



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

TAGLI ALLA PROMOZIONE È BUFERA

DOP

Da autoctono a internazionale. La nuova strategia del Sagrantino di Montefalco

pag. 2

FOCUS

Primo anno di Docg per l'Aglianico del Vulture. I piani del Consorzio per la crescita

pag. 3

EURASIA

Presto un Codice unico per il vino. L'Unione economica punta così a semplificare

pag. 4

RICERCA

Continua l'inchiesta: le nuove frontiere della resistenza. Il futuro è la cisgenetica?

pag. 12

PROMOZIONE

La scure dei tagli sui multiregionali. La filiera delusa scrive al ministro Martina

pag. 16



Sagrantino, se l'autoctono diventa internazionale. Il Consorzio invita a Montefalco i produttori d'Oltreoceano: dall'italian sounding all'italian marketing

a cura di **Loredana Sottile**

E se il Sagrantino diventasse il primo vitigno autoctono internazionale? Una contraddizione in termini? Non per forza, a giudicare dal fil rouge di Enologica (la tre giorni di Montefalco dedicata al vino chiave del territorio) "Il Montefalco Sagrantino Docg incontra i Sagrantini di Oltreoceano". Ma cerchiamo di capire meglio. All'inizio era il Sagrantino, vitigno autoctono da cui si produceva essenzialmente la versione passito, poi il passaggio alla versione secca e negli anni '90 la grande rivoluzione, con la nascita della Docg e il rilancio a livello internazionale. Tanto che anni fa qualcuno decise di provare a impiantare il vitigno di Montefalco anche in altri Continenti, in particolare in California, Australia, Nuova Zelanda. E oggi, da una ricerca condotta dal Consorzio, è venuto fuori che sono circa una trentina le aziende che lo utilizzano per produrre il loro vino che, guarda caso, si chiama proprio Sagrantino, con tanto di nome in etichetta. Reazione del Consorzio: rivolgersi all'Ue per la tutela del marchio? Chiedere ai produttori d'Oltreoceano di cambiare il nome in etichetta? Niente affatto. Sono stati, sì, chiamati i suddetti produttori, ma per invitarli a partecipare all'edizione 2015 di Enologica e poter fare una degustazione comparata. Ed ecco spiegati il titolo dell'evento e la strategia seguita: portare il Sagrantino nel mondo, facendo leva anche sui produttori internazionali. "Per noi è una forma di diffusione del nome" ha spiegato **Amilcare Pambuffetti** (foto), presidente del Consorzio "In fondo la produzione all'estero è ancora ridotta e quindi poco concorrenziale. Per il resto continueremo a proteggere il marchio, senza



però dimenticarci degli stimoli che possono venire anche da fuori". Dello stesso avviso **Marco Caprai** dell'Arnaldo Caprai, che dopo aver rilanciato il Sagrantino negli anni '90, adesso crede anche in questa operazione: "Nell'anno di Expo, l'idea alla base del progetto era capire come le varietà hanno viaggiato nello spazio e come continuano a farlo. Gli ultimi 30 anni hanno segnato per il Sagrantino un passaggio dal locale al globale. Dimensione che rende sempre più difficile tutelare il marchio. Ma un approccio diverso potrebbe far trovare una nuova via per promuovere il made in Italy". Chi con convinzione, chi con qualche perplessità, alla fine tutti i produttori di Montefalco sembrano aver condiviso – o accettato – questa strategia. Abbiamo provato a chiedere un parere ai più giovani che, nel Consorzio, sembrano essere una parte preponderante, a dimostrazione dell'ottima salute di cui gode la Docg: "Nei giorni di Enologica abbiamo degustato i vini d'Oltreoceano e sicuramente sono molto diversi dai nostri" dice **Liù Pambuffetti** dell'azienda Scacciadiavoli "sia per il territorio in cui vengono prodotti, sia per le tecniche di vinificazione. Al momento non temiamo la concorrenza perché sono due cose molto diverse e soprattutto perché le cantine che producono Sagrantino all'estero sono davvero poche". Dice la sua anche **Paolo Bartoloni**, che nel 2011 ha dato

vita ad una delle aziende più giovani del territorio, Cantina Le Cimate: "Diciamo che si è fatto di necessità virtù: non potendo combattere il fenomeno si è deciso di renderlo un veicolo per il nostro vino" ha detto "Certo partiamo da due concetti diversi di fare Sagrantino: il nostro, deve fare 36 mesi di invecchiamento di cui 12 in legno e va in commercio dopo 4 anni. Quello d'Oltreoceano è già sul mercato con l'annata 2013. Il loro è più fresco e leggero e, nonostante ciò, ha anche prezzi più alti. Ma si sa, all'estero non esistono le denominazioni così come le conosciamo in Italia e anche le logiche di mercato sono diverse". Ha insistito sulla diversità dei due vini anche la produttrice australiana **Kim Chalmers** (Chalmers Wine) che a Montefalco ha presentato le sue due versioni di Sagrantino: "Queste, per noi, non sono delle riproduzioni, ma piuttosto delle interpretazioni" ha detto "perché siamo consapevoli di non poter raggiungere la stessa levatura qualitativa e una egual specificità nel nostro territorio". Riproduzione o reinterpretazione, una domanda è lecita: in questo modo, non si rischia di creare confusione nel consumatore sulla natura del Sagrantino? "Vedremo" risponde Bartoloni "al momento la strada seguita dal Consorzio è quella del 'purché se ne parli'. Giusto o sbagliato, sarà il tempo a dirlo, di sicuro è un nuovo modo di affrontare la questione dell'italian sounding: mentre Prosecco e Lambrusco (per citarne alcune) cercano di combattere il fenomeno, il Sagrantino prova a cavalcarne l'onda.

