

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



VINITALY 52. CHE FIERA CI ASPETTA?

MIPAAF

Gentiloni passa le deleghe per l'agricoltura a Olivero. Si lavora su Ocm e Comitato Vini *pag. 2*

FOCUS

Nuovo disciplinare per il Lessini Durello: distinzione tra metodo Martinotti e metodo classico *pag. 4*

DEAL

Italian Wine Brands acquista l'enoteca online Svinando. E chiude l'anno con bilancio positivo *pag. 8*

VINITALY

Veronfiere fa il punto sui mercati: Cina, Russia e Usa, motori dei consumi nei prossimi 4 anni *pag. 16*

ALLARME CLIMA

Intere aree vitivinicole a rischio. Sostenibilità e genetica per salvare la vite *pag. 22*



MIPAAF. Olivero rassicura su Ocm e Comitato vini: "Nessun disagio per i produttori"

a cura di Gianluca Atzeni

"Posso assicurare che non ci saranno ritardi per il settore produttivo". Andrea Olivero, vice ministro alle Politiche agricole, a cui il dimissionario Paolo Gentiloni ha affidato le deleghe, ha voluto rassicurare il comparto vitivinicolo nazionale su due elementi di grande preoccupazione in questo periodo. L'emanazione dell'atteso decreto Ocm sulla promozione verso i Paesi terzi per l'annata 2019 e l'operatività del Comitato nazionale vini del Mipaaf, fondamentale organo ministeriale che, come è noto, esamina, approva e invia a Bruxelles i disciplinari di produzione dei vini italiani.

Per quanto riguarda l'Ocm, Olivero, a margine della conferenza stampa del lancio di Vinitaly, ha precisato che "qualche soluzione sarà trovata rispetto alle scadenze che ci sono, stiamo facendo tutte le valutazioni". Sulla campagna 2018, i beneficiari in graduatoria firmano i contratti con Agea entro il 31 marzo, mentre non è ancora stato pubblicato il decreto sui fondi europei per il 2019, che mette a disposizione, come stabilito dal piano nazionale di sostegno al settore, una somma di circa cento milioni di euro.

In merito al Comitato Vini, il cui mandato triennale è scaduto a fine 2017, Olivero ha precisato: "Non abbiamo intenzione di fare le nomine in questa fase. Il carattere di urgenza ci spinge a fare ogni valutazione per assicurarne l'operatività". Non è, pertanto, esclusa l'ipotesi di una proroga (che è possibile tramite un decreto ad hoc) del Comitato Vini uscente, presieduto da Giuseppe Martelli. Sono diversi, infatti, i disciplinari di produzione presentati, che attendono di essere analizzati e approvati. E sono molti i consorzi di tutela che sperano in una approvazione entro la prossima vendemmia.



PAC. Mipaaf: Pagati 20 milioni di euro a oltre 12 mila beneficiari

Circa 20 milioni di euro per quasi 13 mila beneficiari. Il Mipaaf, tramite Agea, ha pagato nelle ultime due settimane i decreti di saldo della domanda unica 2017 (13 e 14) per un totale di 19,8 milioni di euro (nei limiti del 93% dell'importo ammissibile). I beneficiari sono 12.922. L'erogazione di questo pagamento porta a 1,3 miliardi di euro il pagamento complessivo della campagna 2017.

In particolare, Agea, nell'ambito dei Psr regionali che gestisce, ha autorizzato il pagamento di 38,5 milioni di euro per 8.449 beneficiari e il pagamento di 19,9 milioni di euro in favore della misura assicurativa prevista nel Programma nazionale di sviluppo rurale per 20.752 beneficiari. I pagamenti complessivamente autorizzati per il primo e il secondo pilastro della Pac nell'ultimo periodo ammontano a 78,3 milioni di euro.

AGRICOLTURA. Ismea: "Pronti 70 mln per l'accesso dei giovani alla terra"

Pubblicato in Gazzetta Ufficiale l'avviso di bando 2018 per il Primo insediamento in agricoltura, lo strumento Ismea per facilitare l'accesso alla terra da parte dei giovani agricoltori (18/41 anni non compiuti). **Previsti mutui a tasso agevolato per acquistare un'azienda agricola.** Agevolazioni che sono legate alla presentazione di un Piano di Sviluppo aziendale che dimostri la sostenibilità economica, finanziaria e ambientale dell'intervento in relazione allo sviluppo dell'attività agricola.

La dotazione finanziaria a disposizione per il 2018 è di 70 milioni di euro suddivisi in due lotti: 35 milioni di euro per le iniziative localizzate nelle Regioni del Centro-Nord e 35 milioni di euro per le iniziative nel Sud e nelle Isole. Le domande possono essere presentate su www.ismea.it fino alle ore 12 dell'11 maggio 2018. Negli ultimi due anni sono stati 151 i giovani che sono diventati imprenditori agricoli grazie all'intervento finanziario di Ismea. Le risorse complessivamente messe in campo dall'Istituto sono state circa 116 milioni di euro che hanno interessato un totale di circa 6 mila ettari e contribuito alla creazione di 450 posti di lavoro.



trebicchieri 2018

VENTURINI BALDINI

DALL'ANIMA ALLA TERRA,
DALLA TERRA ALL'ANIMA

VISITA CANTINA E ACETAIA
CON DEGUSTAZIONE PRODOTTI
NEL NOSTRO WINE SHOP

WWW.VENTURINIBALDINI.IT | INFO@VENTURINIBALDINI.IT |

VIA FILIPPO TURATI, 42 | 42020 RONCOLO DI QUATTRO CASTELLA (RE)

VENTURINI BALDINI
TENUTA DI RONCOLO
MARCHESE MANODORI
LAMBRUSCO

artemisweb.it

CONSORZI. Lessini Durello si sdoppia: metodo italiano e metodo classico si separano I produttori hanno scelto di fare chiarezza per il consumatore e valorizzare i cru

a cura di Gianluca Atzeni

IL DISCIPLINARE. Passa la modifica del disciplinare del Lessini Durello. L'assemblea dei soci del consorzio di tutela ha deciso per una nuova impostazione delle regole produttive di questo spumante caratteristico delle province di Verona e Vicenza. La novità 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". Un cambio di passo significativo, a trent'anni dalla nascita di questa denominazione che, lo scorso anno, ha superato per la prima volta il milione di bottiglie. Il consorzio, presieduto da **Alberto Marchisio** stima che gli attuali volumi di metodo classico siano compresi tra 25% e 30% dell'intera produzione. Andranno sotto l'ombrello della Doc Monti Lessini, finora poco utilizzata, che rappresenterebbe gli spumanti prodotti in collina, con la possibilità di indicare anche le raccolte manuali. "La modifica si è resa necessaria per evitare confusione sul mercato e per consentire ai produttori di investire e comunicare in modo più chiaro. Le due tipologie, Lessini Durello e Monti Lessini, avranno marchi distinti, ma a livello promozionale" rimarca Marchisio "viaggeranno assieme". Non è escluso che, in questo percorso di differenziazione tra metodo italiano e metodo classico, il consorzio decida di fare, in futuro, un ulteriore salto di qualità con la richiesta della Docg.

I NUMERI. La zona di produzione del Lessini Durello si trova sulle colline tra Verona e Vicenza. Sono coltivate a Durello 366 ettari sulle colline veronesi e 107 ettari su quelle vicentine. E sono 428 i viticoltori che coltivano quest'uva autoctona. Il Consorzio del Lessini Durello riunisce 32 soci, cresciuti di oltre 15 unità negli ultimi due anni. Il potenziale produttivo della denominazione è decisamente superiore a quello attuale: i vigneti in produzione contentirebbero di produrre 3,5 milioni di bottiglie.



Sul fronte dei prezzi, il Lessini Durello (metodo italiano) è un prodotto che oscilla intorno ai 4,5/7 euro a bottiglia (prezzo franco cantina), mentre le versioni ottenute con metodo classico hanno un prezzo tra 12 e 20 euro. Esiste in commercio anche un Durello Igt nella versione frizzante ed è chiaro che lo sdoppiamento delle Doc deciso dai produttori sia anche una mossa di tipo prettamente economico, per valorizzare i vini cru rispetto alla versione Igt.

LA PROMOZIONE. Gli spumanti da uve Durella si muovono in quella categoria di autoctoni italiani verso cui c'è un crescente interesse dei consumatori. "Le versioni metodo classico sono più adatte a un consumatore italiano" aggiunge Marchisio "anche se riscontriamo molta curiosità in mercati maturi come il Giappone. Il metodo Martinotti, invece, è in una fase particolarmente positiva in Inghilterra, dove può essere visto e scelto come una alternativa al Prosecco". Sarà proprio il mercato nipponico a rappresentare uno dei target delle iniziative promozionali future del consorzio di tutela. In conclusione, per quest'anno, non ci saranno variazioni, ma il presidente Marchisio spera di ottenere il via libera definitivo del Mipaaf al disciplinare di produzione entro la vendemmia 2019.



