

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



COOPERAZIONE PER IL VINO VALE 4,5 MILIARDI DI EURO

VENDEMMIA

Produzione Ue a +22,1% e Italia sul podio. Le previsioni della Commissione europea

pag. **4**

EUROPA

Sondaggio Coldiretti sulle politiche agroalimentari comunitarie: promosse o bocciate?



pag. **6**

DENOMINAZIONI

Entro dicembre un milione di bottiglie per il Lessini Durello. Ed è già boom di richieste di barbatelle



pag. **8**

WINE PARIS

A febbraio il debutto della nuova Fiera. Che intanto lancia un'indagine sui consumi francesi



pag. **16**

COOP

Il vino cooperativo strizza l'occhio ai nuovi consumatori. A Milano la seconda edizione di Vivite



pag. **20**

LA FOTONOTIZIA

VIGNETI URBANI DI TUTTA EUROPA UNITEVI. FIRMATA A TORINO LA DICHIARAZIONE DI INTENTI PER FARE RETE

Da Torino a Napoli, passando per Siena. I vigneti urbani fanno rete. Alla Vendemmia di Torino-Grapes in Town (19-21 ottobre) è stata firmata una dichiarazione di intenti per mettere insieme competenze e conoscenze e sensibilizzare sempre di più le istituzioni. L'obiettivo è creare una linea di intervento comune e coordinata, per progetti di recupero storico, divulgazione culturale, iniziative imprenditoriali pubblico-private, azioni congiunte di promozione turistica di tutti i vigneti urbani. Non solo d'Italia, ma anche d'Europa. Vanno, infatti, in questa direzione i gemellaggi già siglati dalla capofila del progetto - Vigna reale di Villa della Regina di Torino - con il Vigneto urbano di Parigi 'Clos Montmartre' nel 2014, e con il vigneto del Castello di Schönbrunn a Vienna (dimora degli Asburgo) nel 2016. "Il prossimo passo" ha detto Luca Balbiano, curatore di Vigna della Regina "sarà dare una forma giuridica a questo gruppo che unisce realtà pubblico-private eterogenee e molto diverse tra loro. Torino, ad esempio, vede la sinergia tra le Cantine Balbiano e l'associazione Amici di Villa della Regina, a Pompei esiste una partnership tra la Soprintendenza Speciale e l'Azienda Mastroberardino, Siena ha un progetto interdisciplinare che fa capo all'Università, i vigneti di Brescia e Napoli sono realtà completamente private, Venezia e Parigi invece hanno alle spalle associazioni di promozione sociale".

foto: Azienda Vitivinicola Balbiano





VENDEMMIA 2018. Produzione Ue in risalita: +22,1% a 175,6 milioni di ettolitri. Italia sul podio con +16%. A seguire Spagna e Francia. Male il Portogallo

Torna a salire, come era prevedibile, la produzione di vino europea rispetto a un anno fa. Nel 2018, secondo le stime diffuse dalla Commissione Ue, il totale compreso di mosti e succhi d'uva si attesterà a 175,6 milioni di ettolitri, il 5,1% in più rispetto alla media degli ultimi cinque anni e il 22,1% in più sul 2017. Italia, Spagna e Francia si confermano sul podio dei principali produttori. La produzione di solo vino sarà di 168,4 milioni di ettolitri, di cui 79 mln a Dop e 32,8 mln a Igp. Croazia (+35%), Spagna (+33%) e Germania (+31%), tra i principali produttori, segnano i migliori aumenti. Negativa la raccolta per Portogallo, Grecia e Cipro.

L'export agroalimentare italiano per comparti produttivi (mln euro)

Paesi	produzione totale 2018/2019			produzione vinificata (esclusi mosti)
	migliaia hl	2017/2018	media quinquennio	
Bulgaria	1193	3%	-6%	1193
Repubblica Ceca	710	10%	13%	702
Germania	9753	31%	14%	9753
Grecia	2174	-10%	-20%	2157
Spagna	47000	33%	8%	40900
Francia	46078	28%	6%	46078
Croazia	777	35%	-23%	777
Italia	49500	16%	2%	48500
Cipro	81	-27%	-15%	81
Lussemburgo	107	19%	5%	107
Ungheria	3367	17%	21%	3367
Austria	2964	19%	34%	2963
Portogallo	5275	-22%	-18%	5275
Romania	5227	20%	27%	5227
Slovenia	990	57%	31%	990
Slovacchia	330	10%	0%	330
EU 28	175600	22,1%	5,1%	168400

fonte: Commissione Ue - Dg Agri

FRODI. Centinaio: "In 8 mesi oltre 7 mila controlli. Valore e numero sequestri cresciuto del 40%"

Dall'inizio del 2018, l'Icqrif ha svolto nel settore vitivinicolo oltre 7 mila controlli e analizzato 2.113 campioni, riscontrando 944 irregolarità e operando 257 sequestri, per un valore di oltre 12,5 milioni di euro. Le cifre sono state fornite dal ministro per le Politiche agricole, alimentari, forestali e del Turismo, Gian Marco Centinaio, rispondendo al question time alla Camera sul tema della difesa del made in Italy. "Il numero dei sequestri e il valore, da gennaio ad agosto 2018, sono già largamente superiori del 40% al dato dell'intero 2017", ha spiegato, ricordando l'impegno dell'Icqrif per la tutela del made in Italy vitivinicolo, compreso il web, sulle più importanti piattaforme e-commerce internazionali, come E-bay, Alibaba, Amazon. "Siamo i maggiori controllori antifrode in Europa" ha detto il Ministro. L'Italia, maggior produttore mondiale di vino, ha il primato nei controlli nel settore vitivinicolo: con circa 14 mila verifiche antifrode all'anno e oltre 3.500 campioni analizzati nel 2017 dell'Icqrif.

L'Icqrif, del resto, ha avviato da alcuni anni un'estesa digitalizzazione dei sistemi informativi e degli adempimenti documentali previsti dalle norme vigenti, ha ricordato il ministro Centinaio, citando il Registro telematico vitivinicolo, il Documento di accompagnamento elettronico dei prodotti vitivinicoli, il Registro telematico delle sostanze zuccherine, la Banca dati vigilanza e il Registro unico dei controlli.

AGRICOLTURA. Verso il rifinanziamento del fondo per under 40

Il Mipaaf starebbe lavorando a un **pacchetto di misure per complessivi 350 milioni di euro** di interventi, tra cui il rifinanziamento della legge 499 del 1999, che razionalizza i settori agroalimentare, agroindustriale e forestale. Tra le misure che potrebbero prendere corpo anche il rifinanziamento del fondo che punta a sostenere start up di aziende agricole degli under 40 e il rinnovo del parco macchine agricole.



COMUNE DI
GIANO DELL'UMBRIA



Itinerario Gastronomico nei Frantoi di Giano dell'Umbria XIV Edizione 1-5 NOVEMBRE 2018

Alla scoperta delle eccellenze dell'Umbria.

www.visitgianoumbria.it



Lunedì 5 novembre, alle ore 14:30 presso l'Abbazia di San Felice, Giano dell'Umbria, il workshop gratuito:

CARTA OLIATA - Laboratorio per Ristoratori
alla scoperta della Carta degli Oli ExtraVergine d'Oлива.
I posti sono limitati, prenota al numero 342 6215432!

la manifestazione aderisce a
**frantoi
aperti**
01 > 25
NOVEMBRE
2018

UMBRIA:
LASCIATI SORPRENDERE!



EUROPA. Gli italiani bocciamo le politiche Ue sul cibo: per il 63% danneggerebbero il Made in Italy. Ma il 61% crede ancora nell'euro. Il sondaggio Coldiretti

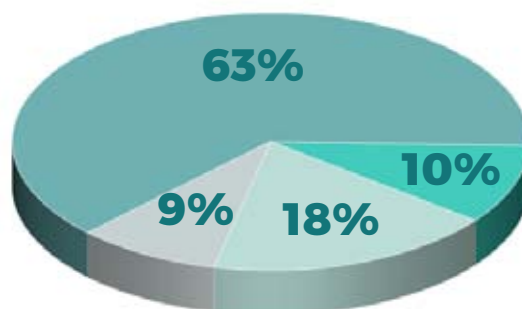
Se l'Europa boccia la manovra economica italiana, gli italiani bocciano l'Europa per le sue politiche agroalimentari. Almeno secondo il rapporto Coldiretti/Ixè "Gli italiani e l'Europa 2018", realizzato su un campione di mille persone (residenti in Italia e maggiorenni) e presentato al XVII Forum Internazionale dell'Agricoltura di Cernobbio. Secondo l'indagine, due italiani su tre riterrebbero che le politiche dell'Unione Europea sul cibo danneggino il Made in Italy a tavola, mentre solo il 10% crede che l'agroalimentare tricolore stia beneficiando delle scelte comunitarie. Eppure, il 40% risponde di avere ancora fiducia nell'Europa e in caso di un referendum su restare nell'euro, il 61% voterebbe a favore.

Ma da cosa dipenderebbe allora il parere negativo sulle politiche agroalimentari? Il sondaggio non entra nel dettaglio, ma Coldiretti ipotizza che la bocciatura da parte dei consumatori si riferisca ad alcune decisioni, quali la possibilità concessa dall'Ue di utilizzare grano tenero, al posto di quello duro, per produrre la pasta; l'autorizzazione ad utilizzare la polvere di latte per produrre formaggi, yogurt e latte alimentare; il via libera all'aggiunta di zucchero per aumentare la gradazione del vino; l'ok al novel food. Ma ad allontanare i cittadini dalle scelte Ue sarebbe anche la questione della trasparenza sull'origine dei prodotti. "Se l'Italia" attacca la Coldiretti "ha adottato norme a tutela della qualità dei prodotti agroalimentari nazionali nel resto dell'Unione Europea si sfrutta la deregulation per esportare prodotti di bassa qualità, a volte anche sfruttando con l'inganno l'immagine Made in Italy".

Da sempre critica nei confronti degli accordi commerciali, **Coldiretti cita anche, tra gli esempi negativi, il trattato siglato con**

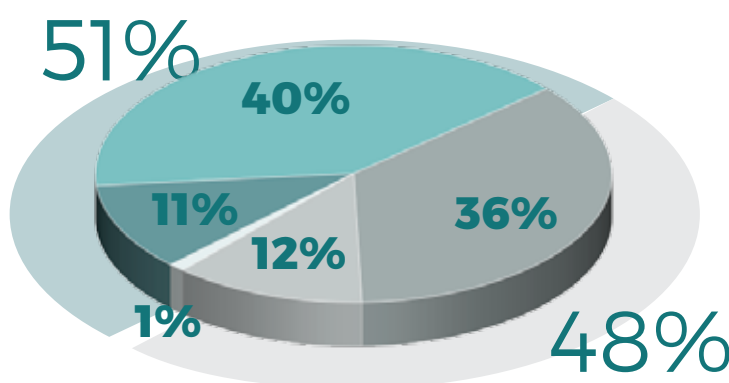
Gli italiani e le politiche Ue sul cibo

Le politiche attuali dell'Ue sui prodotti alimentari:



- Danneggiano il Made in Italy
- Sono indifferenti
- Favoriscono il Made in Italy
- Non risponde

Quanta fiducia ha nell'Unione Europea?