Vulture, l'Aglianico confida nella Docg ma serve una promozione unitaria

a cura di **Gianluca Atzeni**

Dopo cinque anni dall'ok del Mipaaf al disciplinare, per l'Aglianico del Vulture il 2015 è tempo di Docg. Il celebre rosso lucano, che nasce in territori vulcanici (il Monte Vulture è un vulcano non attivo), potrà fregiarsi da dicembre della denominazione controllata e garantita, nella sua versione superiore. Un punto di partenza, più che un traguardo, molto atteso dai produttori. Oggi sui circa mille ettari coltivati nella parte nord della provincia di Potenza, sono 1.300 le aziende viticole e 35 le cantine, che producono in media 1,6 milioni di bottiglie, con un lieve aumento negli ultimi tre anni. Da maggio scorso, il Consorzio di tutela presieduto da **Carolyn Martino** (foto) ha adottato le fascette di Stato per la Doc: "Tra Doc e Docg abbiamo distribuito finora oltre 400 mila contrassegni", spiega Martino a Tre Bicchieri "e penso che per ora la Docg rappresenterà ancora una piccola percentuale. Piuttosto, vorrei che la Docg andasse sul mercato in un unico periodo, più avanti possibile, senza frazionamenti. Sto lavorando per questo". Così come si spera di aumentare il prezzo medio, a partire dalle uve. Un quintale di uve Aglianico del Vulture è di circa sui 60 euro: "Mentre dovrebbe essere sui cento euro, conside-



rando che il costo medio a ettaro è tra 3.000/3.500 euro per gli impianti a spalliera e addirittura di 5.000 per quelli, rari, ad alberello. Anche la fascia più giusta per una bottiglia non deve andare sotto 15 euro". Non sarà semplice, così come non sarà una passeggiata riuscire ad attirare sempre più le attenzioni straniere. La quota export dell'Aglianico è del 30% circa, con Germania, Svizzera, Inghilterra, ma anche Giappone e Usa e ora Cina e Russia: "Due mercati in cui ci stiamo affacciando". A complicare le cose anche l'inghippo della riduzione dei fondi Ocm promozione: "Ci abbiamo provato, ma la Regione Basilicata non ha aumentato le sue quote. E come aziende non possiamo sobbarcarci spese troppo alte". Come fare allora a promuovere il marchio? "Presenteremo la Docg anche a Matera, Capitale della Cultura", dice Martino, che a livello territoriale spera in una unione di forze. Accade infatti che sull'Aglianico insistano ben tre enti, ma in modo non convergente: Consorzio, Enoteca regionale e Qui Vulture, associazione nata nel 2012. "Capita di organizzare eventi simili, ma in realtà occorrerebbe evitare di disperdere le poche risorse in iniziative meno efficaci e fare più gioco di squadra".

Nuove misure penali per combattere il caporalato. Da Expo le proposte di Martina

Confisca obbligatoria, arresto in flagranza, responsabilità in solido degli enti coinvolti, indennizzo per le vittime e utilizzo di misure simili a quelle adottate contro la criminalità organizzata. Sono queste le proposte per combattere il caporalato in agricoltura che il ministro **Maurizio Martina** ha presentato ad Expo nell'incontro organizzato dall'Arma dei Carabinieri dal titolo: 'La tratta degli esseri umani a scopo di sfruttamento lavorativo, analisi del fenomeno con riguardo all'impiego degli immigrati e dei minori nel settore agroalimentare'. "Possiamo fare molto di più" ha proseguito il Ministro "per questo abbiamo voluto inserire la Rete del lavoro agricolo di qualità, come serio strumento di lavoro comune". Da qualche settimana è, infatti, operativa la 'Rete del lavoro agricolo di qualità' per la certificazione etica di chi rispetta le regole, a cui le aziende possono accedere direttamente dal sito dell'Inps. "Ora siamo impegnati su due binari" continua Martina "rafforzare la 'Rete' e alzare il livello degli strumenti anche penali nel contrasto a questo fenomeno". I numeri: nel 2015 Carabinieri tutela del lavoro ha ispezionato 2.632 aziende agricole, controllando 12.182 lavoratori, dei quali 2.096 in nero e 1.984 irregolari. Due arresti e 14 denunce per intermediazione illecita (tra cui 10 italiani). Contestati 8 milioni di euro di sanzioni amministrative e ammende per oltre 3 milioni di euro.

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

PERSONALIZZA LA TUA CANTINA.

Scegli: colore, rivestimento, porta e molto altro ancora....

Unione Economica Eurasiatica, entro l'anno un Codice unico del vino

Un codice unico del vino da emanare entro dicembre 2015 per consentire l'armonizzazione delle norme all'interno dell'UEE-Unione Economica Eurasiatica (Russia, Bielorussia, Kazakistan, Kirghizistan e Armenia) e per dare al vino una sua specificità rispetto all'intero sistema agroalimentare. Le parole di Anton Azarov, capo sezione per le relazioni internazionali al Dipartimento sviluppo e integrazione della Commissione economica eurasiatica, suonano come una interessante promessa per il settore. Azarov, durante un convegno a Milano (organizzato da Business Strategies, Eurasiatx, Eurasian communication center, Pavia e Ansaldo studio legale, con l'Associazione conoscere Eurasia), ha spiegato che il provvedimento avrà "ricadute rilevanti nelle politiche commerciali delle aziende vinicole italiane che guardano verso l'Eurasia, nelle strategie dei distributori che attualmente presidiano il mercato e soprattutto negli attori della grande distribuzione della Federazione Russa e del Kazakistan". Il codice unico servirà a accelerare le pratiche burocratiche e garantire la trasparenza delle importazioni. Nel codice "confluiranno anche le armonizzazioni relative alla comunicazione dei vini in tutto il territorio dell'Unione" ha detto Azarov. Oggi le norme che regolano il settore agroalimentare creano ancora disparità che "destabilizzano sia le politiche sul punto vendita sia quelle relative all'intermediazione logistica, doganale e daziata". Una misura che va quindi verso la trasparenza e l'allineamento delle regole a cui tutti gli Stati aderenti dovranno adeguarsi, per evitare che il vino nelle regioni dell'Uee possa essere commercializzato con sistemi non condivisi. Allo stesso tempo, è un segnale dell'importanza che questi Paesi stanno attribuendo al prodotto vino che, per ora, a causa del noto embargo russo sui prodotti agroalimentari, a seguito della crisi Ucraina, non sta certo vivendo il suo miglior momento.