IMPIANTI. Ok a via preferenziale per vigneti nella Doc Carso

I nuovi vigneti che saranno piantumati nel territorio della denominazione d'origine controllata "Carso" godranno di una via preferenziale nelle graduatorie regionali. Nel decreto autorizzazioni 2018, il Mipaaf ha inserito un criterio di priorità per assegnare un punteggio superiore ai vigneti da impiantare in superfici soggette a specifici vincoli naturali e, in particolare, caratterizzate da scarsa profondità radicale.

In questo modo, la **Regione Friuli Venezia Giulia dà seguito al dialogo avviato con il Ministero delle Politiche Agricole**, mettendo nero su bianco un impegno per la valorizzazione della viticoltura sull'altopiano del Carso, considerata particolarmente difficoltosa dal punto di vista tecnico. Secondo il bando 2018, sono circa 260 i nuovi ettari messi a disposizione, pari all'1% del potenziale regionale.

AGROINDUSTRIA. Il Piemonte finanzia progetti per 28,4 mln: 4,8 mln per il vino



Dopo il buon successo dei bandi per l'agroindustria nel 2016, il Piemonte ha approvato il nuovo bando a valere su fondi Psr per sostenere gli investimenti per trasformare e commercializzare prodotti agricoli. Si tratta complessivamente di una dotazione di 28,45 milioni di euro, che sono suddivisi tra cereali (4,8 mln), latte e derivati (4,4 mln), carni (5,5 mln) ortofrutta (4,8 mln), vino (4,8 mln) e altri prodotti (1,5 mln).

Saranno finanziati, al 40%, progetti il cui costo è compreso tra 300 mila euro e 2 milioni di euro. Non sono beneficiarie le aziende agricole, a meno che non trasformino prodotti di altre aziende per almeno due terzi. Il bando premia, in particolare, le imprese che non consumano nuovo suolo, realizzano risparmio idrico, privilegiano i prodotti agricoli locali e investono in innovazione tecnologica. Nel 2016, i due bandi dell'agroindustria hanno distribuito oltre 45 mln di euro a 84 aziende.

PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Prosecco DOC @ Vinitaly 2018
(Verona, 15-18 aprile)

L'Italian Genio ti aspetta
per un viaggio tra emozioni e sapori.

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso
in ogni calice di Prosecco DOC.

Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale
che puoi trovare solo in bottiglia.

Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto
su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO



TERRITORI. Il Distretto rurale di Montalcino va avanti: dal Consorzio del Brunello agli Istituti scolastici, coinvolti tutti i maggiori enti locali per valorizzare i prodotti



a cura di Andrea Gabbrielli

A Montalcino sta nascendo un progetto d'area per la realizzazione di un distretto rurale di alta gamma per agire in modo più incisivo sul fronte della valorizzazione delle eccellenze locali. Come spiega il sindaco della città del Brunello, **Silvio Franceschelli**: "Si tratta di un progetto molto complesso basato sul sistema Montalcino e sulla tipicità dei suoi prodotti. Non è solo un progetto produttivo ma anche culturale, al quale sono chiamate a collaborare aziende grandi e piccole del nostro territorio".

Intanto, dal primo gennaio 2017 è diventato pienamente operativo il nuovo Comune di Montalcino, nato dalla fusione tra i preesistenti comuni di Montalcino e San Giovanni d'Asso, fusione decisa dal referendum dell'ottobre 2016. Con l'accorpamento, l'estensione territoriale comunale è cresciuta sino a 31 mila ettari complessivi, arricchendo ulteriormente il paniere di prodotti agroalimentari d'eccellenza già esistente. Infatti, se Montalcino ha nella filiera del vino, Brunello in primis (2.200 ettari), il suo punto di forza, San Giovanni d'Asso, ha portato in

dote ben 110 tartufoie di Tuber magnatum pico, il tartufo bianco pregiato. Ma nell'area, il paniere di prodotti spazia dai salumi ai formaggi, dall'olio extravergine (sono 995 gli ettari di oliveto) allo zafferano, dal miele (è il primo comune per produzione in Italia) al farro (il 70% della produzione nazionale nasce qui) ai cereali e altro ancora. Un altro aspetto che mette in evidenza la particolarità ilcinese è che produzione, trasformazione e confezionamento, a differenza di altri distretti, avvengono nel territorio comunale.

Stefano Cinelli, componente della commissione per il marchio 'Montalcino', osserva: "Le nostre sono eccellenze sparse nel territorio che ora vanno messe tutte in rete, sfruttando le sinergie possibili, a partire da quelle con il mondo del vino. La nostra strategia per il futuro deve essere questa". In ballo, però, ci sono anche progetti per accumulare le acque (invasi) in grado di contrastare gli effetti del cambiamento climatico e della siccità sulle coltivazioni oltre ad essere un presidio contro gli incendi, mentre entro l'anno dovrebbe essere terminata la cablatura dell'intero territo-

rio comunale. "Se vogliamo disegnare un futuro per il nostro territorio" dice **Francesco Marone Cinzano**, titolare di Col d'Orcia e promotore di Montalcino Bio "abbiamo bisogno di una visione di lungo periodo che ci permetta di mantenerci ai vertici dell'eccellenza".

Il progetto coinvolge anche i servizi turistici e d'accoglienza, la ristorazione, gli istituti scolastici (linguistico e professionale per l'agricoltura), la formazione. In questo quadro anche la 'Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino' per la tutela del territorio e la valorizzazione dei suoi beni artistici, culturali e ambientali, presieduta da **Fabrizio Bindocci**, è pienamente della partita. Dice il Sindaco Franceschelli: "Siamo una realtà poco antropizzata (la densità è di 19 ab/kmq. ndr) e da anni stiamo cercando di contrastare lo spopolamento per impedire lo stravolgimento degli equilibri sociali del nostro territorio. Stiamo, altresì, dedicando grande attenzione ai nuovi produttori soprattutto stranieri per facilitare l'inserimento nel tessuto locale. Oggi c'è la necessità di avere un progetto di lungo periodo e di accettare le sfide, quella del distretto è una di queste".

VINI&SCIENZA. LE ORIGINI ANTICHE DELLA RIBOLLA

La Ribolla gialla è il vitigno iconico dei vini di frontiera. Ma, se l'affinità territoriale tra Collio friulano e Brda sloveno giustificano la presenza della Ribolla in entrambe i contesti, è più complesso spiegare per quale motivo la Ribolla (o Robola) si trovi anche in Grecia, seppur limitatamente all'isola di Cefalonia. Le analisi di parentela consentono di affermare che Ribolla gialla/Rebula condividono con la Robola greca entrambe i genitori e quindi sono a tutti gli effetti dei fratelli. Ma non basta. Per spiegare l'origine della Ribolla, è necessario rifarsi all'origine di molte varietà europee partendo dal Gouais e dai suoi discendenti, tra cui lo Chardonnay (antico vitigno originario della Pannonia). L'incrocio più interessante da cui discende la Ribolla è, quindi, quello relativo a Gouais blanc e Traminer. La Ribolla gialla condivide, infatti, con il vitigno della Pannonia 53 zone alleliche sulle 58 testate, mentre con il Traminer la vicinanza genetica diminuisce leggermente, riducendosi a 47 loci sui 58 analizzati. In poche parole, la Ribolla ha un rapporto di padrefiglio con il Traminer ed è per questo sorella dello Chardonnay, avendo in Gouais un genitore comune. Ma non è ancora finita. Tra le parentele che sono coinvolte nel pedigree della Ribolla assume un significato particolare la relazione con il vitigno Schiava. La parola "schiava" deriva dal termine tardo latino sclavus, che identifica la zona d'origine della varietà. In tedesco è Heunisch ("uva del posto") e a sua volta si traduce in latino in vernaculus. Per cui la Schiava altoatesina diviene Vernatsch, in italiano Vernaccia. A conferma di questa ipotesi, le ricerche di De Lorenzis et al. (2014) confermano l'esistenza di un ancestrale comune per la Ribolla: Ribolla, Gouais, Traminer e Schiava. Al di là della mancanza di alcuni tasselli, dovuta all'erosione genetica, che non ci consente di arrivare ad una visione completa sull'origine di questo vitigno, ciò che più conta è la sicura appartenenza della Ribolla gialla alle grandi dinastie della nobiltà viticola europea. Forse l'unico caso per un vitigno italiano.



Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi di Milano

ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964



CAMPOFIORIN
BORN UNIQUE

MASI

BILANCI. Italian Wine Brands, utili e ricavi in crescita: sfiorati 150 mln di euro. E intanto si investe nell'e-commerce: acquisita "Svinando wine club"

Ricavi, margini e utili in crescita e indebitamento netto quasi azzerato. **Italian Wine Brands chiude uno dei migliori bilanci di sempre da quando è quotata al mercato Aim di Piazza Affari.** E mette a segno una prima importante acquisizione, con l'ingresso nel gruppo di "Svinando wine club", attiva nella vendita di vino online. Per quanto riguarda il bilancio, il gruppo, presieduto da Alessandro Mutinelli, che è anche amministratore delegato, ha totalizzato quasi 150 milioni di euro di ricavi (149,74) in aumento del 2,6% con un margine operativo lordo di 14,1 milioni di euro (+51,9%) e un utile netto di 6,73 milioni di euro (+55%). I mercati esteri che hanno consentito di registrare questi importanti tassi di crescita, fa sapere



l'azienda, sono stati l'Inghilterra, la Svizzera, la Germania e la Danimarca. Il gruppo realizza all'estero il 75,1% dei ricavi, quota che è in aumento rispetto al 71,9% del 2016, soprattutto in Germania, Austria e Svizzera, che da sole rappresentano metà del fatturato. La crescita forte della marginalità è stata raggiunta grazie alla "capacità commerciale del management sia nella divisione wolesale sia nella divisione distance selling, di presidiare mercati internazionali con prodotti sempre più riconosciuti e apprezzati dai consumatori". Il gruppo ha completato il processo di integrazione produttiva tra le società operative e ha ridotto i costi fissi del personale dipendente e dei servizi (trasporto e logistica). Passa da 10,47 a soli 2,31 milioni di euro l'indebitamento netto, sia per l'aumento della marginalità sia per la progressiva riduzione di oneri finanziari e ammortamenti operativi. Il consiglio di amministrazione ha proposto un dividendo unitario di 0,40 euro per ciascuna azione, il doppio rispetto al bilancio 2016. "Gli ottimi risultati ottenuti nel 2017 ci fanno affermare che gli obiettivi fissati



a inizio 2015 sono stati raggiunti. Puntiamo" afferma Mutinelli "a migliorare la nostra posizione su tutti i mercati e, soprattutto, a crescere attraverso acquisizioni di aziende del settore".

L'acquisizione è arrivata lunedì 26 marzo e riguarda il comparto dell'e-commerce. Attraverso la controllata Giordano Vini, il gruppo Iwb ha acquisito il 100% del capitale di Pro.di.ve. srl, start-up torinese proprietaria della piattaforma di vendita online Svinando Wine Club (www.svinando.com). Fondato nel 2012 da Riccardo e Lorenzo Triolo e Sara Galvagna, Svinando è stato fra i primi operatori a introdurre in Italia il modello delle vendite private online applicato al settore viticolo. In pochi anni, è divenuto un punto di riferimento per gli appassionati e, oggi, vanta più di 100 mila utenti registrati e un fatturato di circa un milione di euro, con margini lordi positivi. — G. A.

CLOSURES. Vinventions e Alplast insieme per rafforzare il business dei tappi a vite

Accordo strategico tra il Gruppo Vinventions e la piemontese Alplast, attiva nella produzione di chiusure per vino e alimenti. Dal primo maggio prossimo, il ramo business del tappo a vite 30x60 entrerà a far parte di Vinventions che, in questo modo, implementa la gamma di soluzioni complete per le chiusure collocandosi (con oltre duecento milioni di tappi a vite 30x60), al terzo posto a livello mondiale tra i produttori di questa specifica tipologia. Secondo l'intesa, **Alplast continuerà a produrre i tappi a vite nello stabilimento di Tigliole, a pochi chilometri da Asti**, per con-

to di Vinventions, che si occuperà di vendita, marketing e distribuzione.

"È il momento perfetto per espandere la nostra offerta andando a inserire Alplast nella nostra già ben definita House of brands", afferma Heino Freudenberg, presidente e ceo di Vinventions (che dal 2015 detiene tra gli altri anche il marchio Nomacorc). "L'accordo ci permetterà di concentrarci ancora di più sull'alta qualità e sulla competitività delle chiusure a vite. Accelereremo i nostri investimenti nell'innovazione e nella capacità produttiva", conclude il numero uno di Alplast Srl, Francesco Goria.

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH



OperaWine

GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES
Verona, 14 Aprile 2018



5StarWines
THE BOOK



NOMINE. È D'Auria il nuovo presidente del Movimento Turismo Vino

a cura di Loredana Sottile

Nuovo presidente per il Movimento Turismo del Vino. Sarà l'abruzzese Nicola D'Auria (foto) dell'azienda Dora Sarchese a guidare l'associazione che raggruppa oltre mille cantine in tutta Italia. Il produttore di Ortona è conosciuto anche come il "fontaniere" (così ha fatto scrivere anche sui suoi biglietti da visita) da quando, nel 2016 ha fatto costruire in mezzo ai vigneti la fontana del vino. L'iniziativa ha fatto il giro dei giornali, anche stranieri, per la sua unicità e ha fatto conoscere questo pezzo di Abruzzo a tutto il mondo. La fontana si trova, tra l'altro, all'interno del percorso di San Tommaso e sono tantissimi i pellegrini che non rinunciano ad una sosta per "abbeverarsi" di Montepulciano d'Abruzzo direttamente dalla vecchia botte da 7 mila litri da cui sgorga ininterrottamente il "sangue" di questa terra.



A D'Auria adesso spetta il difficile compito di portare avanti il cammino intrapreso dal suo predecessore, Carlo Pietrasanta che, oltre ad essere uno dei fondatori del Movimento, in tre anni di mandato si è spinto lì dove nessuno aveva osato: portare l'eno-turismo in sede legislativa, ottenendone il riconoscimento all'interno dell'ultima Legge di Bilancio. Riconoscimento che consentirà alla cantine di poter fatturare anche l'attività legata alle visite in cantina.

“Con il risultato ottenuto con la Legge di Bilancio lo scopo principale del mio mandato l'abbiamo ottenuto” ha detto Pietrasanta “Il decreto dovrebbe andare in conferenza Stato-Regioni subito dopo Pasqua, per trovare infine reale applicazione. Per quanto mi riguarda, continuerò a lavorare nell'eno-turismo come vicepresidente di MTV Lombardia”.

ASTE. Etichette rare a Firenze: ricavato un milione di euro

Ottimi risultati per l'asta di vini pregiati battuti il 22 e 23 marzo dalla casa d'aste Pandolfini. Il ricavato è stato di un milione di euro. Da segnalare, due assortimenti di Domaine de la Romanée Conti (2000 e 1995) composti da 12 etichette, aggiudicati ciascuno per 35.525 euro. Vendita anche una singola magnum di Richebourg Domaine Henri Mayer (1986) a 24.600 euro.

Tra gli italiani, due magnum di Barolo Monfortino Riserva Giacomo Conterno 1990, vendute a 2.818 e 2.695 euro; un lotto di sei bottiglie di Masseto (2001) a 5.780 euro. Aggiudicato anche un lotto di dodici Chateau Mouton Rothschild (2000) a 20.213 euro, dodici bottiglie di Chateau Lafite Rothschild (2000) a 15.925 euro, due Pétrus 1988 a 4.624 euro.

INIZIATIVE. Adesso nelle Langhe si può adottare un filare di vigna e produrre il proprio Barolo. Ecco come



Adotta un filare in Langa e produci il tuo Barolo. È l'originale iniziativa della giovane vignaiola Sara Vezza (foto), titolare della cantina Josetta Saffirio a Monforte d'Alba, che ha così regalato un sogno ai tanti wine-lover che vorrebbero diventare vignaioli. Come funziona? Basta scaricare il modulo dal sito internet www.adottaunfilare.it, compilarlo, spedirlo all'email info@josettasaffirio.com, con la richiesta di "adottare" uno o più filari da 40 metri ognuno (si può anche decidere di regalarlo a terze persone) e versare 400 euro per una porzione. A quel punto si riceverà un "Attestato di adozione" di un anno, che darà accesso a aggiornamenti costanti sulle fasi di lavorazione, visita in cantina in qualsiasi momento dell'anno con degustazione gratuita di tutti i vini accompagnata da una selezione di prodotti tipici locali, 6 bottiglie di Barolo Docg del filare adottato, altre 6 bottiglie miste a discrezione dell'azienda.

Gli obiettivi dichiarati dalla giovane barolista sono “la salvaguardia del paesaggio vitivinicolo diventato patrimonio dell'umanità dall'Unesco e la sopravvivenza dei piccoli produttori, da secoli custodi di queste colline”. Ma anche la possibilità “di creare degli itinerari turistici e culturali a Monforte d'Alba. Perché il Barolo non è solo economia: è prima di tutto cultura”.

ENOTURISMO. Presentato il Museo diffuso delle Terre del Primitivo

Si chiama "Museo diffuso delle Terre del Primitivo: un territorio da condividere" e si basa sul moderno concetto, ormai ampiamente metabolizzato, del turismo esperienziale. Lo ha proposto il Gruppo di azione locale (Gal) Terre del Primitivo, nel suo piano d'azione locale 2014-2020, che dispone di una dotazione finanziaria di 6,6 milioni di euro, a valere sui fondi Psr Puglia. Centri di visita, laboratori artigianali, degustazioni, tour delle aziende agricole, itinerari e sentieri dei prodotti tipici, un portale web dedicato. Tutto ruota attorno al vino Primitivo di Manduria Doc. "Questo piano di azione locale nasce dal fabbisogno espresso dal territorio di consolidare e incrementare l'attrattività attraverso una caratterizzazione più distintiva", ha sottolineato il direttore del Gal, Rita Mazzolani. Il museo diffuso, come ha spiegato il presidente Dario Daggiano, sarà una esposizione permanente che riunisce risorse naturalistiche, storico-artistiche, enogastronomiche e umane. Nel piano sono previste anche attività di formazione rivolte alle imprese della ristorazione, col supporto tecnico del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria. - G. A.



