





2° Concorso Enologico Nazionale

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013



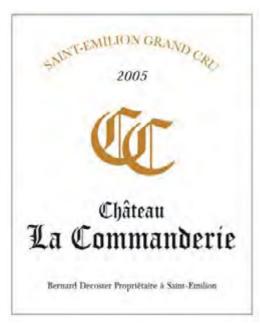


4 MILIONI DI EURO PER BIONDI SANTI DAL 1945 AL 1975

DAL FONDO BAF La più grande vendita della storia di vini italiani "blue chip", cioè di vini prestigiosi usati come investimento, si è chiusa il 19 marzo scorso. Quando il Bottled asset fund (Baf), il fondo per l'investimento di vini italiani lanciato nel 2010 e diretto da Sergio Esposito, ha acquisito una collezione storica di annate di Brunello di Montalcino Biondi-Santi del valore di 5 milioni di dollari (pari 4 milioni di euro). L'acquisto riguarda 7mila pezzi dal 1945 al 1975 e comprende centinaia di bottiglie delle prestigiose annate 1955 e 1964. L'accordo è stato firmato poche settimane prima della scomparsa di Franco Biondi-Santi, avvenuta il 7 aprile. "Le vendite di vino italiano sono in crescita a livello globale" dice Esposito (che è anche Ceo di Italian wine merchants) "con mercati di esportazione, in particolare l'Asia, che ne stanno facendo salire il valore economico. Baf prevede un profitto al netto delle tasse di oltre il 30%. Entro la fine del 2013, Vino Management Corporation, l'organo amministrativo dietro Baf, intende lanciare un altro fondo con l'obiettivo di impegnare 25 milioni di dollari". - G. A.

BORDEAUX, CHATEAU LA COMMANDERIE VENDUTO PER 8 MILIONI

DI EURO Nuovo acquisto cinese nel Bordeaux. Con un investimento di circa otto milioni di euro, due imprenditori di Hong Kong, proprietari della società Grace Star, attiva nel settore delle costruzioni hanno acquistato Chateau La Commanderie, storica azienda del Pomerol con sei ettari di vigneto e una produzione di circa 25 mila bottiglie annue, a circa un km da Cheval Blanc. Secondo i media locali, l'acquisto non rientrerebbe nel business aziendale ma sarebbe dovuto alla passione di Andrew e Melody Kuk per il vino. Si tratta del secondo investitore di Hong Kong nel Pomerol dopo l'acquisto nel 2012 di Chateau La Patache da parte dell'imprenditore Peter Knock. Ad oggi il 15% del vigneto bordolese è nelle mani dei cinesi. – G.A.





Sughero: la Regione Sardegna annuncia un piano di rilancio

Un piano strategico per il rilancio del settore sughero. Lo hanno chiesto al presidente della Regione Sardegna, Ugo Cappellacci, i rappresentanti del territorio della Gallura riuniti a Calangianus. E il governatore sardo pare abbia raccolto l'invito sottolineando che la Regione esaminerà i problemi del comparto in un apposito tavolo di settore che porterà alla stesura sistematica di un piano sughericolo regionale. "In questa pianificazione troveremo le rispettive soluzioni ai diversi problemi", ha affermato Cappellacci. Primo tra tutti, il rischio delocalizzazione della filiera che muove oltre 250 milioni di fatturato (in gran parte collegato al settore dei tappi) con circa 3 mila occupati. – G. A.

L'Italia del vino batte la Francia in Russia. L'IGM punta su Sochi

Non solo San Pietroburgo e

Mosca, il vino italiano pun-

ta anche a Sochi, prossima città russa ad ospitare le olimpiadi invernali. E lo fa da oggi con la prima delle quattro tappe organizzate dall'Istituto Grandi Marchi (19 tra le aziende vitivinicole più prestigiose d'Italia). L'arrivo è preceduto da una notizia positiva, quella del sorpasso del vino italiano in Russia che doppia quello francese: 26,88 milioni di euro e 82,42 milioni di litri. "Quale migliore biglietto da visita" sottolinea a Tre Bicchieri Piero Antinori, presidente dell'Istituto "per questo giro che ci porterà – oltre che a Sochi - a Krasnaya Poliyana, a Mosca e a San Pietroburgo. Il vino italiano riscuote sempre più successo, soprattutto in posti in ascesa come Sochi, la perla nera del Mar Nero che, da maggio a settembre, raddoppia la sua popolazione, grazie all'arrivo di 4 milioni di visitatori". E rimaniamo sui numeri per raccontare il successo del vino tricolore che ha raddoppiato fatturato e volumi in litri nel bimestre gennaio-febbraio 2013 rispetto allo stesso periodo del 2012. Basti pensare che la Francia è rimasta pressoché stabile sui dati dell'anno passato (21,55 milioni di euro per 72, 94 milioni di litri). Parola d'ordine, quindi, anche per l'Istituto presieduto da Antinori è estero, dove l'IGM realizza il 60 per cento del suo fatturato, che ammonta complessivamente a 500 milioni di euro. – F. C.

L'ANALISI. IL PORTOGALLO SEMPRE IN RECESSIONE E IL BRASILE IMPIANTA VINO

Il 2013 sarà il sesto anno recessivo consecutivo per l'economia portoghese. Il Fondo monetario internazionale stima pari all'2,3% la diminuzione del Pil per l'anno in corso e vede una leggera ripresa della crescita soltanto nel 2014 con un +0,6%. Il Portogallo sconta l'effetto complessivo dell'aggiustamento dell'euro: per anni ha goduto dei bassi tassi d'interesse garantiti dalla moneta unica per indebitarsi senza però migliorare la propria competitività complessiva. Non potendo più svalutare, l'aggiustamento passa inevitabilmente per una caduta dei prezzi interni, sempre denominati in euro, tale da ridare competitività soprattutto alle esportazioni. Anche il vino portoghese dovrà seguire una traiettoria analoga. Denominato in euro come prezzo medio di vendita sconta e subisce l'effetto di una moneta unica sopravvalutata rispetto al dollaro e quindi con difficoltà a essere competitiva nelle esportazioni. Significa che se i produttori portoghesi vorranno aumentare le loro vendite all'estero per compensare il calo dei consumi domestici innescato dalla recessione, dovranno decidere di ridurre il prezzo di vendita. Le cantine lusitane si stanno preparando a proporre i propri vini a prezzi espressi in euro ribassati rispetto agli anni precedenti. Se il Portogallo piange, il Brasile, quella che è stata una grande colonia portoghese, naviga in acque completamente diverse. Già oggi produce 3,2 milioni di ettolitri all'anno soprattutto nella regione del Rio Grande do Sul e sta portando avanti un progetto di progressivo ampliamento della superficie vitata. L'obiettivo è quello di offrire una risposta autoctona alla crescente domanda interna così da mettere a disposizione del consumatori brasiliani una scelta aggiuntiva rispetto ai prodotti argentini e cileni. Le abitudini brasiliane non sono ancora particolarmente favorevoli al consumo di vino anche per ragioni climatiche. Ma una crescente classe media urbanizzata potrebbe fare la differenza. Il menù brasiliano è ricco di carne che si abbina bene ai rossi e la tradizione enologica

portoghese è plurisecolare ormai in Brasile. Il 2013, così diverso per Portogallo e Brasile sul piano economico, dirà anche quanto il testimone nel comparto della leadership del vino che parla portoghese trasmigrerà da Lisbona a San Paolo o Rio.

Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi - VicePresidente Pts Consulting Spa

Il vino Chianti in mostra a Brera, con un occhio ai mercati

a cura di Gianluca Atzeni Prove di Expo anche per il vino a Milano, dove il Con-

sorzio del Vino Chianti ha partecipato ai Brera expodays wine tour con "Le vie del Chianti in città": evento in collaborazione con la locale associazione dei commercianti che ha proposto un percorso enogastronomico per conoscere meglio la Docg toscana da 105 milioni di bottiglie. È stata l'occasione, per Tre Bicchieri, per fare il punto sul mercato dei primi cinque mesi. "Considerando le fascette rilasciate, il mercato ci sta chiedendo più bottiglie rispetto a quelle prodotte, in altri termini, proiettando i dati sull'anno, dei 780mila ettolitri ne stiamo vendendo circa 800mila", spiega il presidente Giovanni Busi, reduce da un recente Cda. E con i prezzi dello sfuso passati dagli 80€ di tre anni fa ai 120/140€ attuali anche la remuneratività è tornata a livelli tali da tranquillizzare le aziende produttrici. "Preoccupa" sottolinea Busi "un eventuale aumento dell'Iva che potrebbe dare un ulteriore duro colpo ai consumi interni". Quanto all'estero, dove si esporta il 70% dei volumi, il Chianti guarda ai prossimi appuntamenti: Mosca, San Pietroburgo, Bordeaux, aspettando che il Brasile riduca le accise sull'import. Allo stesso tempo, sul fronte interno, si lavora alla ristrutturazione dei vigneti: "Il dialogo con la Regione è in corso: vogliamo far si" conclude Busi "che il contributo per la ristrutturazione passi dagli attuali 12.500 euro ai circa 17mila euro ad ettaro, in modo che i produttori siano incoraggiati a investire".



Media Monitoring & Newsbank

il modo più **semplice** e **veloce** per ricevere l'informazione del tuo settore

Barone Ricasoli completa la zonazione a Brolio: Ora allo studio gli effetti sul vino

a cura di Gianluca Atzeni Dopo tre anni di lavoro per completare la zonazione aziendale. Francesco Ricasoli, presidente della Barone Ricasoli, spinge già lo sguardo avanti, "Oltre la zonazione", è proprio il caso di dire, citando il titolo del volume scientifico presentato oggi a Firenze e realizzato in collaborazione con il Cra e il dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Fi-

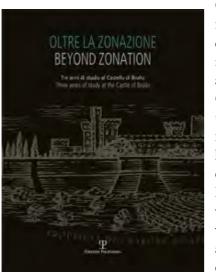
renze. "Questo sistematico lavoro ci colloca tra i primi in Italia" dice Ricasoli a Tre Bicchieri "e ora vogliamo analizzare da un punto di vista scientifico gli effetti che le varie tipologie di suoli e terreni individuati avranno sui nostri vini". La ricerca, raccolta in 170 pagine (tradotte anche in inglese), ha consentito di caratterizzare 19 diverse tipologie di suoli all'interno degli oltre 230 ettari di vigneto (di cui 180 a Chianti Classico) del Castello di Brolio: dal Macigno del Chianti al Flysch calcareo-marnoso di Monte Morello, alle terrazze fluviali. Non solo: attraverso le analisi dell'elemento chimico dello

stronzio è stata studiata la possibilità di certificare l'autenticità e la provenienza delle uve e del

vino fino alla singola parcella; così come è emerso che le piante meno stressate dal punto di vista idrico producono risultati migliori in termini di grado alcolico, polifenoli e antociani. "Sono tutti dati che ci saranno molto utili per una viticoltura di precisione, per valorizzare particelle di vigneto e alcuni caratte-

ri specifici del Sangiovese", dice Ricasoli.

Questo potrebbe portare a sviluppare nuovi prodotti, ma non prima del 2015, quando il secondo step dello studio, fatto di microvinificazioni in rapporto ai suoli individuati, sarà completato. Oggi, l'azienda presieduta dal pronipote di Bettino Ricasoli (inventore della formula del Chianti) produce 2,5 milioni di bottiglie, per l'85% esportate; ed è in attesa, entro l'anno, dell'ok del Mipaaf all'iscrizione nel Registro delle varietà di vite di un biotipo di Sangiovese individuato in azienda grazie a un altro progetto di ricerca. Il nome del clone? Ricasoli, ovviamente.



VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI, SI PUÒ E BENE SECONDO IL WINE RESEARCH TEAM

incidenza/bottiglia

Sulla maggior parte delle etichette campeggia la scritta, "Contiene solfiti", che ammonisce sulla presenza di anidride solforosa nel vino. Ora è la volta delle bottiglie che invece riportano la dicitura "Non contiene solfiti aggiunti". Un notevole passo avanti nella creazione di vini sempre più

cerca sui vini senza solfiti aggiunti - cioè quei vini che sfruttano solo i solfiti naturalmente prodotti durante la fermentazione, vale a dire meno di 10 mg/lt - è

stato presentato dal Wine Research Team (WRT) su invito dell'Ais di Roma. Il gruppo è composto da Riccardo Cotarella, enologo, Fabio Mencarelli, tecnologo alimentare, Riccardo Valentini, climatologo, tutti del Dipartimento per l'innovazione dei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell'Università della Tuscia e dal biologo Cesare Catelli. Il progetto, nato nel 2005, ha visto la sua prima applicazio-

PERCHE I SOLFITI

I solfiti sono utilizzati nel vino come antiossidanti e battericidi. Inoltre favoriscono l'estrazione del colore e la conservazione nel tempo. La normativa Ue consente da 100 a 250 mg/l, a secondo della tipologia del vino, con punte sino a 400 mg/lt (Sauternes, ecc.). Sono presenti in una vasta gamma di alimenti (birra, sidro, succhi di frutta, bibite, ecc.) e in alcuni casi possono provocare reazioni allergiche, anche gravi, difficoltà di respirazione e il classico mal di testa.