L'addio di Martelli ad Assenologi: "Lascio per dar spazio al vento di cambiamento"

Svolta epocale per Assoenologi: dopo 37 anni, Giuseppe Martelli ha annunciato che lascerà la direzione dell'associazione. Divenuto direttore nel 1978, dal 2012 era andato in pensione, per essere reintegrato. Adesso, però, terminato il mandato triennale 2013/2015, ha deciso di lasciare definitivamente, "ritenendo di aver dato tutto quello che potevo e dovevo all'Assoenologi ed interpretando, così, il vento di cambiamento in atto". Queste le sue parole ufficiali: le sue dimissioni decorreranno dall'1 marzo 2016, ma al momento ci sono solo ipotesi su chi lo sostituirà. Ma ripercorriamo la tappe del suo la-

voro nel mondo del vino. Dopo aver iniziato, da ventenne, nelle "Tenute Sella & Mosca" di Alghero, ha avuto la cattedra di scienze all'Istituto statale di enologia di Conegliano, e in contemporanea ha lavorato all'Istituto sperimentale per la viticoltura e l'enologia del Ministero dell'Agricoltura. Dal 1979 rappresenta l'Italia a Parigi, all'Union Internationale des Œnologues. Ente in cui, per nove anni, ha ricoperto la carica

Economia del vino, ecco il primo manuale per studenti e addetti ai lavori

Come funziona il mercato del vino? Qual è la forma aziendale più adatta? Conviene investire in viticoltura? Temi presenti in 'Economia del vino' (Egea, 270 pp, 30 euro), manuale universitario a carattere divulgativo di Stefano Castriota, economista e ricercatore all'Università di Bolzano. Un testo, presentato a Roma nella sede della Cia, che offre una visione d'insieme di un settore che in Italia vale 15 miliardi. "Tra le ragioni per cui l'ho scritto" dice l'autore "l'inesistenza sia in italiano sia in inglese di un manuale strutturato per studenti, ricercatori e addetti ai lavori; inoltre l'interesse che questa materia sta riscuotendo nei Paesi produttori e non solo".



Il libro, supportato da una corposa ricerca bibliografica, offre spunti di riflessione che vanno dalle strategie per rilanciare i consumi al rapporto vino-salute, dal marketing alla valorizzazione delle Dop. "Un lavoro prezioso", lo ha definito il presidente di Cia, Dino Scanavino, sottolineando la necessità di credere nei viticoltori anche con una fiscalità ad hoc, sul modello dei

distretti produttivi. Su questo ha concordato il viceministro all'Economia, Enrico Morando: "Si potrebbe pensare di estendere all'agricoltura e al vino l'insieme dei provvedimenti che regolano i distretti industriali. Un modo per sostenere la competitività". - G. A.



di segretario generale, per sei quella di primo vicepresidente e, dal 2002 al 2008 presidente. Attualmente ne è presidente onorario. Nel 1984 è stato nominato componente il Comitato nazionale vini del Dicastero dell'Agricoltura nell'ambito del quale ha ricoperto tutti i più importanti incarichi. Dal 1996 è direttore responsabile della rivista "l'Enologo", e per il settimanale Tre Bicchieri cura, fin dall'inizio delle pubblicazioni, la rubrica "Vini&Martelli".

STRATEGIE. MARCHE, NON SOLO VERDICCHIO. MA VANNO EVITATI GLI ECCESSI DI RIBASSO IN GDO

Un po' pochi 50 mln di euro di vino esportato nel 2014, per una regione come le Marche che possiede vitigni come il Verdicchio. Sono pochi alla luce dei 5 miliardi di export italiano, e le sue eccellenze storico paesaggistiche. Nei volumi esportati, la regione è 12ma in Italia, con quantità concentrate sul Verdicchio; ma ci sono Dop come Rosso Conero, Lacrima di Morro d'Alba o Vernaccia di Serrapetrona che meritano molta più attenzione; altre, come Colli Pesaresi, San Ginesio o San Severino che faticano non poco ad affermarsi. Sono molti i player: 162 cantine nelle migliori guide italiane. La regione vanta coop come Moncaro (800 soci, fatturato a 22,4 mln, ebitda 16,4%, 51% di export e un minibond con obiettivo Usa) che valgono 1/5 dell'export regionale; oppure privati come Umani Ronchi (3 mln di bottiglie ed ebitda 18%) o ancora gruppi come Angelini e la sua 'nuova' Fazi Battaglia (operazione voluta dal visionario Pedron). Tutte fanno qualità in quantità. Ma le Marche parlano anche con altre voci: oltre a Bucci e Casal Farneto, cito Garofoli, La Monacesca, Marotti Campi, Velenosi e il suo Offida, Le Terrazze col Rosso Conero (Docg che è la Bolgheri dell'Adriatico). Dove migliorare? Mondodelvino, azienda non marchigiana, fornisce ai supermercati Tesco un Verdicchio di Jesi che è venduto a 8,23 euro. È possibile che nella filiera locale non ci sia qualcuno capace di fare altrettanto? Perché, ancora, non si punta a entrare nel prestigioso catalogo Direct Wine, leader nell'e-commerce inglese? In Italia, invece, il Verdicchio di Jesi (di Moncaro) è in promozione nella Coop Adriatica a 2,39 euro. È chiara, allora, la necessità di valorizzare meglio i vini entry level, col giusto equilibrio sulle promozioni. Le Marche sono pluridecorate e il Verdicchio, che può fare grandi masse all'export, ha margini qualitativi percepiti molto alti e un valore aggiunto da esprimere. Al suo fianco, le riserve dei grandi rossi. Ma sarà compito dei principali attori difendere i vini da eccessivi ribassi.



Lorenzo Tersì wine advisor |
mail@lorenzotersi.it



Zona per Zona. Vino per Vino.

www.kellerei-kurtatsch.it

FA RINA PRI MITI VA



**FARINA PRIMITIVA
MOLINO PASINI:
IL GUSTO E IL SAPORE
DI UNA VOLTA.**

“Primitiva” è una linea di farine macinate a tutto corpo per pizze più ricche di fibre, proteine e sali minerali. Tutte caratteristiche che rendono il prodotto **profumato, leggero** e soprattutto **digeribile**.

Riscopri i profumi e i sapori della tradizione antica della **pizza fatta come una volta**. Con le farine tipo 1, tipo 2 e integrale della linea “Primitiva” di Molino Pasini la bontà è più croccante.