- Molta fiducia
- Abbastanza fiducia
- Poca fiducia
- Nessuna fiducia
- Non sa

fonte: rapporto Coldiretti/Ixè

il Canada (Ceta) e quello con il Giappone, a cui si aggiungono i negoziati in corso con il Mercosur e quelli appena avviati con Australia e Nuova Zelanda. "È inaccettabile" tuona il presidente Coldiretti Roberto Moncalvo "che il settore agroalimentare sia trattato dall'Unione Europea come merce di scambio negli accordi internazionali senza alcuna considerazione del pesante impatto che ciò comporta sul piano economi-

co, occupazionale e ambientale". Ma, non bisogna dimenticare un'altra voce importante dell'agroalimentare, che è quella vitivinicola. All'interno della quale, produttori e associazioni di categoria (da Uiv a Federvini) hanno sempre espresso parere favorevole per questo genere di accordi – e l'abolizione dei dazi – considerandoli addirittura necessari per poter essere sempre più competitivi sui mercati. – **L. S.**

PROMOZIONE 1. In Cina la campagna "Italian wine: taste the passion". Primo bilancio Ice

Annunciata a marzo scorso, entra nel vivo la campagna istituzionale di promozione del vino italiano in Cina. L'iniziativa, promossa da Ice, Federvini, Uiv, Federdoc e finanziata dal ministero per lo Sviluppo economico (Mise), ha raggiunto quasi 78 milioni di punti di contatto nel primo mese di avvio. Secondo quanto rende noto l'Ice, sono 44,6 milioni i punti raggiunti in multichannel e 33 milioni i viewer che hanno seguito l'evento di lancio a Pechino il 6 settembre scorso.

La campagna ha come obiettivo il raggiungimento di almeno 230 milioni di millennial e wine lover cinesi in un anno, per far sì che preferiscano il vino italiano agli altri prodotti di importazione. Sostenuta dal concept "Italian wine: taste the passion", la campagna di promozione lancia il messaggio che l'Italia è il primo produttore al mondo di vino e quello con la più grande varietà.

Tra le azioni inserite nel programma: sono stati diplomati oltre 500 esperti cinesi di vino italiano in 14 città,



sono stati raggiunti oltre 80 milioni di contatti cinesi con gli eventi "I love ITALian wines", sono stati firmati accordi con la catena cinese Cofco, per la promozione in 150 stores e per le piattaforme e-commerce. Altri accordi di promozione sono stati raggiunti con le principali catene di supermercati a Pechino, Shanghai, Canton e Chengdu. Tra gli eventi del 2019, la seconda edizione del Vinitaly China Roadshow, con tappe in altre 4 città, dopo le tre di giugno 2018.

PROMOZIONE 2. Canada, giù i volumi e in aumento i valori. Parte piano comunicazione



Prende il via in Canada "A tasting of wines from Italy2", programma di promozione arrivato alla 23esima edizione e organizzato da Ice Canada, con tappe a Vancouver, Calgary, Toronto e Montreal, che è ormai un appuntamento fisso nel mercato nordamericano. L'Italia è il primo esportatore di vino in Canada in quantità, con 80 milioni di litri nel 2017, una crescita del 9% sul 2016. In volume d'affari, il vino italiano ha superato il miliardo di dollari canadesi: circa un settimo del fatturato totale del vino in Canada. L'Ice punta molto sulla conoscenza del territorio italiano, anche se i numeri del 2018 non sono esaltanti: *"Nei primi otto mesi del 2018 registriamo un rallentamento: l'Italia ha esportato 51 milioni di litri di vino, mentre nello stesso periodo del 2017 erano 53 milioni (-3,4%). Ma i dati in valore indicano comunque una crescita del 6,5%"*, spiega il direttore dell'Ice Canada, Matteo Picariello che aggiunge: *"In ogni caso, è un numero provvisorio che potrebbe venire considerato di assestamento, dovuto alla forte crescita recente dei nostri prodotti rispetto alle quote di mercato dei vini d'oltralpe o al boom delle nostre bollicine"*.

A Montreal, particolare attenzione sarà data alla formazione dei giovani sommelier canadesi, con gli studenti provenienti dalle cinque più importanti scuole del Québec. Assieme a Vinitaly saranno avviati i corsi di formazione nelle aree dove il vino è meno conosciuto: Ottawa, Halifax, St. Johns.

LESSINI DURELLO. Il presidente Marchisio: "Il 2018 si chiuderà sopra il milione di bottiglie". Attesa per Durello&Friends che torna a Vicenza



a cura di Gianluca Atzeni

Anche la produzione di barbatelle da parte dei vivaisti testimonia la tendenza del mercato a premiare l'uva Durella e i suoi prodotti. Questo vitigno, coltivato su un territorio vulcanico a cavallo tra le province di Verona e Vicenza, sta incontrando il favore di produttori-viticoltori e dei consumatori. Poco più di un milione e centomila le bot-



teglie prodotte sui 400 ettari vitati, una raccolta di uve che nel 2017 è arrivata a 26 mila quintali con 6 mila ettolitri di vino rivendicato. "Anche il 2018" come spiega il presidente del Consorzio del Lessini Durello, Alberto Marchisio (foto) "conferma il trend di crescita dello spumante, che supererà a dicembre il milione di bottiglie, un quarto delle quali realizzato con il metodo classico". **Per il quarto anno consecutivo, le barbatelle di uva Durella realizzate dai vivaisti sono in crescita e nel il 2018 toccano la cifra record di 123.700 piante.** Un indicatore positivo per tutta la Doc (istituita trenta anni fa), che oggi riunisce 32 cantine all'interno del consorzio, partito con

appena sette soci nel 2000.

La vendemmia 2018 si è conclusa da poco tempo, con una tardiva maturazione delle uve, a causa dell'alternanza di sole e pioggia. "Gli indicatori che ci fanno ben sperare per il futuro" afferma Marchisio "al di là di una stagione che ha richiesto una grande attenzione da parte dei nostri viticoltori per governare la produzione e difenderla dal punto di vista fitosanitario, sono i numeri che cominciano essere di tutto interesse sul fronte degli imbottigliamenti e degli investimenti".

La due giorni di Durello&Friends, in programma a Vicenza (Villa Bonin) sabato 27 e domenica 28 ottobre, sarà l'occasione anche per riflettere sul futuro della Doc. Futuro abbastanza tracciato nei fondamentali, dal momento che il nuovo disciplinare di produzione sta proseguendo il suo iter burocratico italiano, dopo il via libera dell'assemblea dei soci di qualche mese fa, e dovrebbe entrare in vigore dal prossimo anno, con l'ok definitivo - si spera - del Comitato vini Mipaaf e dell'Unione europea. La novità che riguarda le

Dati 2017/2018

ettari a Uva Durella:

400

produzione uve:

26.000 quintali

rivendicati nel 2017

rivendicazione vino:

6.000 ettolitri

imbottigliamenti:

1.100.000 bottiglie

prezzi alla produzione:

stabili tra 2017 e 2018

fonte: Consorzio di tutela vini Lessini Durello

regole produttive è che metodo italiano (Martinotti) e metodo classico (champenois) viaggeranno distinti e con nomi diversi: il primo, prodotto in autoclave, si chiamerà "Lessini Durello metodo italiano"; il secondo, con rifermentazione in bottiglia, si chiamerà "Monti Lessini metodo classico". Prevista anche l'introduzione della versione pas dosé, che mancava nel precedente disciplinare.

STRATEGIE. Rosati grande chance ma attenzione ai rischi



La riscoperta di un nuovo modo di produrre rosati in Italia sta attraendo i mercati internazionali e nazionali. Una metamorfosi, un cambiamento di rotta, nello stile della vinificazione delle uve rosse che ha condotto, e sta conducendo, le aziende verso colori tendenti al rosa corallo, al ramato, al buccia di cipolla (che va tanto di moda) e a investire negli elementi di design in modo da completare la propria gamma in maniera coerente. Per un'azienda rossista, che ha voglia di proporre un vino friendly ma non banale, questo trend globale rappresenta un'occasione ghiotta. Il mercato è pronto ad accogliere i rosati. E lo sta facendo, a livello nazionale e soprattutto in aree molto importanti come il Nord America, per via del generale mutamento degli stili alimentari. Pertanto, oggi il vino rosé sta andando bene sia nella versione ferma, sia in quella spumante. C'è il giusto approccio da parte dei millennial, c'è la qualità che riescono a esprimere i territori. Pertanto, il rosato è divenuto un asset nuovo sul fronte della proposta da parte dei produttori nei confronti dei consumatori. Concretamente, sono diversi consorzi di tutela che si sono mossi e che si stanno interrogando su questo fenomeno. Il Prosecco Doc è quello che sembra stia anticipando la sete di rosati, ma altri territori italiani hanno abbracciato questa filosofia rinnovando l'offerta. C'è, quindi, grande attenzione e c'è professionalità.

Attenzione, però. Il tema dei rosati diviene interessante se si riflette sul posizionamento. Oggi i rosé viaggiano intorno ai 4/6 euro nel circuito Horeca e intorno ai 9/14 euro in enoteca. È un'ottima base di partenza che non bisogna perdere, con politiche di dumping che generano deprezzamenti: sarebbe un errore con effetti sui singoli territori. Attenzione anche a non cannibalizzare la Dop tradizionale, se si vuole rendere longeva e di prospettiva la scelta di avere un rosato nella gamma. L'esperienza francese può venirci in aiuto: lavorando su immagine-qualità, stile e comunicazione, i nostri vicini riescono a vendere a prezzi medi molto più alti degli italiani.