Spesa alimentare in calo del 2,3% ad eccezione del vino che fa +4,6%

Le famiglie tagliano la spesa per l'alimentare, ma non per il vino che nei primi tre mesi del 2013 registra un incremento in valore del 4,6% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Complessivamente, secondo i dati del panel famiglie Gfk-eurisko, elaborati da Ismea, la spesa agroalimentare degli italiani diminuisce del 2,3% così come i volumi (-1,4%), per via di un rallentamento dei prezzi al consumo e della scelta di prodotti economici e in promozione. Scende la spesa per i prodotti ittici (-10,2%), l'ortofrutta (-3,6%), per le altre bevande alcoliche e analcoliche (-4,4%), per i derivati dei cereali (-3,1%) e per i lattiero caseari (-2%). Tornando al vino, la situazione è diversa se si guardano i volumi: rispetto allo scorso anno, nel periodo considerato, le famiglie italiane hanno tagliato gli acquisti del 6,9%. Uno dei cali più alti, assieme a quello dell'olio di oliva extravergine (-7,3%), di tutto il settore agroalimentare, i cui consumi potrebbero subire un ulteriore colpo a causa dell'aumento dell'Iva dal 21 al 22%, come fanno notare le principali organizzazioni agricole. – G. A.

ne durante la vendemmia 2010. All'Hilton di Roma, sono stati presentati i vini della vendemmia 2012 che in futuro diventeranno Vino Nobile, Brunello di Montalcino, Montefalco Sagrantino, Chianti Classico, ecc.. "Questi vini sono il risultato dell'applicazione di un protocollo scientifico" ha spiegato a "friendly" nei confronti dei consumatori. Il progetto di ri- Tre Bicchieri Riccardo Cotarella "basato sia sulla conoscenza

> dei processi biologici che governano quei milioni di esseri viventi (lieviti, batteri, ecc.) che popolano il vino sia delle moderne pratiche agronomiche e delle moderne tecnologie di vinificazione". L'uva

perfettamente sana è la condizione di base per non impiegare la solforosa. Pertanto, solo vendemmia manuale in piccole cassette e nelle ore più fresche, grandissima attenzione alla pulizia degli impianti, sanificati con l'ozono e operazioni effettuate in ambiente ridotto cioè in assenza di ossigeno. I lieviti sono stati selezionati nei territori di origine delle uve tra quelli che producono meno solfiti. In più, alla fine, tappo Stelvin (a vite) per i bianchi e tappo di sughero appositamente prodotto dalla Amorim. "Ogni giorno registriamo degli incoraggianti passi in avanti" continua Riccardo Cotarella "specialmente per quanto riguarda il mantenimento delle caratteristiche del fruttato e quindi della resistenza all'invecchiamento precoce. A conti fatti l'applicazione del protocollo WRT sul prezzo finale incide per circa 0,30 euro a bottiglia: vale la pena". I vini bianchi tra un mese saranno in vendita – ad un prezzo non inferiore ai 5 euro - mentre i rossi proseguiranno nell'invecchiamento previsto per le varie tipologie. Tutti saranno riconoscibili per il logo con la vela e la scritta WRT. – Andrea Gabbrielli

LA SETTIMANA DEI CURATORI



Oddero Barolo Vigna Rionda Riserva 1996 96/100

Buon sangue non mente, da guesto mitico vigneto di Serralunga d'Alba non possono che nascere Barolo di altissima classe. L'annata 1996, rimasta famosa per le doti di freschezza e longevità, e la mano esperta della famiglia Oddero ci regalano un Barolo di grande tradizione, che abbina aromi di fiori secchi e catrame e una bocca di rara potenza e volume, che non dimentica il tannino e l'acidità della sua origine.

GIANNI FABRIZIO



Bollinger Champagne R.D. 1995 93/100

Naso ampio e intenso in cui prevalgono le note evolutive di mela al forno, brioche, pane tostato. Poi funghi e tartufi. E ancora nocciola. La bocca è vibrante nonostante la tanta materia, profonda e dal finale decisamente persistente. Un vino monumentale, puro, impetuoso. Senza dubbio più Pinot Noir che Chardonnay.

ELEONORA GUERINI

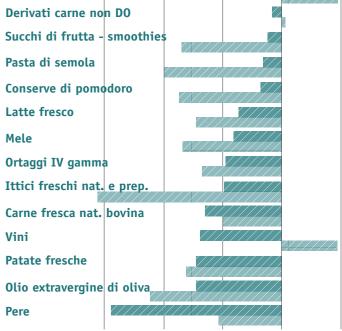


Domaine de la Rectorie Banyuls Hors d'Age L'Oublée 93/100

Marc e Thierry Parcé non commercializzano vecchissimi Banyuls o millesimati, ma di tanto in tanto "ritrovano" vecchie botticelle di vino "dimenticato" nella loro cantina. Così è stato per l'Oublée, dal bel colore ambrato chiaro dai riflessi rosa, che nasce da vecchie vigne di grenache nera, bianca e grigia della loro tenuta. Straordinaria profondità, complessità, finezza.

MARCO SABELLICO

CALO VOLUMI DI ACQUISTO -15 -10 Tonno in scatola



Quantità

fonte: Ismea, panel famiglie Gfk-Eurisko

Valore

Adriano Gigante nuovo presidente di Friuli Colli Orientali-Ramandolo Cam-

bio al vertice del Consorzio di tutela dei vini Friuli Colli Orientali-Ramandolo. Adriano Gigante, 55 anni, alla terza generazione di vignaioli nell'omonima azienda di 25 ettari di Corno di Rosazzo, succede a Pierluigi Comelli e sarà affiancato dai due vice presidenti, Germano Zorzettig e Sandro Vizzutti. Guiderà per tre anni il Consorzio che rappresenta 1.900 ettari di vigneto, con una superficie di vitigni a bacca bianca del 58%.

"Per i prossimi tre anni" dice Gigante "intendo seguire le linee guida del lavoro portato avanti dal presidente assieme al Consiglio di amministrazione precedente, che hanno prodotto visibilità e ottima reputazione per il Consorzio". Tra gli obiettivi più immediati, il progetto per la caratterizzazione del Sauvignon, vitigno tra i più coltivati con Friulano e Merlot, oltre a Refosco dal peduncolo rosso e Schioppettino, in costante crescita. – *G. A.*

Vignaioli Piemontesi, Porzio riconfermato **presidente** Giulio Porzio sarà il presidente di Vignaioli Piemontesi per i prossimi tre anni. Lo ha deciso il nuovo Cda. Porzio, viticoltore di Rocchetta Tanaro (Asti), 45 anni, dal 1997 guida la Vignaioli Piemontesi, che racchiude 41 cantine cooperative (con 6.680 aziende rappresentate) e 397 ditte individuali, che producono 850mila ettolitri, pari al 30% del vino piemontese. "In pochi anni" dice Porzio "siamo riusciti a riportare la

Barbera nella Gdo tedesca e, da quattro anni, portiamo avanti un progetto sul vino sfuso: nel 2012 abbiamo venduto oltre 54mila ettolitri di sfuso, pari a un valore che supera i 6 milioni di euro". I vice presidenti saranno Claudio Negrino (presidente Cantina Nuova Alice di Alice Bel Colle) e Giovanni Bracco (presidente Cantina di Clavesana).

Un nuovo marchio, un progetto di filiera e la messa a punto di una strategia commerciale per l'estero saranno i primi obiettivi. – *G. A.*

Il Mipaaf vara la ripartizione dei fondi per il Piano nazionale 2014 Il ministero delle Politiche

Agricole ha reso noto, con il decreto n. 3525, la dotazione finanziaria per il 2014 relativa al Piano nazionale di sostegno al settore vitivinicolo. Complessivamente, sono a disposizione 337 milioni di euro suddivisi in 102 milioni per la promozione sui mercati esteri, 140 milioni per la ristrutturazione dei vigneti, 45 milioni per la misura degli investimenti, 20 milioni per l'assicurazione del raccolto, 10 milioni per la vendemmia verde e 20 milioni per la distillazione dei sottoprodotti. – G. A.