Le informazioni sulla linea Primitiva sono disponibili sul sito web: molinopasini.com



Ritorna Autochtona: Bolzano si prepara all'appuntamento del 19 e 20 ottobre

Dodici anni e non sentirli. Così Autochtona, nata quando ancora obiettivo principale della nostra viticoltura non era valorizzare il patrimonio interno, ma imitare quello estero, ritorna il 19 e 20 ottobre con il meglio delle produzioni nazionali. Circa cento i produttori invitati quest'anno a prendere parte alla manifestazione che si terrà all'interno della Fiera di Bolzano (in contemporanea alla 39esima edizione di Hotel, Fiera internazionale specializzata per hotellerie e gastronomia), garantendo ai visitatori la possibilità di degustare oltre trecento etichette di qualità. Parola d'ordine, come sempre è tipicità e autenticità. Ripercorrendo questa “dozzina d'anni”, infatti, si riscontra nella kermesse la volontà di crescere, ma dandosi una fisionomia ben precisa. Il cambio, in particolare, è avvenuto con l'edizione 2010, grazie all'introduzione di un vero e proprio regolamento di partecipazione che privilegia le realtà più piccole dal punto di vista della capacità produttiva che valorizzano i vitigni a diffusione prettamente locale. Oggi i criteri per prendere parte all'evento sono molto restrittivi: aziende produttrici di prodotti di nicchia, con il limite di adesione alle sole etichette italiane con una percentuale di vitigni autoctoni pari almeno al 95%. L'edizione 2014 ha toccato quota 1.275 presenze (il 25% in più rispetto all'anno precedente), con 82 produttori provenienti da 14 diverse regioni italiane, per un totale di 316 etichette autoctone. Ma veniamo agli appuntamenti di questa edizione. Come di consuetudine non mancheranno i due classici: la selezione “Autoctoni che passione!”, dove le migliori etichette in degustazione verranno premiate con gli “Autochtona Award” da una commissione di wine journalist italiani e internazionali; e la rassegna “Tasting Lagrein”, degustazione comparativa organizzata in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige. Le giornate sul vino di Fiera Bolzano proseguiranno, poi, con l'appuntamento dedicato ai Vignaioli dell'Alto Adige (mercoledì 21 ottobre) con i tavoli di assaggio di “Vinea Tirolensis”.

E a Trento arriva la prima edizione del Festival del Vino

Debutto sulla piazza per il Festival del Vino Trentino che per quattro giorni (fino a domenica) riunirà a Trento 46 cantine, 3 microbirrifici locali, 2 distillerie, 24 produttori e 19 ristoranti. Questa prima edizione, fortemente voluta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e dal Consorzio Vini del Trentino, eredita i contenuti dell'iniziativa Autunno Trentino, riunendo le forze per presentare quattro giornate di festa all'insegna di degustazioni, folklore, musica, intrattenimento, negozi aperti lungo le vie del centro, creazioni artigianali.

#vendemmiamostrano

Ecco le foto delle vostre vendemmie più curiose o divertenti. Queste sono le prime arrivate, ma la “raccolta” continua. Inviateci i vostri scatti a settimanale@gamberorosso.it

▼ Vendemmia con vista sulle Cinque Terre

Raccogliere sulle pareti a strapiombo sul mare può essere molto faticoso, ma gli sforzi sono ripagati dallo stupendo panorama. La foto arriva dalla Cantina Sociale delle Cinque Terre che, per raccontare il territorio, si è affidata ai fotografi Sergio Fregoso, Anselmo Crovara e Walter Bilotta.



▲ A casa Damiani la vendemmia ha il carattere di un gioco

Vendemmia divertendosi, è questo il messaggio della foto che ci arriva da Fulvia Damiani di San Varano Forlì (Forlì Cesena). Il vino che produce è Romagna Pagadebit.



▲ Vendemmia dal cuore italiano

Questa foto di Giovanni Iovacchini viene da un vigneto toscano. E si vede che è stata scattata... col cuore!

▲ Vendemmia eroica nelle colline di Valdobbadiene

Nelle “rive” di Combai (Treviso) per trasportare i secchi pieni d'uva è stata costruita una piccola teleferica. Lo scatto ci arriva dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbadiene Prosecco Superiore ed è di Arcangelo Piai. (Ricordiamo che le colline di Valdobbadiene sono candidate a diventare Patrimonio Unesco per questo il Consorzio sta facendo conoscere, attraverso i social network e l'hashtag #vendemmiaeroica #ConeglianoValdobbadiene, le vendemmie più particolari di quest'area)

MERCATO METROPOLITANO



MERCATOMETROPOLITANO.COM

Dalla Bei arrivano 50 mln di euro agli agricoltori under40

In arrivo 50 milioni di euro per i giovani agricoltori. Come annunciato dal Mipaaf, il Consiglio di Amministrazione della Banca Europea degli Investimenti (Bei) ha autorizzato la concessione all'Ismea di una prima linea di credito. La somma deliberata sarà utilizzata per il finanziamento di iniziative start-up e ampliamento di imprese agricole da parte di imprenditori under40. Potranno essere finanziati, con una durata fino a venti anni, tra gli altri, il capitale circolante delle aziende nonché investimenti destinati al miglioramento dell'efficienza aziendale, all'internazionalizzazione e al commercio elettronico.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Lorenzo Tersì

foto

Simonit&Sirch (copertina), Massandra Winery,

Rauscedo, California Publication of the NOAA

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

fino al 27 settembre
Cantine Aperte
in Vendemmia
nella cantine di tutta Italia aderenti al Movimento Turismo del Vino
movimentoturismodelvino.it

fino al 27 settembre
Valtidone Wine Fest
valtidonewinefest.it

fino al 27 settembre
Festival del Vino trentino
Trento
tastetrentino.it

25 settembre
Special Edition
Milano Expo 2015
degustazione
Tre Bicchieri del Gambero Rosso dedicata al Piemonte Expo, Sala Convivium
ore 17.30-19
gamberorosso.it/trebicchierexpo

25 settembre
Festa dell'anniversario
Unesco
Langhe-Roero e Monferrato
fino al 27 settembre
paesaggivitivinicoli.it

26 settembre
Lugana
Armonie senza tempo
Caserma Artiglieria di Porta Verona Peschiera del Garda
ore 18-22
consorziojugana.it

27 settembre
Fiorano for Kids,
Bio*Sagra
Fattoria di Fiorano Roma
dalle 11 al tramonto
Per info e prevendita
tel. 3476538503
fioranoforkids.it

1 ottobre
Sagra dell'uva
di Cupramontana
Cupramontana (AN)
fino al 4 ottobre
sagradelluva.com

9 ottobre 2015
presentazione della
guida Bar d'Italia 2016
Triennale di Milano
ore 11,30

10 ottobre
Wine in Sanremo
fino al 12 ottobre
wineinsanremo.it

12 ottobre
presentazione
della guida
Ristoranti d'Italia 2016
Hotel Sheraton
via del Pattinaggio, 100
Roma
ore 11,30