– **Lorenzo Tersì**, wine advisor
segreteria@ltadvisory.it

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



Il tuo negozio di vini



**MILANO PIAZZA DUOMO - MILANO VIA DANTE
BRESCIA - ARESE (MI) - TORINO - FIRENZE
REGGELLO (FI) - VICOLUNGO (NO) - VERONA
AFFI (VR) - VALPOLICELLA (VR) - VALLESE (VR)
MERANO (BZ) - BOLOGNA - CADRIANO (BO)**

signorvino.com





LA TERRA E L'ESPERIENZA
I SEGRETI DI UN VINO PREZIOSO
NOI
FEDELI CUSTODI DI QUESTO SAPERE



DESIDERIUM
I Ferretti



FRIULANO
I Ferretti



DESIDERIUM
I Ferretti

TENUTA LUISA Via Campo sportivo, 13
34070 Mariano del Friuli
+39 0481 69680 | www.tenutaluisa.it

CONSORZI. Italia del vino si rafforza con Duca di Salaparuta e Bisol 1542

Alla vigilia del decennale, cresce la compagine di Italia del vino. Due nuove cantine aderenti portano a quota 20 i soci del consorzio di imprese che dal 2009 lavora sui mercati internazionali per promuovere la cultura e la conoscenza del vino italiano. L'arrivo della siciliana Duca di Salaparuta (nell'orbita della holding Illva di Saronno) e della veneta Bisol 1542 (gruppo Lunelli) porta a 10 mila gli ettari vitati, estende a 15 le regioni vinicole italiane rappresentate e a 1,2 miliardi il fatturato complessivo. **La quota rappresentata dal consorzio sull'export di vino italiano è dell'8%.**

Andrea Sartori, presidente di Italia del vino, parla delle sfide future: *"Abbiamo innanzi a noi, come sistema Italia, la grande sfida di conquistare definitivamente il grande mercato della Cina che oggi non è più una semplice opportunità, ma un mercato vero, in forte espansione, con nuove generazioni di consumatori. Italia del Vino vuole esserci come ambasciatore della filiera italiana del vino, ora ancora più completa grazie a questi due nuovi brand"*.

Oggi le venti realtà di Italia del Vino sono: Banfi; Bisol1542, Cà Maiol; Cantina Mesa, Cantine Lunae; Casa vinicola Sartori; Di Majo Norante; Drei Donà; Duca di Salaparuta; Ferrari Fratelli Lunelli; Gruppo Italiano Vini; Librandi Antonio e Nicodemo; Marchesi di Barolo; Medici Ermete & Figli; Ronchi di Manzano & C.; Santa Margherita; Terre de La Custodia; Terredora di Paolo; Torrevento; Zonin1821).

NERO D'AVOLA. L'Australia verso il riconoscimento dell'Ig

Il Geographical Indications Committee (Gic), l'organismo australiano incaricato di esaminare le domande di registrazione di nuove indicazioni geografiche locali ed estere (Ig), ha preso una decisione provvisoria per l'indicazione italiana Avola. Secondo quanto riporta Winetitles, se approvato, il termine Avola sarà inserito nel Registro delle indicazioni geografiche che contiene un elenco di Ig protette dalla legge australiana. Il Gic invita a sottoporre alla sua attenzione le osservazioni sulla determinazione provvisoria di Avola che dovranno essere ricevute entro venerdì 9 novembre.

Secondo il Wine Australia Act del 2013, la descrizione e la presentazione di un vino sono false se includono un Ig registrato ma il vino non è originario di quel territorio. Nel Registro, tra le altre, sono già iscritte le Ig Barbaresco, Barolo, Chianti Classico, Greco di Tufo e Sangiovese di Romagna. Ma intanto, la Winemakers' Federation of Australia ha informato i suoi membri che la determinazione di Avola come Ig in Australia, non impedirà l'uso del termine Nero d'Avola.



VIVITE

FESTIVAL DEL VINO COOPERATIVO

17-18 NOVEMBRE 2018

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia
Via Olona, 6 - Milano

www.vivite.it



FISAR. Alla Leopolda di Firenze la kermesse Vinoè e l'elezione delle nuove cariche sociali per il prossimo triennio

a cura di Loredana Sottile

Questo fine settimana la Leopolda di Firenze sarà protagonista di un nuovo appuntamento a sfondo elettorale. Dove, però, le bandiere non saranno quelle del Partito Democratico, ma quelle Fisar, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. All'interno dell'appuntamento nazionale Vinoè (dal 27 al 29 ottobre), **i 15mila associati, sabato e domenica, saranno, infatti, chiamati a scegliere tra due liste:** quella della presidente in carica Graziella Cescon e quella del fronte comune Luigi Terzago-Filippo Franchini (con il primo in lizza per la carica di presidente). E per la prima volta lo faranno tramite voto elettronico, introdotto proprio dal cda in carica. Se prima, quindi, gli iscritti per votare dovevano recarsi nel luogo del Congresso Nazionale (l'ultimo, tre anni fa, a Milano), portando con sé al massimo dieci deleghe, adesso potranno votare - oltre che a Firenze - da ogni parte d'Italia tramite pc o smartphone. Anche per via di questa novità, il voto si annuncia imprevedibile. E la competizione è altissima.

Per la Lista Cescon, il programma del prossimo triennio prevede l'introduzione della figura di un direttore generale, una sede di rappresentanza a Firenze e l'abolizione della carta per una totale digitalizzazione. La Lista Franchini-Terzago risponde con lo sviluppo Fisar al Sud Italia per una



presenza capillare sul territorio, un sistema di incentivi per le varie delegazioni e di crediti formativi per i relatori-docenti, lo sviluppo di una piattaforma per l'inserimento di offerte di lavoro dedicate ai sommelier.

Oltre al rinnovo delle cariche, la kermesse di Firenze sarà l'occasione per partecipare a masterclass (tra cui, "La Terracotta e i vini bianchi"), approfondimenti (come "Lo studio dell'analisi sensoriale del vino") e degustazioni libere. E per il passaggio di consegne tra il Sommelier 2017 (Emanuele Costantini) e il nuovo aspirante alla carica, che sosterrà proprio a Vinoè l'ultima prova per accedere al titolo.

Per il programma completo vinoe.it

CITTÀ DEL VINO. Si va avanti sul progetto di defiscalizzare le pensioni. Il riletto Zambon: "Così ripopoliamo le aree interne dei Paesi"



Floriano Zambon è stato riconfermato alla presidenza delle Città del Vino. E, dalla convention d'autunno in Sardegna, come già annunciato a Tre Bicchieri, rilancia l'idea di far rivivere i piccoli centri a rischio spopolamento, puntando soprattutto sulle pensioni. "Con l'arrivo di anziani, anche stranieri" dice "si svilupperebbe una nuova economia di servizi (assistenza, tempo libero,

turismo, etc) e tanti giovani sarebbero invogliati a rimanere o a tornare nei luoghi d'origine". In questa direzione va la proposta che l'associazione sta formulando per le istituzioni. Ma intanto, proprio dai Comuni della Sardegna arriva la disponibilità dei sindaci a sperimentare per primi questo progetto, sull'esempio di quanto da anni succede già in Portogallo e Tunisia,

grazie alla detassazione delle pensioni. "Pensiamo che agevolare con pensioni più ricche e agevolazioni fiscali gli anziani che decidono di venire a vivere nelle aree interne sia una buona idea e un significativo aiuto per i nostri territori", ha dichiarato il coordinatore regionale delle Città del Vino della Sardegna e sindaco di Sorso (SS), Giuseppe Morgen. Sull'iter da seguire da un punto di vista legislativo e fiscale, interviene Floriano Panza, sindaco di Guardia Sanframondi (Benevento) e commercialista di professione: "Lo Stato può intervenire in due modi: riducendo l'entità delle trattenute sulla pensione, oggi tassata tra il 18 e il 43%; e con la riduzione della tassa rifiuti e dell'imposta sugli immobili". Nel prossimo numero di Tre Bicchieri non perdetevi l'analisi su come poter rilanciare l'economia dei centri vitivinicoli del Paese, con le case history di successo.

GAMBERO ROSSO®

il giro d'italia con il lambrusco



12 novembre 2018

SHERATON ROMA HOTEL & CONFERENCE CENTER

6 chef per 6 espressioni di lambrusco

MARIANNA VITALE | MAURO ULIASSI | MARCELLO E MATTIA SPADONE | NINO ROSSI | CRISTIANO TOMEI

INFO:

🌐 www.gamberorosso.it

✉ eventi.istituzionali@gamberorosso.it

in collaborazione con



www.lambrusco.net



APPUNTAMENTI. Spazio anche alla mixology all'interno del Merano WineFestival

Torna, dal 9 al 13 novembre, l'appuntamento con Merano WineFestival (reduce dall'anteprima di Roma), giunto alla sua 27esima edizione.

Tra le novità di quest'anno, lo spazio polivalente The Circle

in Piazza Rena che diventa un palcoscenico dove raccontare le storie di uomini, cibo, vino e territori, ma di sera si trasforma in un'area lounge per rilassarsi. Altra novità la nuova area espositiva di Merano WineFestival che si affianca alla Gourmet Arena: Spirits Experience. Un viaggio tra degustazioni e seminari a tema organizzati dalle aziende con esperti del settore e rappresentanti della mixology. Whiskey, rum, liquori e vermouth sono, infatti, le new entry della kermesse altoatesina. E, intanto, c'è attesa per la tavola rotonda di sabato 10 novembre, dedicata al "Futuro del Vino" (Teatro Puccini), durante la quale il patron Helmuth Köcher si confronterà con gli esperti di settore per parlare di cambiamenti climatici, nuovi gusti e aspettative dei consumatori.



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Stefania Annese, Gianluca Atzeni,

Antonella De Santis, William Pregentelli,

Lorenzo Tersì

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammico | 06.55112356

dammico@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

26 OTTOBRE

❖ VIN SANTI E VINI SANTI

Casa del Chianti Classico
Circonvall. S. Maria 18
Radda in Chianti (Siena)

26 OTTOBRE

❖ ERUZIONI DEL GUSTO

Museo Ferroviario
Pietrarsa (Napoli-Portici)
fino al 28 ottobre

27 OTTOBRE

❖ DEGUSTAZIONE

**TRE BICCHIERI-
DELLA GUIDA
VINI D'ITALIA 2019
GAMBERO ROSSO**
Sheraton Rome Hotel
and Conference Center
Roma
dalle 16.00 alle 20.00
store.gamberorosso.it/it/
eventi

27 OTTOBRE

❖ DEGUSTAZIONE

TERRE DI GAIOLE
ex Cantine
Gaiole in Chianti
ore 11.00-19.30

27 OTTOBRE

❖ VINOÈ

Stazione Leopolda
Firenze
fino al 29 ottobre

27 OTTOBRE

❖ RENDEZ-VOUS

**SULLA STRADA
DEL BAROLO**
Barolo e comuni limitrofi
fino al 28 ottobre
stradadelbarolo.it

27 OTTOBRE

❖ DURELLO & FRIENDS

Villa Bonin
Vicenza
fino al 28 ottobre

28 OTTOBRE

❖ LIFE OF WINE

Hotel Radisson Blu
Roma
lifeofwine.it

28 OTTOBRE

❖ CAMMINO

DEI VIGNANDANTI
da Ortona
movimento
turismovinoabruzzo.it

29 OTTOBRE

❖ PRESENTAZIONE GUIDA

**RISTORANTI D'ITALIA 2019
GAMBERO ROSSO**
Sheraton Rome Hotel
and Conference Center
Roma
ore 18.00

11 E 18 NOVEMBRE

❖ APPASSIMENTI APERTI

Serrapetrona
(Macerata)

17 NOVEMBRE

❖ BAROLOBRUNELLO

Teatro degli Astrusi
e Palazzo dei Priori
Montalcino (Siena)
fino al 18 novembre

18 NOVEMBRE

❖ BACK TO THE WINE

Faenza
fino al 19 novembre

24 NOVEMBRE

❖ LA TERRACOTTA

E IL VINO 2018
Fornace Agresti -
Impruneta (Firenze)
fino al 25 novembre
terracottaevino.com

27 NOVEMBRE

❖ RIVE
**RASSEGNA
INTERNAZIONALE
DI VITICOLTURA
ED ENOLOGIA**

Fiera di Pordenone
fino al 29 novembre



TRE BICCHIERI 2019

Aspettando la presentazione della guida Vini d'Italia 2019, prevista per il 27 ottobre, ecco le prime anticipazioni dei Tre Bicchieri.