RIPARTIZIONE FONDI '14 PROGRAMMA NAZIONALE DI SOSTEGNO

		Promozione sui mercati dei Paesi esteri	Ristrutturazione e riconversione dei vigneti	Vendemmia verde	Investimenti	TOTALE	%
1	Piemonte	7.694.372	9.527.737	734.135	3.183.046	21.139.290	7,9
2	Val d'Aosta	150.510	o	6.550	14.737	171.797	0,06
3	Lombardia	2.968.924	5.770.952	351.133	1.717.524	10.808.533	4
4	Bolzano	896.477	947.872	81.656	336.062	2.262.067	0,8
4	Trento	1.893.979	1.575.868	153.224	598.019	4.221.090	1,5
5	Veneto	10.413.888	14.473.996	1.172.801	4.964.980	31.025.665	11,6
6	Friuli VG	2.500.817	3.840.766	334.935	1.370.871	8.047.389	3
7	Liguria	262.915	72.544	23.596	64.750	423.805	0,15
8	Emilia Romagna	6.974.788	12.493.138	788.792	3.782.607	24.039.325	9
9	Toscana	7.849.899	14.926.123	907.793	4.441.376	28.125.191	10,5
10	Umbria	1.361.585	3.911.842	197.488	1.073.038	6.543.953	2,4
11	Marche	1.899.332	4.264.620	272.547	1.298.616	7.735.115	2,9
12	Lazio	2.212.274	2.578.824	366.061	1.238.091	6.395.250	2,4
13	Abruzzo	2.752.713	5.728.594	484.833	2.011.542	10.977.682	4,1
14	Molise	433.482	755.029	85.714	314.201	1.588.426	0,6
15	Campania	2.010.355	3.380.950	366.129	1.367.158	7.124.592	2,6
16	Puglia	7.115.666	13.367.782	1.337.635	5.158.073	26.979.156	10,1
17	Basilicata	392.766	983.342	61.372	296.125	1.733.605	0,6
18	Calabria	833.544	2.479.309	175.620	793.605	4.282.078	1,6
19	Sicilia	8.725.688	34.426.637	1.658.385	9.264.218	54.074.928	20,3
20	Sardegna	2.053.924	4.494.075	439.600	1.711.361	8.698.960	3,2
	TOTALE	71.397.900*	140.000.000	10.000.000	45.000.000	266.397.900	



D'ORIGINE MODERNE I georgici latini, Plinio e Columella in primis, designavano i vini prodotti nell'impero romano con i luoghi di coltivazione e guindi a loro va attribuito il merito di aver legato la fama di un vino ad un luogo di elezione dove essi erano prodotti. In tempi più recenti, nel Medioevo, la grande intuizione della Repubblica di Venezia è stata quella di chiamare una tipologia di vino - alcolico, aromatico e spesso dolce – la malvasia, con il nome del suo luogo d'origine (il porto di Monobasia) e di commercializzare però con grande disinvoltura, i vini prodotti in ambienti molto diversi da quello originario, ma riconoscibili per le caratteristiche sensoriali, con la denominazione identitaria. Una perfetta sintesi tra una politica commerciale di territorio con quella di vitigno: i vini acquistati come commodity a basso prezzo e rivenduti come prodotto raro e originale a prezzo molto più alto.

Venezia non si limitò peraltro ad importare vini dal Mediterraneo orientale, ma ne stimolò la produzione anche in territori a lei più vicini come l'Istria, la Dalmazia, il Veneto fino al Trentino meridionale, favorendo la coltivazione di alcune varietà molto richieste dal mercato interno quali il Marzemino o la Ribolla. Questa fama nella decadenza politica ed economica della città andò via via attenuandosi, ma nell'immaginario del consumatore soprattutto orientale ed anglosassone l'associazione tra il vino di qualità e la potenza economica e politica della Serenissima è rimasta inalterata e ha rappresentato una leva di marketing formidabile per comunicare i vini veneti prodotti attorno alla laguna.

Un progetto in guesta direzione è stato intrapreso dal neo costituito Consorzio Vini di Venezia con l'obiettivo di riscoprire la viticoltura delle isole della laguna e dei broli dei conventi, di identificare geneticamente le vecchie viti, di riscrivere la storia del commercio del vino in Europa legandola a precisi ri-

scontri geografici. I primi riscontri sono esaltanti e le informazioni che stanno affluendo al comitato scientifico incaricato di studiare i rapporti tra il vino e la Serenissima saranno un materiale prezioso per la comunicazione del vino veneto, ma non solo, sui mercati esteri.

Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano





Bolzano 24. - 26.05.2013

Simposio internazionale del Gewürztraminer Termeno 22. - 23.05.2013



www.suedtirolwein.com





Ocm vino, a Siena due corsi 'gratis' per districarsi nei regolamenti Ue

La nuova Ocm vino spiegata a chi non la capisce o a chi vuole togliersi qualche dubbio. Si svolgeranno lunedì 27 maggio, dalle 17 a Siena, due moduli formativi destinati ad aziende, enotecari, ristoratori, buyer e manager sui temi più diversi: dalla protezione di Dop e Igp alla certificazione, dall'etichettatura alla tutela dei vini e ai mercati. I corsi, gratuiti, sono organizzati da Enoteca Italiana, in collaborazione col Mipaaf. Per prenotazioni: enoteca@ enoteca-italiana.it, telefono 0577.228843.

supervisione editoriale Massimiliano Tonelli coordinamento contenuti Francesca Ciancio ciancio@gamberorosso.it hanno collaborato Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Lorenzo Ruggeri, Edoardo Narduzzi, Antonio Paolini, Andrea Gabbrielli foto Dario Bragaglia, Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Wavering progetto grafico Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago contatti settimanale@gamberorosso.it 06.55112201 pubblicità direttore commerciale Francesco Dammicco | 06.55112356 dammicco@gamberorosso.it resp. pubblicità Paola Persi | 06.55112393 persi@gamberorosso.it Concessionaria Poster Pubblicità Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma 06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

23 maggio Zola Jazz&Wine Zola Predossa (BO) fino al 6 luglio zolajazzwine.it

24maggio Mostra Vini Bolzano: i migliori bianchi e rossi dell'Alto Adige Bolzano fino al 26 maggio mostravini.it

24 maggio Chianti Classico Experience: 10 giorni di esperienze enogastronomiche a casa del Gallo Nero fino al 2 giugno chianticlassico.com

27 maggio Tour svizzero per l'Istituto tutela **Grappa del Trentino** Zurigo fino al 1 giugno

1 qiuqno Natural Critical Wine, il vino dei vignaioli naturali Parco della Montagnola (BO) fino al 2 giugno contadinicritici. noblogs.org

