



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## EXPORT AL DI FUORI DELL'EUROPA, CONTI DA RIFARE

### UNESCO

Per il Chianti Classico inizia l'iter di candidatura. Le colline del Prosecco lanciano il logo *pag. 2*

### LA VERSA

La cantina dell'Oltrepò all'asta per 5,6 milioni di euro. Offerte entro il 25 novembre *pag. 4*

### REGNO UNITO

Chiudono le enoteche di lusso, salgono le vendite nei discount: novità dagli scaffali *pag. 11*

### EXPORT

Nei Paesi Terzi va più vino di quel che dicono le rilevazioni nazionali. Ecco perché *pag. 12*

### IMPRESE

Nell'ultimo anno sale il numero delle partite Iva. L'analisi dei dati Unioncamere *pag. 16*



## Il Chianti Classico cala il tris: Unesco, Distretto Rurale e accordo con lo Champagne



a cura di **Andrea Gabbrielli**

I festeggiamenti a Firenze per la celebrazione dei 300 anni del Bando di Cosimo III sono stati anche l'occasione per comunicare alcune importanti novità relative al territorio. "La prima", spiega **Tessa Capponi Borawska**, presidente della Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico, "è la sottoscrizione di un atto, giuridicamente rilevante, nel quale si riconosce che i confini del territorio del Chianti coincidono con quelli della Docg Chianti Classico, stabiliti dal decreto del 1932. L'accordo fissa le linee guida attraverso le quali Comuni, Consorzio e Fondazione, gestiranno la costituzione del Distretto rurale del Chianti e la candidatura all'Unesco". Gli eventuali benefici riguarderanno anche i territori non compresi dal decreto ma che, in ogni caso, fanno parte del territorio amministrativo degli otto comuni chiantigiani, cioè per intero i comuni di Castellina, Gaiole, Greve, Radda e parte di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. "Le difficoltà che abbiamo dovuto superare" prosegue Capponi Borawska "nascono tutte da questa mancata coincidenza tra i confini della denominazione e i confini amministrativi".

L'accordo però non a tutti piace. "Il Comune di Gaiole in Chianti" ha dichiarato in un comunicato il sindaco,  **Michele Pescini** "condivide alcuni temi al centro dell'accordo, ma non i tempi e i modi con cui si è giunti a questo documento. Oggi non ci sono le condizioni per approvare un atto

che parla, in maniera per noi incompleta, di temi troppo importanti". Il dossier che illustra le caratteristiche specifiche del distretto chiantigiano, al quale dovrebbe seguire una delibera regionale di riconoscimento, è quasi pronto. Subito dopo sarà costituito l'ente che gestirà operativamente il Distretto e verrà predisposto un progetto di sviluppo di medio periodo. "Il Distretto è uno strumento in più" ha spiegato **Giuseppe Liberatore**, direttore generale del Consorzio Chianti Classico "che ci permette di valorizzare non solo il vino, ma tutte le attività che vi ruotano intorno. Avevamo tentato nel 2000 e non eravamo riusciti a trovare un accordo con

### Unesco, logo e intesa tra i 28 Comuni del Prosecco Docg

Ci crede la filiera del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, che a Venezia, in concomitanza con la chiusura del dossier tecnico scientifico per la candidatura Unesco, ha presentato un logo (vedi foto) e la firma del protocollo d'intesa che interessa 28 Comuni delle Terre alte della Marca. L'obiettivo? Presentarsi come squadra sperando che questa idea - elaborata nel 2008, lanciata nel 2013 con l'iscrizione nella lista ministeriale delle proposte di candidatura, suggellata nel 2015 con l'iscrizione al Registro nazionale dei paesaggi rurali storici e rilanciata all'ultimo Vinitaly - si concretizzi al più presto.

Il passo successivo, infatti, è il 2017: "Ci auguriamo di superare la valutazione nazionale e di entrare nella selezione degli esperti Unesco di Parigi", ha detto il governatore del Veneto, Luca Zaia. A candidarsi non è solo la Docg trevigiana in senso stretto,

ma anche la natura, la cultura e l'arte che sa esprimere questo territorio da 440 km quadrati. La firma del protocollo d'intesa tra i 28 Comuni del comprensorio collinare impegnerà le singole amministrazioni a condividere norme urbanistiche e regolamenti comunali per la tutela e la valorizzazione del paesaggio. Carte necessarie, anche queste, oltre a una fondamentale azione d'insieme, se si vuole davvero entrare a far parte della celebre *tentative list* Unesco, anticamera dell'ambito riconoscimento.



le amministrazioni, mentre oggi lo abbiamo fatto". Il Distretto, secondo il Consorzio, muoverebbe un fatturato annuo stimabile in oltre 700 milioni di euro.

"Per quanto riguarda la candidatura all'Unesco" anticipa Capponi Borawska "a breve costituirò il Comitato promotore, speriamo entro dicembre. L'anno prossimo daremo il via alla fase di studio ed alle attività di comunicazione". Il ministro delle Politiche Agricole, **Maurizio Martina**, si è detto pronto ad appoggiare e lavorare per la candidatura: "Prendersi questo impegno per celebrare i 300 anni di questa esperienza è una scommessa sul futuro che dobbiamo vincere insieme".

Ma le novità non sono finite. Nel piatto c'è anche l'alleanza tra Chianti Classico e Champagne, annunciata a Firenze dal ceo del Comité Interprofessionnel du vin de Champagne, Vincent Perrin e dal presidente del Consorzio Chianti Classico, **Sergio Zingarelli**: "Stiamo definendo il protocollo" ha detto quest'ultimo "che sarà siglato nelle prossime settimane. La collaborazione riguarderà le politiche di governance dei due territori, la tutela dei nostri nomi e dei nostri marchi nel mondo. Probabilmente faremo insieme anche delle campagne di comunicazione".