BRILLIANT, STRONG,
UNBREAKABLE. LIKE YOU.



Drink Safe è la linea di prodotti per vino, birra e cocktail che seduce senza rischi: trasparente come il vetro, ma infrangibile perché creata con tecno-polimeri di ultima generazione. Perfetta per eventi outdoor, sicura per alimenti e riciclabile.

DRINK SAFE

Venite a trovarci allo stand di Gambero Rosso - PAD.9 TOSCANA STAND C16

Visita goldplast.com e unisciti a noi anche sui social: #thisisgoldplast



GOLDPLAST
premium tableware

SALUMI DA RE. I vini Mezzacorona protagonisti della cena inaugurale al Cavallino Bianco

Tutto pronto per *Salumi da Re*, l'evento dedicato all'alta norcineria ideato e organizzato dai fratelli Spigaroli e Gambero Rosso all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Zibello: **tre giorni, dal 7 al 9**

aprile per assaggiare e acquistare alcune delle espressioni più alte della salumeria nazionale, accompagnate da vini e birre artigianali.

Ad aprire la festa, la cena di gala del 7 aprile al Cavallino Bianco (Polesine Zibello) in collaborazione con la Cantina Mezzacorona e Castel Firmian. In tavola, tutte le eccellenze dei produttori partecipanti all'evento per una cucina tradizionale, accompagnata dai vini trentini. La cena è riservata a produttori, buyers, stampa nazionale e per la prima volta anche ad un numero limitato di appassionati del settore. Maggiori informazioni su www.salumidare.it/CenadiGala_sabato7aprile2018.html



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
Attilio Scienza
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

foto
Ennevi-Veronafiere (cover)
Niccolò Caranti, Massimo Gavello

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

3 aprile

Il Rum è servito
cena in abbinamento
al rum Zacapa
chef Ivan Milani
Al Pont de Ferr
Milano
tel. 02 89406277
pontdeferr@gmail.com

5 aprile

Campania Stories
Reggia di Caserta/
Palazzo Caracciolo MGallery
by Sofitel - Napoli
fino al 9 aprile
campaniastories.com

7 aprile

Salumi da Re
Antica Corte Pallavicina
Polesine Zibello (Parma)
fino al 9 aprile

11 aprile

Il Rum è servito
cena in abbinamento
al rum Zacapa
chef Mirko Di Mattia
Livello 1
Roma
tel. 06 5033999
info@ristorantelivello1.it

13 aprile

ViniVeri2018
XV edizione
Cerea
viniveri.net
fino al 15 aprile

14 aprile

Summa
Tenuta Alois Lageder
Casòn Hirschprunn
& Tòr Löwengang
Magrè (Bolzano)
dalle 10 alle 18
fino al 15 aprile

15 aprile

52esima edizione di Vinalty
Verona
fino al 18 aprile
vinalty.com

21 aprile

Orcia Wine Festival
San Quirico d'Orcia (Siena)
fino al 25 aprile

23 aprile

"Le Contrade dell'Etna 2018"
Castello Romeo
via Montelaguardia, 15
Randazzo (Catania)
dalle 9 alle 17

28 aprile

Only Wine Festival
Città di Castello (Perugia)
fino al 29 aprile

3 maggio

Spatium Pinot Blanc
Appiano (Bolzano)
fino al 4 maggio

3 maggio

Sicilia en primeur
Palermo
fino al 7 maggio

6 maggio

**Giornate altoatesine
del Pinot Nero**
Egna/Montagna (Bolzano)
fino al 7 maggio

6 maggio

**Anteprima Vini della Costa
Toscana**
Real Collegio - Lucca
fino al 7 maggio

15 maggio

Soave Preview
fino al 20 maggio

GRANDI CANTINE ITALIANE/VENETO 1



Le grandi cantine del Veneto



Ottella

Fraz. San Benedetto di Lugana | loc. Ottella | Peschiera del Garda (VR)
www.ottella.it | 0457551950

Il cascinale, quello su cui si intravede l'antico stemma con otto piccole teste da cui deriva il nome dell'azienda, è a due passi dal laghetto del Frassino, zona umida di grande fascino naturalistico fra le argille della Lugana, non lontano dal Garda. È il terroir ideale per il trebbiano di Lugana, che qui sviluppa, se adeguatamente allevato, note fruttate e quasi aromatiche, ben interpretate da Francesco e Michele Montresor che sanno sfruttare ciò che la natura dona in una gamma di vini di primordine. Dalle alture lungo il corso del Mincio invece giungono le uve a bacca rossa destinate alla produzione del Gemei e Campo Sireso.

Lugana Le Creete

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Elegante nel concedere i suoi aromi, dapprima floreali e fruttati per poi lasciare spazio un'acerba mineralità. In bocca ha grande struttura ma anche propensione alla beva e leggerezza. Perfetto per accompagnare una pasta con pomodorini, rucola e formaggio caprino.

Lugana Molceo Riserva

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Si presenta complesso nei profumi e dotato di un'armonia e una lunghezza in bocca davvero riuscite. Saprà esaltarsi con un fresco risotto di verdure.

Campo Sireso

Il vino e l'abbinamento consigliato:

Blend di corvina, merlot e cabernet sauvignon, articola i suoi profumi su temi fruttati ma anche speziati. Grande equilibrio espressivo, avvolgente. È un rosso da bere accanto a dei rigatoni al tastasal.

Vini d'Italia Worldtour 2018/2019



2018

MARZO

02	NEW YORK - Usa	trebicchieri
06	LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
08	SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri
17	DÜSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special

APRIL

05	SÃO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow
09	HOUSTON - Usa	Top Italian Wines Roadshow
15	VERONA - Italy	trebicchieri VINITALY Special
25	DUBAI - EAU	Notte Italiana Vini d'Italia Experience

MAGGIO

07	ZÜRICH - Switzerland	Vini d'Italia Experience
22	SINGAPORE - Singapore	Top Italian Wines Roadshow
24	BANGKOK - Thailand	Top Italian Wines Roadshow
31	HONG KONG - China	Top Italian Wine&Spirits Experience - Vinexpo Special

GIUGNO

04	SEATTLE - Usa	Top Italian Wines Roadshow
06	VANCOUVER - Canada	trebicchieri
08	TORONTO - Canada	trebicchieri
12	WASHINGTON DC - Usa	Vini d'Italia Experience
14	BOSTON - Usa	Vini d'Italia Experience
20	PARIS - France	Vini d'Italia Experience

OTTOBRE/NOVEMBRE

TOKYO - Japan	trebicchieri
BEIJING - China	trebicchieri
SHANGHAI - China	trebicchieri
HONG KONG - China	trebicchieri
MOSCOW - Russia	trebicchieri

2019

GENNAIO

STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri
COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia Experience
BERLIN - Germany	Vini d'Italia Experience
MUNICH - Germany	trebicchieri

FEBBRAIO

LONDON - U.K.	trebicchieri
CHICAGO - Usa	trebicchieri
NEW YORK - Usa	trebicchieri
LOS ANGELES - Usa	trebicchieri
SAN FRANCISCO - Usa	trebicchieri

MARZO

DÜSSELDORF - Germany	trebicchieri PROWEIN Special
----------------------	---------------------------------

Sponsor



AUSTRALIA. #SaveAussieProsecco

#SaveAussieProsecco

▲ a cura di Andrea Gabrielli

CONTINUA INCESSANTE LA CAMPAGNA dei produttori australiani per difendere il Prosecco Aussie. Punta di diamante del gruppo di pressione sono la Winemakers' Federation of Australia e l'associazione Wines of the King Valley, che recentemente hanno organizzato un evento per investire i parlamentari federali di Canberra della partita che si sta giocando. Motivo dell'incontro è evidenziare il contributo economico e il potenziale del Prosecco per lo sviluppo dell'industria vinicola australiana e, inoltre, la necessità di garantire il diritto dei produttori ad utilizzarne il nome. Per questo, sono state espresse preoccupazioni in merito al fatto che nell'ambito dell'accordo di libero scambio tra l'Australia e l'Ue, potreb-

be essere assegnata all'Italia l'esclusività del Prosecco. Secondo quanto riportato dal magazine Australian & NewZeland-Grapegrower & Wine-maker, i produttori australiani hanno detto che per l'industria del Prosecco Aussie, la prospettiva "sarebbe devastante, spazzando via milioni di dollari di marketing e di investimenti già spesi per la costruzione del marchio".

In particolare, Michael Del Zotto, esponente della famiglia, originaria di Valdobbiadene, che per prima ha coltivato (1999) e commercializzato il Prosecco in Australia, ha dichiarato che "si tratta di una mossa cinica da parte degli italiani per impedire ad altri paesi di partecipare alle enormi opportunità di crescita nei mercati nazionali e internazionali del Prosecco". Ross Brown, direttore esecutivo di Brown Brothers, il più grande produttore australiano di quest'uva,

ha evidenziato che "il Prosecco è un vitigno riconosciuto a livello mondiale e che ciò equivarrebbe a perdere il diritto di usare il termine Chardonnay o Sauvignon Blanc". Sandy Clark, presidente Wfa, ha sottolineato che i consumatori australiani e internazionali stanno sempre più apprezzando lo spumante.