5 giugno Radici del Sud: salone dei vini autoctoni meridionali Carovigno (BR) iviniradici.com

8 giugno Riccione White Wine Show. I° salone del vino bianco PalaRiccione, (RN) fino al 9 giugno

8 qiuqno DiviniColli, la festa del Valdobbiadene Docq Valdobbiadene (TV) fino al 10 giugno divinicolli.it

10 giugno Vite - oltre 200 vini di oltre 30 produttori Castello Wolfsthurn a Mareta (BZ) dalle 10 alle 17

16 giugno Bordeaux Vinexpo salone internazionale del vino e degli alcolici vinexpo.com

17 qiuqno Terroir Vino 2013 Porto Antico di Genova dalle 10 alle 20 terroirvino.it

27 qiuqno Bererosa Palazzo Brancaccio dalle 17 alle 23

27 giugno Melodia del vino Cantina Antinori Bargino (FI) 4 cantine toscane fino al 6 luglio melodiadelvino.it



Nelle Tenute di Saiagricola

La giornata di Cantine Aperte in Saiagricola è l'occasione migliore per condividere la filosofia produttiva delle sue tenute e conoscere al meglio i suoi prodotti: visitando i vigneti e le cantine, degustando i vini in abbinamento a piatti saporiti e stuzzicanti creati dal nostro staff utilizzando materie prime esclusivamente locali, nel totale rispetto della Natura. Una giornata che vedrà coinvolti tutti i sensi, in cantina e negli spazi antistanti le tenute, palcoscenici di una campagna mozzafiato che non conosce limite nei colori, nei profumi, nel suo presentarsi semplice ed immensa. Un evento dedicato al piacere ed al relax nel rispetto della tradizione, del territorio e dell'arte di interpretare la natura.

TI ASPETTIAMO!



CANTINA CREATIVA:

Una nuova concezione della cantina come spazio creativo e un nuovo modo di intendere la conoscenza della tenuta grazie ad un viaggio tra suoni e immagini all'interno della bottaia.

Novità 2013!!! La gelateria incontra il vino: provate i gusti tradizionali del migliore gelato italiano e i nuovi gusti al sapore di...vino! Prodotti specifici per celiaci e senza grassi idrogenati!

IL GELATO DI...VINO:

RSVP: fattoriadelcerro@saiagricola.it e colpetrone@saiagricola.it

CIBOVINANDO:

Degustazione dei vini della cantina in abbinamento a prodotti tipici del territorio.

LUDOBUS:

Animazione e giochi per grandi e piccini.

MUSICA DAL VINO:

Special di set nel giardino della tenuta "EL Chorinho" Musica europea e latino-americana.

COLPETRONE

DEGUSTAZIONE:

ASSAGGI IN MOVIMENTO

Passeggiando tra vigne e barrique, degustazione dei vini della cantina e di tutte le tenute Saiagricola, in abbinamento a sfiziosi piatti e assaggi stuzzicanti, per scoprire nuove passioni e conoscere al meglio le nostre eccellenze enologiche.

SENTIERO GIOCOSO! MUSICA DAL VINO:

Per tutto il giorno, giochi e laboratori per bambini per far divertire i giovani ospiti... e far riposare i genitori!

Fino a sera dj set nel grande giardino della cantina.

COME RAGGIUNGERCI

Fattoria del Cerro

Via Grazianella, 5 - 53045 Acquaviva di Montepulciano - (Si) Tel +39 0578 767722 Fax +39 0578 768040 fattoriadelcerro@saiagricola.it Navigatore GPS SAT: Montepulciano, Via di Fontelellera o Loc. Tre Berte

Còlpetrone

Via Ponte la Mandria 8/1 - 06035 Marcellano di Gualdo Cattaneo Tel. +39 0742 99827 Fax +39 0742 960292 colpetrone@saiagricola.it Navigatore GPS SAT: Gualdo Cattaneo, Via Ponte della Mandria TOM TOM®: Cantina Còlpetrone



You Tille Saiagricola





LETENUTE DI

SAIAGRICOLA

www.saiagricola.it







Scopra come provare la gamma BMW Serie 3 su www.bmw.it/discoverserie3



🚄 a cura di Lorenzo Ruggeri

ha intervistato Isao Miyajiha intervistato Isao Miyajipaa, uno dei più autorevoli critici di vino locali, un lungo
passato in Italia come inviato e
una conoscenza accuratissima del
vigneto Italia. La persona giusta
per fare il punto del vino italiano
in Giappone. "L'Italia è il Paese più
ambito dai turisti giapponesi; lo è per
la moda, le auto, il calcio, il cinema ma
soprattutto per la gastronomia e il vino.
In Giappone la ristorazione italiana è di
altissimo livello, probabilmente la migliore fuori dai confini nazionali". Negli

anni '80 tantissimi chef giapponesi si sono fatti le ossa nei ristoranti in Italia per poi tornare in Giappone e aprire un locale in proprio. Cucina italiana e giapponese ovvero più di un'assonanza: freschezza delle materie prime, semplicità nella cottura, esaltazione degli aromi primari. "Questo trend ha fatto da volano per il consumo del vino italiano che oggi è ben consolidato. Segnalo due tendenze: vanno molto bene i vini di fascia alta, i grandi vini di territorio, e poi una fascia decisamente più abbordabile. Negli ultimi anni hanno avuto grande successo Montepulciano d'Abruzzo, Lambrusco e Prosecco. Due vantaggi: facilità di beva e versatilità in tavola". L'attenzione per i vini da produzione biologica, ci conferma Isao, è iniziata circa 5 anni fa, inizialmente è stato un fattore di moda ma negli ultimi anni il pubblico è diventato sempre più selettivo, distinguendo tra prodotti più o meno interessanti. "Il contesto produttivo italiano disorienta molti dei miei colleghi, ma sempre più questa diversità sta diventando una ricchezza per varietà e diversità di prezzo". Tra le ultime aperture, Kurodino, ristorante italiano a Tokyo con un'incredibile carta dei vini. Protagonista Keisuke Kuroda, uno dei palati più sensibili al mondo. Scuola? Pinchiorri.

■ IL MIO EXPORT. Gaetana Jacono – Valle dell'Acate

1. Vostra percentuale di export sulla produzione totale aziendale? E verso quali Paesi? Circa il 60 per cento. Negli Stati Uniti ci siamo dal 1999, in Giappone da 10 anni e ora puntiamo molto sulla Cina. I paesi scandinavi, in particolare la Svezia, sono in forte espansione.

2. Osservazioni sulla burocrazia?

Una burocrazia più snella lascerebbe più tempo all'incremento dell'export e all'approfondimento del web marketing che da noi è ancora agli inizi.