## WINE MONITOR. LA CRESCITA DELL'EXPORT È AFFIDATA AGLI SPUMANTI. IN PARTICOLARE AL PROSECCO

Nel I semestre 2016 l'export italiano di vino si è attestato sui 2,6 miliardi di euro, il 3% in più rispetto allo stesso semestre 2015. Come risaputo, lo "zoccolo duro" delle nostre vendite estere è formato dai vini fermi imbottigliati che pesano per circa i tre quarti dell'intero valore, mentre gli spumanti incidono per un 18% e gli sfusi per il 7%. All'interno dei vini fermi, una quota maggioritaria è detenuta dai rossi (quasi il 60%) e, in questo sottoinsieme, dalle denominazioni che tra Dop e Igp pesano per circa 95%. Anche nel caso degli spumanti, i vini a denominazione ne rappresentano la categoria più importante, con un peso superiore all'80% sul valore dell'export collegato all'intera tipologia. I dati del I semestre 2016 ci restituiscono una fotografia delle nostre vendite all'estero in cui la crescita è trainata sostanzialmente dalle buone performance che continuano ad avere gli spumanti Dop (al netto dell'Asti che all'opposto registra un ulteriore calo), cioè quella categoria che comprende il Prosecco e a cui si può ricondurre quasi totalmente la crescita, alla luce delle ridotte quantità esportate dagli altri spumanti a Dop come Trentodoc e Franciacorta. In effetti, mentre questa categoria mette a segno un +36%, i fermi imbottigliati perdono nel complesso oltre l'1%, coi rossi che praticamente non si muovono (-0,7%) e con variazioni in positivo solo per i Dop piemontesi (quasi 3%) e gli Igp (+2,4%). Non resta che sperare in un colpo di coda dei fermi in questa ultima parte dell'anno per rafforzare una crescita del nostro export vinicolo, che sembra comunque andare verso un nuovo record... grazie al Prosecco.

**Denis Pantini**  
denis.pantini@winemonitor.it



### EXPORT ROSSI FERMI E SPUMANTI (I semestre 2016)

Tipologia vini	Export I sem 2016 (Mln €)	Var % 2016/2015
Rossi Dop Piemonte	106	2,8%
Rossi Dop Toscana	253	-6,4%
Rossi Dop Trentino AA	16	-4,4%
Rossi Dop Veneto	121	-1,3%
Altri rossi Dop italiani	168	3,4%
Rossi Igp	349	2,4%
Rossi varietali	12	0,6%
Rossi comuni	44	-9,2%
<b>TOTALE VINI ROSSI ITALIANI</b>	<b>1.068</b>	<b>-0,7%</b>
Asti Dop	39	-2,3%
Altri spumanti Dop italiani	380	36,4%
<b>TOTALE SPUMANTI ITALIANI</b>	<b>490</b>	<b>25,0%</b>

### Un Valdobbiadene per Masi Agricola: 7 milioni di euro per acquisire la Canevel Spumanti

a cura di **Gianluca Atzeni**

Sandro Boscaini non ha mai nascosto la sua passione per il Prosecco superiore. E non si è fatto mancare l'occasione di ampliare il portafoglio di Masi Agricola, il gruppo da lui presieduto che nel 2015 ha fatturato 61 milioni di euro. Con un'operazione da 7 milioni di euro, ha acquisito il 60% di Canevel spumanti, azienda di Valdobbiadene guidata da

Carlo Caramel (nella foto a destra con Boscaini), che manterrà il 40% del capitale. Masi ha acquistato le partecipazioni dai soci storici Carlo Caramel, Tatiana Milanese, Silvia Caramel, Roberto De Lucchi e Roberto Covre.

Canevel, con un fatturato da 4,2 milioni di euro, 800 mila bottiglie e 26 ettari di cui 15 vitati, è attiva dal 1979 e fu fondata da Mario Caramel. Il figlio Carlo resterà presidente dell'azienda e sarà il brand ambassador. "Questa opera-

zione" come spiega Boscaini "rientra nel nostro business model che ha già prodotto positivi risultati per i brand Serego Alghieri in Valpolicella classica e Bossi Fedrigotti in Trentino".

"Per noi" dice Carlo Caramel "l'aggregazione rappresenta l'opportunità di entrare a far parte di una piattaforma di elevato standing, che consentirà di sfruttare competenze e risorse, soprattutto la forza di Masi nei mercati esteri, in più di cento Paesi".



Canevel è focalizzata nel canale Horeca, con 60 agenti in Italia. La produzione in vigna è regolata da protocolli per i viticoltori simili a quelli utilizzati da Masi. "Apriremo le possibilità per accelerare il passo di crescita di entrambi i brand", afferma Federico Giroto, consigliere delegato di Masi Agricola e di Canevel Spumanti "dotando il Gruppo di una categoria, quella del Valdobbiadene Prosecco superiore Docg, che è di traino al vino italiano soprattutto oltre confine".

## Modificato il disciplinare del Brachetto, arrivano due versioni non dolci: uno spumante rosè e un rosso fermo

Il Consorzio del Brachetto strizza l'occhio al mercato e lancia due nuove tipologie che vanno ad arricchire la propria gamma: un Brachetto spumante rosato e non dolce e un Brachetto fermo, secco e rosso. Il Consorzio ha ufficializzato la richiesta di modifica al disciplinare per proporre sui mercati questi due nuovi vini a Docg. Nei prossimi mesi si attende il parere del Comitato nazionale vini del Mipaaf

a questo che vuole essere un cambio di passo importante, consapevoli che i risultati non arriveranno nell'immediato. Il progetto "Acqui non dolce" viene interpretato così come punto di partenza per la ricerca di nuove strade, come spiega il presidente Paolo Ricagno: "Per troppo tempo il Piemonte del vino è rimasto fermo su tipologie che oggi mostrano più di qualche problema. Altre zone vinicole italiane sono andate avanti, si sono evolute, anche da un punto di vista dell'offerta vinicola. Il nostro progetto di una tipologia Acqui docg in versione spumante e 'tap-



po raso' parte proprio da queste esigenze". Se l'Acqui spumante potrà andare dal dry all'extra brut, l'Acqui fermo avrà una struttura tale da consentirgli una permanenza in bottiglia anche di alcuni anni. Le aziende del Consorzio potranno scegliere la propria strada, quale produrre. Dal punto di vista tecnico, il vice presidente Elio Pescarmona, che ricorda che la versione del Brachetto non dolce affonda le sue radici

nella storia enologica nel Piemonte vinicolo: "Era prodotto più frequentemente che per il vino Moscato. D'altra parte è più facile ottenere un vino secco con le uve brachetto che con altri vitigni aromatici. Questione di uve, di residui zuccherini e tannini. Per la spumantizzazione si è scelto di andare verso un prodotto non rosso, ma rosè, in modo non solo di andare incontro ai gusti dei consumatori, ma anche per distinguere bene le bollicine non dolci da quelle più classicamente dolci. La tecnica è quella di una breve permanenza sulle bucce, in modo da estrarre i colori sufficienti a un rosè".