PIEMONTE

- Alta Langa Zero Ris. '12 - Enrico Serafino
- Barbaresco Albesani '14 - Cantina del Pino
- Barbaresco Albesani Santo Stefano Ris. '13 - Castello di Neive
- Barbaresco Asili '15 - Ca' del Baio
- Barbaresco Asili '15 - Ceretto
- Barbaresco Asili Ris. '13 - Produttori del Barbaresco
- Barbaresco Asili V. Viti '13 - Roagna
- Barbaresco Camp Gros Martinenga Ris. '13 - Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- Barbaresco Cottà '15 - Sottimano
- Barbaresco Currà Ris. '12 - Bruno Rocca
- Barbaresco Montaribaldi '14 - Fiorenzo Nada
- Barbaresco Montefico '15 - Carlo Giacosa
- Barbaresco Pajoré '15 - Bel Colle
- Barbaresco Rabajà '15 - Giuseppe Cortese
- Barbaresco Sorì Tildin '15 - Gaja
- Barbera d'Alba Vittoria '15 - Gianfranco Alessandria
- Barbera d'Asti L'Avvocata '17 - Coppo
- Barbera d'Asti Lavignone '17 - Pico Maccario
- Barbera d'Asti Nuda '15 - Montalbera
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '16 - Luigi Spertino
- Barbera del M.to '16 - F.lli Facchino
- Barbera del M.to Sup. Bricco Battista '15 - Giulio Accornero e Figli
- Barbera del M.to Sup. Le Cave '16 - Castello di Uviglie
- Barolo Bricco Ambrogio '14 - Negretti
- Barolo Bussia 90 Di Ris. '12 - Giacomo Fenocchio
- Barolo Bussia V. Mondoca Ris. '12 - Poderi e Cantine Oddero
- Barolo Cannubi '14 - Marchesi di Barolo
- Barolo Cerretta '14 - Giacomo Conterno
- Barolo del Comune di La Morra '14 - Brandini
- Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. '12 - Bruno Giacosa
- Barolo Ginestra Ris. '11 - Cascina Chicco
- Barolo Ginestra Ris. '10 - Paolo Conterno
- Barolo Lazzarito Ris. '12 - Ettore Germano
- Barolo Monprivato '13 - Giuseppe Mascarello e Figlio
- Barolo Monvigliero '14 - F.lli Alessandria
- Barolo Novantesimo Ris. '11 - Paolo Scavino
- Barolo Rapet '14 - Ca' Rome'
- Barolo Ravera Bricco Pernice '13 - Elvio Cogno
- Barolo Ris. '11 - Giacomo Borgogno & Figli
- Barolo Rocche dell'Annunziata '14 - Renato Corino
- Barolo Rocche di Castiglione '14 - Vietti
- Barolo Sottocastello di Novello '13 - Ca' Viola
- Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '14 - Giovanni Rosso
- Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '16 - La Colombera
- Coste della Sesia Nebbiolo '15 - Odilio Antoniotti
- Derthona Sterpi '16 - Vigneti Massa
- Dogliani Papà Celso '17 - Abbona
- Dolcetto di Ovada '16 - Tacchino
- Erbaluce di Caluso 13 Mesi '16 - Benito Favaro
- Fara Bartòn '15 - Gilberto Boniperti
- Gattinara Osso San Grato '14 - Antoniolo
- Gattinara Ris. '13 - Giancarlo Travagliani
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '17 - Nicola Bergaglio
- Gavi V. della Madonnina Ris. '16 - La Raia
- Ghemme '13 - Torraccia del Piantavigna
- Ghemme Balsina '13 - Ioppa
- Giuseppe Galliano Brut Nature M. Cl. '13 - Borgo Maragliano
- Grignolino del M.to Casalese '17 - Tenuta Tenaglia
- Langhe Rosso Giàrborina '16 - Elio Altare
- Marcalberto Extra Brut Millesimo 2013 M. Cl. '13 - Marcalberto
- Millesimato Pas Dosé M. Cl. '13 - Contratto
- Moscato d'Asti Canelli Ciombo '17 - Tenuta Il Falchetto
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '17 - Gianni Doglia
- Nizza '15 - Tenuta Olim Bauda
- Nizza Augusta '14 - Isolabella della Croce
- Nizza La Court Ris. '15 - Michele Chiarlo
- Nizza Liberta '15 - Roberto Ferraris
- Ovada Convivio '16 - Gaggino
- Piemonte Moscato Passito La Bella Estate '16 - Vite Colte
- Piemonte Pinot Nero Apertura '15 - Colombo-Cascina Pastori
- Roero Arneis Cecu d'la Biunda '17 - Monchiero Carbone
- Roero Arneis Sarun '17 - Stefanino Costa
- Roero Ròche d'Ampsej Ris. '14 - Matteo Correggia
- Roero Valmaggione V. Audinaggio '16 - Cascina Ca' Rossa

FRANCIA. Come bevono i francesi? L'indagine sui consumi di Wine Paris, che debutta a febbraio

La Francia, ancora una volta, fa sistema. Lo dimostra l'unione tra Vinisud (fiera mondiale dei vini meridionali, la cui 14esima edizione si è svolta a Montpellier) e Vinovision Paris (salone dei vini settentrionali, lanciata nel 2017) che, per la prima volta, dall'11 al 13 febbraio, convergeranno in un'unica manifestazione nella capitale francese, Wine Paris, al Paris Expo Porte de Versailles. La Ville Lumiere, diventerà, quindi, capitale del vino, forte della sua prima posizione tra le destinazioni turistiche mondiali, e della sua strutturata rete di enoteche, wine bar, ristoranti e gastronomie.

Per questa prima edizione, sono attesi 2mila espositori e 25mila visitatori, di cui il 35% internazionali. A precedere la manifestazione principale, un'avant-première: Le Voilet Off, dal 7 al 10 febbraio, riservata ad una selezione di produttori e buyer. Mentre, per tutta la durata degli eventi tutta la città proporrà eventi diffusi per coinvolgere anche gli appassionati.

Intanto, il primo studio realizzato da questo nuovo salone del vino (su un campione di 2.121 persone, rappresentativo della popolazione francese dai 18 anni 18 anni in su), mostra le abitudini di consumo dei cugini d'oltralpe. L'identikit del consumatore tipo è ancora quello dell'uomo sopra i 65 anni, ma anche i più giovani (18-24) giocano un ruolo importante, mentre i bevitori occasionali (20%) dichiarano di bere vino una o due volte a



settimana. Se il luogo di residenza ha poca influenza sulla frequenza di consumo (Parigi è la città che registra il tasso più alto), si sottolinea, comunque, l'attaccamento dei francesi ai loro vini e, in particolare, a quelli del territorio: il 94% beve e acquista vino francese, il 91% crede che i terroir viticoli siano parte del patrimonio nazionale. Solo i più giovani si dimostrano aperti anche ai vini stranieri. La tendenza generale è, quindi, quella di comprare vini della propria regione. Le denominazioni che godono della migliore immagine agli occhi dei francesi sono quelle di Borgogna (89%), Champagne (88%) e Alsazia (88%). Ma se parliamo di vini più acquistati, in testa ci sono quelli di Bordeaux (48%) e di Borgogna (41%). Da parte loro, i vini di Provenza (34%), Beaujolais (30%), Roussillon (29%), Valle della Loira (29%), Languedoc (28%) e Sud-Ovest (21%) sono in cima alla classifica dei terroir che offrono vini facili

da bere e che possono essere consumati rapidamente.

Se c'è una cosa su cui la Francia non si discosta poi tanto dall'Italia, è il ritardo nell'e-commerce: i supermercati sono il luogo di acquisto del vino per eccellenza (88%), i negozi specializzati sono scelti dal 63% degli intervistati, mentre solo il 20% degli intervistati opta per comprare online. Ben diversa, invece, la situazione-prezzi rispetto al Belpaese. In media e per un consumo giornaliero, il prezzo per una bottiglia di vino è di 7,9 euro, sebbene il 56% degli intervistati abbia affermato di spendere meno di 6 euro per il consumo quotidiano. Su questo criterio, spicca ancora una volta il gruppo di età 18-24 che, dimostra di essere quello disposto a spendere di più. Infatti, nonostante un potere d'acquisto presumibilmente più basso, il prezzo medio dichiarato per una bottiglia destinata al consumo giornaliero è di 12,9 euro. – L. S.