3. Dove è più facile vendere all'estero? Dove è più difficile?

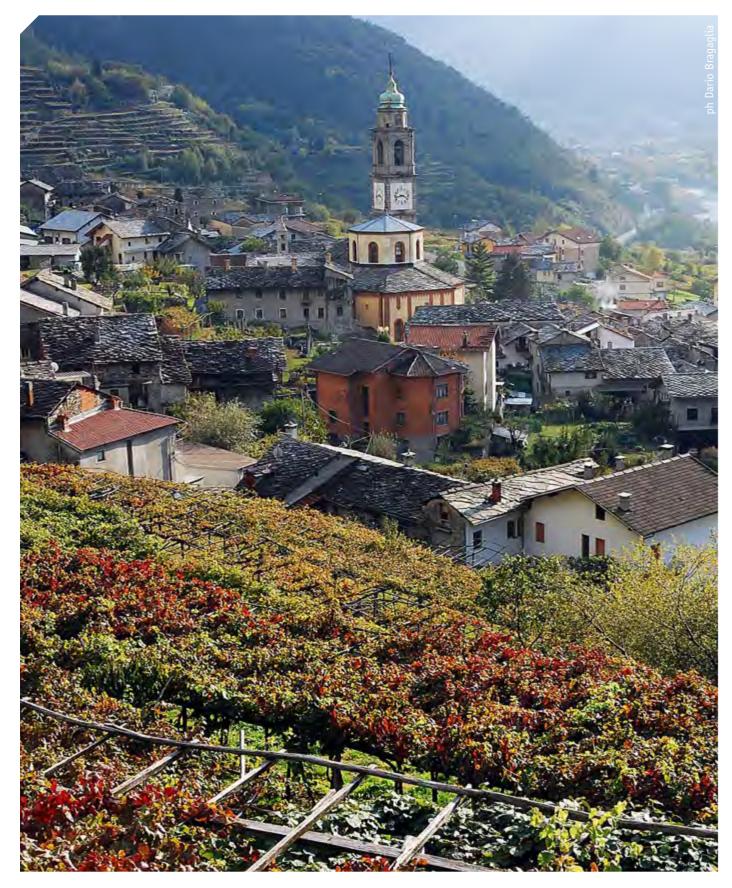
Ci sono alcuni paesi come Usa, Germania, Canada dove esiste una maggiore propensione all'acquisto dei vini italiani, aiutati dall'amore per la nostra cucina. Mercati difficili sono la Russia, per una complicata burocrazia che impedisce la nascita di nuovi importatori e l'India per tasse di importazione altissime.

4. Un aneddoto legato al vostro rapporto con l'estero.

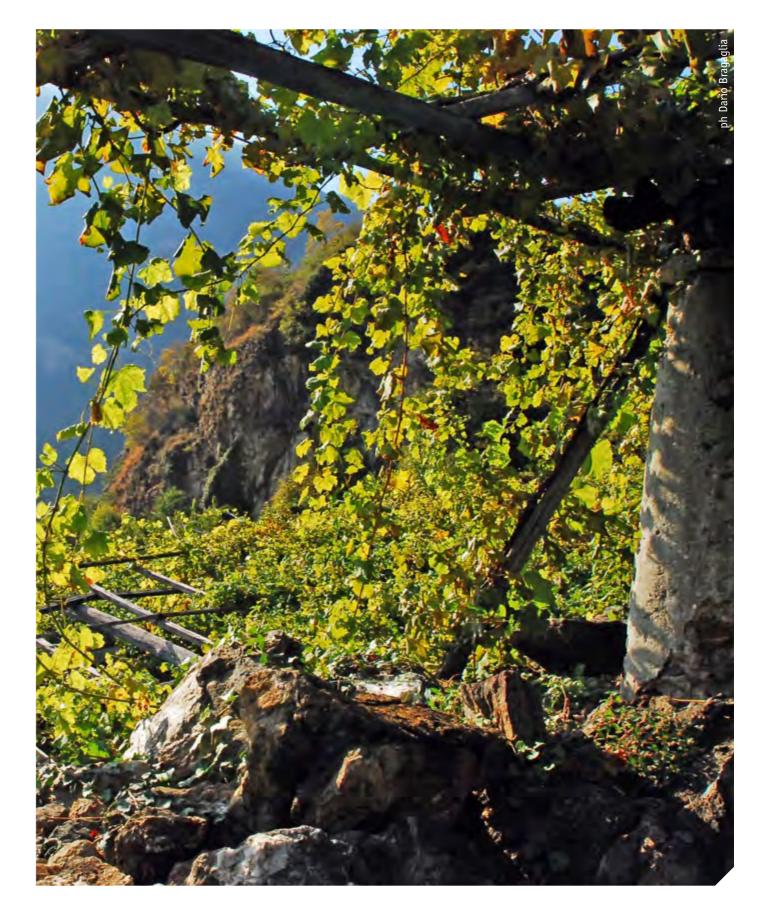
Una storia non negativa ma buffa, riguarda il Cerasuolo di Vittoria. Fui "accusata" di aver fatto un rosato troppo scuro e intenso da un consumatore tedesco tanti anni fa, che in realtà aveva in testa il Cerasuolo d'Abruzzo! Oggi sorrido pensando a quanta strada abbiamo fatto fare al nostro vino in termini di fama e conoscenza nel mondo.

Valle dell'Acate | Contrada Bidini | Acate (RG) | www.valledellacate.com

SUL PROSSIMO NUMERO ROCCA DELLE MACIE



CAREMA. TERRITORIO. Il comune di Carema si trova nel nord ovest del Piemonte, in provincia di Torino. Si tratta di una zona collocata alle pendici dei rilievi alpini, all'imbocco della Valle d'Aosta. I terreni di coltivazione sono d'origine morenica, ricchi di elementi diversi per la grande varietà di rocce dal cui disfacimento provengono. Appartengono al tipo silico-alluminoso-alcalino corrispondente ai massicci cristallini del Monte Rosa, del Monte Bianco e del Gran Paradiso. Il territorio è contraddistinto da piccoli terrazzamenti che si inerpicano su per la montagna e che sono la concreta prova della vittoria dell'uomo su una terra difficile e dura da "domare". SUPERFICIE VITATA. Gli ettari vitati oggi sono circa 16 quasi tutti coltivati a Nebbiolo, per la "



maggior parte con le tradizionali pergole sorrette da piloncini troncoconici in pietra e calce (*pilun*). La produzione del vino Doc è consentita esclusivamente nel comune di Carema. **ECONOMIA**. Il valore dei terreni è di circa 20 mila euro per ha. Quello dei terreni vitati in buone condizioni arriva a circa 40 mila. La superficie dei terreni, tuttavia, è estremamente frazionata cosa che complica la loro gestione e la possibilità di acquisizione, anche in assenza di ricambio generazionale. **VINI**. Il Carema, prodotto dalla vinificazione di uve Nebbiolo, è un vino di grande finezza, vellutato, robusto ed equilibrato. Di colore rosso granato, il bouquet presenta intensi aromi di spezie, frutti rossi, con note di viola e frutti di sottobosco. **ROSSESE DI DOLCEACQUA**

Troppe Dop, poca intelligibilità all'estero dei nostri prodotti, una pletora di enti preposti al controllo inutili. L'enologo Riccardo Cotarella e l'imprenditore Oscar Farinetti ragionano sui tagli necessari al comparto dell'agroalimentare, e in quello del vino in primis

Doc italiane. Un ginepraio travestito da roseto

di Antonio Paolini

Ne avevamo parlato nel primissimo numero di Tre Bicchieri di questa stagione: le doc italiane (come gli aeroporti italiani, le università italiane, gli enti locali italiani, le leggi italiane) sono terribilmente troppe. Sia Riccardo Cotarella che Oscar Farinetti avrebbero le loro idee per sfoltirle.