## Oltrepò. Cantina La Versa all'asta per 5,6 milioni di euro

Scade il 25 novembre il termine per presentare le offerte d'acquisto per la cantina "La Versa Viticoltori 1905 spa". Il curatore fallimentare Luigi Spagnolo, su autorizzazione del giudice del Tribunale di Pavia, ha fissato in 5,6 milioni di euro la base d'asta (oltre imposte di legge) per immobili, impianti e macchinari, magazzino prodotti finiti e semilavorati e per i marchi. Un pacchetto unico, che esclude il wine shop a Montescano. Priorità a chi tutelerà l'attuale forza lavoro (circa 40 dipendenti), il territorio dell'Oltrepò e a chi avrà un profilo industriale solido. I possibili acquirenti non mancano. In ballo ci sono anche alcuni grandi marchi. Chi acquista non dovrà assumersi alcun debito, attualmente intorno a 3,5 milioni di euro. L'asta telematica è stata fissata per il prossimo 2 dicembre. - G. A.



## Iwb, primo semestre in linea con il 2015: ricavi a circa 65 milioni



Primo semestre in linea col 2015 per Italian wine brands, quotata al mercato Aim di Piazza Affari. Da gennaio a giugno 2016, il gruppo che riunisce Giordano vini e Provincia Italia, registra un fatturato di circa 65 milioni di euro, realizzati per il 70% all'estero, con un margine lordo di 4 milioni di euro e una posizione finanziaria netta (indebitamento) che migliora, passando da 30,7 a 23,3 milioni di euro. Il risultato della semestrale approvata dal cda è l'effetto di una crescita dell'export, trainato prevalentemente dal canale B2B, e da una contrazione delle vendite nel canale tradizionale B2C in Italia, mercato generalmente stagnante, come fa notare il presidente Iwb, Mario Resca, che tuttavia "risponde positivamente alla rinnovata proposta web", a cui sono state destinate nuove risorse e competenze.

## Dall'idea di accorpare i Comuni sotto i 5 mila abitanti allo stanziamento di fondi per rilanciarne i prodotti locali. La legge salva borghi passa alla Camera

a cura di Loredana Sottile

La proposta di legge salva borghi incassa l'ok definitivo della Camera e si appresta, dopo il passaggio al Senato (probabilmente entro fine anno), a "salvare" i piccoli comuni (5585 per l'esattezza) che soffrono il declino demografico, economico e sociale. Il testo prevede, infatti, per i centri sotto i 5 mila abitanti, lo stanziamento di 100 milioni di euro tra il 2017 e il 2023 per incoraggiare e rilanciare le attività locali, oltre che l'appoggio alle iniziative private che vanno nella stessa direzione. Ad essere interessati sono soprattutto i borghi legati a delle attività agroalimentari, come ricorda Coldiretti: "Nei piccoli comuni vivo-



no 10,3 milioni di italiani in un territorio dove si coltiva oltre la metà della produzione agroalimentare nazionale che ha reso celebre il Made in Italy nel mondo, grazie alla presenza di oltre 300 mila le imprese agricole impegnate quotidianamente per assicurare la salvaguardia delle colture agricole tradizionali". Dentro ci sono, ad esempio, il Puzzone di Moena, il sedano bianco

di Sperlonga, il carciofo di Montelupone e anche il vino di Gavi. "La legge in questione" fa notare l'Associazione Città del Vino "sarebbe praticamente in antitesi rispetto alla proposta di legge di qualche mese fa di accorpamento dei Comuni sotto i 5 mila abitanti. E questo non può che farci tirare un sospiro di sollievo: se la nuova direzione intrapresa dal legislatore è quella

di tutelare le piccole realtà, è probabile che quella malsana proposta sia stata definitivamente accantonata". Di fatto, dopo le proteste delle maggiori associazioni di categoria (Città del Vino in testa) non sembrerebbe che si sia andati avanti. In quel caso, ricordiamo, avrebbero perso l'indipendenza centri importanti del vino, come Barolo (739 abitanti), Scansano (4500 abitanti), Barbaresco (670 abitanti). Va da sé che, allo stato attuale, chi volesse potrebbe sempre decidere di accorparsi, com'è il caso di Montalcino (patria del Brunello) e San Giovanni d'Asso (patria del tartufo) che hanno indetto un referendum per il mese di ottobre.



## Made in Italy questo sconosciuto: gli stranieri lo amano, ma ancora non lo conoscono. Cia: "Non solo km zero. È l'ora di uscire dai mercati rionali"

Gli stranieri conoscono davvero il Made in Italy? A questo quesito ha provato a rispondere la Cia in un incontro organizzato nella sede dell'Associazione Stampa Estera rivolto a giornalisti e stakeholder del settore agroalimentare e in collaborazione con diversi partner, tra cui Gambero Rosso International. La risposta non è delle più incoraggianti: "A fronte di una produzione nazionale che vanta oltre 5.847 tra cibi tradizionali e denominazioni di origine, l'Italia porta sulle tavole dei consumatori internazionali non più di 200 "veri" prodotti del Made in Italy". E se il Made in Italy è un must per la stragrande maggioranza degli stranieri, la cifra mossa dal nostro export è di quasi 37 miliardi di euro rispetto a un potenziale di almeno 70 miliardi.

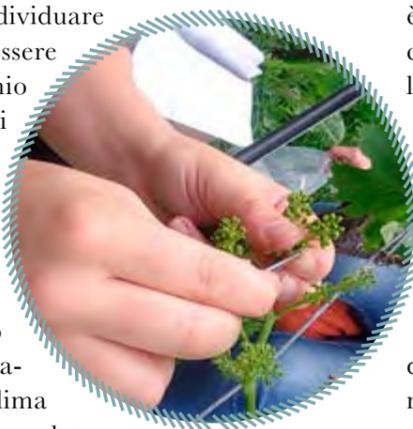
La domanda è dalla nostra, insomma, ma bisogna saper cogliere questa opportunità. Si pensi, per esempio, che ben 4 consumatori stranieri su 10 giudicano la qualità dei nostri cibi superiore rispetto a quella locale, che il 43% degli statunitensi chiede più Made in Italy nei supermercati e che ben il 74% dichiara di essere disposto a pagare un prezzo maggiorato sui prodotti, a patto che siano 100% italiani.

"Le analisi della Cia sono interessanti" ha osservato il presidente del Gambero Rosso, Paolo Cuccia "esiste un grande spazio per i prodotti italiani di qualità, la sfida si vince unendo le forze. Una migliore e costante formazione degli operatori ed una maggiore visibilità delle nostre eccellenze viene offerta grazie a questo accordo agli imprenditori ambiziosi".