WORLDTOUR 2019



  GamberoRossoInternational

2018

OCTOBER

- 27 ROME - Italy trebicchieri

- 30 TOKYO - Japan trebicchieri

NOVEMBER

- 01 SEOUL - Korea Top Italian Wines Roadshow

- 05 TAIPEI - Taiwan Top Italian Wines Roadshow

- 07 HONG KONG - China trebicchieri HKTDC Special

- 12 SHANGHAI - China trebicchieri

- 15 BEIJING - China Vini d'Italia

- 20 ST. PETERSBURG - Russia Top Italian Wines Roadshow

- 22 MOSCOW - Russia trebicchieri

2019

JANUARY

- 21 MUNICH - Germany trebicchieri

- 23 BERLIN - Germany Vini d'Italia

- 28 STOCKHOLM - Sweden trebicchieri

- 30 COPENHAGEN - Denmark Vini d'Italia

FEBRUARY

- 27 CHICAGO - Usa trebicchieri

MARCH

- 01 NEW YORK - Usa trebicchieri

- 05 SAN FRANCISCO - Usa trebicchieri

- 07 LOS ANGELES - Usa trebicchieri

- 11 MEXICO CITY - Mexico Top Italian Wines Roadshow

- 16 DUSSELDORF - Germany trebicchieri PROWEIN Special

- 26 LONDON - U.K. trebicchieri

APRIL

- 07 VERONA - Italy trebicchieri VINITALY Special

- DUBAI - UAE Notte Italiana - Best of Italy

MAY

- 06 SINGAPORE - Singapore Top Italian Wines Roadshow

- ZURICH - Switzerland Vini d'Italia

- 15 BORDEAUX - France trebicchieri VINEXPO Special

- 28 MONTREAL - Canada Top Italian Wines Roadshow

- 30 TORONTO - Canada Vini d'Italia

JUNE

- 03 WASHINGTON DC - USA Top Italian Wines Roadshow

- 05 BOSTON - USA Top Italian Wines Roadshow

- SAN DIEGO - USA Vini d'Italia

- ATLANTA - USA Vini d'Italia

Sponsor

GAMBERO ROSSO HD

Solo su
sky | Canale
412



SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL IN ONDA LA QUINTA SERIE DI



Senza glutine con   Gusto



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

IN ONDA DAL 13 OTTOBRE, OGNI SABATO E DOMENICA ALLE 14.30 E ALLE 20.30

IN COLLABORAZIONE CON



IL MIO EXPORT. Santa Venere – Giuseppe Scala



1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale di export sul totale aziendale è il 60%, di cui la metà in Europa ed il resto Asia e America. Il trend è in crescita.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Vendiamo meglio nei Paesi (Europa, America e Canada) dove è massiccia la presenza di colonie calabresi che cercano di portare avanti con orgoglio il nome e i prodotti della propria terra. comunque negli ultimi due anni sto notando crescere l'interesse per i vini ed i vitigni della nostra regione.

3 Come va con la burocrazia?

La burocrazia si sta snellendo, grazie anche ai programmi informatici nei Paesi in cui stiamo lavorando di frequente. In altri Stati, dove abbiamo fatto delle vendite spot in passato (tipo Brasile e l'Ucraina) abbiamo riscontrato burocrazie maggiori. Di contro, nella gestione della cantina e dei vigneti confermo che la troppa burocrazia ci rallenta notevolmente il lavoro.

4 In che modo promuovete il vostro vino nei mercati esteri?

Promuoviamo i nostri vini i vari modi: con la fiera Vini-

taly, palcoscenico internazionale dove incontriamo tutti i nostri clienti italiani ed esteri; tramite degustazioni a supporto dei nostri importatori; tramite affiancamenti e visite presso le sedi dei nostri clienti. Poi, durante l'anno, invitiamo gli stessi a vivere insieme a noi la vita di cantina e dei vigneti.

5 Ci racconti un aneddoto positivo/negativo legato all'export

Gli aneddoti sono tanti, ne potrei raccontare almeno uno per ogni viaggio che affronto. L'ultimo, in ordine cronologico, mi ha fatto riflettere, confermando il detto che i cavalli di razza si vedono sulle lunghe distanze... Per ben sei anni ho fatto visita ad un potenziale cliente che, ogni qual volta andavo a trovarlo, mi riservava un'accoglienza calorosa da vecchio amico: stavamo circa tre ore a parlare del più e del meno, ma senza mai concludere nulla, relativamente alla vendita dei nostri vini. Lasciavo solo i campioni, che puntualmente mi confermava essere perfetti. Quest'anno, finalmente, è scattata la molla: mi ha fatto il primo ordine a febbraio. Siamo ad ottobre e siamo arrivati al sesto ordine. Tutto ciò mi rende orgoglioso della semina fatta negli anni e mi fa capire che non bisogna mai darsi per vinto: bisogna seminare, lavorando con serietà ed abnegazione. Prima o poi i frutti si raccolgono.

LA COOPERAZIONE È UNA FORMULA ANTICRISI?

▲ a cura di Gianluca Atzeni



Il mondo delle associazioni cooperative, gigante da 4,5 miliardi di euro di fatturato, che produce il 60% del vino italiano, traccia un bilancio a poche settimane da Vivite. L'evento milanese che punta a comunicare al grande pubblico una realtà non molto conosciuta, ma che riesce a primeggiare in Europa



Il vino italiano ha un'anima cooperativa virtuosa, che pochi conoscono e che va comunicata meglio. Il secondo Festival del vino cooperativo "Vivite" servirà proprio a tale scopo: illustrare al grande pubblico una realtà economico-produttiva che, nei numeri, sta dimostrando di essere in salute e di aver attraversato il periodo di crisi economica senza grandi stravolgimenti. Anzi, registrando una crescita maggiore rispetto a quella media del vino italiano. L'Italia cooperativa, del resto, vanta a livello europeo alcuni primati, come la presenza nella top 15 di ben otto cooperative, considerando il giro d'affari. E dimostra una marcata propensione all'export, che sta trainando il comparto soprattutto nelle regioni a più alta concentrazione di imprese di questo tipo. La coordinatrice del settore vino di Alleanza cooperative, **Ruenza Santandrea**, ricorda come il 60% del prodotto italiano afferisca alla cooperazione e afferma: "Siamo un po' stanchi di essere scambiati per una grande azienda, dal momento che siamo, in realtà, la somma di 140 mila piccole e medie imprese, ovvero di tanti piccoli agricoltori che riescono

a garantire una filiera diretta dai campi agli scaffali".

Siamo stanchi di essere scambiati per una grande azienda, mentre siamo in realtà la somma di 140 mila Pmi

IL VALORE DELLA COOPERAZIONE VITIVINICOLA

Con 484 imprese, 9 mila dipendenti di-

retti, oltre 140 mila soci, il mondo cooperativo italiano è un gigante da 4,5 miliardi di fatturato. Se si analizza il lungo periodo di crisi economica emerge uno stato di salute molto buono, come rileva il responsabile di Nomisma Wine Monitor, **Denis Pantini**: "Dal 2008, anno di scoppio della recessione globale, al 2016 la crescita della cooperazione italiana ha superato il 40%, più della media dell'intero settore vitivinicolo italiano (+38%) raggiungendo un +53% nel caso delle prime 20 cooperative per fatturato". Sono proprio le vendite fuori confine ad avere trainato la crescita in questi ultimi anni. In particolare, le esportazioni cumulate di vino delle venti più grandi imprese cooperative "sono cresciute a valori del 44% nell'ultimo quinquennio, contro il +27% dell'export totale di vino italiano".

IL CONFRONTO COL MERCATO

Ruenza Santandrea non ha dubbi: "La nostra capacità di aggregazione e la conseguente crescita dimensionale hanno consentito una moltiplicazione di personale specializzato lungo la filiera, che ha contribuito a sostenere il processo di crescita". In dieci anni, ci sono stati cambiamenti importanti: "Talvolta" osserva "siamo stati rimproverati perché siamo arrivati un po' tardi rispetto al mercato. Ma bisogna ricordare che per esprimere una qualità elevata la coo- »

La cooperazione vitivinicola italiana in cifre

484 cantine cooperative

140.700 soci viticoltori riuniti

9.000 dipendenti

60% del vino italiano

» *perazione deve coinvolgere nelle politiche agronomiche centinaia di piccoli agricoltori". Nel confronto internazionale e globale, l'Italia paga evidenti gap nell'applicazione di economie di scala negli stessi modi in cui lo fanno i big di Stati Uniti, Australia, Cile e Nuova Zelanda. Infatti, con una superficie media per azienda viticola di 2 ettari, l'Italia è in coda alla classifica dei principali Paesi produttori mondiali. Non soltanto questo: la quota rappresentata dalle prime tre aziende italiane vale appena l'8%, mentre queste percentuali sono dell'80% per la Nuova Zelanda, del 57% per gli Usa e del 41% per il Cile. Quindi, di fronte a un mercato in cui la competizione è particolarmente agguerrita "occorre avere dimensioni importanti per permettersi una certa forza commerciale, occorre sostenere dei costi che vanno spalmati su quantitativi elevati". Il confronto dei risultati dei principali esportatori tra 2017 e 2012 dice che l'Italia è al terzo posto per crescita a valore (+27,4%), davanti a Stati Uniti (+21,4%) e Spagna (+21,4%), in una top 7 guidata da Nuova Zelanda (+38,1%) e Cile (+27,8%).*

ITALIA: AREE VIRTUOSE E AREE CRITICHE

Non tutta l'Italia cooperativa gode di ottima salute come le insegne di Veneto, Trentino Alto Adige o Emilia Romagna. C'è un'altra Italia della cooperazione i cui dati fanno emergere degli aspetti critici. Il segno di un malessere che si può leggere nei dati di Nomisma, quando vengono confrontati l'incidenza e la presenza delle cooperative con il

4,5 miliardi di euro di fatturato

8 cooperative nella classifica delle prime 15 aziende italiane per fatturato

8 cooperative italiane nella classifica delle prime 15 cooperative Ue

Si può essere piccolissimi per stare vicini ai soci e, aggregandosi, essere grandi per andare sui mercati

fatturato medio, in relazione alla variazione del vigneto. Tre elementi che aiutano a leggere il comparto. Nelle prime tre regioni per dimensione media della cooperativa (ovvero Emilia Romagna, Veneto e Trentino Alto Adige), il fatturato medio è superiore ai 20 milioni di euro, risiede un quarto di tutte le cooperative italiane del vino e, soprattutto, il vigneto aggregato è cresciuto del 3%. Lo scenario cambia in quelle regioni dove c'è una minore presenza cooperativa e dove le dimensioni medie d'azienda sono più basse. In questo caso, nel periodo 2012-2017 proprio in questi territori si è assistito alla maggiore riduzione della coltivazione della vite, in percentuali superiori alla media nazionale. Basilicata, Umbria, Calabria, Lazio e poi Sardegna, Campania, Sicilia e Molise hanno perso tra il 60% e l'8,5% delle superfici vitate, con fatturati medi per cooperativa che sono nettamente inferiori alla media nazionale: tra 1,13 e 3,5 milioni di euro contro i 9,3 milioni della media italiana.

"Ci sono regioni che soffrono per le dimensioni troppo piccole delle aziende. Nel mondo cooperativo" spiega Santandrea "si può essere piccolissimi per stare vicini ai soci e aggregandosi si può essere grandi per avere dimensioni compatibili per andare sui mercati. In alcuni territori, è vero che è difficile garantire un reddito agli agricoltori. Dovremmo essere bravi a incentivare le fusioni e far sì che le coop più piccole si mettano assieme. Spesso, purtroppo, non ci si riesce anche per questioni campanilistiche, che non fanno il bene del nostro settore". Uno degli esempi più virtuosi è, per Santandrea, quel- »

L'evento.