17 ottobre
presentazione
della guida
Vini d'Italia 2016
Auditorium del Massimo,
Roma ore 10,30

dalle 16,00 degustazione
all'Hotel Sheraton
via del Pattinaggio, 100
Roma
ore 16



TRE BICCHIERI 2016

Aspettando la presentazione della guida **Vini d'Italia 2016**, prevista per il 17 ottobre, ecco i Premi Speciali e le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri. Le altre regioni saranno svelate nei prossimi giorni su www.gamberorosso.it

LAZIO

- Antium Bellone '14 | Casale del Giglio
- Baccarossa '13 | Poggio Le Volpi
- Fiorano Bianco '13 | Tenuta di Fiorano
- Frascati Sup. Eremo Tuscolano '13 | Valle Vermiglia
- Grechetto '14 | Trappolini
- Grechetto Poggio della Costa '14 | Sergio Mottura
- Montiano '13 | Falesco

TRENTINO

- San Leonardo '10 | Tenuta San Leonardo
- Trentino Müller Thurgau V. delle Forche '14 | La Vis/Valle di Cembra
- Trento Brut Altemasi Graal Ris. '08 | Cavit
- Trento Brut Domini Nero '10 | Abate Nero
- Trento Brut Dosaggio Zero Opera Ris. '08 | Opera Vitivinicola in Valdicembra
- Trento Brut Methius Ris. '09 | F.lli Dorigati
- Trento Brut Riserva del Fondatore 976 '05 | Letrari
- Trento Dosaggio Zero Ris. '10 | Nicola Balter
- Trento Extra Brut Lunelli Ris. '07 | Ferrari
- Vino Santo Arèle '06 | Pravis

ABRUZZO

- Abruzzo Pecorino '14 | Tenuta I Fauri
- Montepulciano d'Abruzzo '13 | Tiberio
- Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Le Cince '14 | Nicoletta De Fermo
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano '12 | Villa Medoro
- Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Pieluni Ris. '10 | Dino Illuminati
- Montepulciano d'Abruzzo M Ris. '11 | Cantina Tollo
- Montepulciano d'Abruzzo Malandrino '13 | Luigi Cataldi Madonna
- Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic '13 | Masciarelli
- Montepulciano d'Abruzzo Nativae '14 | Tenuta Ulisse
- Montepulciano d'Abruzzo Podere Castorani Ris. '10 | Castorani
- Montepulciano d'Abruzzo S. Clemente Ris. '12 | Ciccio Zaccagnini
- Montepulciano d'Abruzzo Spelt Ris. '11 | La Valentina
- Trebbiano d'Abruzzo '12 | Valentini
- Trebbiano d'Abruzzo V. di Capestrano '13 | Valle Reale



Forni Valoriani
fornace dal 1890

I primi forni a legna e a gas PROFESSIONALI
con il piano in COTTO REFRATTARIO
rappresentano la miglior soluzione per
pizze cotte al punto giusto!



Valoriani
Verace

Testato e consigliato da A.V.P.N.

Alimentazione: legna o gas



Vesuvio
Serie GR

Alimentazione: legna o gas



Vesuvio
Serie OT

Alimentazione: legna o gas



Vesuvio
Serie IGLOO

Alimentazione: legna o gas

Refrattari Valoriani S.r.l.

Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 REGGELLO (FI)

tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992

valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it





PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA
CAFFÈ CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI ARTE DELLA TAVOLA
INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

22-24 Novembre 2015

LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it

Putin e Berlusconi bevono vino di Crimea. E nasce il caso politico



INCONTRO A BASE DI VINO UCRAINO (e guai) per l'ex premier italiano Silvio Berlusconi e il presidente russo Vladimir Putin. I due amici la scorsa settimana avrebbero visitato una delle più grandi winery della Crimea, Cantina Massandra. E proprio Berlusconi avrebbe chiesto alla direttrice Yanina Pavlenko, di assaggiare una Jeres de la Frontera imbottigliato nel 1775, sebbene alcune immagini, che hanno fatto il giro del mondo, mostrano un altro vino del 1891. Ad ogni modo, nell'uno o nell'altro caso non vi è alcun dubbio sul pregio delle bottiglie in questione. La concessione è stata accordata (anche se non ci sono conferme ufficiali)

a malincuore, ma ora potrebbe costare molto cara a Pavlenko, già considerata filo-russa e accusata di tradimento per aver votato nel 2014 a favore dell'annessione della Crimea alla Russia. Relativamente al vino, secondo la legge ucraina, aprire una bottiglia equivarrebbe ad un furto, in quanto la cantina è di proprietà dello Stato. Ma proprio qua nasce il caso politico che è andato ad aggiungersi all'incidente diplomatico. Dopo la crisi ucraina, la Crimea di fatto è sotto il dominio russo: a chi deve quindi rispondere la cantina? In attesa di risolvere l'arcano, la procura ha aperto un'inchiesta. L'accusa è di appropriazione indebita e sperpero

dei beni dello Stato con un danno all'erario stimato tra 100 e 150 mila dollari. Mentre Berlusconi è stato inserito da Kiev nella lista delle persone a cui è impedito l'accesso al Paese nei prossimi tre anni. E chiaramente, la notizia ha fatto molto scalpore in tutto il mondo, visto che la situazione ucraina ha portato in questi anni non pochi problemi ai mercati: prima le sanzioni da parte dell'Europa nei confronti della Russia e poi la risposta di Mosca con l'embargo che ha messo ko le esportazioni alimentari. Questione politica a parte, un appunto è lecito: ma con tanti vini italiani, proprio in Crimea doveva andare a dissetarsi l'ex cavaliere? - **L. S.**

▲ **IL MIO EXPORT.** Roccafiore - Luca Baccarelli

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

Siamo arrivati al 56% di export, con Usa, Giappone e Svizzera che rappresentano i principali Paesi target. Negli ultimi due anni è cresciuto il mercato cinese, che oggi pesa il 15% della quota export.

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

Tra i mercati maturi ed evoluti, il ruolo degli Usa è centrale.

3. **COME PROMUOVETE I VOSTRI VINI ALL'ESTERO?**

La miglior promozione per me è fatta di frequenti voli aerei, presenza sul mercato, educational (attraverso seminari e degustazioni guidate) e supporto commerciale alla forza vendita.

4. **E ORA UN ANEDDOTO LEGATO ALLE VOSTRE ESPERIENZE ALL'ESTERO...**

Gennaio 2014, viaggio a Salt Lake City (Stato dello Utah). Si tratta di un mercato difficile, spesso snobbato da produttori in visita negli Usa (soprattutto in inverno per i grandi freddi). Ebbene, ovunque mi sono recato, sono stato accolto come una "rock star", perché per loro incontrare un produttore di vino era fatto davvero raro. Questa attenzione riservata ai clienti nello Utah mi è stata ben ripagata con dei numeri inattesi per un piccolo mercato.