Eppure al momento, se si escludono i cosiddetti soliti noti - Aceto balsamico di Modena, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Prosciutti di Parma e San Daniele - per gli altri è praticamente impossibile arrivare in questi mercati. Stesso discorso si può applicare ai vini italiani. Allora, quale strategia mettere in atto, per far conoscere all'estero, ad esempio il Fagiolo di Sarconi o il Riso vialone nano del Veronese? Il presidente Cia, Dino Scanavino propone una sorta di Rivoluzione Copernicana, in controtendenza con i tempi: "Ho il timore che, a forza di parlare solo di km zero, stiamo relegando le nostre produzioni di eccellenza alla vendita nei mercatini rionali, che complessivamente generano un fatturato inferiore al miliardo e mezzo di euro". Avanti tutta, quindi: dai mercati rionali a quelli internazionali.

## Trentino, al via programma Fem-Civit per promuovere l'innovazione varietale

Il Trentino avrà una carta in più per migliorare la sua viticoltura. Fondazione Edmund Mach (Fem) e Consorzio innovazione vite (Civit), società partecipata dalla stessa Fem, hanno siglato un'intesa per lo sviluppo di un programma di collaborazione tecnologica della durata di dieci anni. Si punta a individuare nuove varietà di vite che potranno essere impiantate in provincia, con l'occhio alla sostenibilità e ai cambiamenti climatici. Il programma prevede la selezione di nuovi incroci di Vitis vinifera e la creazione di varietà tolleranti a botrite, oidio e peronospora, con la conseguente riduzione dei trattamenti fitosanitari. E sono in fase di selezione nuovi genotipi capaci di adattarsi ai mutamenti del clima (ad esempio: maturazioni lunghe per adattarsi ai climi più caldi, oppure precoci per zone ancora non utilizzate). Alla Fem, in particolare, spetterà il compito di pianificare ed eseguire gli incroci e di impiantarli nei campi sperimentali; mentre Civit farà la selezione di terzo livello in più campi sperimentali, oltre che la promozione e valorizzazione delle varietà ottenute. Fem e Civit saranno contitolari dei risultati del progetto e dei relativi diritti di proprietà industriale.



## La Northumbria University cerca assaggiatori di resveratrolo

Assaggiatori di vino cercasi. L'annuncio è della Northumbria University di Newcastle in Inghilterra, ma al posto di calici di vino, la degustazione a cui si fa riferimento è quella di pillole di resveratrolo, composto che si trova nel vino rosso. I candidati, si legge nell'annuncio, dovranno avere tra i 18 e i 35 anni per una ricerca pagata 65 sterline, oppure tra i 50 e i 70 anni per un'altra con rimborso di 35 euro. Importante: dovranno essere sani, non fumatori e non far uso di altri integratori.

Uno studio simile è già stato effettuato su adulti giovani che, in alcuni casi, dopo l'assunzione di resveratrolo, hanno migliorato le loro prestazioni mentali, grazie ad un maggior flusso di sangue al cervello. Come si svolgono i test? Sottoponendo i partecipanti allo svolgimento di compiti mentalmente impegnativi a temperature e altitudini differenti. Il tutto sempre all'interno del Campus per un arco temporale di tre sessioni. Per maggiori info [clicca qui](#)

## #vendemmiamostrano2016

Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a [settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) o pubblicatele con l'hashtag #vendemmiamostrano2016. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...



## ▲ La vendemmia nella vigna del Papa

Nei giorni del Salone del Gusto di Torino, anche la vicina Asti ha voluto dare il proprio contributo "da casa". Come? Con una vendemmia speciale nella vigna del Papa, 5 mila metri quadrati a Portacomaro d'Asti di proprietà del Comune di Asti su cui sorgono filari di Grignolino. Una ventina i volontari che hanno raccolto oltre sette quintali di uva, conferita poi alla cantina sperimentale del Centro per la ricerca in Enologia di Asti, dove sarà effettuata la vinificazione.



## ▲ Sui colli romagnoli alla corte del Sanguis Iovis

Arriva dalle colline di Fiumana di Predappio questa foto della raccolta del Sangiovese, il mitico Sanguis Iovis di epoca romana, che in questi territori della provincia di Forlì Cesena trova alcune delle sue massime espressioni. L'azienda Condé, di Francesco Condello, a Fiumana conduce 77 ettari e appartiene al Consorzio vini di Romagna, che custodisce la quasi totalità dei circa 7.500 ettari di Sangiovese dell'Emilia Romagna. In questi territori, la produzione di vino è stata così importante che già dal 1383 gli Statuti della podesteria di Predappio contenevano le norme per la raccolta e la tenuta ottimale dei filari.

## ▼ La raccolta sulla slitta

Questo che sembra un quadro di Brueghel, è in realtà la vendemmia di Les Cretes nella zona di "coteau la tour", da dove si produce il vino bianco Petite Arvine. Oltre alla bellezza del territorio, c'è una curiosità: per raccogliere le uve in pendenza vengono utilizzate delle slitte in legno che scendono dall'alto verso il basso e su cui vengono riposte due cassette alla volta.



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

PROFESSIONAL WINE EQUIPEMENT



WG WINE GUARDIAN®  
Climatizzatori professionali  
per vino da 10m³ a 250m³.  
www.wineclima.it



## Al via la quinta edizione del Rum è servito. Ecco tutte le date

Ritornano le cene di Gambero Rosso e Ron Zacapa "Il rum è servito". Anche per questa quinta edizione, lo spirito è quello di "The art of Slow" (L'arte della lentezza). **Dieci le date da segnare in agenda**, per gustare un menu di quattro portate proposte in abbinamento al Rum Ron Zacapa nelle sue espressioni: Ron Zacapa 23 (morbido e sorprendentemente dolce, dai chiari sentori di frutta tropicale, vaniglia e mandorle), Ron Zacapa 23 Etiqueta Negra (vigoroso e di grande intensità, con note di fichi secchi, cioccolato e spezie esotiche) e Ron Zacapa XO (estremamente equilibrato, dai sentori di tabacco, caramello e cannella). Si inizia mercoledì 12 ottobre da Padova al ristorante Tola Rasa. A seguire il giorno dopo, si fa tappa a Roma da Chinappi. Giovedì 20 si va a Pescara a La Zattera; il 21 a Cosenza alla Tavernetta. Per il mese di novembre, invece, gli appuntamenti sono il 9 a Bologna (Cesoia), il 10 a Udine (da Fred) e a Palermo (Gagini), il 24 a Firenze (La Legenda dei Frati), il 25 a Salerno (Cotto&Crudo). Infine, il 29 a Torino (Piano 35).