NE AVEVAMO PARLATO CON RICCARDO RICCI CURBASTRO, presidente Federdoc, come interlocutore, più che informato, investito dei fatti, e la conclusione (sua, e da chi scrive ampiamente condivisa) era che un taglio dal 40% in su al ridondante mondo delle nostre eno-denominazioni non avrebbe fatto che bene al sistema. Puntuale, il nodo torna al pettine. In tutta la sua evidenza e incongruenza.

Undici doc diverse, tutte imperniate sul dolcetto:

è il grimaldello (uno dei possibili: ma lui giocava in casa) scelto a Torino giorni fa da Gianluigi Biestro, direttore di Vignaioli Piemontesi, in un convegno dedicato proprio al mezzo secolo trascorso dal varo della prima denominazione, per forzare quest'italica cassaforte dell'assurdo. Di nuovo teste che fanno annuiscono, di nuovo commenti e consenso diffuso. E va bene. Ma in concreto quando si comincia? E da dove? E allora, rieccoci. A riannodare il discorso con altri due pezzi forti di mondo vino. Il neo

presidente degli enologi italiani, Riccardo Cotarella, e il superjolly (produttore-distributore-trader-retailer e molto altro) Oscar Farinetti.

Ma per chi "fa" il vino, chi dirige e sorveglia il percorso tra vigna e bottiglia, che roba è, intanto, 'sto ginepraio travestito da roseto?

"Un casino. E una montagna di impicci. Tanti, e in tanti casi tanto inutili" debutta Riccardo Cotarella "che si traducono in sovraccarichi burocratici, tecnici, di attrezzature, per separare sottozone e partite, un lavoro capillare dai costi altissimi, che poche cantine oggi possono permettersi e che, e questo è il dramma, non ridà: non rende né alla zona né all'imprenditore. Perché non basta dire 'Dop'. Chi decreta se 'esiste', è il mercato...".

E IL MERCATO, COTARELIA, COME REAGISCE? "SPALANCANDO

bocca e braccia. Uno che sta in Ohio a fatica sa dove siano le Marche. Dandogli accorti elementi identificatori... Poi vagli a parlare dei Colli Martani...". Da dove si comincia allora? Con le forbici, intendiamo. "Ecco, per esempio da tutte le Dop che iniziano per 'Colli...' Voglio dire con un piccolo paradosso (ma poi neanche tanto) che dove nemmeno c'è un elemento forte nel nome, e si ripiega sui 'Colli...', come si fa a tener su una Dop? In generale, la denominazione va legata a un evidente, e comunicabile, elemento esclusivo di pregio. Sennò non si può spiegare, e dunque...".

Ma allora quante ne servono davvero? "A occhio 50? E non le cito. Tanto si sanno o ci si arriva. Preferisco citare »



l'opposto: la Doc Pentro, Isernia, che ha iscritto un solo produttore. Per il quale si tengono albi vigneti, registri, prove d'idoneità... Ma non è meglio berseli, 'sti soldi? Scherzi a parte, di qui un secondo criterio razionale di taglio: un numero di produttori minimo in rapporto alla superficie e una percentuale di rivendicazione mai sotto il 50%".

RINCARA NEL SUO MODO EFFICACE E DIRETTO OSCAR

Farinetti "Lo sappiamo tutti che un sacco di queste robe sono stupidaggini inventate da politici locali, magari pure convinti di fare il bene della zona, ma totalmente incompetenti, e dunque autori di un casino pazzesco. Tocca di sicuro ripartire. Facendo pulizia". Come ad esempio? "Tenendo a mente gli obiettivi. Primo di tutti, comunicare l'Italia 'buona' (vino, cibo, arte, turismo, manifattura di qualità e di precisione) agli stranieri. Perché lì dobbiamo vendere. Nel mondo. Di cui siamo lo 0,83% della popolazione. Ma c'è l'altro 99,17% che vuol vivere, mangiare, bere all'italiana. E allora viene anche logico come procedere. Prima di tutto il nome: Italia. Poi, quello delle Regioni. E hai già due livelli identificativi: seri, comunicabili, organizzabili. Sotto, un terzo livello: da decidere, valutando bene, regione per regione. Faccio un esempio: in Piemonte potrebbero essere cose tipo Langhe, Monferrato... Ma questo è da vedere".

VEDERE DA CHI? "DA UN, CHIAMIAMOLO COSÌ, 'GIUDICE istruttore' arcicompetente per ogni regione a fare l'indagine sull'esistente e il ragionevole. Poi si propone e si decide. Ma, ripeto, puntando all'obiettivo. Non come ora, a Roma, dove le cose più

LE PROPOSTE DI RICCARDO COTARELLA

- ∠ Legare una Dop a un evidente elemento di pregio
- ✓ Un numero non superiore a 50 Dop
- ✓ Numero di produttori minimo legato alla superficie e alla rivendicazione mai sotto al 50%

LE PROPOSTE DI OSCAR FARINETTI

- ∠ Comunicare di più e meglio l'Italia delle eccellenze all'estero
- ✓ Porre in etichetta la parola "Italia" e poi la singola regione
- ✓ Sfoltire gli enti di controllo

importanti per il futuro nazionale come agroalimentare e turismo o non esistono o sono considerate di risulta. E finiscono come posti di palleggio e posteggio. Mentre lì si decide il domani. E mentre (tornando al vino) noi che oggi esportiamo metà in valore della Francia (4,7 miliardi contro 11) dove c'è forza di storia, tutto è molto più chiaro, e dove gli enti di controllo sul settore sono tre (tre, non undici come qui), ci giochiamo la splendida possibilità di crescere, la bella strada che abbiamo davanti. Perché è chiaro quale sia l'altra cosa da sfoltire, in parallelo alle Dop: questa follia degli enti inutili, e in contraddizione tra loro, tutti avvitati su di noi. Un'altra zavorra, che prima scarichiamo e meglio si viaggerà".