Roccafiore | Todi | Perugia | www.roccaifiore.it

NEL PROSSIMO NUMERO
POGGIO DEI GORLIERI

Nello scorso numero abbiamo fatto il punto su Dna e aromi del vino. Adesso parliamo di viti resistenti: dagli incroci fino all'utilizzo della cisgenetica. Ma per diventare leader mondiali servono finanziamenti: Attilio Scienza lancia l'idea di un contributo di scopo

Ricerca vitivinicola italiana. Vol.2 Il futuro è la resistenza

▲ a cura di Loredana Sottile

QUANDO SI PARLA DELLA VITICOLTURA DI DOMANI e di ricerca applicata al vino, non si può evitare di parlare di selezione di vitigni resistenti. Tema molto caldo a cui si stanno dedicando gran parte degli istituti di di ricerca. A partire dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, come ci spiega **Marco Stefanini**, responsabile della piattaforma di miglioramento genetico della vite. “Per ottenere delle specie resistenti” dice “è necessario avere una base genetica su cui lavorare. Per questo a San Michele abbiamo un vasta collezione di biodiversità, sia relative alla *vitis vinifera*, sia alle altre varietà”. Da questa base si procede al miglioramento genetico inserendo i geni di resistenza (anche attraverso mutazioni puntiformi) nelle nuove varietà. La scommessa è anche sulla durata, ovvero avere una resistenza prolungata ed efficace anche rispetto alle modifiche del fungo nel tempo, secondo uno schema di piramidizzazione che crei problemi al fungo stesso nel superare i diversi livelli. Al momento l'Istituto ha una collezione di 560 genotipi, che non presentano né peronospo-

ra, né oidio. “Ma non sono queste le uniche malattie per cui trovare una soluzione” continua Stefanini “stiamo anche studiando i geni di resistenza della *Xiphinema index* (vettore di virus) e della *Xylella*, così come di botrite, mal dell'esca e marciume acido”. Guardando al futuro, quali sono le prossime frontiere della ricerca? “Tutto si muove verso la dimensione della sostenibilità” dice Stefanini. Ed è il parere diffuso anche tra tutti gli altri ricercatori. “Sostenibilità” continua “legata alla riduzione degli input necessari per arrivare alla produzioni. Che passi da genotipi più efficienti o da scelte particolari di portainnesti, il futuro deve essere sostenibile”. Secondo Stefanini lo studio sui vitigni resistenti, oltre alle potenzialità dal punto di vista organolettico, ha delle potenzialità in termini economici con una riduzione fino al 30% delle spese di gestione.

GLI ULTIMI VITIGNI ARRIVATI SUL MERCATO NEL MESE di agosto sono 10 varietà selezionate dall'Università di Udine e dall'Istituto di Genomica Applicata in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo. “Nella nostra ricerca” racconta a Tre Bicchieri **Michèle Morgante**, direttore dell'Istituto friula- >>



>> no “Abbiamo prima studiato il genoma della vite per individuare i geni che controllano i caratteri di resistenza alle malattie. In una seconda fase abbiamo lavorato per ottenere nuove varietà resistenti. Come? Incrociando i cosiddetti genitori noti, cioè varietà tradizionali (*Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet*) a varietà che portano geni di resistenza. Ovviamente l'incrocio ha dato vita a migliaia di nuovi vitigni e tra questi - con un lavoro durato anni - abbiamo scelto i dieci con caratteristiche migliori”. Oggi, ottenuta l'approvazione del Mipaaf, questi vitigni (vedi box a pagina 14) sono in commercio, e utilizzabili - almeno per il momento - per i vini Igt. Ovviamente, essendo resistenti, non hanno bisogno di particolari trattamenti, se non di preparati a base di rame. “L'obiettivo è riuscire ad andare sempre più verso un'agricoltura sostenibile” spiega Morgante. Per loro conformazione si tratta anche di vitigni resistenti alle basse temperature e per questo sono particolarmente inclini ai climi freddi del Nord ed Est Europa, rappresentando, oltre ad un'alternativa per il mercato italiano, anche un'ulteriore apertura verso i mercati internazionali. Ma il lavoro dell'Università di Udine non si ferma qua. “Esamineremo nuovi incroci, ma credo che la vera sfida

per il futuro della viticoltura sia quella di riuscire ad ottenere la resistenza senza modificare il vitigno di partenza, quindi senza incrocio, ricorrendo all'ingegneria genetica, in particolare alla cisgenetica”.

TEMA CHE CHIAMA DIRETTAMENTE IN CAUSA, IL PROFESSORE Attilio Scienza che, con la sua lungimiranza, ci parla di come uno studio australiano fatto sul genoma umano con lo scopo di correggere l'alterazione genetica che provoca la deformazione dei globuli rossi dell'anemia falciforme, possa essere applicato anche alla vite per creare varietà resistenti alle malattie, portando l'Italia a diventare leader della ricerca. Sia chiaro, si tratta appunto di cisgenico che è ben altra cosa dal transgenico (OGM). In questo caso parliamo del cosiddetto genoma editing, tecnica denominata anche con l'acronimo Crispr, con la quale si possono sostituire tratti di Dna difettosi, utilizzando degli enzimi che i batteri impiegano per neutralizzare i virus. “La correzione del genoma” dice il professore “che va annoverata tra le *new breeding technology* (una sorta di microchirurgia), consentirebbe di operare sui geni di suscettibilità, la cui presenza >>

GLI ULTIMI 10 VITIGNI ISCRITTI NEL REGISTRO NAZIONALE

Cabernet Eidos N.
Cabernet Volos N.
Fleurtaï B.
Julius N.
Merlot Kanthus N.
Merlot Khorus N.
Sauvignon Kretos B.
Sauvignon Nepis B.
Sauvignon Rytos B.
Soreli B.