Per maggiori info [WWW.GAMBEROROSSO.IT/IT/ILRUMESERVITO](http://WWW.GAMBEROROSSO.IT/IT/ILRUMESERVITO)

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Denis Pantini

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### foto

Mathias M/Flickr, Alessandro Vecchi

### contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

## ENO MEMORANDUM

**fino al 2 ottobre**  
**Sagra dell'Uva**  
Cupramontana (Macerata)

**1 ottobre**  
**Premio Masi**  
**XXXV edizione**

Teatro Filarmonico  
Via dei Mutilati 4  
Verona  
dalle 16 alle 22,30

**2 ottobre**  
**Grapperie Aperte**  
in 28 grapperie italiane  
[istitutograppa.org](http://istitutograppa.org)

**2 ottobre**  
**Showrum**  
**Italian Rum Festival**  
A.roma Lifestyle Hotel  
Roma

fino al 3 ottobre

**7 ottobre**  
**Vino Nobile**  
**50 anni di Doc**  
Montepulciano (Siena)  
fino al 9 ottobre

**9 ottobre**  
**Profumi di mosto**  
Polpenazze del Garda  
e San Felice del Benaco  
(Brescia)  
[profumidimosto.it](http://profumidimosto.it)

**12 ottobre**  
**Il Rum è servito**  
cena abbinata  
al Rum Zacapa  
ristorante Tola Rasa  
Padova

**13 ottobre**  
**Il Rum è servito**  
cena abbinata  
al Rum Zacapa  
ristorante Chinappi  
Roma

**15 ottobre**  
**Taormina Gourmet**  
Hotel Villa Diodoro  
Taormina (Messina)  
fino al 17 ottobre  
[taorminagourmet.it](http://taorminagourmet.it)

**17 ottobre**  
**presentazione della guida**  
**Ristoranti d'Italia 2017**  
**e Cena Tre Forchette**  
Hotel Sheraton  
via del Pattinaggio, 100  
Roma

**21 ottobre**  
**Pisa Food&Wine Festival**  
Stazione Leopolda  
fino al 23 ottobre

**24 ottobre**  
**presentazione**  
**e consegna premi**  
**guida Ristoranti d'Italia**  
**2017 del Gambero Rosso**  
Sheraton Hotel, Roma  
ore 18

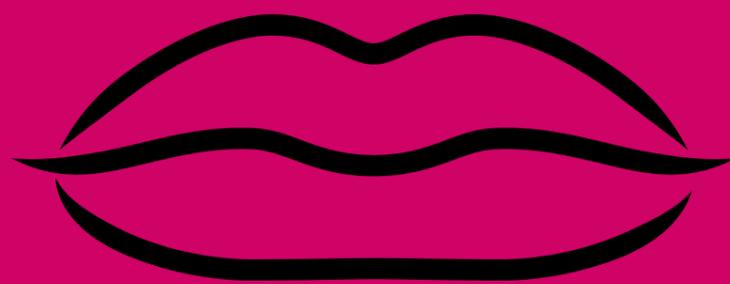
**28 ottobre**  
**Gustus - Vini e Sapori**  
**dei Colli Berici**  
Palazzo Valmarana Braga  
Vicenza  
fino al 30 ottobre



## TRE BICCHIERI 2017

### TOSCANA

- Baron'Ugo 2012 | *Monteraponi*
- Bolgheri Camarcanda 2013 | *Ca' Marcanda*
- Bolgheri Rosso Sup. 2013 | *Podere Sapaio*
- Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2013 | *Grattamacco*
- Bolgheri Rosso Sup. Millepassi 2013 | *Donna Olimpia 1898*
- Bolgheri Sassicaia 2013 | *San Guido*
- Bolgheri Sup. Le Gonnare 2013 | *Motta*
- Bolgheri Sup. Ornellaia 2013 | *Ornellaia*
- Bolgheri Sup. Podere Ritorti 2013 | *Luoghi*
- Bolgheri Sup. Sondraia 2013 | *Poggio al Tesoro*
- Brunello di Montalcino 2011 | *Poggio di Sotto*
- Brunello di Montalcino 2011 | *Le Chiuse*
- Brunello di Montalcino AdAlberto Ris. 2010 | *Caprili*
- Brunello di Montalcino Giodo 2011 | *Giodo*
- Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2011 | *Marroneto*
- Brunello di Montalcino Nello Ris. 2010 | *Baricci*
- Brunello di Montalcino Ris. 2010 | *Capanna*
- Brunello di Montalcino Ris. 2010 | *Canalicchio di Sopra*
- Brunello di Montalcino Ris. 2010 | *Tenuta di Sesta*
- Brunello di Montalcino Ris. 2010 | *Biondi Santi - Tenuta Il Greppo*
- Brunello di Montalcino Trentennale 2011 | *Talenti*
- Brunello di Montalcino V. Schiena d'Asino 2010 | *Mastrojanni*
- Brunello di Montalcino V. V. 2011 | *Ragnaie*
- Carmignano Le Farnete Ris. 2013 | *Farnete/Cantagallo*
- Carmignano Ris. 2013 | *Piaggia*
- Castello del Terriccio 2011 | *Castello del Terriccio*
- Cepparello 2013 | *Isole e Olena*
- Chianti Cl. 2014 | *Borgo Salcetino*
- Chianti Cl. 2013 | *Val delle Corti*
- Chianti Cl. 2013 | *San Felice*
- Chianti Cl. Bugialla Ris. 2013 | *Poggerino*
- Chianti Cl. Cigliano 2013 | *Cigliano*
- Chianti Cl. Gran Sel. 2013 | *Castello d'Albola*
- Chianti Cl. Gran Sel. Colledilà 2013 | *Barone Ricasoli*
- Chianti Cl. Gran Sel. Riserva di Fizzano 2013 | *Rocca delle Macie*
- Chianti Cl. Gran Sel. San Lorenzo 2013 | *Castello di Ama*
- Chianti Cl. Lamole di Lamole Et. Bianca 2013 | *Lamole di Lamole*
- Chianti Cl. Le Vigne Ris. 2013 | *Istine*
- Chianti Cl. Ris. 2013 | *Brancaia*
- Chianti Cl. Ris. 2013 | *Castello di Volpaia*
- Chianti Cl. Ris. 2013 | *Castello di Radda*
- Chianti Cl. Ris. 2013 | *Lilliano*
- Chianti Cl. Ris. 2013 | *Nittardi*
- Chianti Cl. Villa Cerna Ris. 2013 | *Cecchi*
- Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2013 | *Torre a Cona*
- Chianti Rufina Nipozzano V. V. Ris. 2013 | *Frescobaldi*
- Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2013 | *Valgiano*
- Cortona Syrah Il Bosco 2012 | *Tenimenti Luigi d'Alessandro*
- Do ut des 2013 | *Carpineta Fontalpino*
- Duemani 2013 | *Duemani*
- I Sodi di S. Niccolò 2012 | *Castellare di Castellina*
- Le Pergole Torte 2013 | *Monteverdine*
- Maremma Toscana Baffo Nero 2014 | *Rocca di Frassinello*
- Maremma Toscana Ciliogiolo V. Vallerana Alta 2014 | *Camillo*
- Maremma Toscana Sangiovese Carandelle 2015 | *San Cristoforo*
- Montecucco Rosso Ris. 2013 | *Colle Massari*
- Montecucco Sangiovese Ad Agio Ris. 2012 | *Basile*
- Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2013 | *Terenzi*
- Morellino di Scansano Ris. 2013 | *Roccapesta*
- Nobile di Montepulciano 2013 | *Dei*
- Nobile di Montepulciano I Quadri 2013 | *Bindella*
- Nobile di Montepulciano IL Nocio 2012 | *Boscarelli*
- Nobile di Montepulciano Ris. 2012 | *Tenute del Cerro*
- Nobile di Montepulciano Ris. 2012 | *Gracciano della Seta*
- Orma 2013 | *Orma*
- Paleo Rosso 2013 | *Macchiole*
- Petra Rosso 2013 | *Petra*
- Petresco 2012 | *Cinciole*
- Pinot Nero 2013 | *Civettaja*
- Rosso di Montalcino 2014 | *Uccelliera*
- Saffredi 2013 | *Pupille*
- Sangiovese 2010 | *Castello di Monsanto*
- Siepi 2013 | *Castello di Fonterutoli*
- Terre di Pisa Nambrot 2013 | *Ghizzano*
- Tignanello 2013 | *Antinori*
- Valdarno di Sopra Galatrona 2013 | *Petrolo*
- Valdarno di Sopra V. dell'Impero 2013 | *Tenuta Sette Ponti*
- Vernaccia di S. Gimignano Albereta Ris. 2013 | *Colombaio di Santa Chiara*
- Vernaccia di S. Gimignano Carato 2012 | *Montenidoli*
- Vin Santo di Carmignano Ris. 2009 | *Capezzana*



**PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.**

PASSIONE per:

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

**13-15 Novembre 2016**

LINGOTTO FIERE TORINO

Accreditati online [www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)

Segui Gourmet su [f](https://www.facebook.com/Gourmetforumtorino) Gourmetforumtorino [t](https://twitter.com/gourmet_forum) @gourmet\_forum #gourmet16

## Ultime notizie dagli scaffali del Regno Unito: da Harrods fino a Lidl

▲ a cura di Loredana Sottile

**PRIMA LE BAD NEWS. HARRODS**, uno dei più famosi grandi magazzini di lusso del pianeta, ha deciso di chiudere il suo negozio di vino al piano terra a Londra. Aperto da sei anni, proponeva collezioni uniche di Yquem, Mouton Rothschild e Haut-Brion. Non si sa ancora se la parte vino verrà trasferita altrove, liquidata o per lo meno ripensata, ma sicuramente nei 7 mila piedi che occupava sorgerà un ristorante da 225 posti. Pare che la decisione sia legata al mutamento del tipo di clientela, sempre meno rappresentata da acquirenti ricchi d'oltremare e sempre più spalmata su una fascia media. La buona notizia, che fa da contrappeso a questa, è che le vendite nei supermercati inglesi di luglio-agosto

sono cresciute (per la prima volta in due anni), sia in volume sia in valore, trainate proprio dal comparto vini. Ad andare particolarmente bene sono stati i discount: nel periodo estivo (12 settimane fino al 10 settembre) Aldi ha visto il maggior incremento annuale: +115,5%, seguito da Lidl al 7,3%. Insomma, da una parte chiudono le enoteche di lusso, dall'altra avanzano i discount. Il prezzo conta, eccome.

E viene proprio da Lidl una curiosità non da poco che sembra confermare questo trend: tra le nuove strategie messe in campo dal discount tedesco in Uk, ci sarebbe il lancio del cosiddetto "wine from down the road", o "vino a Km 10". In pratica invece di comprare etichette care di zone molto rinomate, si ripiega su vini da territori limitrofi a prezzi molto più accessibili. Perché com-

prare un vino da 100 sterline dalla regione del Pomerol, quando si può scegliere un Merlot di Château Roque la Mayne a 8,99 sterline proveniente da 10 miglia di distanza? La scommessa di Lidl si basa sul concetto francese di terroir portato alle sue estreme conseguenze. Richard Bampffield, uno dei tre esperti del pannello di degustatori di Lidl Uk, qualche giorno fa in un'intervista al quotidiano inglese Times ("Lidl wine defies grape expectations") ha dichiarato che "non ci sarebbero differenze così drammatiche tra i vini delle migliori proprietà e quello dei loro vicini meno noti", insistendo sul ruolo che, nel prezzo finale, avrebbero gli speculatori. Più difficile applicare lo stesso concetto all'Italia, ma se fosse proprio il "down the road" la strada giusta per continuare a vendere vino nel mercato inglese?

▲ **IL MIO EXPORT.** Maurizio Buzzinelli – azienda agricola Buzzinelli

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

35%, il mercato estero è molto interessato alla nostra zona di produzione e ai vini bianchi del Collio.

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

Si vende meglio nei Paesi vicini, Austria e Germania. Peggio nel Regno Unito. Penso che in entrambi i casi valga come motivazione la maggior o poca conoscenza della nostra zona e dei nostri vini del Collio.

**3. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?**

Con il passaparola. Le nostre forze familiari purtroppo non sono tali da permettere di viaggiare. Però con gli anni abbiamo cercato di fidelizzare il cliente attraverso la vendita diretta in azienda.

