



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VALPOLICELLA. LA CORSA DI RIPASSO E AMARONE

BIO

Che fine hanno fatto i 320 milioni di fondi per la Sicilia? Ecco cosa sta succedendo

pag. 2

SOSTENIBILITÀ

Entro il 2020 aziende ecologiche a 4 mld di fatturato. Lo studio dell'Università di Siena

pag. 4

ESTERI

Vigneti cileni in fiamme. La cronaca di questi giorni e i rischi per le esportazioni

pag. 11

AMARONE

Dalla crescita sul mercato domestico alle anticipazioni sull'annata 2013. L'Anteprima

pag. 12

SCANDINAVIA

Perché le capitali nordiche sono mercati caldi per il vino italiano. Il tour Gambero

pag. 16



FONDI. Il biologico siciliano e quei 320 milioni di euro bloccati

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Il bio, a parole, è sempre stato uno dei vanti della Sicilia, ma sono 8 mila i produttori biologici siciliani che aspettano da anni i fondi - 320 milioni - che forse saranno sbloccati a marzo. La vicenda era stata innescata da un bando impreciso, preparato dall'Assessorato regionale all'agricoltura e relativo ai fondi 2012, che aveva aperto un contenzioso legale tra la Regione Siciliana e un gruppo di produttori, a cui era seguito l'annullamento del bando stesso da parte del Tar. Ciò di fatto aveva bloccato anche l'erogazione dei fondi 2015. Secondo l'eurodeputato M5S Ignazio Corrao, che ha seguito la vicenda a livello istituzionale, "La Regione aveva sbagliato clamorosamente a scrivere il bando e tale superficialità amministrativa ha fatto rischiare la compromissione dell'intera sottomisura 214/1 dal valore di 320 milioni. Da quel momento in poi sono stati

sospesi tutti i pagamenti in attesa dell'esame del ricorso da parte del Consiglio di giustizia amministrativa (Cga) - massimo organo della giustizia amministrativa siciliana, superiore al Tar - il quale per mesi non è stato in grado di operare a causa del mancato insediamento dei componenti di nomina regionale".

Ora l'escamotage è stato trovato in un accordo transattivo con i 50 produttori ricorrenti, che hanno rinunciato a una parte delle loro spettanze, pur di sbloccare la vicenda. L'ultimo passaggio è che il Cga prenda formalmente atto dell'accordo raggiunto. Poi l'Assessorato all'Agricoltura richiederà l'annullamento della sentenza del Tar, procedendo, quindi, all'erogazione dei contributi e a patto che non ci siano contestazioni da parte della Ue.

Secondo i dati Sinab 2014 in Sicilia, su un totale regionale complessivo di 303 mila ettari biologici, i vigneti occupano 27,1 mila ettari, una quota impor-



tante dei 72,3 mila ettari dell'Italia. Attualmente, però, nonostante l'informatizzazione, l'assessorato all'agricoltura non è in grado di quantificare il numero delle aziende vitivinicole nell'ambito degli 8 mila produttori ammessi all'impiego dei fondi. Difficile fare programmazione in questo modo sia per le aziende, sia per il Consorzio Doc Sicilia, ma anche per le stesse istituzioni.

DENOMINAZIONI. Asti "secco", Chiamparino e Ferrero scrivono a Martina: "Fare presto col nuovo disciplinare".

a cura di **Gianluca Atzeni**

Pressing del Piemonte sul Mipaaf a proposito dell'Asti secco, la nuova tipologia di spumante che il Consorzio vuole inserire accanto a quella dolce. Il presidente della Regione, Sergio Chiamparino, e l'assessore all'Agricoltura, Giorgio Ferrero, hanno scritto al ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina, chiedendo che l'iter di modifica al disciplinare iniziato a dicembre "possa proseguire celermente". La filiera punta sulla creazione di una Docg Asti con basso contenuto di zucchero. Le "crescenti difficoltà" di mercato della versione dolce e la volontà dei produttori di incontrare il gusto dei consumatori sono all'origine della proposta, che punta ad assicurare "adeguata redditività ai territori d'origine".

Nel 2016, oltre 1.100 aziende hanno rivendicato uve destinate ad Asti spumante e oltre 1.800 a Moscato d'Asti, per un potenziale di oltre 85 milioni di bottiglie. Sono poco meno di 10 mila gli ettari a moscato in Piemonte, un quarto del vigneto regionale. Chiamparino e Ferrero ricordano che "la richiesta del Consorzio rientra appieno nelle possibilità offerte dalla normativa di valorizzare un vitigno e una vinificazione tradizionali". Entro febbraio il Comitato vini Mipaaf analizzerà la pratica e approvarla. Dopo la pubblicazione in Gazzetta, ci saranno due mesi per le controdeduzioni. Potrebbero arrivare dal Sistema Prosecco, che a ottobre aveva chiesto che l'etichettatura della nuova tipologia di Asti "non risulti in alcun modo evocativa" della Doc del Triveneto. Nei mesi scorsi, il dialogo tra i due Consorzi non è stato molto proficuo. Se tutto andrà liscio, il nuovo Asti secco potrebbe essere sul mercato non prima di maggio.



MALTEMPO. In Puglia: ok ai fondi per i vigneti

Ammontano complessivamente a 27 milioni di euro i finanziamenti messi a disposizione nell'ambito dell'Ocm vino per il 2017 dalla Regione Puglia a favore delle aziende vitivinicole. Di questi 13 serviranno alla riconversione e ristrutturazione dei vigneti e la restante parte per le misure investimenti, promozione sui mercati dei Paesi terzi e vendemmia verde. Per la ristrutturazione saranno circa 250 le imprese beneficiarie, grazie a un provvedimento approvato dalla Regione su indicazione dell'assessorato alle Risorse agroalimentari, guidato da Leonardo di Gioia. Un modo per provare a rispondere rapidamente all'emergenza nei campi, a seguito del maltempo del 5-7 gennaio scorso. Il 12 gennaio la Regione Puglia ha trasmesso al Mipaaf la richiesta di dichiarazione di stato di calamità naturale.

TOSCANA. Montecucco, Doc e Docg in crescita nel 2016: superata quota 1,3 milioni di bottiglie

a cura di Gianluca Atzeni

Non certo come la 2015, ma la vendemmia 2016 è tra quelle che i produttori della Doc Montecucco si ricorderanno. Il Consorzio toscano presieduto da Claudio Tipa (Colle-Massari) affronterà il 2017 con le carte in regola consapevole che, seppur con volumi totali



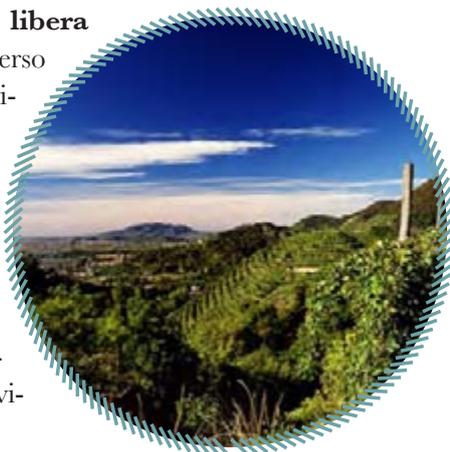
di gran lunga inferiori rispetto ad altre note realtà vitivinicole della Toscana, ci sono le basi per garantire un futuro con poche incertezze. A cominciare dai numeri, visto che l'uva raccolta nei 351 ettari ai piedi del Monte Amiata ha superato quota 21 mila quintali, visto che le giacenze sono "contenute", come fa sapere lo stesso Tipa, visto che gli imbottigliamenti hanno raggiunto il livello massimo, con 1,3 milioni di bottiglie complessive di cui quasi 300 mila a Docg: "Siamo un Consorzio relativamente giovane (nato nel 2000; ndr) e quando in seguito nacque la Docg" ricorda Tipa "l'impressione fu quella per cui in pochi l'avrebbero utilizzata. Ma, dopo un avvio timido, oggi le nostre 63 aziende la guardano con occhio diverso". E questo, nonostante un disciplinare, come fa notare Tipa, "molto severo", non può che essere un segno di fiducia, in una denominazione che ha voluto puntare le sue risorse sul Sangiovese e che arriva a esportare circa il 70% dei volumi, in particolare in Germania e Stati Uniti (meno in Cina e Giappone). "Questa alta propensione all'export è frutto delle strategie delle nostre aziende, che hanno saputo lavorare sui mercati puntando sui piccoli distributori, instaurando rapporti personali molto proficui", sottolinea il presidente. Ne hanno giovato i prezzi, che per i vini Montecucco non sembrano essere influenzati dalle quotazioni della Gdo: "Siamo poco presenti in grande distribuzione", prosegue Tipa, sottolineando che i livelli dei vini franco cantina "per la Docg oscillano, a seconda dei casi, tra 10-12 euro e 18 euro. Ci sembra una quotazione accettabile".

