto diverse tra loro, così come ci insegna la storia. La Toscana si caratterizza per le ampie dimensioni delle sue aziende, infatti da sempre è una regione legata ad un sistema latifondista in cui al produttore si affiancano tutte le altre figure indispensabili per il prodotto finale. Le aziende piemontesi, invece, hanno una di-

mensione più contenuta e familiare, in cui il titolare è quasi sempre colui che ha il contatto diretto con la terra. In generale, comunque, una delle tendenze condivise che è andata affermandosi negli anni, un po' dappertutto è la maggiore territorialità che emerge dalla bottiglia, spostandosi da un prodotto più di cantina ad un prodotto di maggiore equilibrio che cerca di ascoltare e raccontare il territorio da cui proviene. Il risultato è un vino meno omologato e più riconoscibile anche sui mercati esteri”. Ed è nelle terre toscane che ritroviamo la Cantina dell'anno 2015, Tenuta Sette Ponti di Castiglion Fibocchi (Arezzo) “È un premio che va un po' a tutte le aziende della famiglia Moretti (due in Toscana e due in Sicilia; ndr) perché nonostante le grandi dimensioni di cui sopra, »

TRE BICCHIERI NEW ENTRY 2015

Dogliani Sup. San Bernardo 2011 | Anna Maria Abbona | www.annamariabbona.it

Complesso, profondo, succoso e dotato di una trama tannica molto ben integrata, che, rappresentando al meglio le caratteristiche salienti di un Dolcetto di eccellenza, conquista per la prima volta il massimo riconoscimento, suggellando con pieno merito il costante lavoro di questi ultimi anni.

Bramaterra 2010 | Odilio Antoniotti | www.antoniotti.it

Frutto della grande vendemmia 2010 il Bramaterra nasce dal vigneto in regione Martinazzi con un assemblaggio classico di 70 % di nebbiolo, 20% di Croatina e il resto tra vespolina e uva rara. Il risultato è un vino di straordinaria profondità e mirabile persistenza con lunga scia sapida.

Chianti Cl. 2012 | Bandini | www.fattoriapomona.it

Davvero un vino delizioso. Austero all'approccio olfattivo immediato, regala con il passare del tempo un fruttato rigoglioso che si incrocia con cenni floreali. La bocca è il suo punto di forza: sapida, ritmata e dal finale profondo.

Aglanico 2010 | Borgo di Colloredo | www.borgodicolloredo.com

È un rosso fitto e potente, dai profu-

mi scuri e cupi di frutta rossa matura e grafite, il sorso è pieno e vivo, con una piacevole chiusura sapida.

OP Cruasé Oltrenero | Tenuta Il Bosco | www.ilbosco.com

Profumato di frutti di bosco con note di mandarino, è fragrante, sapido, ricco e armonico, con bolla fine e finale nitido e persistente.

Barolo Resa 56 2010 | Brandini | www.agricolabrandini.it

È un Barolo giocato in sottrazione, non appariscente, essenziale, delicato e raffinato come solo i grandi nebbioli sanno essere.

Sangiovese di Romagna San Vicinio Monte Sasso 2012 | Braschi | www.cantinabraschi.com

Un Sangiovese classico, vinificato in botte grande a partire dalle uve di un vero e proprio cru nella valle del Bidente. È un vino che ha fatto delle sue durezze un linguaggio, austero e sobrio, vibrante e ricco di sfumature. La bocca è fresca e profonda, sapida e asciutta.

Colle Ozio Grechetto 2012 | Leonardo Bussoletti | www.leonardobussoletti.it

Grechetto incredibile per stile e livello, assolutamente fuori scala per i parametri cui la varietà ci ha abituati. Vino cristallino, purissimo, vibrante e minerale, capace di un sorso irrefrenabile e di rara grazia. Un piccolo capolavoro.

Piceno Morellone 2008 | Le Caniette | www.lecaniette.it
Magnifico il Morellone '08: all'impasto aromatico e complesso segue una bocca integra, rilassata ed espansiva, punteggiata da un impianto tannico di rara finezza e maturità.

Lambrusco di Sorbara Secco Omaggio a Gino Friedmann 2013 | Cantina Sociale di Carpi e Sorbara | www.cantinadicarpiesorbara.it

Austero e sottile, algido e affilato, nitidissimo, puro nelle note varietali che rimandano ai fiori bianchi e alla delicatezza dei richiami fruttati.