**4. SALUTIAMOCI CON UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...**

Le poche che ho fatto... ricordo lo spumante che per il viaggio verso Vienna era carico di pressione. Così, stappandolo, ho inondato le persone di fronte. Per fortuna l'hanno presa bene e se ne ricordano ancora quando ritornano in cantina:

Azienda agricola Buzzinelli | Località Pradis | Cormons | [www.montetodno.it](http://www.montetodno.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
**CAVE MONT BLANC**

*Quanto export va realmente fuori dai confini europei? Perché i dati Istat sembrano sottostimare i nostri valori extra Ue rispetto a quelli delle dogane di destinazione? Abbiamo analizzato i sistemi di rilevazione: ecco cosa abbiamo scoperto*

# Vino italiano nei Paesi Terzi. Quei numeri che non tornano

▲ a cura di Loredana Sottile

**S**ESSANTANOVE MILIONI DI EURO CONTRO 28,8 milioni di euro. Non è il confronto tra due differenti mercati rispetto al consumo di vino italiano, né la comparazione tra periodi differenti all'interno dello stesso mercato, ma si tratta del raffronto tra due cifre relative a stesso semestre, stesso Paese di partenza (Italia), stesso Paese di destinazione (Russia). Semplicemente il primo dato rileva l'import (russo dall'Italia), il secondo l'export (dall'Italia verso la Russia). Il primo è quello Ice sulle dogane russe, il secondo quello Istat sul vino partito dall'Italia. Com'è possibile che la differenza sia di questa portata? Le cifre, se non uguali, dovrebbero per lo meno essere vicine tra di loro. Invece, come si noterà, l'una è più che raddoppiata rispetto all'altra. Partiti da questa constatazione sul primo semestre 2016, siamo andati oltre nell'analisi e abbiamo appurato che la stessa



situazione si presenta rispetto ai 12 mesi del 2015. Import russo dall'Italia: 181,2 milioni di euro; export italiano in Russia: 71,2 milioni di euro. In pratica le dogane registrano un 154% di vendite in più rispetto al nostro istituto nazionale di statistica.

Ma c'è di più. La Russia è solo uno dei Paesi - probabilmente quello che presenta la discrasia più evidente - interessato dall'anomalia. Il quadro, infatti, si presenta praticamente identico per tutti i maggiori Paesi Terzi dove si consuma vino italiano: Stati Uniti, Svizzera, Canada, Giappone, Norvegia e Cina.

Il motivo è presto detto: si tratta "semplicemente" di due differenti metodi di rilevazione. Peccato che i due metodi lascino sul terreno scarti di numeri fino a sei zeri. Cerchiamo di capire da cosa dipenda.

## LE DIFFERENTI METODOLOGIE DI ISTAT E DOGANE

Abbiamo rigirato la questione a **Denis Pantini** »



## IL RUOLO DEI FONDI OCM

Al di là dei metodi differenti di rilevazione, quanto pesa l'export italiano extra Ue sul totale delle vendite all'estero? Nomisma Wine Monitor prova a fornircene una stima (nonostante le triangolazioni non siano praticamente tracciabili), anche in questo caso, basandosi sulle due metodologie: 56% (a valore) nel 2015 secondo le dogane, 48% (sempre a valore) secondo i dati Eurostat. Nonostante le differenze, una buona notizia possiamo darla: le due percentuali mostrano diversi punti in più rispetto al 2007, l'anno precedente all'avvento dei fondi Ocm promozione, quando le quote erano rispettivamente del 48% (dogane) e del 45% (Eurostat). E, dando per buoni i dati delle dogane, possiamo affermare che il vino che va fuori dai confini europei è decisamente maggiore rispetto a quello che si credeva.

» **ni**, direttore di Nomisma Wine Monitor che, in collaborazione con l'Osservatorio Paesi Terzi, ci ha fornito le rielaborazioni sui due dati relativi al 2015 (vedi grafico).

"La differenza più rilevante" spiega a Tre Bicchieri "deriva dal fatto che il metodo di rilevazione dell'export adottato da Eurostat, e quindi da Istat, segue la metodologia cosiddetta In-trastat, definita con regolamenti comunitari. In pratica per i Paesi Ue registra i prodotti dal porto/Paese di partenza. Questo significa che se un vino italiano per andare in Russia passa da Rotterdam ma non viene immesso nel mercato olandese (in pratica non viene sdoganato; Ndr), l'export viene comunque registrato con destinazione Paesi Bassi. Quello stesso vino viene, invece, registrato dalle dogane russe come import di vino italiano. Per tale motivo tutti i mercati terzi hanno solitamente un import di vino dall'Italia superiore al corrispondente dato di export dall'Italia verso quel Paese".

Il ragionamento non fa una piega ed è confermato anche dall'Ice di Mosca: "La difformità tra i dati di fonte

russe e quelli di fonte italiana ed europea è piuttosto frequente ed è dovuta ad una serie di motivi tra cui, presumibilmente, le triangolazioni". Triangolazioni che riguardano, in particolare, alcuni Paesi europei, quali Belgio, Olanda e Francia. Non a caso i primi due sono Paesi portuali di una certa importanza, mentre la Francia

può contare su una serie di operatori molto bene inseriti nella distribuzione extraeuropea, a cui si appoggiano anche diverse aziende italiane. Ma, oltre alle triangolazioni, ci sono anche altri motivi che contribuiscono ad avere dei dati così distanti tra di loro. "Parte della differenza" continua Pantini "può derivare, ad esempio, dal diverso prezzo di rilevazione: nel caso dell'import il valore statistico della merce è definito, in conformità agli accordi internazionali, come valore Cif (Cost, Insurance and Freight; ndr), comprendente cioè le spese di trasporto e assicurazione fino alla frontiera nazionale, mentre per le esportazioni è definito come valore Fob (Free on board; ndr), quindi franco frontiera nazionale". E non è finita. Esiste anche »



» una alterazione temporale per cui un vino che parte a dicembre dall'Italia viene registrato nelle dogane estere a gennaio, entrando così nel computo dell'anno successivo.

E se vogliamo, per avere il quadro ancora più completo, esistono anche altre differenze metodologiche di rilevazione su cui non ci soffermiamo, quali le clausole di confidenzialità statistica (alcuni Paesi non rendono pubblici i dati relativi ad alcuni prodotti) o i problemi derivanti dalle conversioni tra diverse valute (ad esempio talvolta la conversione è effettuata su base mensile, talvolta su base annuale con riferimento ai rispettivi tassi del periodo in questione).