E il Consorzio (che attende di formalizzare l'ingresso in squadra della cantina Orciaverde) può contare anche su un plus che gli arriva dal biologico, dal momento che il 66% della produzione è certificata: "Le condizioni naturali del luogo in cui ci troviamo favoriscono questo tipo di coltivazione. E noi" dice Tipa "lo possiamo comunicare a consumatori che sempre più vogliono distinguere e apprezzare i nostri vini". Lo potranno fare ai prossimi BuyWine, Vinitaly e Prowein.

VENETO. Ok candidatura Unesco per le Colline del Prosecco

Dal 2009 si lavora al dossier di candidatura Unesco per le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. E il 2018 potrebbe essere l'anno dell'iscrizione ufficiale nella lista del Patrimonio mondiale. **La Commissione nazionale ha dato il via libera**

alla candidatura. Un passo decisivo verso il riconoscimento, molto atteso dal territorio trevigiano, che ha puntato tutto sull'elemento della positiva convivenza tra lavoro umano ed ecosistema. Il via libera unanime della Commissione consentirà alle Colline del Prosecco (15 i comuni interessati) di concorrere a Parigi per l'ambito riconoscimento, ottenuto a giugno 2014 dal paesaggio vitivinicolo di Langhe, Roero e Monferrato.



VALPOLICELLA.

Bottega Spa acquisisce e cresce a Valgatarà: nuova cantina a maggio



Il 2016 è stato per Bottega un anno contrassegnato da un trend di crescita di tutti i vini della Valpolicella, con un numero complessivo di bottiglie che ha raggiunto 198 mila unità. L'azienda (53 milioni di euro di ricavi nel 2016, +7%) ha il suo quartier generale a Bibano di Godega di Sant'Urbano (Treviso) ed è in Valpolicella dal 2003, attraverso la gestione diretta della cantina di Pescantina. Il 2017 segnerà la nascita del suo terzo sito produttivo, dopo quelli a Bibano e Montalcino, visto che l'azienda veneta ha acquisito a Valgatarà (frazione di Marano, nel cuore della Valpolicella classica) la cantina e i vigneti circostanti, appartenuti alla famiglia dell'imprenditore Enzo Franco Boscaini. **L'importo dell'investimento, secondo quanto Tre Bicchieri è in grado di anticipare, si aggira sui 3 milioni di euro.** Cinque le tipologie in produzione previste, tra Amarone, Valpolicella e Ripasso. Con questa operazione Bottega avrà a disposizione una propria cantina, anche se quella di Pescantina resterà come punto di appoggio. L'inaugurazione della nuova struttura (i lavori sono in corso) è fissata per il prossimo mese di maggio. - G. A.

SOSTENIBILITÀ. "Entro il 2020, fatturato del vino sostenibile a 4 miliardi di euro". Lo studio dell'Università di Siena in collaborazione col Gambero Rosso



La sostenibilità sarà uno dei driver della crescita del settore vino nei prossimi anni. E le aziende che hanno abbracciato questa filosofia produttiva potranno sperare di viaggiare, in termini di crescita, a velocità doppia rispetto a quelle di stampo tradizionale. Entro il 2020, infatti, se queste ultime dovrebbero registrare un tasso medio di incremento annuo dei fatturati compreso tra 3% e 5%, quelle che hanno scelto lo sviluppo sostenibile potranno arrivare a valori tra +7% e +10%. La stima è del Dipartimento studi aziendali e giuridici (Disag) dell'Università di Siena, che quantifica in 4 miliardi di euro il valore del fatturato del vino sostenibile entro il 2020, rispetto ai circa 3 miliardi attuali. In pratica, una crescita del Pil a +30%. "Ciò è dovuto non solo e non tanto alla maggiore attenzione del mercato e dei consumatori su tematiche ambientali e sociali" spiega Maria Pia Maraghini, docente di Economia aziendale presso l'ateneo toscano "ma soprattutto alla maggiore crescita imprenditoriale che solitamente caratterizza le aziende orientate a strategie di sviluppo sostenibile".

Secondo lo studio, a cui ha collaborato anche il Gambero Rosso nell'ambito del Forum sul vino sostenibile, per la singola impresa la ricerca della sostenibilità ambientale e sociale "porta non solo vantaggi nella reputazione del

prodotto, ma obbliga anche l'azienda a rimodellarsi trovando un efficientamento dei processi operativi aziendali" rileva Maraghini "in particolare più efficaci campagne di comunicazione sul mercato, migliore gestione delle risorse, aumentando la forbice fra costi e ricavi, e maggiore propensione all'innovazione. Puntare sulla sostenibilità ambientale e sociale significa, dunque, migliorare anche quella economica dell'azienda". La cornice dell'evento Wine and Siena è servita a porre l'attenzione sul fatto che, come emerso dalla seconda edizione di questa ricerca, il concetto di sostenibilità sia oramai "radicato" nel mondo del vino italiano; rispetto al primo lavoro realizzato nel 2013 si registra un generalizzato incremento degli indicatori di sostenibilità: chi ci crede si sta impegnando a lavorare

su più settori nella propria azienda. E, rispetto al 2013, si nota anche un miglioramento nella capacità delle imprese di agire in rete (rapporti di filiera), sul piano della comunicazione e su quello della diffusione di buone pratiche (trasferimento tecnologico). Per chi sceglie un approccio sostenibile è importante lavorare su alcuni aspetti principali: gusto legato al territorio, difesa del paesaggio, rispetto per le generazioni future, riduzione di fertilizzanti ed erbicidi, tracciabilità, rispetto della biodiversità. Alcuni di questi elementi si consolidano, rispetto al 2013: difesa del paesaggio e della biodiversità, nessun uso di additivi in vinificazione, coltivazione biologica, uso di rinnovabili. Tuttavia, lo studio fa notare come una maggiore collaborazione e dialogo tra le aziende potrebbe portare a migliori risultati. La ricerca, infatti, evidenzia come esista, da un lato, un gruppo di imprese del vino che crede maggiormente nella sostenibilità, orientando di conseguenza il proprio business; da un altro lato, un gruppo di imprese che sembra accontentarsi di alcuni livelli di soglia di sostenibilità raggiunti e ritenuti sufficienti per competere su un mercato che non sempre è pronto a riconoscere alla sostenibilità un valore aggiunto. Nord America e Nord Europa sembrano essere le piazze più sensibili, ma il lavoro da fare è ancora lungo.