Degustazioni, mercatini di prodotti artigianali, spettacoli di cabaret e musica, workshop, masterclass e un'osteria. Il Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano sarà il palcoscenico della seconda edizione di Vivite. In programma degustazione dei Tre Bicchieri cooperativi della Guida Vini d'Italia 2019 del Gambero Rosso, a cura di Gianni Fabrizio. La manifestazione sarà prodotta anche quest'anno da Lievita. Federico Gordini, co-fondatore e direttore creativo (reduce dalla 1 edizione di Milano Wine Week), spiega che Vivite 2018 sarà un "un momento in cui incontrare vite, persone provenienti da differenti luoghi, da differenti storie e da diversi ambiti oltre a quello del vino. Musica, arte, teatro si incroceranno con sommelier, agricoltori e consumatori per un grande momento di celebrazione".

VIVITE -
Festival del vino
cooperativo
(2 edizione)
Milano -
Museo Nazionale
della Scienza
e della Tecnologia
"Leonardo da Vinci"
ex scuderie
Le Cavallerizze
16, 17 e 18
novembre
vivite.it

I numeri di Vivite 2017

4 mila ingressi

oltre **300** partecipanti ai workshop

oltre **40** attività

5 milioni di persone raggiunte

» Io di Civ&Civ di Modena e Cantine Riunite di Reggio Emilia, prima grandi concorrenti sul territorio e ora importanti player uniti e più forti sui mercati.

I CONSUMATORI E LA COMUNICAZIONE

Vini naturali, leggeri, biologici, poco alcolici, non strutturati. Il consumatore di vino è interessato a un approccio meno impegnativo a questa bevanda, di pari passo con il cambiamento degli stili di vita: "La cooperazione sta intercettando questo trend. È romantico" dice Santandrea "il racconto bucolico e il suo rapporto con il prodotto vino ma la cooperazione fa il vino per venderlo e dare reddito agli agricoltori ed è molto attenta alle modifiche del gusto dei consumatori, pur difendendo i vitigni autoctoni, vera forza del nostro vino". L'adeguamento è necessario perché "se non fossimo in grado di cambiare sarebbe la nostra fine". C'è, invece, da lavorare sulla comunicazione ai più giovani: "Dobbiamo essere un po' meno lontani dalla loro realtà, meno autoreferenziali. Spesso si sente dire che ai ristoranti qualcuno non ordina il vino perché non se ne intende. Ecco, è questo un passaggio da evitare. Lavoriamo, allora, a rendere più semplice il racconto del vino e sul vino".

LA SOSTENIBILITÀ

Vivite, a Milano il 17 e 18 novembre, metterà l'accento sul tema della sostenibilità, da quella ambientale a quella etica, da quella sociale a quella economica. Un approccio che vuole lanciare un segnale ai consumatori: il mondo delle cooperative abbraccia i temi del momento. Sul concetto di sostenibilità c'è ancora da fare un po' di ordine, secondo Santandrea: "Un po' come per il biologico, ci deve

Top 15 Coop vino Ue (fatturato 2016 - mld €)

Cantine Riunite & Civ	546
Gruppo Caviro	303
Val d'Orbleu	275
CVC - Nicolas Feuillatte	202
Cavit	178
Mezzacorona	163
Cantina di Soave	117
Terre Cevico	111
Alliance Fine Champagne	110
Collis Veneto Wine Group	106
Union Champagne	105
La Marca Vini e Spumanti	101
Terre de Vignerons	98
Union Aubeoise Vins Champagne	87
UVCDR - Cellier des Dauphins	86

fonte: Wine Monitor per Alleanza delle Cooperative

essere un disciplinare per dire che cosa è il grado minimo di sostenibilità per un'azienda. La proliferazione di certificazioni, in questo senso, non va bene. È necessario arrivare al più presto a una certificazione nazionale che preveda degli standard minimi. Il Mipaaft sta lavorando su un disciplinare di base per la certificazione di sostenibilità, ma per adesso" conclude la coordinatrice del settore vino di Alleanza cooperative "possiamo dire di essere solo all'inizio". ❖

Focus regioni con minore presenza di imprese cooperative

Regioni	Presenza cooperativa (% su tot coop vino Italia)	Fatturato medio per coop (milioni €)	Variazione vigneto regionale (2017 vs 2012)
Molise	0,4%	3,50	-8,5%
Sicilia	13,0%	3,40	-9,7%
Campania	1,7%	1,95	-14,6%
Sardegna	6,2%	2,80	-14,8%
Lazio	2,9%	2,61	-15,6%
Calabria	0,8%	1,13	-21,2%
Umbria	2,1%	1,90	-30,5%
Basilicata	1,4%	1,29	-59,7%
Totale Italia	100,0%	9,32	-7,3%

fonte: Wine Monitor
per Alleanza delle Cooperative

VINI D'ITALIA 2019. ECCO A CHI VANNO GLI 11 PREMI SPECIALI DI QUESTA EDIZIONE

▲ a cura di Stefania Annese, Gianluca Atzeni,
Antonella De Santis, William Pregentelli e Loredana Sottile



La guida del Gambero Rosso soffiata su 32 candeline e fotografa una realtà vitivinicola italiana più in forma che mai. E sempre più attenta alla produzione bio e sostenibile. Sono 447 i Tre Bicchieri, di cui 102 verdi. Esordio per il Rosato dell'Anno. La premiazione il 27 ottobre a Roma



Trentadue anni per Vini d'Italia del Gambero Rosso che, in questa edizione, si presenta più ricca che mai: 2530 produttori, 22100 vini, 447 Tre Bicchieri, di cui 92 sotto i 15 euro (perché in Italia è anche facile poter assaggiare grandi vini a prezzi convenienti).

Una fotografia della viticoltura italiana, dove c'è posto per l'artigiano che fa 30mila bottiglie, così come per la grande azienda che esporta in tutti i mercati del mondo. E una visione internazionale che porta la nostra guida ogni anno sui maggiori mercati internazionali, grazie alla traduzione in inglese, tedesco, cinese e giapponese, e agli oltre 50 eventi del Worldtour nelle città più importanti del globo (a proposito di parte già martedì 30 ottobre da Tokyo). Perché ormai, essere presenti sulla guida e avere i Tre Bicchieri sono considerati dei "benchmark" universali. Tra le novità di quest'anno, segnaliamo un nuovo Premio Speciale, quello di Rosato dell'Anno. A dimostrazione di come questa categoria si sia ormai ritagliata un posto importante nella produzione vitivinicola italiana. E il Gambero Rosso non poteva non registrare e rispondere prontamente a questo trend. Non sono ormai una novità, invece, i Tre Bicchieri Verdi (quelli che segnalano vini certificati biologici o biodinamici), ma lo è il numero rilevante di questa edizione: ben 102, ovvero il 23% dei premiati. In un crescendo che sembra ormai inarrestabile di anno in anno.

In attesa della premiazione di sabato a Roma, sveliamo in anteprima gli 11 Premi Speciali che sono un po' la sintesi del lavoro di un intero anno e l'anima della filosofia che c'è dietro. ❖

»

La presentazione sabato 27 ottobre a Roma

La presentazione della guida Vini d'Italia 2019 è prevista per sabato 27 ottobre, con la cerimonia di premiazione dei Tre Bicchieri all'Auditorium del Massimo di Roma, dalle 10 alle 13. Nel pomeriggio, seguirà la grande degustazione Tre Bicchieri allo Sheraton Rome Hotel, dalle 16 alle 20, con i banchi d'assaggio suddivisi per regioni dedicati ai premiati dell'edizione 2019. Inoltre, chi vorrà (solo su prenotazione) potrà partecipare al seminario guidato dal curatore della guida Vini d'Italia Marco Sabellico, che dalle 18 alle 19 racconterà l'ultimo anno del vino italiano. Ma quella di Roma è solo la prima di una serie di degustazioni itineranti che toccheranno nei prossimi mesi altre città d'Italia e del mondo. A partire da Napoli, domenica 28 ottobre (l'Eurostars Hotel Excelsior) e Torino, martedì 30 ottobre (Città del gusto di Palazzo Copernico Garibaldi).

[Per info su costi e prenotazioni clicca qui](#)

ROSSO DELL'ANNO

Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. '12

Tenuta di Sesta

"Mio nonno ha piantato le prime vigne negli anni '60; le nostre prime bottiglie riportano in etichetta l'annata '66, poco prima che la Doc Brunello di Montalcino fosse istituita": **Andrea Ciacci**, insieme alla sorella Francesca e al padre Giovanni, è alla guida di Tenuta di Sesta, l'azienda ilcinese che quest'anno si è guadagnata il Premio Speciale Rosso dell'Anno con il Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Riserva 2012. "Ci prendiamo cura di 35 ettari vitati nella zona di Sesta, a sud di Montalcino, tra Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate, su terreni magri, ricchi di calcare e inserti argilloso-ferrosi". Le vigne esposte a sud permettono una perfetta maturazione delle uve, anche nelle annate più fresche e, mentre sono aperte verso il mare per il passaggio di brezze calde, una catena di colline le difende dall'aria fredda proveniente dall'Appennino. "La 2012 è la prima annata della Riserva Duelecci; le uve provengono da un vigneto

omonimo di circa tre ettari, ma a seconda dell'andamento climatico dell'annata, volta per volta decidiamo quale sezione dedicare a questa etichetta. Nella 2012, annata abbastanza calda, insieme a Lorenzo Landi, il nostro enologo, abbiamo optato per la parte ovest; per la 2013 invece abbiamo scelto la parte est". Secondo Tre Bicchieri della storia aziendale e subito un Premio Speciale: "un riconoscimento inaspettato, che rappresenta il frutto del rinnovamento, agronomico e enologico, che abbiamo intrapreso dal 2007".



BIANCO DELL'ANNO

Capo Martino '16

Jermann

Erano gli anni Settanta quando **Silvio Jermann** assunse le redini aziendali. Da lì l'escalation che ha consacrato i suoi vini non solo nel panorama nazionale, ma anche mondiale. Sono nati il celebre W... Dreams..., il Vintage Tunina e soprattutto il Capo Martino, quest'anno per noi Bianco dell'Anno.

"Il Capo Martino prende il nome dalla omonima collina di Ruttars, nel cuore del Collio goriziano" afferma Silvio Jermann "un appezzamento di 7,5 ettari dove si coltivano varietà tradizionali autoctone, friulano in maggior parte poi ribolla gialla, malvasia e picolit. Questo vino nasce dall'idea di ottenere un bianco da diverse varietà vinificate in modo tradizionale, come faceva mio padre Angelo, con breve macerazione sulla buccia e una fermentazione e affinamento per 12-16 mesi in botti di rovere di Slavonia da 7-8 ettolitri arrivando, quindi, sul mercato due anni dopo la vendemmia". E così che l'annata 2016 ci regala questo vino di grande fragranza e sapidità marina. "Grande anna-

ta la 2016, l'ottima sanità delle uve, ottenuta con condizioni meteorologiche ideali, ci ha permesso di scegliere ancor meglio il momento di vendemmia, consentendo il raggiungimento di un'interessante bouquet aromatico. La nostra filosofia è ancorata alle tradizioni di famiglia e a un forte legame con il territorio di confine in cui ci troviamo e il Capo Martino esprime questi concetti con eleganza, corpo e complessità. Siamo soddisfatti dei risultati ottenuti e investiamo costantemente in progetti innovativi al fine di migliorare sempre la qualità dei nostri vini per non fermarci e raggiungere nuovi obiettivi".