Biancolella Faro della Guardia 2013 | Casale del Giglio | www.casaledelgiglio.it

Al secondo anno di produzione, questo gioiello dell'isola di Ponza ha già tutto per lasciare il segno: personalità, sapidità, persistenza. E non a caso consegna al patron Antonio Santarelli i primi meritati Tre Bicchieri della storia aziendale. Complimenti a lui e all'enologo Paolo Tiefenthaler.

Barolo 2010 | Cascina Fontana | www.cascinafontana.com

Il Barolo 2010 di Cascina Fontana è armonia pura, con gli elementi aromatici tipici di viola, menta e goudron seguiti da una beva avvolgente, dove i tannini incisivi ma suadenti si fondono con un'acidità scattante e sapida.

ha saputo mantenere un approccio di autenticità col territorio e non ha mai rinunciato all'alta qualità tipica dell'artigiano”.

MA NON SOLO PIEMONTE E TOSCANA. SE CI SI SPOSTA SUL fronte bianchi, grandi numeri e alta qualità vengono dalle Marche con il suo Verdicchio: 11 i Tre Bicchieri tra Jesi e Matelica, mentre la Campania risponde con i suoi Fiano di Avellino e le sue Falanghina. “In generale tutte le Regioni dimostrano di essere cresciute in questi anni” continua Sabellico “penso ad esempio al Lazio con due Frascati che portano a casa i Tre Bicchieri e con una new entry assoluta che è un Biancolella Faro della Guardia 2013 dall'Isola di Ponza, dell'azienda Casale del Giglio”. In totale le cantine neo premiate son 47 (vedi sche-

de), a dimostrazione dell'attenzione riservata alle nuove realtà. “Tra le regioni in crescita” commenta Guerini “quelle che stanno portando e porteranno ancora belle scoperte sono la Puglia e la Campania. Non perché le altre siano da meno, ma magari - penso alla Sicilia - hanno già vissuto il loro boom negli anni scorsi e adesso stanno consolidando la loro posizione”. “Spostandoci più a Nord” continua Fabrizio “non smette di darci grosse soddisfazioni l'Alto Adige che con i suoi intensi profumi rimane fedele a sé stesso. Buone anche le performance di Liguria e Val d'Aosta che cominciano a credere maggiormente nelle loro capacità e ad avere coscienza di propri mezzi, cosa che li sta portando sempre più a uscire dalle loro realtà locali e confrontarsi col mercato”.

Franciacorta Extra Brut Lucrezia Et. Nera 2004 | Castello Bonomi | www.castellobonomi.it

Un Blanc de Noirs dai vigneti di pinot nero più vecchi dell'azienda, prodotto solo nelle annate migliori. Ha un bouquet complesso, dove ancora i frutti rossi si percepiscono nitidi con sfumature di spezie, caffè e crosta di pane. Al palato ha struttura, pienezza e un vivo nerbo acido che lo sorregge nel lungo finale all'insegna delle spezie e delle erbe aromatiche.

Il Brecciolino 2011 | Castelvecchio | www.castelvecchio.it

Uvaggio di sangiovese, merlot e petit verdot, dalle note fresche, invitanti, di peperone verde arrostito, corpo dinamico, fresco, tannini misurati, dalla beva avvincente e gusto lungo.

Sannio Falanghina Fois 2013 | Cautiero | www.cautiero.it

Ha un passo sciolto ed elegante, un quadro olfattivo armonico tra luminosi toni di camomilla e tè verde; al sorso è ricca di polpa e toni iodati per una beva rilassata, precisa, rinfrescante.

Roero Gepin 2010 | Stefanino Costa | www.stefaninocosta.com

Ampio e sfaccettato al naso, con note di tabacco e liquirizia a dare complessità e carattere alla frutta rossa, e un palato lungo, pieno, dai tannini fitti ed eleganti.

Montepulciano d'Abruzzo Prologo 2012 | Nicoletta De Fermo | www.defermo.it

È giovanissimo, seppur già convincente, con profumi varietali e vivi, entra sul frutto, per poi cedere il posto a un fascinoso aroma di polvere di caffè. La trama tannica è piena e fitta, sorretta dall'acidità alleata del Montepulciano,

le note minerali sono ancora appena abbozzate ma già presenti.

Teroldego Rotaliano Vigilus 2012 | De Vescovi Ulzbach | www.devescoviulzbach.it

Concilia la fittezza della sua tannicità con altrettanta agile struttura. Vellutato quanto virile, senza ostentare un'assurda muscolatura.