FATTURATO VINO SOSTENIBILE 2014-2020

	Italia	Agroalimentare	Vino	Vino Sostenibile
2014	1.550	208	10,4	3,1
2015	1.566	210	10,5	3,2
2016	1.581	212	11,7	3,3
2017	1.597	214	11,8	3,5
2018	1.613	216	11,9	3,7
2019	1.629	218	12,0	3,8
2020	1.645	220	12,1	4,0
	+1% annuo stime FMI	13,4%	5-5,5%	circa 1/3

Fonte: Università di Siena

VINI&SCIENZA. IL MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (prima parte)

Siamo i testimoni in questi anni di una rivoluzione nella modalità di selezione delle vite che, se ha radici molto lontane - nel Neolitico - in questo secolo ha cambiato in modo sostanziale tutti i paradigmi che avevano guidato i primi selezionatori. Dopo le scoperte di Darwin e Mendel, con l'accelerazione provocata dalle "malattie americane", la ricerca europea dell'800 si pose l'ambizioso obiettivo di creare la vite ideale, quel vitigno araba-fenice che fin dal primo apparire della fillossera in Europa rappresentò il sogno ed il tormento degli ibridatori di tutti i Paesi. Contrariamente alla Francia, che seguì la via classica della ricerca della resistenza attraverso l'incrocio interspecifico, la Germania aveva, sviluppato un progetto di selezione attraverso cicli successivi di autofecondazione della *Vitis vinifera*, con l'obiettivo di favorire la comparsa di individui nei quali i caratteri della resistenza fossero il risultato di processi di segregazione. Seminando alcuni milioni di semi di Riesling, arrivarono ad ottenere alcune piante tolleranti alla peronospora. La comunicazione venne data al mondo scientifico nel corso del congresso internazionale di genetica della vite di Lisbona nel 1938. Le distruzioni operate dalla guerra impedirono a questi risultati di essere diffusi e valutati. Meno fortuna, malgrado "i fiumi di inchiostro e di eloquenza che vennero versati" (come ebbe a dire Giovanni Dalmasso nel 1944), ebbero i primi ibridi resistenti costituiti in Francia ed in Italia, i cosiddetti IPD (ibridi produttori diretti) a causa della modesta qualità dei loro vini. La ricerca, però, non si interruppe ed in alcuni centri di ricerca transalpini e dell'Europa orientale, essa continuò utilizzando la tecnica dell'incrocio ricorrente e produsse nuovi vitigni resistenti, che ebbero una certa fortuna a partire dagli anni '60, soprattutto in Paesi di lingua tedesca. Nei Paesi mediterranei questi vitigni sono stati considerati una sorta di una concorrenza sleale, perché davano alle zone più fredde e meno vocate d'Europa un vantaggio competitivo difficilmente superabile. Ma le vicende economiche e sociali si ripetono e la crescente richiesta da parte del consumatore di vini ottenuti da uve prodotte con meno chimica, ha dato nuova spinta ai progetti di miglioramento genetico per le resistenze (continua sul prossimo numero).



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

APPUNTAMENTI. Il vino italiano alla Camera dei Deputati

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Venerdì 27 gennaio il consorzio del **Vino Nobile di Montepulciano**, nella Sala del Cenacolo del Complesso di Vicolo Valdina di Montecitorio, presenterà "ZeroCo2", il progetto di sostenibilità ambientale che lo vede impegnato in collaborazione con l'Università Guglielmo Marconi

di Roma. L'obiettivo è la riduzione o la compensazione delle emissioni di CO2 derivanti dalle tre fasi (agricola, aziendale e di trasporto) su cui si articola la produzione della Docg Vino Nobile. Il fine è giungere entro il 2020 (scadenza indicata anche dal Patto europeo dei Sindaci, a cui Montepulciano aderisce) alla neutralità delle emissioni di gas clima - alteranti, grazie all'utilizzo da parte degli Enti pubblici o di privati di buone pratiche quali rimboschimenti, impiego di pannelli fotovoltaici, produzione di energia da centrali alimentate a biomasse etc. L'iniziativa sarà presentata tra gli altri da Andrea Rossi, sindaco di Montepulciano; Andrea Natalini, presidente del consorzio del Vino Nobile e dai professori Avallone - Rettore Università degli Studi di Roma Unitelma-Sapienza e Di Matteo dell'Università degli Studi di Roma Guglielmo



giornalista e scrittore. La pubblicazione narra la Vernaccia di San Gimignano e il suo indissolubile rapporto con il territorio, l'arte e la cultura. Il libro è corredato dalle immagini del fotografo senese Bruno Bruchi. "Sono fermamente convinta che l'ottenimento della Doc 50 anni fa, abbia avuto un ruolo fondamentale" afferma la presidente del Consorzio Letizia Cesani "in quel momento è iniziato il percorso che ha condotto i produttori di San Gimignano a diventare una vera comunità che condivide obiettivi, identità, progetti e sogni". Il libro, commissionato dal Consorzio, ripercorre la storia secolare del primo vino Doc italiano, nel compendio più completo di informazioni sulla Vernaccia di San Gimignano mai redatto in precedenza. Interverranno Susanna Cenni, deputato; Letizia Cesani, presidente del Consorzio; Armando Castagno, curatore del libro.

Marconi. Concluderanno gli on. Susanna Cenni e Luigi Dallai.

Mercoledì 1 febbraio sarà la volta del Consorzio della denominazione **San Gimignano** che, nella Sala Stampa di Palazzo Montecitorio, presenterà il volume 'Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria' scritto da Armando Castagno,

DONNE DEL VINO. Laureate, ambientaliste e dinamiche, ma ancora con stipendi troppo bassi e spesso vittime di sessismo. Il 4 marzo la loro prima Festa Nazionale

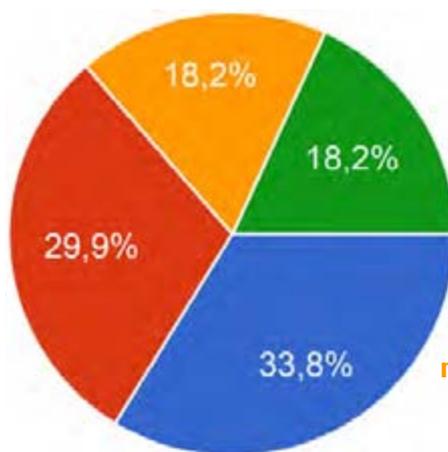
a cura di Loredana Sottile

Sarà celebrata il 4 marzo la prima Festa Nazionale delle Donne del Vino, con un fil rouge che non nasconde i suoi intenti provocatori: "Donne, vino e motori". Si tratta di un evento diffuso che coinvolgerà le 700 iscritte, con proposte rivolte a tutti i wine lovers, dopo la prova generale dello scorso anno, circoscritta alla sola Toscana. In attesa di questo debutto nazionale e dopo 29 anni di ininterrotta attività, le Donne del Vino, guidate da Donatella Cinelli Colombini, fanno il punto sulle conquiste femminile in ambito vitivinicolo. E

lo fanno con un'indagine-sondaggio su produttrici, giornaliste, enotecarie, ristoratrici e sommelier, che fornisce un identikit precisa di chi sono oggi, come sono cambiate e verso dove vanno: laureate, ma con stipendi ancora bassi rispetto a quegli degli uomini, attente all'ambiente e propense a diversificare le proprie attività, ma ancora, troppo spesso, vittime di episodi di sessismo. Una fotografia che fa riflettere, ancora di più perché ben il 35% del mondo agricolo, e il 28% di quello del vino, è rappresentato proprio da donne.