»

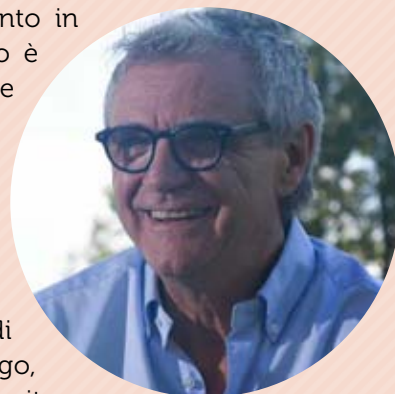
ROSATO DELL'ANNO

Valtènesi Chiaretto Molmenti '15

Costaripa

Terza generazione di viniviticoltori, da sempre dedicati al rosato "perché è la vocazione di questo territorio" spiega **Mattia Vezzola** dell'azienda Costaripa che racconta la Valtènesi come una terra di cultura provenzale, cui è vicina idealmente e non solo per il clima. Col sud della Francia condivide l'attitudine ai rosé, oggi oggetto di nuovo interesse. Tanto che, in soli 4 anni, si è passati da un milione a quasi 2 milioni di bottiglie. Merito di un mercato che riscopre i rosati, "un antidoto al formalismo" li definisce lui: "vini riservati, amati da chi non ama mettersi in mostra", versatili e capaci di grandi sorprese. Come il Valtènesi Chiaretto Molmenti '15, che si aggiudica il nuovo premio Rosato dell'Anno. Un vino che rompe con il pregiudizio che questi vini vadano bevuti giovani: "volevamo dargli carattere, personalità e longevità". Per farlo hanno fatto scelte precise: vigne di 45 anni, 5500 piante per ettaro, equivalenti a circa 70 quintali e 35-37 ettolitri per ettaro, per complessive 5500 bottiglie. Due anni di tonneau e

un lungo affinamento in bottiglia. Il risultato è un vino dal colore tenue, "un cipria perla leggermente carico", profumi primari di viola, pepe, frutti rossi e legno d'ulivo, melograno e pesca di vigna. Un vino lungo, persistente, dalla tessitura più sostenuta dei provenzali che accettano un 20% di uve bianche. Qui no, ci sono grolla al 50% - "il vitigno più vicino in assoluto al pinot nero" - e un 30% di marzemino, 10 di barbera e 10 di sangiovese. E "il cuore di ogni acino, la parte più nobile". Tutto questo è supportato da due parole: longevità e leggerezza: "noi facciamo foulard, non cappotti né pantaloni".



BOLLICINE DELL'ANNO

Franciacorta Nature 61 '11

Guido Berlucchi & C.

Si deve alla geniale visione di Franco Ziliani, all'inizio degli anni Sessanta, la nascita della moderna Franciacorta, diventa terroir d'elezione per le Cuvée Metodo Classico. Oggi alla guida della Guido Berlucchi ci sono i figli di Franco: Arturo, enologo, Cristina e Paolo, coinvolti rispettivamente nel settore del marketing e commerciale. Ed è proprio **Cristina Ziliani** che ci racconta la storia di famiglia: "La prima annata, storica, del 1961, ha segnato un momento di profonda trasformazione di tutto il territorio. Il nostro caposaldo produttivo rimane, oggi come allora, la ricerca della massima qualità e l'evoluzione delle tecniche viticole ed enologiche". Un'azienda capace di esprimere al meglio il potenziale del territorio, puntando su una viticoltura improntata alla qualità e alla sostenibilità, con la conversione di tutti i vigneti di proprietà al regime biologico raggiunta nel 2016. E infine il Tre Bicchieri per il Franciacorta Nature 61 '11, Premio Speciale come Bollicine dell'Anno: "è un Franciacorta Millesimato, cuvée di chardonnay (70%) e pinot nero (30%) prodotta con uve provenienti esclusivamente da alcuni dei nostri

migliori vigneti aziendali: Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; vigne con una media di 20 anni e ad alta densità di impianto. Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale" continua Cristina "Siamo prima di tutto molto orgogliosi che il riconoscimento come Bollicine dell'Anno sia stato meritato da un Franciacorta, a testimonianza del grande percorso qualitativo fatto dalla nostra regione in questi -soli- 57 anni. Infine, non possiamo celare l'orgoglio di vedere premiata la cura e la passione che la nostra grande famiglia, composta da noi Ziliani e da tutti i dipendenti, mette ogni giorno nella produzione e nella comunicazione dei nostri vini".



DOLCE DELL'ANNO

Piemonte Moscato Passito Doc La bella estate 2016

Vite Colte

Ci sono vent'anni di esperienza dietro il Piemonte Moscato Passito Doc "La bella estate". Il Dolce dell'anno Gambero Rosso 2019 nasce da molto lontano. L'annata 2016, quella che ha ottenuto il favore degli esperti, è un mix di tecnica in vigna e di arte enologica. Ed è anche la sintesi del lavoro di Vite Colte, il progetto avviato a Barolo due anni fa che coinvolge 180 viticoltori su 300 ettari di vigneto e mette assieme il sapere contadino e la più moderna agronomia. Un'idea di alta qualità, come spiega il presidente **Piero Quadrumolo**, che si concretizza già alla base: "Ogni socio mette a disposizione una piccola parte di vigneto, che viene curato in modo particolare, solitamente si trova in posizioni ventilate per difendere le piante dalla peronospora. Nel caso del nostro Moscato passito, abbiamo scelto di giocare sugli aromi varietali". In due decenni di produzione, la sola surmaturazione in pianta non ha dato i risultati sperati "ma col tempo" spiega Quadrumolo "siamo riusciti a trovare un equilibrio, bilanciandola con un appassimento delle uve in

fruttaia. L'obiettivo era ottenere un vino aromatico, col timbro varietale del Moscato, non stucchevole e con una discreta acidità".

Oggi "La bella estate", la cui produzione media è di 15 mila bottiglie, è particolarmente apprezzato negli ambienti dell'alta cucina piemontese, dalle Langhe all'Alto Novarese e Verbanò. "Ci piacerebbe produrne qualche bottiglia in più ma non è così automatico, dal momento che le quantità dell'annata 2016 sono state decise nel 2012. Siamo convinti che questo premio, di cui siamo orgogliosi, determinerà un aumento degli ordini" conclude "e vorrà dire che staremo per un po' più a lungo senza il nostro prodotto".



MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz '17

Cantina di Caldaro

"Quintessenz è la linea premium della Cantina di Caldaro, nata dall'esigenza di creare una nuova gamma dopo la fusione, nel 2016, con Erste+Neue, l'altra storica realtà della zona". Sono le parole di **Tobias Zingerle**, direttore generale di questa solida realtà cooperativa altoatesina (650 soci, 450 ettari vitati, tre milioni e mezzo di bottiglie), che quest'anno con il Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz '17 ha conquistato il Premio Speciale Miglior Rapporto Qualità Prezzo: lo troverete sugli scaffali delle enoteche a circa 14 euro, difficilmente oltre i 15. Ma come si fa a mantenere così vantaggioso il prezzo di un vino che rappresenta una delle punte di diamante dell'azienda? "La schiava è il vitigno più coltivato in Alto Adige: per noi rappresenta il 25% del vigneto. Anche se la percentuale sta diminuendo, la grande superficie ci permette di essere flessibili, di scegliere le migliori partite dai migliori vigneti per la linea Quintessenz e nello stesso tempo di vendere il vino a un prezzo competitivo. Questo vale però per tutta la nostra gamma: il consumatore deve essere sicuro di ricevere un ottimo rapporto qualità prezzo in-

dipendentemente dal vino che sceglie". Un ruolo importante in questo meccanismo è svolto ovviamente dai numerosi soci: "In montagna la cooperazione è da sempre essenziale per sopravvivere. Qui in Alto Adige il 70% della produzione vitivinicola proviene dalle cooperative.

I nostri soci, per la maggior parte, non sono professionisti (la media è sotto l'ettaro, 7.000m² per socio; ndr), ma curano i loro vigneti come un giardino nel loro tempo libero. Per loro l'obiettivo principale non è quello di guadagnare molto - anche se naturalmente i soldi contano, e in Alto Adige l'uva viene pagata molto bene - ma di fornire l'uva di massima qualità. Questo è il segreto: aver capito che insieme si va più lontani". »





“ VELOCITÀ, RISPETTO DEGLI INGREDIENTI, GUSTO E PERFEZIONE;
È LA MACCHINA PIÙ PRESTANTE E TECNOLOGICA DELL'ALTA RISTORAZIONE! ”

VIVIANA VARESE
Alice Ristorante



roboqbo
INNOVATING FOOD TEK

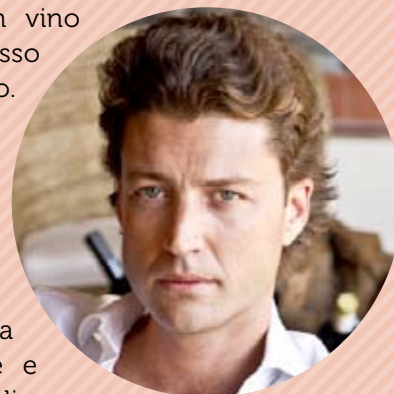
www.roboqbo.com

VITICOLTORE DELL'ANNO

Francesco Cambria Cottanera

Viene dalla Sicilia il viticoltore dell'anno 2019. E in particolare da uno dei territori che è cresciuto di più negli ultimi dieci anni, l'Etna. In nome del vulcano (anzi "a Muntagna", come la chiamano da queste parti) e di quello che rappresenta per questo territorio, **Francesco Cambria** (Cottanera) ha abbandonato la toga di avvocato per le sue vigne. "Lo rifarei altre mille volte" dice a Tre Bicchieri "le soddisfazioni che ti dà questo mestiere non hanno eguali. Da ultimo anche il premio Viticoltore dell'anno del Gambero Rosso, che è una gratificazione importante per chi come me, insieme al resto della famiglia, ha portato avanti il progetto iniziato da chi ci ha preceduti". Il padre Guglielmo Cambria, che ha creduto nella viticoltura a tal punto da dismettere l'antico nocciolato per far posto alla vigna. Oggi la sua è una scommessa vinta dai suoi discendenti. Cottanera è, infatti, una delle aziende di riferimento dell'Etna per estensione e qualità. E anche quest'anno, conquista i Tre Bicchieri per l'Etna Ros-

so Zottorinoto, un vino raffinato, complesso ed elegantissimo. Non certo frutto del caso. Dietro c'è tutto un lavoro di ricerca e "zonazione aziendale", per dare ad ogni vino una chiara identità territoriale e poter arrivare a indicare su ogni etichetta la contrada di provenienza. Lavoro che riguarda un po' tutta la denominazione. Il futuro della Doc Etna? Per Cambria, che siede anche nel nuovo cda del Consorzio "la strada intrapresa è quella giusta, con il notevole lavoro di investimento sugli autoctoni. Ma il prossimo passo è la Docg, per continuare a valorizzare il territorio come merita".