Non a caso, **secondo le proiezioni Vinitaly Nomisma, appena presentate, l'Italia cavalca e trascina l'onda dei consumi di sparkling nel mondo (di cui il nostro Prosecco è la punta di lancia) con +240% in 10 anni**, contro media mondiale del +50%. Per soddisfare questa crescente domanda, che anche gli australiani avvertono, la produzione di uva Prosecco in Australia è triplicata dal 2015. Le proiezioni di crescita stimano che il valore delle vendite di Prosecco australiano potrebbe raggiungere i 200 milioni di dollari entro pochi anni. Per questo la battaglia è destinata a continuare, come sottolinea anche Toni Battaglene, ceo Wfa: "Abbiamo respinto un reclamo Ue su questo stesso problema nel 2013 e l'industria si batterà duramente per difendere nuovamente il suo diritto di usare il termine Prosecco come varietà".

▲ IL MIO EXPORT. Paolo Pizzarotti - Monte delle Vigne

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

Oggi esportiamo circa il 20% della produzione ma l'obiettivo è quello di arrivare al 60 entro 3 anni.

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

Per la nostra tipologia di vino guardiamo ai Paesi che hanno una lunga tradizione nel consumo di vini. I principali mercati su cui stiamo lavorando sono Svizzera e Giappone mentre, in termini di sviluppo, Germania e Usa.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

L'entrata in vigore nel 2017 della dematerializzazione dei registri ha creato grandi allarmismi, ma oggi si è tutto sistemato. Purtroppo la burocrazia italiana ostacola notevolmente qualsiasi attività di sviluppo. Tutta la normativa legata ad accise, dazi e dogane riduce notevolmente la possibilità di esportare i nostri vini, sia in Europa che fuori dal continente. L'ideale sarebbe creare un regolamento unificato e preciso.

4. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Fino a qualche anno fa, le fiere e le varie manifestazioni enogastronomiche sono stati i principali veicoli di promozione. Da pochi anni abbiamo inserito in organico 2 export manager che si occupano di portare il brand MDV nel mondo. Siamo molto presenti in tutti i mercati in cui esportiamo: i nostri manager viaggiano per almeno 150 giorni all'anno.

Monte delle Vigne | Ozzano Taro | Parma | montedellevigne.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CA' RUGATE

Presentata a Roma la 52esima edizione. Il focus della fiera? Sui mercati del futuro: Cina, Russia e Usa motori dei consumi entro il 2022. Mantovani: "L'Italia deve lavorare sul posizionamento di qualità". Pronto il primo piano di comunicazione dell'Agenzia Ice

Che Vinitaly ci aspetta? Ecco tutte le novità

▲ a cura di Gianluca Atzeni

NELLA CELEBRE SMORFIA NAPOLETANA, IL numero 52 rappresenta la madre. E, quando si pensa al vino, Vinitaly è un po' la madre, reale e non certo onirica, di tutte le fiere. L'esposizione internazionale del vino e dei distillati stacca nel 2018 il cinquantaduesimo tagliando con diverse novità in programma dal 15 al 18 aprile prossimi, in attesa dell'eventuale nuovo ministro delle Politiche agricole. Su tutte, l'occhio sui mercati strategici d'esportazione, con l'obiettivo di dare un contributo importante alle imprese ponendosi sempre più come strumento di business.

FOCUS SU MERCATI STRATEGICI

Stati Uniti, Cina, Russia, Giappone e Germania: cinque grandi clienti del made in Italy sui cui, a partire dal continente americano, Vinitaly, in collaborazione con Wine Monitor, ha deciso di dedicare dei focus specifici d'approfondimento. L'outlook *Il*

futuro dei mercati, i mercati del futuro, illustrato in anteprima a Roma durante la conferenza di presentazione del Vinitaly, dice che cambierà la geografia dei consumi, concentrandosi via via al di fuori dei confini europei, con una redistribuzione del peso dei Paesi acquirenti. Entro il 2022, questo il dato macro da tenere ben presente per l'Italia, saranno nell'ordine Cina (+38,5%), Russia (+27,5%), Stati Uniti (+22,5%) e Giappone (+10%) i motori della crescita dei consumi, grazie a tre fattori congiunturali definiti decisivi: l'aumento delle classi benestanti (la upper class in Russia rappresenterà anche il 25% della popolazione); lo spostamento degli abitanti verso le grandi città, con tassi di urbanizzazione che nella sola Cina arriveranno al 63%; la crescita del Pil pro capite che, ad esempio, negli Stati Uniti passerà dai quasi 60 mila dollari annui a 70 mila dollari e in Cina è previsto in incremento del 10,6%.

IL FUTURO DEL VINO ITALIANO

Nel dettaglio, entro il 2022, la **Germania** im- >>



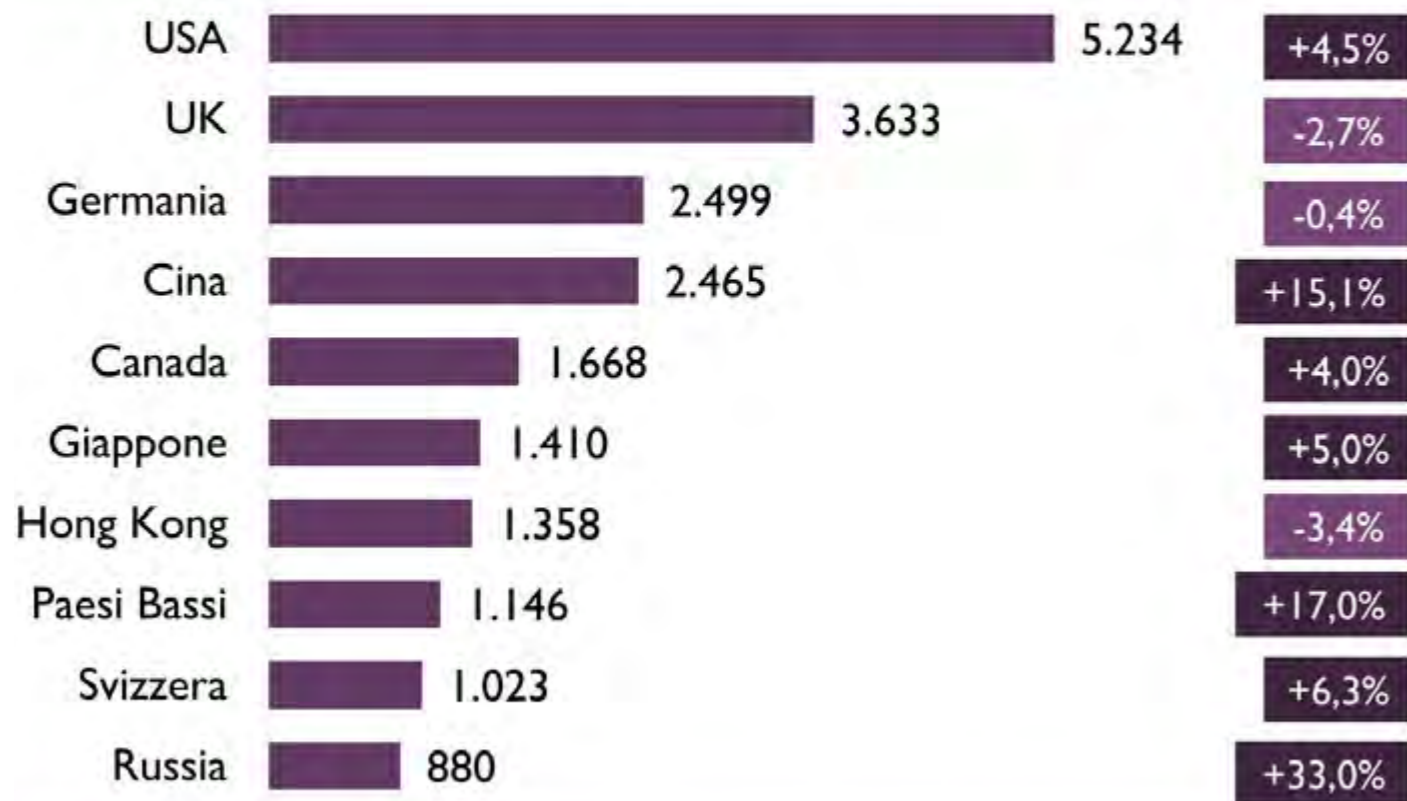
>> porterà vino dall'Italia con un tasso medio annuo a valore tra -0,2% e +0,8% a fronte di consumi tra -0,4% e +2%; qui l'Italia detiene il 36% del mercato, con prezzi medi tra 2,2 euro per i fermi e 2,9 euro per gli spumanti. Pressoché stazionario anche un altro mercato decisivo per la nostra bilancia commerciale come il **Regno Unito** (Italia ha il 21% delle quote), con incrementi annui nei consumi tra 0,7% e 1,5% e import da Italia tra 0,5 e 1,5%. Dal **Giappone**, dove l'Italia ha il 12% delle quote di mercato, considerando un trend crescente dei consumi tra 2012 e 2017, entro il 2022, c'è da aspettarsi una crescita annua degli acquisti dall'Italia tra 1% e 3% a fronte di un +0,5/2% nei consumi, con fattori chiave come ready to drink e vini fermi, ma anche un incremento del Cava spagnolo. In **Russia**, la domanda di vino in ripresa, così come il Pil pro capite, porteranno il Paese a consumi nei prossimi cinque anni tra +2,5% e +6%, con un import dall'Italia (oggi al 29% delle quote) tra 4% e 7%, sia sui fermi sia sugli spumanti. La **Cina**,

dove l'Italia vale il 6% del mercato, vanta un tasso stimato di crescita tra 6% e 9% nei consumi a valore e tra 7% e 8,5% sul valore dell'import dall'Italia; qui gli 800 milioni di utenti dell'e-commerce e i vini fermi rossi faranno la differenza. Infine, gli **Stati Uniti**, dove l'Italia detiene il 31% delle quote a valore, si prevede un consumo crescente tra 2% e 4%, con un import dall'Italia tra 3,5% e 5,5% a valore; la partita si gioca sulla Prosecco-mania, su rosati e sui vini locali.