Andando nel dettaglio della ricerca, per la categoria produttrici, **il 43% ha dichiarato di avere almeno una laurea e il 15% anche un diploma post universitario. Nell'88% dei casi si tratta di titolari o co-titolari** della cantina in cui lavorano; di queste nessuna si dichiara pensionata, nonostante il 19% sia over 60 (in poche decidono di smettere di lavorare). Soffermandoci sulle scelte prettamente aziendali, nel 42% dei casi si tratta di piccole cantine con fatturato inferiore al mezzo milione di euro (solo il 17% raggiunge il milione e il 41% lo supera), eppure la propensione all'export è molto alta: il 52% ricava oltre la metà dal business sui mercati esteri. Nel 21% dei casi l'offerta è completata dalla ristorazione e nel 30% da soluzioni per il pernottamento. Infine, il 27% di queste aziende segue il regime biologico o biodinamico, a dimostrazione della sensibilità femminile verso i temi ambientali. E passiamo alle note dolenti. Alla do-

SONDAGGIO STIPENDI PRODUTTRICI



Pensi di ricevere lo stesso stipendio che ricevono gli uomini che svolgono i tuoi stessi compiti?

si 33,8%

No 29,9%

Non ne sono certa, ma ritengo che non sia lo stesso 18,2%

Non ne sono certa, ma penso che sia lo stesso 18,2%

manda "Pensi di ricevere lo stesso stipendio che ricevono gli uomini che svolgono gli stessi compiti?", il 29,9% delle intervistate risponde di "no" e il 18% "forse no". Per quanto riguarda gli episodi di sessismo, chi si occupa di produzione di vino, è una privilegiata (rispetto agli altri settori), con l'85% del campione che risponde di non esserne stata vittima, sebbene le fiere per il 21% delle intervistate rappresentino uno dei luoghi più problematici. La situazione peggiora notevolmente se ci si sposta sulle altre attività: giornaliste, pr, addette al marketing, consulenti ed esperte (63% tra i 40 e i 59 anni, livello di istruzione molto alto) sono convinte per il 62% di guadagnare meno degli uomini e ammettono di essere state vittime di sessismo di vario genere: da atteggiamenti di discriminazione a chiare richieste di prestazioni sessuali. La reazione? Mettersi in proprio: il 73% delle Donne del Vino intervistate ha creato una propria impresa.

I risultati della ricerca sono avvalorati dal lavoro di Gabriele Micozzi, docente di Marketing della Luiss Business School, che sta portando avanti uno studio proprio sulle donne in carriera, da cui emerge come il genere femminile sia disposto ad abbandonare, più degli uomini, la zona di comfort, sia che si tratti di nuove sfide, sia che si tratti di distanze chilometriche da casa. Facile conseguenza è che spesso la decisione di diventare madri venga spostata in avanti. Non a caso, la metà delle Donne del Vino che ha tra i 40 e 50 anni, ha ancora figli minorenni. Poco incoraggiante a tal proposito la conclusione di Drink Business, secondo cui per le donne, la carriera rischierebbe di finire dopo il secondo figlio. Insomma, sebbene il vino sia più aperto di molti altri settori, come ha rilevato Cinelli Colombini "c'è ancora tanto da fare per raggiungere una reale parità di genere". Servirà alla causa l'imposizione delle quote rosa nei CdA dei Consorzi, così come stabilito per legge? "Intento lodevole" commenta la presidente "ma forse si tratta di una misura precipitosa nell'attuazione. In ogni caso cercheremo di sostenere questo percorso, anche attraverso dei corsi formativi, affinché sempre più donne decidano di candidarsi ed essere decisive anche in ambito istituzionale".



La raccolta fondi delle Donne del Vino per sostenere il consorzio del vignaggio L'Amatriciano

ENOTURISMO. In Tunisia nasce la prima "Strada del vino"

La Tunisia ha la sua prima strada del vino, ma con diramazioni in Sicilia. L'iniziativa nasce, infatti, grazie al progetto "Magon", nell'ambito del programma Ievp e del programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia (www.italietunisie.eu), con l'obiettivo di creare un itinerario che comprenda enogastronomia e patrimonio archeologico. Il progetto deve il nome all'agronomo cartaginese Magone (III sec. a.C.), autore di un trattato sull'agricoltura, inclusi i temi della viticoltura e della vinificazione, che è stato per molti secoli una fonte autorevole in materia. In Tunisia, il circuito si snoda tra i territori di Cartagine e Capo Bon (compresi i siti di Cartagine e Kerkouane, i musei del Bardo e di Nabeul) dove si trovano le più importanti Doc, come Grand cru Mornag, Mornag, Sidi Salem, Ke'libia. In Sicilia, il percorso comprende Selinunte e il suo ex Chora, Monte Adranone, il Museo di Sambuca, le aree della Strada del vino "Terre Sicane" Menfi, Sambuca e Santa Margherita Belice.

E-COMMERCE. Nasce Viniamo, il primo Spotify del vino

Si chiama Viniamo e si proclama il primo *Spotify del vino*. Si tratta di un nuovo wine shop digitale che funziona tramite playlist, proprio come la piattaforma per lo streaming musicale. Il "gioco" è semplice: si può partire da una bottiglia che si conosce, per scoprirne di nuove da provare per la prima volta. Le playlist sono create seguendo mood e temi di attualità, festività, eventi, o sono ideate dagli utenti come promemoria personale o per ispirare amici e conoscenti. Dietro il progetto, appena lanciato, c'è Felicia Palombo, classe 1981, toscana di nascita e milanese d'adozione che ha lasciato il Chianti Classico, dove la sua famiglia produce vino, per fare comunicazione. Viniamo è, invece, una startup di Digital Magics, business incubator quotato sul mercato AIM Italia di Borsa Italiana.

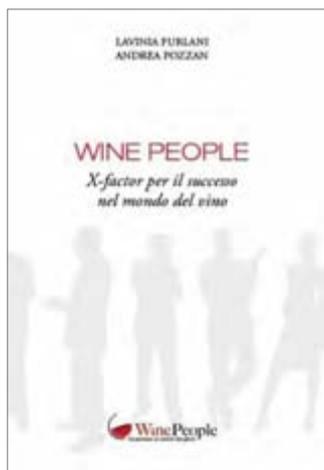
Le schede dei vini su Viniamo.it hanno due versioni: "Falla Breve", con aneddoti e storie che userebbe una persona comune per consigliare il vino a un amico e "Falla Lunga", per chi vuole tutti i dettagli tecnici. Per lanciare l'idea, Viniamo in collaborazione con l'agenzia creativa The Big Now, ha dato vita a #thewinexperiment, un [esperimento-video](#) durante il quale cinque professionisti del settore sono stati chiamati a descrivere un vino senza poter pronunciare le parole tecniche a cui sono abituati.

"L'obiettivo" spiega Palombo "è ispirare il consumatore con spunti e idee semplici, a volte giocose, usando lo stesso linguaggio che utilizziamo nella vita di tutti i giorni. Mi piace immaginare che il nostro e-commerce possa avvicinare più persone al mondo del vino, trasformando la scelta di acquisto in un momento divertente, alla portata di tutti".



EDITORIA. L'X-factor del vino? Lo spiegano in un libro Lavinia Furlani e Andrea Pozzan

C'è chi vuole entrare nel mondo del vino e chi, tra le aziende, cerca di capire cosa è importante fare, oggi, per stare sul mercato ed essere competitivi. Il vademecum realizzato da Lavinia Furlani e Andrea



Pozzan risponde a queste domande, alla luce del rapido cambiamento di mercati, buyer e consumatori. E così "Wine people, X-factor per il successo nel mondo del vino" (Wine Meridian editore, 103 pagine, 14 euro) **pone l'accento su uno degli elementi meno esplorati: le risorse umane.** Su questo aspetto, secondo gli autori, bisogna investire di più, perché proporre un vino non è meramente vendere, ma c'è un mondo di competenze da valutare e talenti da valorizzare, se si vuole veramente il bene della propria impresa. – **G. A.**

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Lorenzo ruggeri, Attilio Scienza

foto

Allegrini, Archivio Consorzio dell'Asti (Immagini di Riccardo Bosia, Giovanni Malerba, Enzo Massa, Aldo Pavan), Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella

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

29 gennaio

Anteprima Amarone

Palazzo della Gran Guardia
Verona

fino al 30 gennaio

anteprimaamarone.it

29 gennaio

Siddi Wine Festival

Siddi (Villacidro-Sanluri)

fino al 30 gennaio

30 gennaio

Millésime bio 2017

Parc Chanot

Marsiglia

fino al 1 febbraio

millesime-bio.com

3 febbraio

EnoliExpo -

wine and oil technology

Fermo Forum

via G.Agnelli snc

zona industriale

Girola di Fermo

fino al 5 febbraio

enoliexpo.com

11 febbraio

Anteprime Toscane

fino al 18 febbraio

anteprimetoscane.it

16 febbraio

I migliori vini italiani

Salone delle Fontane

Via Ciro il Grande, 10

Roma Eur

fino al 19 febbraio

imiglioriviniitaliani.com

18 febbraio

Live wine,

**salone internazionale
del vino artigianale**

Palazzo del Ghiaccio

Via Piranesi 14

Milano

fino al 19 gennaio

livewine.it

20 febbraio

Anteprima Sagrantino

Montefalco (Perugia)

fino al 21 febbraio

consorzioMontefalco.it

21 febbraio

Wine & Siena

degustazioni dei vini
vincitori del Merano wine
festival in abbinamento
ai prodotti toscani

fino al 22 febbraio

terredisiena.it

5 marzo

Anteprima Chiaretto,

Lugana e Bardolino

Lazise (Verona)

fino al 6 marzo

anteprimlazise.it

11 marzo

Sorgentedelvino live 2017

Piacenza Expo

fino al 13 marzo

sorgentedelvinolive.org

19 marzo

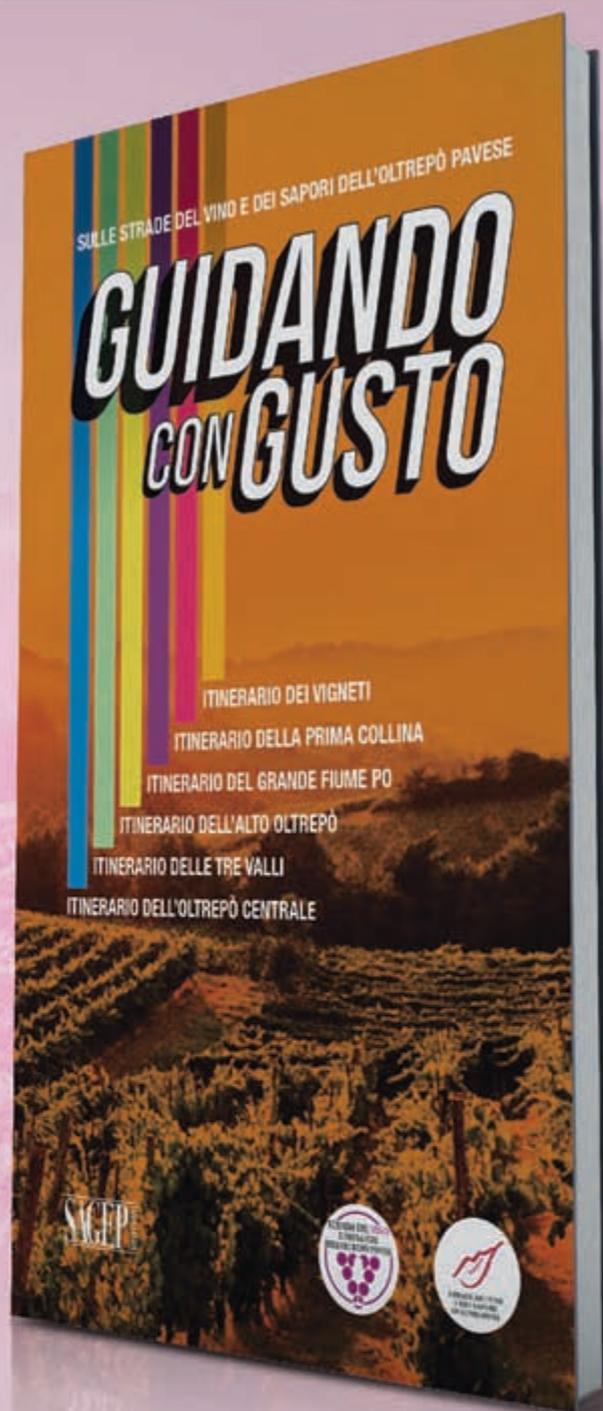
Prowein

Dusseldorf (Germania)

fino al 21 marzo

prowein.it

VIAGGERÒ,
VEDRÒ,
SCOPRIRÒ,
AMERÒ,
DEGUSTERÒ,
ASSAGGERÒ,
CONOSCERÒ,
SENTIRÒ,
GIORÒ,
VIVRÒ...



RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!

L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "We love Oltrepò!".



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo
www.weloveoltrepo.it



**GRANDI
LANGHE**
Docg
2017

02 • 03 • 04 aprile



Il Consorzio di Tutela e i produttori delle Langhe vi invitano a scoprire i loro grandi vini Docg - Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani, Roero, direttamente nei comuni di origine. Parteciperete a degustazioni itineranti sul territorio, in castelli e dimore storiche tra le più suggestive alla scoperta del paesaggio delle Langhe in Piemonte, un "terroir" unico in cui da sempre esiste un legame fortissimo tra l'uomo, i vitigni autoctoni e la vigna. Un'occasione unica e esclusiva per scoprire la ricchezza di questa terra, la storia, le tradizioni e il paesaggio racchiusi in un bicchiere e conoscere da vicino le persone che con la loro passione rendono i grandi vini Docg delle Langhe così speciali.



La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente ai professionisti di settore. È obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione.

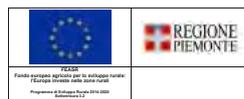
Per maggiori informazioni e per iscrivervi visitate il sito

www.grandilanghe.com

*Un'occasione unica e esclusiva
per degustare l'eccellenza
della produzione vitivinicola
delle Langhe nel cuore
del suo territorio!*



www.grandilanghe.com



INCENDI. Bruciano i vigneti cileni



SE L'ITALIA FA I CONTI CON IL maltempo e le gelate invernali (la Puglia ha appena ottenuto lo stanziamento dei fondi dopo i danni dello scorso 5 gennaio), l'altra parte del mondo è da giorni devastata dagli incendi estivi. "Peggior disastro forestale della storia cilena di tutti i tempi" è stato l'allarme lanciato dalla presidente Michelle Bachelet, dichiarando lo stato di calamità, mentre l'Asociación Gremial de Vitivinicultores del Secano de Cauquenes (Vidseca) parla di "una vera tragedia, dalle prospettive desolanti". Le cause? Le condizioni meteorologiche particolarmente secche, con temperature sopra i 40 °C accompagnate da forti venti.

Particolarmente colpita la zona vitivinicola di Maule, dove i controversi piani di forestazione hanno addensato piantagioni di eucaliptus e pini altamente infiammabili. Ed è da qui che si son propagate le fiamme che hanno danneggiato oltre cento vigneti.

C'è anche chi ha visto andare letteralmente in fumo tutti gli impianti, come Diego Morales di Bisogno Wines, che ha perso 25 ettari con filari vecchi di 150 anni. Non si rassegna Sergio Amigo Quevedo, winemaker di Cancha Alegre che alla rivista inglese Decanter ha detto di aver perso 6 ettari di vigne vecchie di 120 anni. "È difficile credere che quelle viti, che abbiamo curato con tanto amore e sacrificio, sono ormai perse, come una parte importante del

patrimonio viticolo del Cile, per colpa di un incendio provocato da uomini disattenti".

E adesso tra i produttori serpeggia la preoccupazione per i contratti che si stavano chiudendo proprio in queste settimane con i maggiori mercati mondiali: abbassare la qualità e produrre solo vino da tavola potrebbe essere una delle tristi prospettive. Ricordiamo, a tal proposito, che i vini cileni sono molto richiesti in Paesi-chiave, come la Cina che rappresenta il secondo mercato di sbocco, dopo gli Usa, dove, secondo i dati stimati dall'Italian Wine & Food Institute, nel 2016 l'incremento è stato del 19% (per un valore di 270 milioni di dollari), a discapito di altri come competitor, come ad esempio l'Argentina. – L. S.

IL MIO EXPORT. Marta Rinaldi – Az. Agr. Giuseppe Rinaldi

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

Circa il 40% della produzione è venduto all'estero. In particolare in Usa, Germania, Giappone, Norvegia e Gran Bretagna, fermo restando che la maggioranza del vino è venduta in Italia.