» è necessaria affinché si manifesti una malattia. L'inattivazione di questi geni porterebbe ad una pianta resistente. L'esempio più noto in tal senso è quello dei geni Mlo (Mildew Resistance locus O) la cui inattivazione conferisce resistenza all'oidio alla vite". L'intervento è quindi comparabile ad una mutazione naturale, sull'esempio di quelle che fanno comparire improvvisamente su una vite che produce grappoli colorati, dei grappoli bianchi (Pinot nero>Pinot bianco). In questo caso, però, lo scopo è far diventare i vitigni italici resistenti alle malattie. Ma per rendere possibile questo progetto che renderebbe la ricerca viticola italiana leader nel mondo, è necessario un grande sforzo organizzativo ed economico. Da qui la proposta di Scienza che ha avuto il conforto di molti produttori italiani e del Mipaaf: "La creazione di Univir 2020, la rete degli enti di ricerca italiani e dei produttori di vino, di recente costituzione, rappresenta il primo passo per la creazione di un hub nazionale per coordinare tutti gli sforzi di ricerca. Per il finanziamento sono necessari circa 15 milioni di euro l'anno per almeno 5 anni. Si potrebbe quindi pensare ad un contributo di scopo, applicando una tassa di 2 centesimi di euro per ogni bottiglia di vino prodotta in Italia (circa 2,5 miliardi l'anno), una cifra insignificante per i produttori, ma nella logica dei grandi numeri, decisiva per lo sviluppo della ricerca viticola italiana".

QUANDO LE AZIENDE SOSTENGONO LA RICERCA. L'ESPERIENZA DI WINEGRAFT E DEI PORTAINNESTI M RICHIESTI DA FRANCIA E SPAGNA

La ricerca sulle piante resistenti passa anche dai portainnesti. Se a fine '800 il cosiddetto "piede americano" ha salvato il vigneto europeo, dando vita a quella che oggi chiamiamo viticoltura moderna, oggi, a distanza di un secolo, una nuova ricerca italiana sta gettando le basi per la viticoltura post-moderna. La ricerca per ottenere dei portainnesti in grado di tollerare la siccità e resistere ad elevati tenori di calcare attivo nel terreno, era stata avviata negli anni '80 da un gruppo di ricercatori dell'Università di Milano coordinati dal professor Attilio Scienza. L'iscrizione di quattro nuovi portainnesti della serie M nel registro Nazionale delle varietà arriva nel 2014, insieme all'esigenza di trasferire i risultati anche al mondo produttivo e trovare nuove risorse per andare avanti. L'anello mancante è la nascita di Winegraft: una società di nove aziende vitivinicole italiane (Ferrari, Zonin, Banfi Società Agricola, Armani Albino, Cantina Due Palme, Claudio Quarta Vignaiolo, Bertani Domains Nettuno Castellare, Cantine Settesoli) che mette sul piatto mezzo milione di euro a supporto delle Università per il progetto che presenta un planning di sviluppo fino al 2030. E poche settimane fa è arrivato il riscontro internazionale con 600 talee partite dai Vivai Cooperativi Rauscedo (che ne detengono la commercializzazione in esclusiva mondiale) alla volta delle Università di Boredaux e Roja per sperimentarle nei loro territori. Una best practice di rapporto impresa-ricerca-mercato che fa bene alla ricerca italiana e la porta alla ribalta dell'attenzione internazionale.

Qualità, Tradizione, Passione..



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
DI GIOVANNA

SICILIA

www.di-giovanna.com

Tagli ai contributi per l'overbooking di domande sul multiregionale. E il sistema va in tilt. Sotto accusa le Regioni. Nuovo appello della categoria al ministro Martina per chiedere una revisione del decreto, regole più semplici e una regia unitaria

Ocm promozione od Ocm bocciatura?

▲ a cura di Gianluca Atzeni

P IÙ CHE PROMOZIONE UNA BOCCIATURA PER l'Ocm Paesi Terzi. Non per la misura in sé, che in questi anni sta contribuendo a spingere l'export di vino italiano, quanto per il modo in cui è gestita a livello nazionale e regionale. Il bando 2015/2016 sta lasciando molta insoddisfazione nella filiera. Non è la prima volta che accade. Della revisione del decreto n. 4123 del 2010 (a firma Galan) che ne regola il meccanismo, si parla da qualche anno. Il problema principale stavolta ha riguardato la riduzione in corsa, attraverso tagli lineari, dei contributi: progetti e iniziative multi-regionali, già approvati e con lettera di finanziamento, hanno avuto una sensibile riduzione, in alcuni casi anche del 50%. In pratica, essendo esauriti i fondi del bando nazionale a causa delle molte richieste dello scorso anno, le aziende e i consorzi si sono tuffati sul bando multiregionale, emanato a maggio, che in passato aveva registrato pochissime adesioni. Stavolta, invece, i progetti presentati sul multiregionale (36) sono andati oltre le attese con richieste superiori al 30% del plafond (la quota Mipaaf è di circa 10 milioni di euro); alcune Regioni hanno approvato un gran

numero di richieste, ampliando troppo la torta dei beneficiari, dando l'ok a progetti ma accordando importi inferiori rispetto a quanto previsto dai regolamenti; il Mipaaf, considerando la generale disomogeneità territoriale nell'interpretazione del decreto promozione, e le troppe domande, ha diminuito il contributo previsto su tutti i piani approvati. Il risultato è che ora, i 36 consorzi e associazioni (che pagano il 50% delle spese) per portare i propri vini all'estero dovranno rimettere mano al portafogli.

A SOLLEVARE IL CASO SONO STATI ALCUNI TRA I PIÙ ATTIVI consorzi del vino italiano, come Istituto Grandi Marchi e Italia del Vino. Molto duro il comunicato congiunto, in cui si parla di “ennesima beffa perché nonostante i recenti richiami della Corte dei Conti e della Commissione Ue si persevera in una gestione poco fruttuosa di fondi ritenuti strategici dal settore. E dopo anni di cattiva gestione delle risorse, si stima in cento milioni l'ammontare degli stanziamenti non spesi negli ultimi tre anni”, scrivono i due consorzi “e quest'anno si rischia di fare ancora peggio”. Per **Andrea Sartori** (Italia del Vino), il Mipaaf invece che dare l'ok incondizionato alle graduatorie regionali, a fine luglio avrebbe dovuto aprire con le stesse Regioni un confronto sul >>



IL CAOS DEI MULTIREGIONALI FONDI RIDOTTI DA 14 A 10 MLN

Ammonta a 102 milioni di euro il contributo Ocm vino per la promozione nei Paesi Terzi nel 2015-2016. Per il 70% è gestito dalle Regioni e per il 30% dal sistema nazionale. Il Mipaaf riserva un terzo dei fondi della quota nazionale ai progetti multiregionali, che devono coinvolgere almeno due regioni (che contribuiscono alla spesa da un minimo del 5% a un massimo del 25%). Il bando è uscito a maggio. Le Regioni hanno presentato entro il 17 luglio l'elenco dei progetti approvati, chiedendo al Mipaaf di stanziare 14,6 milioni di euro. Visto che la quota Mipaaf era fissata in 10,1 mln (pari al 25% del costo totale del progetto), il contributo richiesto è stato ridotto in relazione alle richieste. Rispetto agli anni scorsi, il boom di domande sui multiregionali è dovuto al fatto che i fondi per il bando nazionale sono stati esauriti.