LA POSIZIONE DELL'ITALIA

Come collocare l'Italia in questo scenario? Bene e male, allo stesso tempo. Bene, perché negli ultimi dieci anni è stata una sorta di locomotiva, con una crescita in valore doppia (+69%) rispetto a quella francese, con 16 Paesi in cui il vino italiano è market leader (ma con una Francia che ne detiene ben 29). Male, perché "c'è una lontananza siderale dai mercati del futuro", come ha fatto notare il responsabile di Wine Monitor, **Denis Pantini**. In altre parole, l'Ita- >>

IMPORTAZIONI DI VINO: I TOP MERCATI MONDIALI



fonte: Wine Monitor Nomisma su dati UN Comtrade

» lia che viaggia bene nell'emisfero boreale, non sfonda nel sud del mondo e in Cina, con quote di mercato che, tranne poche eccezioni, mai raggiungono la doppia cifra. Ecco perché non c'è troppo da esultare per il nuovo record delle esportazioni nel 2017, quasi a 6 miliardi di euro. **Maurizio Danese**, presidente di Veronafiere, parla di motivi strutturali, geopolitici, di marketing e di un'Italia troppo poco organizzata e decisiva nel posizionamento di un prodotto "il cui vero discriminante sarà sempre più quello del prezzo e non del volume". Per uscire da un certo "nanismo" delle imprese italiane e affrontare i mercati serve "un brand ombrello", ha osservato Danese. "Siamo una superpotenza enologica ma dai numeri emergono segnali contraddittori. In futuro" ha evidenziato **Giovanni Mantovani**, dg di Veronafiere "dobbiamo essere in grado di cavalcare alcune tendenze che ci favoriscono, come quella degli sparkling, che per l'Italia è stata l'arma vincente degli ultimi anni, con una crescita tra 2007 e 2017 del 240% a fronte di una media del segmento del +50%". Motivo per cui Vinitaly punta a lavorare "sempre di più fuori dai confini nazionali, anche in stretta collaborazione con l'Agenzia Ice".

LA CAMPAGNA DELL'ICE

PROPRIO LA CONFERENZA DI PRESENTAZIONE ROMANA è stata la sede in cui Agenzia Ice ha scelto, dopo

la serata di New York del 26 marzo, di presentare il video (<https://youtu.be/scFiHHPvmXU>) della prima Campagna di comunicazione globale per la promozione del vino italiano. Italian wine – Taste the passion è il claim col quale si punta ad affermare un posizionamento esclusivo per i vini italiani associandolo a contenuti simbolici che insistono su cultura, territorio, lifestyle tipicamente italiani. Tra maggio e luglio e tra settembre e dicembre, l'iniziativa partirà negli Stati Uniti, a cui seguirà la Cina. La campagna è frutto del lavoro collettivo del Tavolo vino convocato un anno fa da Mise, Mipaaf e Ice, in collaborazione con Uiv, Federvini e Federdoc. Con un investimento nei primi 12-18 mesi di otto milioni di euro negli Stati Uniti (che saranno 20 in tre anni) e di tre milioni di euro in Cina, il progetto vino dell'Agenzia Ice prevede l'organizzazione di piani di formazione, missioni in Italia per trade e giornalisti, eventi specifici negli Usa (negli stati di New York, Florida, California, Illinois e Texas), collaborazioni con catene di distribuzione e ristorazione, e l'apertura del desk vino presso l'Ice di New York, con funzioni di assistenza per le aziende italiane. "La sfida" per il presidente Ice, **Michele Scannavini** "è elevare il posizionamento italiano nel mercato statunitense e riconquistare la leadership assoluta in valore". »

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa
Centenario

il Rum è servito

RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 11 CHEF PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

AL PONT DE FERR - Chef IVAN MILANI Milano - Ripa di Porta Ticinese, 55	INKIOSTRO - Chef TERRY GIACOMELLO Parma - via San Leonardo, 124
LIVELLO 1 - Chef MIRKO DI MATTIA Roma - Via Duccio di Buoninsegna, 25	AL CONVENTO - Chef PASQUALE TORRENTE Cetara (SA) - Piazza S. Francesco, 16
CASA VICINA - Chef CLAUDIO VICINA Torino - Via Nizza, 224	BELLAVISTA - Chef ROBERTO CAMPO Messina - loc. Torre Faro - Via Circuito, 126
MISERIA E NOBILTÀ - Chef MARIASSUNTA PALAZZO E LUCA EMANUELE Campobasso - Via Sant'Antonio Abate, 16	DIMORA ULMO - Chef MICHELE CASTELLI E VIRGINIA CARAVITA Matera - Via Pennino, 28

Dal 1954
consulenti
in Bontà



TANARA

Tanara Giancarlo S.p.A.

Via Fanti d'Italia, 73 - Langhirano (PR) ITALY

Tel. 0521 852943 - Fax 0521 852224

e-mail: info@tanaragiancarlo.it

www.tanaragiancarlo.it

» LA FIERA E LA CITTÀ

Non è più, da qualche tempo, il Vinitaly che gareggiava con se stesso per battere i record di presenze annue. Perché è cambiata l'idea di fiera. Il grande pubblico (i cosiddetti wine lover) sarà accolto nel centro storico della città Patrimonio Unesco, e nei territori limitrofi da Soave a Bardolino fino a Valeggio sul Mincio, mentre gli addetti ai lavori si concentreranno tra i padiglioni dell'area espositiva. Va letto in questo contesto il dato sulle (sole) 128 mila presenze del 2017 rispetto alle 150 mila del 2015. Il presidente di Veronafiere, Danese, lo spiega così: "Abbiamo iniziato un percorso di potenziamento del profilo professionale del visitatore e siamo stati l'unico organizzatore fieristico ad aver dichiarato di voler decrescere nel numero delle presenze generiche, aumentando al contempo quelle professionali. E ci siamo riusciti. Il lavoro non è ancor terminato, ma siamo sulla buona strada". I numeri del Vinitaly 2018 dicono che saranno 4.310 gli espositori provenienti da 33 Paesi oltre l'Italia, su una superficie netta di centomila metri quadrati, sold out da dicembre 2017. "Dedicheremo grande importanza a due macro aree come il Nord America e Russia/Cina. Abbiamo investito risorse per attirare i buyer di un mercato più esteso", ha spiegato il dg di Veronafiere, Mantovani. Lo scorso anno le presenze straniere sono state 48 mila con 30 mila top buyer stranieri accreditati (+8% sul 2016). Tra gli strumenti nuovi per favorire l'incontro domanda/offerta c'è sicuramente la "Vinitaly directory", la piattaforma digitale in italiano, cinese e inglese e che sostituisce il tradizionale catalogo, utile agli operatori per selezionare in anticipo le imprese che interessano di più: circa 13 mila i vini inseriti e 4.319 gli espositori registrati. La directory funzionerà anche tutto l'anno, in modo da consentire all'espositore di inserire e promuovere eventi e degustazioni. Sono mille quelli direttamente invitati da Veronafiere, che sono interessati anche all'olio e al cibo di Sol&Agrifood. Vinitaly non è solo vetrina per gli italiani ma anche per gli stranieri, in aumento del 25%: da questa edizione, il salone a loro dedicato si chiama International wine hall. Previsti, come da diversi anni, il Vinitaly Bio e il salone dei vini artigianali Vivit e la collettiva della Fivi (federazione italiana vignaioli indipendenti).