CANTINA DELL'ANNO

Cantine Ferrari

Perché dare il Premio Cantina dell'Anno ad una delle maison più accreditate del panorama vitivinicolo mondiale? Perché in casa Ferrari c'è visione e progettazione – due elementi capaci di dare continuità al passato. Senza dimenticare le sfide del futuro. In particolare, quella sostenibile, che lo scorso anno è valsa alla famiglia Lunelli il Premio Sostenibilità. "Noi, alle Cantine Ferrari" ha spiegato il presidente **Matteo Lunelli** "da anni riteniamo fondamentale conciliare l'obiettivo di ottenere un vino di eccellenza con la necessità di tutelare l'ambiente e la salute di chi lavora in campagna. Puntiamo a creare valore per tutti i nostri stakeholders e vorremmo portare benessere, bellezza e sicurezza anche alla comunità che ci ospita". E, poi, in casa Ferrari c'è quella marcia in più, nel desiderio di alzare sempre di più l'asticella alla ricerca costante dell'eccellenza. Lo dimostra il fatto che ogni etichetta finisce per diventare un palmarès. Dallo storico Giulio Ferrari, ormai simbolo della Chardonnay di montagna, fino all'ultimo arrivato, il nuovo rosé (Pinot Nero 80% e

Chardonnay 20%, con 11 anni di maturazione sui lieviti) che punta già in alto, per duplicare il successo dell'illustre predecessore. Ma quest'anno i Tre Bicchieri vanno ad un'altra novità: il PerléZero 2011, un vino di grande forza con finale lunghissimo. Un autentico fuori classe. Un po', come lo è Ferrari, la cantina per eccellenza ambasciatrice dell'Italian Lifestyle nel mondo. "Oltreconfine" conclude Lunelli "ci piace promuovere Ferrari come ambasciatore dell'arte di vivere italiana, richiamando lo stile di vita che tutto il mondo ci invidia, quella speciale combinazione di cultura, arte, tradizioni e storia che fa dell'Italia la patria della bellezza".



»

CANTINA EMERGENTE DELL'ANNO

Antonella Corda

"Di madre in figlia", è il payoff della cantina Antonella Corda. Sta a indicare il passaggio generazionale e il travaso di esperienze all'interno di questa famiglia che il vino lo produce e lo commercializza da cinque generazioni. Un interesse che **Antonella Corda** (laureata in Agraria con un master alla Fondazione Mach) ha ereditato da sua madre Maria Argiolas (figlia del grande Antonio Argiolas), così come ha ereditato nel 2010 i vigneti, dando vita a un progetto d'alta qualità nelle campagne di Serdiana, a nord di Cagliari, per la valorizzazione dei vitigni autoctoni. Quattro anni di sperimentazione, la costruzione della cantina nel 2013 e le prime bottiglie nel 2016. E, dopo soli due anni dall'esordio sul mercato, il Gambero Rosso l'ha scelta come Cantina emergente dell'Anno, nella Guida Vini d'Italia 2019. Si tratta del secondo riconoscimento di questo tipo a un'azienda di Serdiana (nel 2014 toccò a Cantine Pala), segno che questo centro del Partedola è ormai uno stabile punto di riferimento per la viticoltura sarda e italiana. "Non ci aspettavamo così presto un premio di tale livello" commenta la giovane produttrice "ritengo siano state apprezzate la qualità

dei nostri vini e la volontà di dare valore al territorio attraverso il prodotto". Quindici ettari in produzione, 30 mila bottiglie e l'idea di trovare la massima espressione delle uve Vermentino, Nuragus e Cannonau, attraverso una meticolosa analisi di suoli e microclimi, l'uso di sovesci, di inerbimenti e l'eliminazione dei pesticidi in funzione di un minor impatto ambientale. Coadiuvata dall'enologo Luca D'Attoma e da Andrea Carpi per la parte commerciale, oggi la cantina Antonella Corda commercializza i suoi vini nel circuito Horeca, con una propensione all'export del 60%. "Abbiamo il potenziale per crescere ulteriormente" conclude Corda "ma vogliamo assestarci su dimensioni piccole, privilegiando gli aspetti qualitativi".



PREMIO PER LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE

Torrevento

Francesco Liantonio è al timone dell'azienda fondata nel 1913 dal nonno, una realtà che oggi conta 500 ettari vitati in diverse zone della Puglia, nella Valle d'Itria, nel Salento e nella Murgia, culla e sede principale dell'azienda. In Vini d'Italia 2019, Torrevento si è guadagnata il Premio per la Vitivinicoltura Sostenibile grazie a un percorso improntato a queste tematiche iniziato già diversi anni fa: "Da 20 anni la nostra azienda ha intrapreso un percorso di qualità certificata, che ha visto come ultimo step la certificazione rilasciata da Equalitas, attestante la sostenibilità aziendale e di prodotto sotto il profilo ambientale, etico, economico. Siamo tra le prime nove aziende italiane ad averla ricevuta". Perché "sostenibilità" non riguarda solo l'ambiente, ma anche la società e l'economia: "Vivere e lavorare nel Parco Rurale dell'Alta Murgia, non solo ci onora e ci permette di rappresentare un territorio di eccellenza, ma soprattutto ci impone un ulteriore dovere e senso di responsabilità. Prima ancora della sua valorizzazione, portiamo avanti la sua tutela, attraverso il rispetto del territorio e l'implementazione

di pratiche agricole sane come la limitazione nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti, l'oculata gestione dell'irrigazione, la difesa della biodiversità, l'utilizzo di soli concimi organici e organo-minerali". Ma Torrevento si impegna anche a rispettare le regole etiche del lavoro e a garantire la sostenibilità sociale: "Ci impegniamo a garantire l'accesso a beni considerati fondamentali come sicurezza, salute, istruzione e a condizioni di benessere divertimento, serenità, socialità, in modo equo all'interno della nostra comunità, ma anche tra la generazione attuale e quelle future. L'azienda non è il fine ma il mezzo per concretizzare i veri valori della nostra esistenza terrena".



PREMIO PROGETTO SOLIDALE San Patrignano

Quest'anno San Patrignano festeggia i suoi primi 40 anni. Anni di lotta alla tossicodipendenza condotta attraverso percorsi di recupero e inserimento professionale, che includono attività legate anche all'agroalimentare e all'enogastronomia. La vitivinicoltura è una di queste. La comunità, del resto, nasce su terreni vitati, quelli della famiglia Muccioli, originariamente una quindicina di ettari, oggi 110, sui circa 300 complessivi della struttura. Qui il vino si è sempre fatto, anche se i primi anni non si andava oltre il consumo interno. "Il vero salto di qualità c'è stato nel 1997, con l'incontro con Riccardo Cotarella" racconta **Piero Prenna**, presidente della comunità, in cui lui stesso è stato ospite nei primi anni '90. Nel 1997 si misero le basi del progetto così come lo vediamo oggi, con l'espianto e il reimpianto delle vigne e il potenziamento della superficie vitata, poi c'è stata la realizzazione di una nuova cantina, adeguata alle dimensioni più ampie. Oggi San Patrignano impiega circa 70 ragazzi tra vigna e cantina, "che stanno facendo un percorso di recupero ritrovando loro stessi at-

traverso l'attività vitivinicola" spiega Prenna "come è stato per me. Dal 2000 mi sono dedicato al vino, che è molto più di un lavoro: una passione che mi ha cambiato la vita. E farlo qui lo è molto di più. Perché tutte le attività sono in primis uno strumento per la crescita umana e professionale dei ragazzi, e in più contribuiscono al sostentamento della comunità". Ormai San Patrignano è una cantina riconosciuta per il suo valore enologico, a prescindere da quello sociale. Quest'anno conquista i Tre Bicchieri (per il Colli di Rimini Cabernet Sauvignon Montepirolino '15), cui si aggiunge il premio per il Progetto Solidale. E il motivo è sotto gli occhi di tutti, in questi 40 anni di lotta alla tossicodipendenza.



Tris di appuntamenti con le guide del Gambero Rosso: Vini d'Italia, Ristoranti d'Italia e Top Italian Restaurants

Settimana piena di appuntamenti a Roma per il Gambero Rosso che, dopo la presentazione della guida Vini d'Italia 2019 (sabato 27) e di Top Italian Restaurants (domenica 28 al Chorus Café, ore 12), lunedì uscirà anche con Ristoranti d'Italia 2019. Le ultime novità della ristorazione nazionale saranno protagoniste allo Sheraton Hotel di Roma, prima con la cerimonia di premiazione (ore 18), per poi proseguire con la cena (20.30): 8 grandi cuochi in punta di forchetta, per 8 piatti da scoprire. Quest'anno sono 38 le Tre Forchette – stesso numero dello scorso anno, con alcune sorprese – e 27 Tre Gamberi (2 in più dello scorso anno), a premiare l'eccellenza della cucina tradizionale italiana. E poi 10 Tre Bottiglie, 4 Tre boccali, 4 Tre Mappamondi (ristoranti etnici) e 6 Tre Cocotte (bistrot e ristoranti informali ma originali). Dal prossimo numero, sul settimanale Tre Bicchieri, pubblicheremo ogni settimana le Grandi Cantine d'Italia, ovvero le cantine (e i loro vini) che si sono distinte regione per regione.

GAMBERO ROSSO®



CENA IN PUNTA DI
TRE FORCHETTE
2019
(fuori dagli schemi)



LUNEDÌ 29 OTTOBRE 2018

ore 19.30 | Brindisi con Trentodoc

ore 20.30 | Cena

Per info e prenotazioni:

<https://store.gamberorosso.it/>

SHERATON ROME HOTEL AND CONFERENCE CENTER | Salone delle Signorie
viale del Pattinaggio 100 - Roma

TRENTODOC
Bollicine di Montagna

Pastificio dei Campi
GRAGNANO

BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

CASTELLI
dal 1892

illy

CIRCUITO
PA LAIORO
REGOLAMENTO ED ACCESSORI MADE IN ITALY

LA BELLA ESTATE
VITE COLTE

FERZO
WINES

QUAGLIA
Petra
dove farina è arte

ARTIGIANCASSA
GRUPPO BNP PARIBAS
La banca per un mondo che cambia