Bolgheri Rosso Sup. Millepassi 2011 | Donna Olimpia 1898 | www.donnaolimpia1898.it

Figlio di un blend che prevede cabernet sauvignon, petit verdot e merlot, mette in mostra un frutto maturo ma croccante, corroborato da un ventaglio di spezie e fiori di rara finezza. La bocca, elegante e leggiadra, ha sapore, definizione e grande armonia. Molto lungo il finale, ben bilanciato sul piano tannico.

Abruzzo Pecorino 2013 | Tenuta I Fauri | www.tenutaifauri.it

In questa versione teso e dritto, alleato della bellissima acidità varietale, non privo di quella complessità che lo farà ancora migliorare nel tempo.

1465 MCDLXV 2010 | Podere Fortuna | www.poderefortuna.com

Pinot Nero in purezza, dai toni intensi al naso, di mirtillo e ribes, con lievi cenni di erbe aromatiche fresche, e piccole speziature. In bocca l'ingresso è rilassato, si dimostra armonico, nervoso, di buon equilibrio, dal finale lungo e appagante.

Mandrolisai Sup. Antioigu 2011 | Fradiles | www.fradiles.it

Profuma di macchia mediterranea, mirto e frutti rossi, la bocca è fitta e austera e, specie nel finale, si avverte

sapidità e freschezza.

Barbera d'Asti Sup. Nizza Le Nicchie 2011 | La Gironda | www.lagironda.com

Ha profumi di prugna e spezie, accompagnati da sentori di china e cacao, mentre il palato è fitto, succoso, di notevole profondità, con un finale lungo e sapido.

Sannio Falanghina Janare 2013 | La Guardiense | www.laguardiense.it

Mostra un profilo fragrante: alterna sensazioni di erba appena tagliata a toni di melograno, mandorla e un finale lineare e disteso.

Dolceacqua Galeae 2013 | Ka' Manciné | www.kamancine.it

Una piacevole sensazione di frutti rossi, e poi pepe nero e tabacco aprono il Galeae '13, un vino complesso, armonico, che entusiasma per il corpo vellutato, equilibrato, con un indissolubile retrogusto.

Brunello di Montalcino V. Manapetra 2009 | La Lecciaia | www.lecciaia.it

Non è un vino di facile approccio, con qualche tocco riduttivo che lascia spazio a una bocca tanto delicata quanto progressiva, tutta giocata sullo scheletro sapido, le radici e le erbe mediterranee.

Cannonau di Sardegna Barosu Franzisca Ris. 2011 | Giovanni Montisci | www.barosu.it

Un grandissimo vino che profuma di sottobosco, rosa appassita e bacche di mirto, la bocca ha una stoffa setosa e avvolgente, il tannino maturo e delicato e la freschezza balsamica equilibra il tutto.



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Poggio alle Nane 2011 | Tenuta Le Mortelle | www.antinori.it
Da cabernet franc in prevalenza e cabernet sauvignon, ha un bouquet aromatico e concentrato, con note di liquirizia e frutti di bosco. In bocca l'impatto è vellutato, ampio, dimostra corpo solido ma equilibrato, per un finale in progressione crescente.

Vermentino di Gallura Sup. Sienda 2013 | Mura | www.vinimura.it
Naso pulito ma sfaccettato, con note che spaziano dall'elicriso all'agrumo fino ad arrivare alle erbe aromatiche. In bocca è sapido, freschissimo e persistente, di sviluppo verticale anche se il suo sapore mediterraneo riempie la bocca.

Frascati Sup. Poggio Verde 2013 | Principe Pallavicini | www.vinipallavicini.com
Da registrare il primo Tre Bicchieri, con il Frascati Superiore Poggio Verde '13, dai profumi di cedro, salvia e rosmarino, fresco, lungo e sapido.

Costa d'Amalfi Bianco Puntacroce 2013 | Raffaele Palma | www.raffaelepalma.it
Blend di falanghina, ginestra e altre varietà locali, è un vino squisitamente mediterraneo. Regala sensazioni di scorza d'arancia, alloro, rosmarino per un profilo solare ricco di grazia e armonia. Il sorso rivela un'anima marina, lo sviluppo è sinuoso, raffinato, dal finale iodato. Uno splendido vino gastronomico.

Brunello di Montalcino 2009 | Pietroso | www.pietroso.it
È un Sangiovese di leggerezza e dettagli, con tocchi eterei bilanciati dal frutto rosso e le erbe officinali: la sua forza motrice è tutta nello scheletro sapido e verticale, rilassato ma continuo.

Morellino di Scansano 2012 | Poggio Trevalle | www.poggiotrevalle.it
Dalla componente aromatica esaltante, con spezie assortite a bilanciare un fruttato vivo di more e lamponi. Sorprendente l'attacco in bocca, pieno ma non opprimente, vibrante, di godibile tensione, per un finale succulento.