DOC ITALIANE

Riflettori puntati sul Brunello per il convegno promosso dal Consorzio che domani metterà uno di fronte all'altro l'Istituto di San Michele all'Adige e la Serge Genomics sul delicato tema della tracciabilità. Anche in streaming

Dna del vino. A Montalcino metodi a confronto. Incontro o scontro?

a cura di Loredana Sottile

ANTA ATTESA A MONTALCINO PER QUELLO CHE potrebbe essere l'evento del mese: l'incontro di domani sulla tracciabilità del Sangiovese. Due i principali motivi di interesse. Prima di tutto, parlando di tracciabilità e di Brunello il pensiero non può che andare a cinque anni fa e allo scandalo Brunellopoli: non è un caso che sia proprio il Consorzio del Brunello ad organizzare l'incontro e a interessarsi alla ricerca. Il secondo è di ordine scientifico: si legge nel comunicato stampa: "In diretta streaming i massimi esperti da tutta Italia per un dibattito aperto sul percorso scientifico più efficace". E il dibattito è assicurato perché di fatto i percorsi scientifici sono solo due: da una parte quello intrapreso dall'Istituto di San Michele All'Adige (Fondazione Edmund Mach) guidato dalla dottoressa Maria Stella Grando e commissionato proprio dal Consorzio del Brunello. Dall'altro quello proposto dalla Serge Genomics, spin off dell'Università di Siena, guidato dalla dottoressa Rita Vignani e finanziato dal Ttb, l'agenzia doganale del vino negli Stati Uniti. E la cosa si fa ancora più interessante se si

pensa che tra i sostenitori di quest'ultimo metodo c'è anche il produttore Gianfranco Soldera (recentemente querelato ed espulso dal Consorzio), mentre il Consorzio, fautore dell'altro metodo, ha sempre mostrato un certo scetticismo nei confronti degli studiosi senesi.

TRE BICCHIERI ALLA VIGILIA DELL'INCONTRO HA CHIEsto alle due ricercatrici di raccontare i loro metodi e le loro aspettative sul confronto di domani. Sotto le risposte di Vignani. Stella Grando, invece, ha preferito non rispondere alle domande, fornendo invece un piccolo abstract del suo intervento.



Il convegno di Montalcino potrà essere seguito anche in streaming sul sito del Consorzio

(www.consorziobrunellodimontalcino.it) e chi vuole può intervenire al dibattito scrivendo all'indirizzo e-mail info@consorziobrunellodimontalcino.it



RITA VIGNANI

Ci spieghi il metodo Serge-Genomics.

Il test che conduciamo sui vini, inclusi quelli commerciali studiati fino ad oggi (circa un centinaio tra monovarietali e blended), consente di accertarne l'uvaggio. In particolare, il test stabilisce con esattezza se un vino è di natura monovarietale o blended. In quest'ultimo caso, l'analisi del Dna consente di tracciare la componente varietale prevalente. Se il numero delle varietà è limitato a tre o quattro, è ragionevole supporre che con il test del Dna possa essere verificata la presenza di tutte le componenti, producendo una sorta di "fotografia di gruppo" delle tracce genetiche dei vitigni d'origine. Sulla possibilità di tracciare in modo quantitativamente esatto le varietà che contribuiscono al blend dei vini commerciali, la ricerca è tuttora in corso.

Crede nel Dna come test di veridicità del vino a tutela del consumatore, per evitare ad esempio nuove Brunellopoli?

Credo che il test del Dna possa porsi a servizio di tutti quei produttori che senza preclusioni, si affidano alla ricerca scientifica per garantire al consumatore trasparenza e genuinità dei propri vini.

Qual è l'obiettivo finale della vostra ricerca (certi-

ficazione dna traced, test obbligatorio del dna, protocollo italiano...)

Sarebbe auspicabile che un giorno tutto questo "sforzo" potesse tradursi in un qualcosa di immediatamente leggibile in etichetta dal consumatore. Un po' come il logo che oggi contraddistingue i prodotti biologici dell'Unione Europea. Ma per questo si dovrebbe arrivare a un protocollo Italiano concordato tra più istituzioni, centri di ricerca, enti di controllo e produttori,

E qui la questione si complica. Quali sono i vostri rapporti con l'Istituto di San Michele All'Adige?

Al momento non ci sono rapporti. Nel senso che avevo provato a contattarli, ma ricordo che quell'occasione ci rispose la dottoressa Stella Grando dicendo che "Avrebbe gradito un confronto, ma non poteva sostenerlo". Da quel momento, a parte scambi di vedute sempre arrivate per interposta persona, non c'è stato altro confronto.

Cosa pensa della loro ricerca sul Dna?

Non conosco i dettagli del lavoro, ma conoscendo il grande valore scientifico dell'Istituzione e della dottoressa Stella Grando sono certa che siano stati seguiti criteri di

TRACCIABILITÀ

seque da paq. 17 >> nel mondo scientifico, come nella politica ci si nutre di contributi liberi e auspicabilmente si vive in un regime democratico. Ciascuna persona o istituzione, purché scientificamente scrupolosa e attenta, credo abbia diritto e dovere di esprimere e sostenere le proprie conclusioni.

Cosa che nel vostro caso non è così scontata, mi sembra di capire. Adesso, però, è arrivato l'invito del Consorzio del Brunello per l'incontro di domani. Cosa si aspetta?

Ho come la sensazione di scendere in un'arena e temo che sia solo un modo per "allontanarci avvicinandoci". Spero di sbagliarmi, ma già la disposizione degli interventi in scaletta mi dà da pensare: il mio intervento si trova imbottito tra quelli dell'Istituto di San Michele, quasi compresso tra le loro premesse e le loro conclusioni. Un sandwich che di sicuro confonderà chi ascolta.

Come mai ha accettato allora?

Non andare significherebbe darsi per sconfitti dall'inizio. E poi sono pronta a farmi sorprendere positivamente.

In passato avevate già avuto altri rapporti con il Consorzio del Brunello?

Due anni fa il presidente Fabrizio Bindocci ci convocò per un progetto sulla tracciabilità: inviammo la bozza, ma senza avere poi alcun feedback. Ho sempre percepito un atteggiamento poco entusiasta e collaborativo da parte loro.

E con San Michele non ci sono possibilità di collaborazioni?

Per quanto ci riguarda c'è tutta la volontà a farlo: siamo dei ricercatori e crediamo nella collaborazione. Rifiutare il confronto significa venire meno allo stesso principio di ricerca.

STELLA GRANDO

"IL DNA È CERTAMENTE LA MOLECOLA CHE MEGLIO SI presta allo scopo del riconoscimento degli individui. Anche per l'identificazione dei vitigni, l'analisi del materiale genetico si è dimostrata molto efficace e oggi alcuni laboratori sono in grado di stabilire con precisione la corrispondenza varietale di materiali prelevati in qualsiasi stadio di sviluppo e da qualsiasi organo della vite. Dal momento che il vino risulta dalla trasformazione dell'uva, è naturale pensare che il test del Dna sia adatto anche a stabilire l'origine varietale dei prodotti enologici. Varie esperienze hanno tuttavia dimostrato che la qualità e la quantità del Dna dell'uva che si ritrova nei vini limitano fortemente le possibilità di analisi. Al convegno verranno riportate le conclusioni della nostra collaborazione con il Consorzio del Brunello di Montalcino sulla fattibilità tecnica di un accertamento genetico dell'origine varietale nei vini commerciali. Per la tutela di questi prodotti monovarietali, non è sufficiente dimostrare la presenza di tracce del DNA attribuibili al Sangiovese, ma va provata con metodi sensibili e riproducibili l'esclusiva provenienza del vino dallo specifico vitigno".





Colpisce per il colore stupisce per la leggerezza





2° Concorso Enologico Nazionale

Vini Rosati

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013