»

MERCATI EMERGENTI: I PIÙ SIGNIFICATIVI

PAESI	IMPORT DI VINO			PIL PRO-CAPITE	
	2017 (mln €)	% 17/07	% 17/12	2017 (US \$)	% 17/07
Brasile	324,9	156%	39%	10.020	36%
Polonia	272,9	99%	199%	13.429	19%
Messico	219,6	111%	48%	9.249	-3%
Rep. Ceca	203,0	74%	21%	19.818	8%
Lituania	202,2	574%	24%	16.443	34%
Lettonia	194,0	230%	79%	15.403	10%
Corea del Sud	185,5	69%	62%	29.730	29%
Taiwan	171,1	152%	69%	24.227	36%
Emirati Arabi Uniti*	118,3	295%	-12%	37.346	-10%
Ucraina	91,3	69%	11%	2.459	-24%
Malesia	84,7	174%	34%	9.660	31%
Slovacchia	59,4	55%	11%	17.491	22%
Romania	55,5	96%	33%	10.372	28%
Bielorussia	52,9	41%	16%	5.585	18%
Tailandia	43,6	138%	17%	6.336	59%

fonte: Wine Monitor Nomisma su dati UN Comtrade e IMF

» DEGUSTAZIONI SPECIALI E FOOD

Sarà un Vinitaly un po' meno congressuale e più da gustare. Oltre 90 le degustazioni, le masterclass e i walkaround tasting. Gambero Rosso schiera, domenica 15 aprile alle 11.30, i vini premiati nella guida Vini d'Italia. Tra le altre, i vini dolci dell'Austria, le donne del vino nel mondo, i vini seguiti dall'enologo Riccardo Cotarella, i seminari di Vinitaly academy sui vini santi italiani o sui bianchi invecchiati. La serata di gala sarà dedicata allo scomparso maestro Gualtiero Marchesi.

Confermata la presenza dell'ambasciatore americano in Italia, Lewis M. Eisenberg (molto vicino a Donald Trump) durante l'evento Opera Wine, il

grand tasting che apre il Vinitaly. Sarà inevitabile il discorso sulle tasse. Dopo la firma di Trump per quelle sull'industria pesante, gli occhi sono puntati su vino e agroalimentare. Su questo punto, il numero uno di Ice, Scannavini, è guardingo ma ottimista: "Quando si parla di guerra commerciale e, considerando che la guerra fa solo vittime, penso anche che a questo non si arrivi mai. Il tema dazi Usa va certamente seguito con molta attenzione. Ma faccio anche notare" dice a Tre Bicchieri "che l'Italia nutre grandi aspettative sui trattati di libero scambio che ha appena firmato col Giappone, col Canada e col Vietnam. Si sta andando in una direzione, secondo me, favorevole per l'industria italiana e mi auguro che non si torni indietro".

PREVISIONE CONSUMI E IMPORT DA ITALIA ENTRO 2022

PAESI	CONSUMI		IMPORT		MARKET SHARE ITALIA valori
	min	max	min	max	
Germania	-0,4	2,0	-0,2	0,8	36%
Uk	0,7	1,5	0,5	1,5	21%
Russia	2,5	6,0	4,0	7,0	29%
Cina	6,0	9,0	7,0	8,5	6%
Giappone	0,5	2,0	1,0	3,0	12%
Usa	2,0	4,0	3,5	5,5	31%

fonte: Wine Monitor per Vinitaly 2018

Desertificazione, vendemmie con basse rese, aumento dei prezzi, spostamento dei vigneti verso Nord e verso l'alto. Sono alcune delle drastiche conseguenze del global warming. Le soluzioni delle cantine cooperative? Più sostenibilità e più ricerca scientifica. Nonostante una legislazione troppo restrittiva

Allarme climatico? La viticoltura risponde così

▲ a cura di Loredana Sottile

ASPETTANDO UNA PRIMAVERA CHE TARDA AD ARRIVARE - freddo e sole, in questi giorni, sembrano voler fare il gioco della staffetta - la cooperazione vitivinicola di Italia, Francia e Spagna (che rappresenta 320 mila viticoltori e produce il 50% del vino europeo, 25% di quello mondiale) si è ritrovata a Roma proprio per confrontarsi sul tema dei cambiamenti climatici.

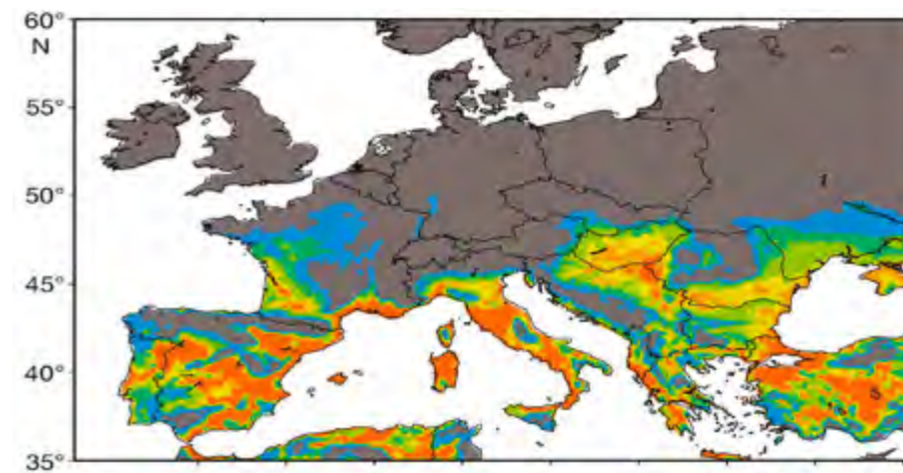
Vigneti sostenibili per climi sostenibili è il titolo dell'incontro, ma anche la risposta che le cantine europee cercano di dare all'anomala situazione meteorologica. Se la viticoltura - e tutta l'agricoltura - da una parte subisce le conseguenze di questa situazione, dall'altra è tra i responsabili dell'innalzamento delle temperature. E proprio per questo motivo, può fare la sua parte per ridurre le emissioni di Co2.

“La temperatura globale” ha spiegato il presidente della Società Meteorologica italiana **Luca Mercalli** “è aumentata

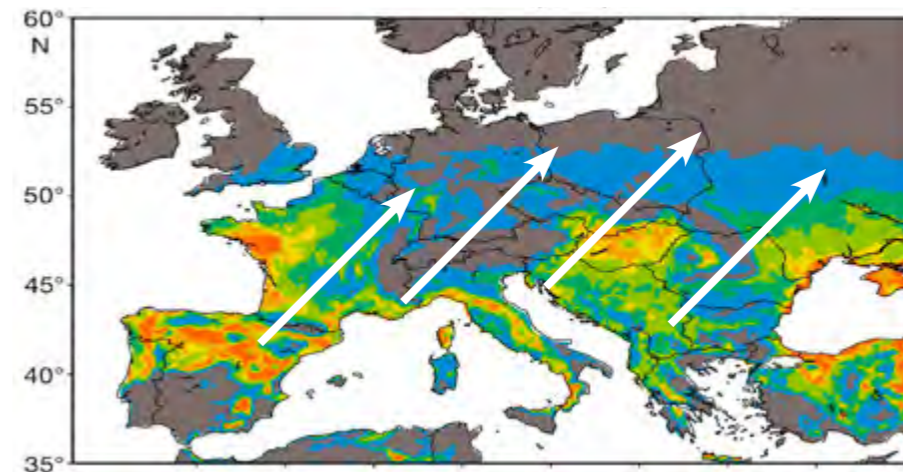
di circa un grado nell'ultimo secolo e di 1,5°C in Europa occidentale e nel Mediterraneo. E le previsioni non sono troppo rassicuranti: com'è venuto fuori dagli Accordi di Parigi, per restare entro un ulteriore incremento di 2 gradi entro fine secolo, dovremmo intervenire prima del 2020. Ma, ad oggi, non ci sono le condizioni politiche per farlo. Il prossimo step è, quindi, il 2030, col rischio di arrivare a +3 gradi. Se neppure per allora ci saranno le condizioni per invertire la tendenza, entro la fine del secolo si potrebbe arrivare fino a 5 gradi in più. Come dire, si arriverebbe quando ormai il malato sarebbe praticamente morto. In particolare, poi” continua Mercalli “l'Italia è a rischio desertificazione: la Pianura Padana potrebbe diventare come il Pakistan e la Sicilia un deserto africano, se non applichiamo subito gli accordi sul global warming”.

Un vero allarme, quindi, quello lanciato da Roma, che per la viticoltura significa anche ripensare i suoi confini geografici: oltre ad una riduzione delle superfici vitate, assisteremo ad una espansione dei vitigni in regioni o fasce altimetriche oggi considerate marginali o inadatte. È possibile, quindi, stimare per la viticoltura mondiale un >>

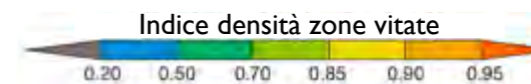
ZONE VITATE 2018



ZONE VITATE 2041-2070



zone grigie = coltura impossibile



fonte: Vignerons de France Coopérateurs Solidaires et durables

COME SARÀ LA VENDEMMIA 2018?

“La prudenza è d'obbligo” per Ruenza Santandrea che prova a tracciare un primo quadro per la vendemmia 2018. “Ad oggi” dice “le condizioni sembrano buone e consone ad uno sviluppo normale del ciclo della vite. In particolare, un febbraio caratterizzato da basse temperature ha impedito che la vite si risvegliasse anticipatamente, mentre le piogge registrate fino ad oggi risultano nella norma. Auspichiamo, quindi, una vendemmia di quantità superiori rispetto alla scorso anno, ma comunque inferiore a quella del 2016, tenendo conto della parziale riduzione della fertilità media indotta dal colpo di calore della scorsa estate”.