Collio Chardonnay Gmajne 2011 | Primosic | www.primosic.com
Lo Chardonnay Gmajne '11 conquista i primi Tre Bicchieri aziendali distinguendosi per l'eleganza e la fragranza dei profumi e per la lunghezza e la sapidità dell'assaggio.

La Querce 2011 | La Querce | www.laquerce.com
Da sangiovese con saldo di colorino, ha un bouquet fine, delicato, di erbe aromatiche variegata, cenni di spezie, fruttato di lamponi e mirtillo. Al gusto risulta morbido, di buon peso, dal finale vibrante.

Montefalco Sagrantino 2010 | Romanelli | www.romanelli.se
Un vino davvero intrigante nei profumi floreali, terrosi, capaci di belle sensazioni di radici, con il giusto contributo di una splendida materia fruttata. Mai eccessivo, un campione anche nella bevibilità.

Severo Bianco 2012 | Ronco Severo
Vino intrigante, profumato e saporito composto da friulano, chardonnay, sauvignon e picolit, affinato in botti grandi di rovere di Slavonia per 24 mesi e imbottigliato in luna calante di settembre.

Offida Rosso Grifola 2011 | Poderi San Lazzaro | www.poderisanlazzaro.it
Un Montepulciano in purezza che colpisce per l'ampiezza olfattiva che scandisce marasche, olive, impronte affumicate e caratteriali pennellate selvatiche. La bocca è vibrante, estrattiva e profonda.

Greco di Tufo Claudio Quarta 2012 | Sanpaolo | Magistravini | www.magistravini.it
Prodotto solo in magnum, ha un carattere maturo e solare, fine nei suoi timbri muschiati e sapidi; interminabile la scia di sapore finale.

Campi Flegrei Falanghina 2013 | La Sibilla | www.sibillavini.it
Di carattere, da Tre Bicchieri, la Falanghina '13, luminosa e croccante. Al naso presenta note di macchia mediterranea e sentori di salvia. Una gradevole acidità e freschezza sostiene il palato.

Rosso di Montalcino 2010 | Stella di Campalto | Podere San Giuseppe | www.stelladicampalto.it
Corredo ampio e sfaccettato, tra agrumi, radici, macchia mediterranea, perfino amplificato in un palato carnoso, fitto di sapore.

Sannio Falanghina Svelato 2013 | Terre Stregate | www.terrestregate.it
Ha un carattere spigliato e slanciato nei suoi toni di prato fiorito e mandorla tostata, ha vigore acido sostenuto e una naturalezza di beva davvero sorprendente.

Collio Sauvignon 2013 | Tiare | Roberto Snidarcig | www.tiaredoc.com
Vino schietto che conquista l'olfatto e che si esalta all'assaggio e nel pregevole finale di bocca.

Sangiovese di Romagna V. 1922 Ris. 2011 | Torre San Martino | www.sanmartinoimonte.com
Un vino elegantissimo, tutta agilità e grazia, complesso e cangiante, con un repertorio che viaggia dai profumi balsamici del mediterraneo | foglie di pino, eucalipto, timo | ai temi austeri legati a terra e fiori rossi. È disteso, teso, vibrante sul finale. Leggero e forte insieme.

Gioia del Colle Primitivo Marpione Ris. 2010 | Tenuta Viglione | www.tenutaviglione.it
Un vino dai sentori terrosi, con note di macchia mediterranea e piccoli frutti rossi e neri, e dal palato coerente, fresco, succoso e piacevole.

Recioto della Valpolicella Cl. Uva Passa 2011 | Villa Bellini | www.villabellini.com
La 2011 non ricerca la grandezza nel volume o nella dolcezza esasperata quanto nell'eleganza e nella profondità degli aromi. Erbe aromatiche, dattero e carruba nascondono solo inizialmente la ciliegia candita, mentre al palato il vino rivela una dolcezza evidente ma misurata, risultando sapido, lunghissimo e con un trascinante finale.

Montepulciano d'Abruzzo S. Clemente Ris. 2011 | Ciccio Zaccagnini | www.cantinazaccagnini.it
Un Montepulciano moderno ed elegante, dal sorso fitto e mediterraneo e trama tannica precisa e progressiva, a conquistare il massimo riconoscimento.

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa
Centenario



12 GUSTOSI APPUNTAMENTI
IN UNA CHIAVE INSOLITA:

RUM ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 12 CHEF AL FEMMINILE
IN UN ABBINAMENTO ESPLOSIVO