>> tema del rispetto delle regole: “Non so se le elezioni 2015 possano aver influito sul gran numero di progetti approvati. Potrei anche capire l'intendimento politico di concedere i cosiddetti finanziamenti a pioggia. È certo, però, che occorre applicare un filtro, basato su un criterio di merito. C'è bisogno, quindi, a livello centrale di un sistema di premialità che riconosca il contributo di quei soggetti che hanno ottenuto migliori risultati nella promozione del vino italiano all'estero”.

DI FRONTE A QUESTA CONFUSIONE, PIERO MASTROBERARDINO, presidente dell'Istituto Grandi Marchi (che ha subito tagli tra 25% e 30% del budget) rileva il rischio sanzioni da parte di Bruxelles: “Se ogni Regione sceglie criteri diversi di valutazione, che talvolta possono essere anche diversi da quelli che detta la normativa, siamo davanti a un quadro di regole e comportamenti che potrebbero essere sanzionati a livello europeo. Significa che stiamo creando al nostro interno un'alterazione dei principi della concorrenza. Potrei sembrare cinico, ma di fronte a situazioni del genere ci sarebbe da augurarsi un controllo da parte dell'Ue”. La richiesta di Grandi Marchi e Italia del Vino (che assieme valgono il 15% del totale dell'export di settore) è che il Mipaaf intervenga a sanare “sperequazioni e inefficienze” delle Regioni, invitandole a mantenere il rigore nel quadro normativo, vigilando

sul loro operato, ripristinando corrette procedure di accesso alle agevolazioni e di valutazione dei progetti promozionali: “L'auspicio” dicono “è che Martina attivi un tavolo di strategia imprenditoriale funzionale al sostegno delle esportazioni vinicole italiane nel mondo”. Un po' quello che avrebbe dovuto fare il “Comitato per la strategia e il coordinamento” per la promozione del vino, previsto nell'articolo 10 del decreto Galan. Ma è evidente che qualcosa non va come previsto.

DI FRONTE ALLA SFORBICIATA DEL MINISTERO, I BENEFICIARI si sono visti costretti ad accollarsi ulteriori spese. Come è il caso del Consorzio del Lugana Doc che, ad esempio, ha subito una riduzione del contributo Mipaaf da 62 a 43 mila euro per un piano promozionale da 250 mila euro totali, ma il progetto non corre rischi: “La nostra Doc è compresa tra Veneto e Lombardia” spiega il direttore **Carlo Veronese** “e per coprire il budget mancante il Veneto ha deliberato un trasferimento di fondi da altre misure, mentre la Lombardia non ha fatto altrettanto. Ora i soldi che mancano li metterà il Consorzio”. “È chiaro che a rimetterci sono le aziende e tutto il sistema vino” commenta **Silvana Ballotta**, ceo di Business Strategies, società di consulenza proprio sull'Ocm vino “e se questo ac- >>

Naturalmente DOLCE



La SALSA PRONTA DI DATTERINI è semplice ma dal gusto autentico come solo il Datterino può donare. Questo pomodoro, dall'inconfondibile forma allungata, si caratterizza proprio per il sapore dolce e la consistenza polposa. Il suo carattere e la lieve ricettazione senza aggiunta di zuccheri, lo rende particolarmente adatto anche ai bambini. Ideale come base per le ricette o semplicemente per condire la pasta.



www.mutti-parma.com

DOTAZIONE FINANZIARIA OCM VINO 2016

MISURA	STANZIAMENTO
Promozione sui mercati dei Paesi esteri	101.997.000
Ristrutturazione e riconversione vigneti	140.000.000
Vendemmia verde	10.000.000
Assicurazione del raccolto	20.000.000
Investimenti	45.000.000
Distillazione sottoprodotti	20.000.000
TOTALE	336.997.000

Fonte: Mipaaf

» *cade significa che la macchina funziona male, con forti disallineamenti tra i vari istituti che gestiscono la promozione. In questo caso, il sistema è andato in tilt perché alcune Regioni hanno deciso che tutte le domande presentate nei termini, nel rispetto dei requisiti formali, dovessero essere ammesse. Di fatto, si è agito senza una direttiva centrale. Dallo scorso anno si parla di rivedere il decreto del 2010, senza ottenere risultati. Ma è chiaro che occorre una regia a monte, che applichi criteri chiari e univoci».*

RICHIESTA, QUEST'ULTIMA, ARRIVATA NUOVAMENTE lunedì 21 settembre sul tavolo del ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina. A firmarla sono Assoenologi, Alleanza delle Cooperative, Cia, Confagricoltura, Federdoc, Federvini e Unione italiana vini. Una lettera-appello (non è la prima) in cui si parla di "danno", "disagi", "criticità che hanno superato da tempo le condizioni di tolleranza" e in cui si paventa la possibilità che a causa delle carenze di iniziativa di alcune Regioni si perdano i fondi europei, fondamentali per il vino. Il paradosso, secondo le sigle, è che tutto ciò accade mentre il Governo Renzi raccomanda al settore vinicolo di moltiplicare gli sforzi per aumentare la quota export e compensare i minori consumi interni. La filiera chiede l'intervento di Martina, perché non è possibile - sostengono - che alcune amministrazioni rendano impossibile mettere in atto investimenti sulla promozione del vino. Si chiede una nuova riunione del settore per trovare il modo di cambiare le modalità di gestione dei programmi di promozione. Il rischio più grande è che l'Italia perda la partita sui mercati nei confronti di importanti competitor europei che, al contrario del nostro Paese, trovano negli enti dello Stato un aiuto e non un ostacolo.



IN ONDA LA NUOVA SERIE

Marcello Ferrarini torna con tante ricette sfiziose per tutti. Perché essere celiaci non vuol dire rinunciare alla buona tavola



SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL, SABATO E DOMENICA ALLE 14.00 E ALLE 22.00

IN COLLABORAZIONE CON