>> aumento di quota di circa 800 m e di 650 km di latitudine verso Nord. Fenomeno già in corso in molte aree. Si pensi, per l'Italia, ai casi di Chardonnay impiantati in Valtellina a 800 metri di altezza.

IL CASO DELLA VENDEMMIA 2017

Evidenti manifestazioni delle anomalie climatiche si sono avute, in modo particolare, con la scorsa vendemmia, che da Nord a Sud della sfera terrestre, non ha risparmiato nessuna area vitivinicola, tanto da registrare una delle raccolte più basse della storia.

“In Italia” ricorda la coordinatrice Vino dell'Alleanza delle cooperative Agroalimentari **Ruenza Santandrea** “un inverno mite, con un caldo mese di marzo ha fatto allungare velocemente i germogli. A quel punto, la cosiddetta gelata nera ha colpito le piante proprio in piena primavera. E, a completare il tutto, ci ha pensato un'estate molto calda. Il risultato è stata una vendemmia che, a memoria dei nostri viticoltori, ha pochi riscontri nel passato: 40 milioni di ettolitri in Italia, con un tonfo meno 20%”. Ma il calo produttivo ha riguardato

anche altri Paesi vicini, come la Francia (-18% sul 2016) e la Spagna (-15%). La conseguenza diretta? Uno sbalzo dei prezzi di quasi il doppio, soprattutto per i vini da tavola, così come ricorda la stessa Santandrea: “Per i bianchi comuni, in alcune piazze italiane, si è arrivato a un +112%, mentre è stato più contenuto, ma non meno preoccupante, l'incremento prezzi dei vini rossi. Situazione analoga anche in Spagna, con aumenti di prezzo fino a +50% e in Francia”. Così come hanno confermato anche i delegati dei due Paesi.

Per il francese **Thierry Coste** (presidente vino Copa Cogeca), la Francia è passata “da una superficie vitata di un milione di ettari degli anni '80 ai 75 mila di oggi. Il 2017 è stato, poi, un anno disastroso per la vendemmia per l'effetto opposto, ma in alcuni casi combinato di gelo e siccità (vedi quel che è successo in Alsazia; ndr). Tra le conseguenze, anche un anticipo fino a tre settimane del periodo di raccolta”. Secondo Coste, la strada da seguire per rispondere a questa situazione è “immagazzinare acqua e utilizzarla quando necessario; tornare a pratiche agricole dimenticate, come l'utilizzo delle materie organiche del suolo; non trascurare le pratiche biologiche e sostenibili”.

SALE IL GRADO ALCOLICO DELLE UVE: UN GRADO IN 30 ANNI

Negli ultimi 30 anni, il cambiamento climatico ha fatto salire di un grado il tasso alcolico del vino. È quanto sostiene Coldiretti, ricordando che il surriscaldamento ha anche determinato sempre più spesso un anticipo della vendemmia anche di un mese rispetto alla tradizionale scadenza di settembre. Nell'ultima vendemmia, infatti, l'inizio della raccolta delle uve è iniziata in Sicilia a fine luglio per arrivare a varietà tardive, come Nebbiolo e Aglianico, non oltre fine ottobre, in netto anticipo rispetto agli anni '80, quando per le stesse varietà si arrivava anche a fine novembre. "Di fatto il vigneto Italia" precisa la Coldiretti "produce adesso uve più precoci, meno acide e più dolci rispetto al passato".

» Problemi di disidratazione delle uve si sono avuti anche in Spagna, come rivela il presidente di Cooperativas Agroalimentarias **Angel Villafranca**: "Nel 2017 siamo arrivati a vendemmiare certe varietà fino a 30 giorni prima rispetto a qualche decennio fa, ma in questo modo aumenta il grado alcolico, senza che l'uva abbia il tempo di maturare". E se non bastassero i problemi climatici, Villafranca evidenzia come a volte anche la politica ci metta del suo: "Non so in Italia" ha detto "ma in Spagna abbiamo certi gruppi ecologisti che parlano dell'agricoltura come della maggiore responsabile dei cambiamenti climatici, quando invece noi siamo in prima linea in questa lotta. Tuttavia, è difficile far passare il messaggio di quanto l'agricoltura sia necessaria per migliorare l'ambiente". "In Italia non abbiamo ancora un partito contro l'agricoltura" ha subito colto l'occasione Santandrea "ma abbiamo un partito contrario alla scienza e alla ricerca, e questo ci spaventa tantissimo. Soprattutto perché è proprio grazie alle biotecnologie e alla ricerca genetica che si può pensare di reagire ai cambiamenti climatici. Penso, ad esempio, alle viti resistenti alla siccità che consentirebbero di continuare a produrre vino senza ricorrere ai trattamenti chimici".

IL RUOLO DELLA RICERCA SCIENTIFICA

E a proposito di ricerca, ha raccontato i progressi in fatto di resistenza e sostenibilità il professor **Attilio Scienza**, ricordando come proprio i cambiamenti climatici, abbiano dato i giusti input per andare avanti con la sperimentazione.

"Vorrei portare qualche parola di speranza" ha esordito "in questo scenario un po' catastrofico. I cambiamenti climatici e l'adattamento a questi sono un percorso iniziato millenni fa: nel Medioevo abbiamo dovuto reagire al freddo, adesso al caldo. Nel-

la situazione attuale, le soluzioni sono due: incrementare l'uso della chimica o ricorrere alla genetica. Grazie a quest'ultima" continua il professore "l'Università di Udine in collaborazione con IGA e con i Vivai Cooperativi Rauscedo, ha iscritto al Registro Nazionale della Vite 10 vitigni resistenti - a partire da un genitore nobile, com'è il caso di Cabernet o Merlot - grazie ai quali si possono ridurre fino all'83% i trattamenti per la peronospera e fino al 75% quelli per l'oidio". Entro quest'anno le barbatelle dovrebbero arrivare a 600 mila, ma l'obiettivo è raggiunge i 3,5 milioni nel 2023. "Tuttavia, il loro utilizzo è molto circoscritto" spiega Scienza "se la Germania si dimostra un Paese molto aperto a questo tipo di innovazione, in Italia ad oggi non è consentito utilizzare questi vitigni per Doc e Doeg e sono ancora pochissime le regioni che ne consentono la coltivazione".

Tuttavia, la ricerca va avanti. E oltre alle barbatelle, un'altra soluzione sostenibile viene da quattro nuovi portinnesti della serie M, ottenuti dall'Università degli studi di Milano con la collaborazione della società Winegraft. Portainnesti che hanno evidenziato buone performance vegeto-produttive in molte condizioni di deprivazione idrica.

Last but not least, il ricorso alla cosiddetta cisgenetica, spiegata da **Michele Morgante** dell'Università di Udine: "Parliamo del processo che ci consente di inserire un gene o della stessa specie o di una specie compatibile. Siamo, quindi, ben distanti dai tanto temuti Ogm. La tecnica serve ad inserire un carattere resistente che aiuta le piante a meglio utilizzare l'acqua e i fertilizzanti e a proteggersi allo stesso tempo dagli agenti patogeni". In questo contesto, si inserisce anche il cosiddetto genoma editing, la tecnica con cui si possono sostituire tratti di Dna difettosi, utilizzando degli enzimi che i batteri impiegano per neutralizzare i virus. L'intervento di altissima precisione, potrebbe essere comparabile ad una mutazione naturale, sull'esempio di quelle che fanno comparire improvvisamente su una vite che produce grappoli colorati, dei grappoli bianchi. In questo caso, però, lo scopo è far diventare i vitigni resistenti alle malattie.

Ma anche qui, vanno ad innestarsi, i problemi di ordine legislativo. "Se la questione verrà equiparata a livello europeo alla transgenetica, allora è chiaro che non si potrà andare avanti" spiega Morgante. "Quello che in questi anni abbiamo cercato di spiegare" continua "è che si tratta di pratiche differenti dall'Ogm. Per questo motivo, abbiamo chiesto alla Commissione Europea di prendere posizione. Ma oggi tutto è rimandato alla decisione della Corte di Giustizia Europea, chiamata a rispondere sul tema specifico della mutagenesi e di quali pratiche rientrino sotto la sua egida. Non siamo sicuri che la sentenza risolverà la questione - anche perché la sfiora soltanto - ma continueremo a fare ricerca e chiedere alla Commissione Ue di intervenire, affinché genoma editing e cisgenetica possano essere utilizzate in ottica sostenibile, anche per rispondere ai cambiamenti climatici".



GAMBERO ROSSO®

Antica Corte
Pallavicina



SALUMI DA RE

RADUNO NAZIONALE DI ALLEVATORI, NORCINI E SALUMIERI

5^A EDIZIONE: 7-8-9 APRILE 2018

ANTICA CORTE PALLAVICINA
POLESINE ZIBELLO (PR)

PER INFO:

🌐 www.salumidare.it | ✉ segreteria@salumidare.it | ☎ 338 5806533