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

Negli ultimi anni si è visto l'aumento dell'interesse ai vini delle Langhe da parte del Nord Europa, questo si riscontra anche nell'aumento del turismo. Per quanto ci riguarda, la domanda è anche aumentata negli Usa. Data la quantità limitata di bottiglie prodotte, non abbiamo comunque variato di molto le assegnazioni ai vari importatori.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Il carico di lavoro nell'ufficio è cresciuto rapidamente, tanto che da un anno a questa parte abbiamo dovuto assumere una segretaria part-time. A pesare sono l'intensificarsi dei controlli da parte di enti certificatori/repressione frodi/nas, e soprattutto la trafila per l'ottenimento delle Doc eDocg si è fatta più tortuosa.

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

Le Langhe ed il vino Barolo hanno sempre richiamato l'interesse di una clientela molto appassionata, ma oggi è in notevole aumento il turismo straniero. Perfino i francesi iniziano a frequentare le Langhe e a scoprire i nostri vini. Inoltre, in ragione dell'aumento dei prezzi dei vini di Borgogna e delle loro scarse produzioni degli ultimi anni, probabilmente i grandi vini italiani stanno occupando una parte di loro mercati: aumenta l'attenzione ai vini più classici, da vinificazioni tradizionali, molti consumatori guardano alle produzioni meno interventiste in cantina e più rispettose dell'ambiente nel vigneto.



Az. Agr. Giuseppe Rinaldi | Barolo | Cuneo

NEL PROSSIMO NUMERO
FIRMINO MIOTTI

Il rosso veronese arriva in grande forma all'appuntamento di questo fine settimana al Palazzo della Gran Guardia: segno più per giro d'affari ed export. Sotto i riflettori l'annata 2013 e i consumi nel mercato Usa

Anteprime 2017. Che Amarone ci aspetta?

▲ a cura di Andrea Gabrielli

ALL'EPOCA L'ANNATA 2013 FU CONSIDERATA DI buona qualità, mentre il vino, secondo il parere di molti, sarebbe stato caratterizzato "più dalla finezza che dalla potenza". Questo ultimo fine settimana di gennaio darà a tutti la possibilità di verificare i giudizi e le previsioni. Come di consueto, per molte aziende sarà il millesimo già in vendita – quindi relativamente anteprima – mentre per altre, essendo il vino ancora in corso di affinamento, sarà soltanto un campione da botte. Le possibilità di assaggiare, comunque, saranno numerose: 78 le cantine partecipanti, 150 i vini presentati oltre a qualche annata storica. Inoltre, per la prima volta ci sarà una giornata, il 30 gennaio, interamente dedicata agli operatori del settore (enoteche, ristoranti, ecc.). Il 29 il programma prevede un talk show sul vino e l'arte, e la presentazione del bicchiere, appositamente disegnato, per bere e degustare nelle migliori condizioni l'Amarone.

LO STATO DI SALUTE DELL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Per il grande rosso veronese, gli indicatori economici continuano ad essere ampiamente positivi: rispetto al 2015 il giro d'affari ha raggiunto 330 milioni di euro (+5%), l'export ha toccato il 65% (+3%) e la crescita del mercato domestico, che rappresenta il 35% del totale, è stata di un importante 10%. All'estero l'Amarone consolida la sua posizione nei mercati di riferimento quali Germania (18%), Usa e Svizzera (entrambi 11%), Uk (10%), Canada e Svezia (7%). In particolare, mentre nel 2005 si esportava il 54% della produzione, nell'ultimo anno si è raggiunto l'80%, grazie soprattutto ad una sempre maggiore propensione all'export delle aziende medie (da 20.000 a 500.000 bottiglie) e grandi (oltre 500.000 bottiglie). Le piccole aziende, invece, sono sempre più portate alla vendita diretta, che in qualche caso rappresenta anche il 50% del fatturato. Nel 2016 vs 2015, anche nella Gdo, secondo Wine Monitor che ha elaborato i dati IRI, la variazione in valore delle vendite ha situato l'Amarone in testa >>



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Nato nel 1924 il Consorzio è una realtà che associa viticoltori, vinificatori ed imbottigliatori (1677 soci) della zona di produzione dei vini della Valpolicella, un territorio che include 19 comuni della provincia di Verona. Grazie alla rappresentanza di oltre l'80% dei produttori che utilizzano la denominazione "Valpolicella", il Consorzio realizza iniziative che valorizzano l'intero territorio.

» alla classifica (18,5%) con il Brunello al secondo posto (14,1%), Barolo al terzo (8,9%) seguito dal Chianti Docg (8,5%). Peccato che anche in quest'edizione non siano stati comunicati i dati relativi al valore di riferimento di ognuno dei vini presi in esame, ma solo il posizionamento in classifica. Basti pensare alle differenze di valore sullo scaffale tra l'Amarone e il Chianti Docg per capire quanto la forbice del valore possa essere larga, mentre si ignorano le reali distanze con i veri competitor, quali Brunello o Barolo, ecc.

Un altro elemento importante è la crescita e la razionalizzazione della filiera produttiva avvenuta nell'ultimo decennio. Se nel 2005 le aziende produttrici di uve della Valpolicella erano 2646 delle quali 209 imbottigliatrici, nel 2016 sono diventate 2286, mentre le seconde ora sono 286. Anche i fruttai in attività – locali per l'appassimento delle uve per l'Amarone e il Recioto - adesso sono 478. Dati che si riflettono anche sulla produzione generale. Se gli ettari vitati, nel 2005 erano 5719 nel 2016 sono diventati 7844; i quintali di uva erano complessivamente 598.600 e ora sono

926.420 (+327.820 q.li).

Dal punto di vista del vino imbottigliato, il numero delle fascette di Stato distribuite nel 2016, illustra la crescita generale (degli ettari vitati, della produzione di uve e del numero delle aziende imbottigliatrici/trasformatrici, ecc.) Infatti, quelle per Amarone della Valpolicella Docg sono state 14.553.752; per il Recioto della Valpolicella Docg: 389.535; per Valpolicella Ripasso Doc: 27.619.594; per il Valpolicella Doc: 18.253.128. Da mettere in luce la stabilizzazione del distacco, ormai definitivo, della tipologia Ripasso sul Valpolicella Doc, un fenomeno che negli ultimi anni si è andato accentuando. Anche il Consorzio di tutela, sul fronte degli associati, ha visto dei cambiamenti: dai 1743 iscritti del 2005 ai 1677 di oggi. Le 66 aziende di meno sono in parte dovute a scorpori a causa di successioni, oppure a cessione e acquisti di piccole proprietà, ma anche alla fuoriuscita di aziende per motivi di dissenso sulla gestione della denominazione, come nel caso degli aderenti alle Famiglie dell'Amarone d'Arte che infatti non partecipano all'Anteprima. »

» L'INDAGINE SUI CONSUMATORI USA

L'indagine 2016 dell'Osservatorio vini Valpolicella commissionata dal Consorzio di tutela a Wine Monitor-Nomisma, quest'anno è dedicata alle denominazioni della Valpolicella. Il campione di 750 consumatori di vino rosso, tra i 21 e i 65 anni, residenti in California, New York, Texas e Washington - aree rilevanti per consumo pro capite o per le dinamiche d'importazione di vino imbottigliato - hanno evidenziato che l'Amarone viene scelto perché *“è italiano, è classico e versatile, tanto da essere perfetto sia per le cene con parenti e amici, sia per festeggiare le occasioni importanti anche tra le mura domestiche”*.

“L'indagine evidenzia una percezione assolutamente positiva dei nostri vini presso i consumatori di vino rosso statunitensi” sottolinea **Christian Marchesini**, presidente del Consorzio *“se ben il 25% del campione associa le caratteristiche distintive di questo vino alla ‘qualità’ e un ulteriore 14% allo ‘stile italiano’, ci sono margini per aumentare le performance del nostro vino di punta”*. **Olga Bussinello**, direttore del Consorzio, osserva che *“gli Usa sono un mercato in cui la competizione con gli altri Paesi è molto agguerrita. Se allarghiamo lo sguardo all'export su tutti i mercati, l'Italia si posiziona al secondo posto dopo la Francia, in valore e volume. Un risultato a cui contribuiscono i vini della Valpolicella: se il 10% della produzione di Amarone raggiunge gli Usa, le percentuali salgono al 14% per il Valpolicella e al 21% per il Ripasso”*.

Posto di fronte a un elenco di vini rossi italiani, l'11% del campione Usa riconosce e dichiara di aver consumato almeno una volta il Valpolicella nell'ultimo anno. Ben il 10% ha bevuto Amarone negli ultimi 12 mesi, mentre il tasso di penetrazione del Ripasso e del Recioto è leggermente inferiore: rispettivamente 9% e 6%. Complessivamente, il 17% dei consumatori americani ha bevuto almeno una volta i vini della Valpolicella. Prosit.

2015
GIRO AFFARI € 330 mln

EXPORT: 65% (+3%)

ITALIA: 35%

IMBOTTIGLIAMENTI 2016

AMARONE DOCG 14,5 mln

RECIOTO DOCG 0,38 mln

RIPASSO DOC 27,6 mln

VALPOLICELLA DOC 18,2 mln

MERCATI ESTERI DI RIFERIMENTO

GERMANIA 18%

USA 11%

SVIZZERA 11%

UK 10%

CANADA 7%

SVEZIA 7%

L'AMARONE E IL MERCATO DOMESTICO +10%

A fronte di un mercato domestico spesso asfittico, l'Amarone porta a casa un incremento medio tra tutti i canali, del 10% in valore. Soprattutto in HoReCa, che rappresenta il 25% delle vendite Italia di cui una quota (32%) è dei grossisti, i quali a loro volta rivendono proprio a ristoranti ed enoteche che non vogliono appesantire la cantina. Considerato marginale l'apporto della Gdo. Secondo IRI, nel 2016 sono state vendute in iper, super e negozi a libero servizio, meno di 470.000 bottiglie di Amarone e cioè circa il 3% del prodotto. In linea con le presenze di altri vini dello stesso lignaggio, quali Barolo (3,3%) o leggermente inferiore al Brunello (5%). *“L'aumento in valore delle vendite di Amarone in Italia”* commenta Olga Bussinello, direttore del Consorzio *“è particolarmente lusinghiero vista la staticità del nostro mercato interno. Nella Gdo, è molto significativa la crescita in valore del 18,5% nel 2016 rispetto al 2015 dell'Amarone della Valpolicella, perché superiore a quella degli altri rossi blasonati che, probabilmente, sono stati più spesso oggetto di promozioni”*.

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD WINE
ACADEMY

PROFESSIONE CHEF

PROFESSIONE PASTICCERE

PROFESSIONE PIZZAIOLO

PROFESSIONE SALA

LAVORARE CON IL VINO

PROGETTARE E GESTIRE
UN RISTORANTE DI SUCCESSO

INGLESE PER L'ENOGASTRONOMIA

LA TUA PASSIONE OGGI,
IL TUO LAVORO DOMANI

WWW.GAMBEROROSSO.IT

ROMA - NAPOLI - CATANIA
PALERMO - TORINO - LECCE - CESENA

GAMBERO ROSSO

CITTÀ DEL GUSTO

PARTNER



KENWOOD



Il 2017 inizia dalla Scandinavia per il World Tour del Gambero Rosso: Svezia, Norvegia e Danimarca continuano a rivelarsi dei mercati caldi per il vino italiano, con proposte sempre più variegate. In cucina domina la sperimentazione: ecco i premiati della guida Top Italian Restaurants

Tris Nordico. Chi ha paura dei Monopoli?

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

LA SCANDINAVIA CONFERMA UN FEELING PARTICOLARE con il vino italiano. C'è sempre più Italia nelle carte di ristoranti, pizzerie e wine bar. Cambiano le regioni, si amplia l'offerta ma il vino tricolore è sempre più presente nel cuore della ristorazione scandinava, grazie anche alle tante nuove aperture di qualità.

STOCCOLMA. TRA MONOPOLI E ASTE D'ACQUISTO

Il nuovo anno del tour mondiale del Gambero Rosso riparte da Stoccolma, sesto evento in città, il primo per quanto riguarda la manifestazione dedicata ai Tre Bicchieri. 500 persone hanno testato i vini di 50 cantine italiane nel pittoresco Vinterträdgården (giardino d'inverno) del Gran Hotel Stockholm. Durante il seminario dei premi speciali della Guida, grande attenzione dei giornalisti sui vini bianchi proposti, con focus su verdicchio, grechetto, pecorino e pigato. La

presenza del Systembolaget, il monopolio di Stato, rende l'accesso al mercato piuttosto complesso tra regolamentazioni e tender (aste pubbliche d'acquisto). Alta la presenza sugli scaffali di vini da uve rosse appassite con una serie di etichette border line dal punto di vista legale. *“La tassazione è al 25% ma i ricarichi si fanno sentire molto più sui vini di fascia medio bassa che su quella alta dove troviamo vini a prezzi competitivi, in linea con quelli italiani”*, commenta il sommelier Giancarlo Clark.

Continuano le anticipazioni della Guida Top Italian Restaurants, durante l'evento sono stati premiati tre locali autentici che garantiscono tracciabilità del prodotto, rispetto della materia prima, comunicazione e giusto abbinamento in tavola. Migliore ristorante italiano in città: **Mancini**. *“Quando sono arrivato l'olio si comprava in farmacia, non c'erano pomodori, un paio di vini italiani, magari in fiasco. Oggi la competizione tra ristoranti italiani in città è alta e fa bene a tutto il settore”*, commenta il proprietario Claudio Mancini, che ha aperto nel 1980 nel quartiere Norrmalm. Il premio per la migliore pizza va a **Giro Pizzeria Napoletana**, mentre >>



Un momento della degustazione a Copenhagen

» come migliore wine bar è stato segnalato **Adria**, una delle ultime aperture in città per mano di una seconda generazione di italiani – la famiglia Montanari è attiva a Stoccolma dagli anni '70 - che sta innalzando la qualità della proposta.

OSLO. PIZZA & VINO

Cinquanta minuti di volo, con un paesaggio interamente imbiancato, e il tour fa tappa a Oslo: trenta cantine si sono cimentate con un mercato dall'offerta enologica sempre più ampia e articolata. Duecento i ristoratori ed operatori, inclusi gli agenti del Vinmonopolet, il monopolio di Stato, che hanno partecipato all'evento tenuto nell'elegante Gamle Logen; durante il seminario è emersa netta una consapevolezza crescente dei territori italiani, con tantissimi operatori in viaggio perenne verso il nostro Paese. Di riflesso, ne scaturisce un'offerta sempre meno ancorata al dualismo Toscana e Piemonte. Un esempio su tutti la carta dei vini della **Trattoria Popolare di Oslo**, curata da Jessica Senning, premiata durante l'evento come

migliore Wine List in città nella guida Top Italian Restaurants. Solo vini italiani, da tutte le regioni, ricchi molto corretti - considerata la media norvegese - e grande mescolta al bicchiere. *“I norvegesi sono sempre più aperti in fatto di vino, vogliono provare nuovi stili e vitigni, sta cambiando il gusto verso registri meno dolci e concentrati”*, commenta Jessica. In carta ha oltre 30 etichette etnee e una serie di verticali di grandissimo pregio, anche su selezioni meno note. Il premio per la migliore pizza in città se lo aggiudica invece un romano, Fabio Pezzoli, in Norvegia dal 1994. La sua **Villa Paradiso Frogner**, attiva da 2 anni, offre una pizza bassa e fragrante, con buoni ingredienti. Durante la nostra visita, c'era il tutto esaurito, con 300 coperti e nessuno sul tavolo beveva birra: *“Su 10 clienti che entrano, 9 ordinano vino. Si divertono ad assaggiare più vini, abbiamo un centinaio di vini in mescolta e una cantina da 22 mila bottiglie. A breve apriremo anche una cantina sul retro, con una selezione di formaggi italiani”*. Pizza e vino, un binomio su cui tante new entry in Europa puntano forte. Si consuma più vino nelle pizzerie di Oslo che in quelle romane. »

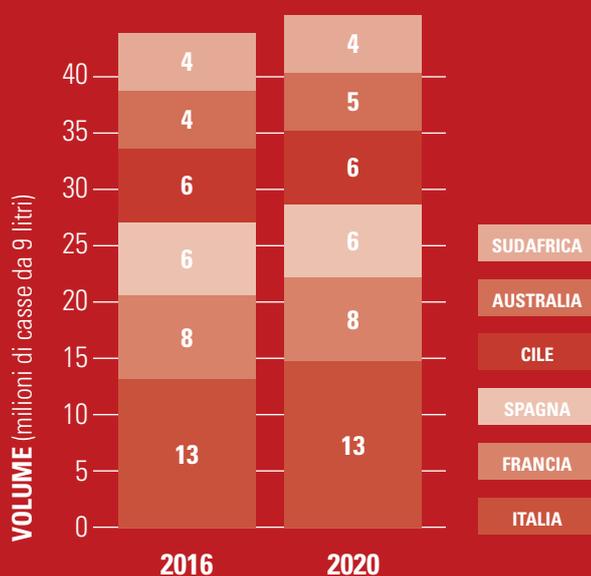
» COPENHAGEN, AVANGUARDIA IN CUCINA E SUL VINO

Ricerca e sperimentazione denotano l'offerta enogastronomica di Copenhagen. La ristorazione è tra le migliori d'Europa, incredibile il numero di ristoranti e wine bar di primissimo livello in una città di 500 mila abitanti. Uguale competizione in fatto di vini, con un numero altissimo di piccoli importatori e carte curatissime, con una netta tendenza alla ricerca di vini di piccoli aziende che lavorano in modo naturale. L'evento del Gambero, nel centralissimo Moltkes Palæ, ha visto una partecipazione massiccia e di altissima qualità, confermata dal seminario con domande curiose e commenti figli di palati sensibilissimi: i danesi sono grandi degustatori, per alcuni tratti ricordano gli assaggiatori giapponesi.

Anche a Copenhagen, nel corso della degustazioni, sono state comunicate anticipazioni sulla nuova guida Top Italian Restaurants: **La Vecchia Signora**

SCANDINAVIA, OUTLOOK 2020 POSITIVO PER I VINI ITALIANI

I vini italiani rimarranno in testa alle preferenze dei consumatori scandinavi da qui al 2020, secondo il recente Report 2017 di Iwsr e Vinexpo. Soprattutto in Svezia, dove la predilezione per i rossi di corpo e il miglior rapporto qualità/prezzo spingerà gli acquisti made in Italy, rispetto a i prodotti di Spagna, Cile e Sud Africa. Per quanto riguarda la Danimarca, il consumatore sarà sempre più interessato a vini di alta qualità. Ne beneficeranno soprattutto i vini del vecchio mondo.



MORELLINO TUTTO DA BERE

Il Morellino di Scansano si rilancia sui mercati scandinavi. Il nuovo direttore del Consorzio Alessio Durazzi ha accompagnato una ricca selezione negli eventi di Stoccolma e Copenhagen, offrendo un saggio delle differenze tipiche della zona. "Sono entusiasta della trasferta. Riuscire a fare assaggiare insieme oltre 10 etichette valorizza il nostro racconto, dà valore ad esposizioni, suoli e altimetrie diverse. Differenze che gli operatori hanno ritrovato nel bicchiere", commenta Alessio. "Tendenzialmente tutti volevano assaggiare la riserva, ma sono rimasti molto colpiti dai vini base, da Morellino freschi e piacevoli, senza esasperazioni di legno". Un feedback rafforzato durante i seminari che hanno abbracciato anche una verticale di Morellino di Scansano Riserva. "Tra le

due tappe" chiosa "a Copenhagen ho notato una conoscenza maggiore, molti operatori erano stati nelle nostre aziende e conoscono la zona".



di Achille Melis e **Olimpia Grussu** è stata premiata come migliore pizza in città, mentre il premio Best Restaurant è andato al locale di Elvio Milleri ed Edelvita Santos da Silva, **Era Ora**, aperto nel 1983. In cucina un team tutto italiano, età media 27 anni, per una cucina che poggia su prodotti italiani di primissimo ordine, accostamenti felici, e abbinamenti puntuali scelti da una carta che conta oltre 70mila bottiglie, solo italiane e oltre metà delle quali in magnum. E assaggiando il piatto lo si nota. In sintesi, una delle migliori esperienze di cucina italiana a livello mondiale. E il team è solo all'inizio. Accanto al riconoscimento come Best Restaurant, l'assegnazione delle Tre forchette Tricolore in Guida, il massimo punteggio.

trebiccieri

TOP
Italian
Wines
road show

Vini d'Italia
EXPERIENCE



2017

GENNAIO

30	MONACO	trebiccieri
----	--------	-------------

FEBBRAIO

07	CHICAGO	trebiccieri
----	---------	-------------

09	NEW YORK	trebiccieri
----	----------	-------------

13	LOS ANGELES	trebiccieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
----	-------------	---

13	LOS ANGELES	Experience
----	-------------	------------

15	SAN FRANCISCO	trebiccieri
----	---------------	-------------

MARZO

06	BANGKOK	Top Italian Wines Extra
----	---------	-------------------------

08	HANOI	Top Italian Wines Roadshow
----	-------	----------------------------

10	SINGAPORE	Top Italian Wines Roadshow
----	-----------	----------------------------

13	SYDNEY	Top Italian Wines Roadshow
----	--------	----------------------------

18	DUSSELDORF	trebiccieri
----	------------	-------------

30	CUBA	Top Italian Wines Extra
----	------	-------------------------

APRILE

04	MIAMI	Vini d'Italia Experience
----	-------	--------------------------

04	MIAMI	Experience
----	-------	------------

09	VERONA	trebiccieri VINITALY
----	--------	----------------------

MAGGIO

04	LONDRA	trebiccieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
----	--------	---

16	DUBAI	trebiccieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
----	-------	---

GIUGNO

	SAN PIETROBURGO	Vini d'Italia Experience
--	-----------------	--------------------------

05	VANCOUVER	Vini d'Italia Experience
----	-----------	--------------------------

05-06	VANCOUVER	Experience
-------	-----------	------------

08	TORONTO	trebiccieri
----	---------	-------------

08-09	TORONTO	Experience
-------	---------	------------

20	BORDEAUX	trebiccieri Special Edition 30 YEARS Vini d'Italia
----	----------	---

OTTOBRE

28	VARSAVIA	trebiccieri
----	----------	-------------

NOVEMBRE

03	TOKYO	trebiccieri
----	-------	-------------

06	PECHINO	trebiccieri
----	---------	-------------

08	HONG KONG	trebiccieri
----	-----------	-------------

22	MOSCA	trebiccieri
----	-------	-------------



OSLO



IL VIAGGIO DEL GAMBERO INSIEME A CIA E CNO

Non solo vino. L'evento di Copenhagen ha visto la prima partnership tra il Gambero rosso e la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori), con la presenza di numerosi artigiani che hanno proposto prodotti tipici di qualità. Pane di Altamura, formaggi, erbe aromatiche, salse di pomodoro e tante altre specialità tipiche protette ad accompagnare gli assaggi di vino. Grazie all'accordo con il Cno (Consorzio Nazionale Olivicoltori) è stato creato un Olive Oil Bar, abbinato a un seminario molto partecipato per apprezzare qualità e difetti dell'olio extravergine. L'assaggio comparato con alcuni oli commerciali ha suscitato sorpresa e interesse. Le prossime tappe della collaborazione saranno a Los Angeles il 13 febbraio e a Toronto l'8 e il 9 giugno, in concomitanza con la manifestazione Tre Bicchieri.



STOCCOLMA



COPENHAGEN