#### SU QUALI DATI BASARSI?

Appurate tutte le differenze di metodologia e le differenti conclusioni a cui si arriva, la questione è capire su quali dati conviene basarsi per essere certi di non sbagliare. "Su un dato si può stare sicuri" spiega Pantini "il vino complessivamente esportato dall'Italia è quello correttamente rilevato dall'Istat: quasi 5,4 miliardi di euro nel 2015. Il problema nasce una volta che il vino, uscito dal nostro Paese, raggiunge i mercati extra Ue, magari passando attraverso altri mercati europei. Per cui, se si vuole far riferimento ai singoli Paesi Terzi, conviene guardare direttamente ai dati delle dogane di riferimento, che sicuramente registrano il prodotto proveniente dal luogo di origine". Anche in questo caso, però, bisogna considerare che

#### EXPORT REGIONALE: IL PRECEDENTE

La questione dell'anomalia dei dati, richiama alla memoria quella della propensione all'export delle regioni italiane, sollevata proprio dal settimanale Tre Bicchieri qualche mese fa (link settimanale). Anche in quel caso i dati analizzati erano Istat e anche in quel caso l'anomalia era nel sistema metodologico che non teneva (e non tiene) conto delle triangolazioni da regione a regione. In particolare le rilevazioni Istat si riferiscono ai dati doganali, ma questi ultimi considerano il luogo da cui i vini lasciano l'Italia e non quello in cui sono stati prodotti. In sostanza se un vino prodotto e confezionato in Sicilia viene sdoganato dal porto di Livorno, per una destinazione estera, quel vino entra a far parte del computo dell'export della Toscana. In questo senso la questione è identica a quella relativa ai Paesi Terzi. Da qui l'origine di alcune discrasie: pensiamo al Trentino che risulta esportare il 140% di quello che produce. O al Piemonte, il cui dato export arriva addirittura al 173%. Mentre le regioni del Sud, Sicilia e Puglia in testa, finiscono per "perdere" in questa redistribuzione di numeri, tutti gli sforzi fatti negli ultimi anni per migliorare i loro export. Almeno di fronte alle statistiche, con danni di immagine in sede di Conferenza Stato Regioni quando vengono distribuite le risorse Ocm in base alle relative propensioni all'export. Ricordiamo che per questa anomalia il senatore Dario Stèfano, lo scorso giugno, ha chiesto un tavolo di confronto col Mipaaf.

il dato sarà "alterato" dal valore Cif (trasporto e assicurazione), ma si tratta di costi che non influiscono di oltre il 5% sul totale. Ultimo chiarimento. Il sistema Eurostat che riguarda non solo l'Italia, ma tutta l'Europa (anche se Paesi come Francia, Germania, Austria, Spagna e Irlanda utilizzano anche il metodo doganale) era nato per

fini fiscali e quindi per un maggiore controllo delle merci in ambito intracomunitario, e non in funzione dell'analisi di mercato. Da questo si capisce perché, solo nel caso dei Paesi extra Ue, non può dare un quadro completo ed esaustivo degli scambi.

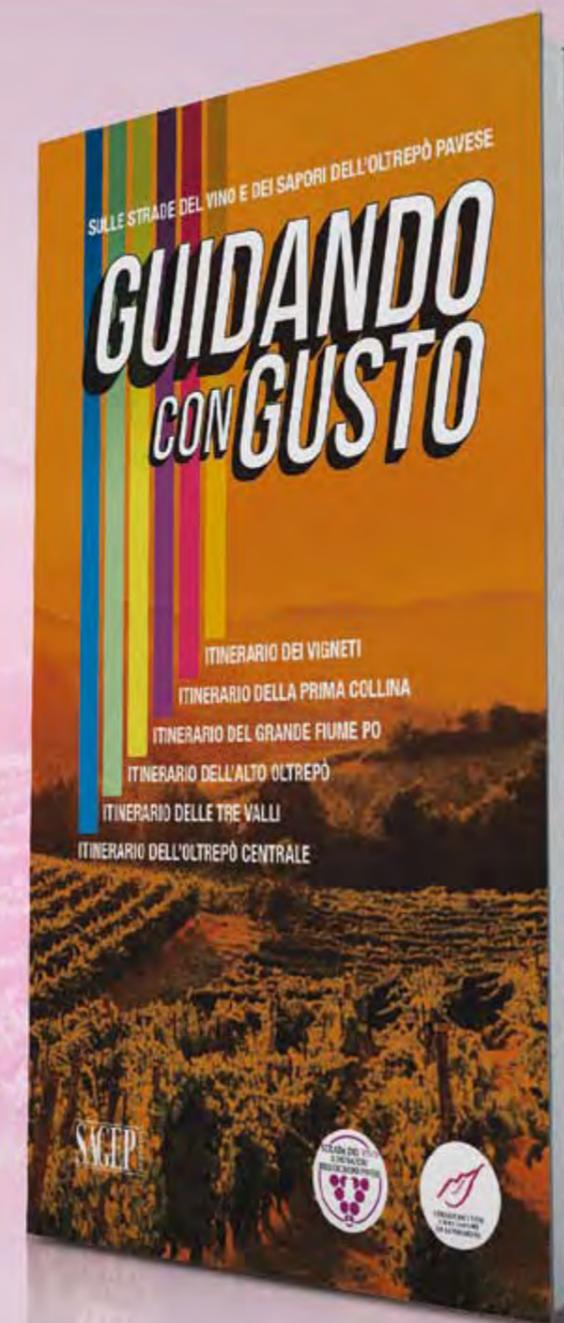
Il sistema Eurostat che riguarda non solo l'Italia, ma tutta l'Europa (anche se Paesi come Francia, Germania, Austria, Spagna e Irlanda utilizzano anche il metodo doganale) era nato per fini fiscali e quindi per un maggiore controllo delle merci in ambito intracomunitario, e non in funzione dell'analisi di mercato. Da questo si capisce perché, solo nel caso dei Paesi extra Ue, non può dare un quadro completo ed esaustivo degli scambi.

#### MERCATI DI DESTINAZIONE DEL VINO ITALIANO: IL CONFRONTO

MERCATO	2015 IMPORT DA ITALIA (.000 €)	2015 EXPORT DA ITALIA (.000 €)	DIFFERENZA (.000 €)
STATI UNITI	1.529.636	1.264.270	265.367
SVIZZERA	336.594	322.825	13.769
CANADA	325.062	299.137	25.925
RUSSIA	181.241	71.272	109.969
GIAPPONE	168.172	156.281	11.891
NORVEGIA	125.572	94.993	30.579
CINA	90.617	86.982	3.635

VIAGGERÒ,  
VEDRÒ,  
SCOPRIRÒ,  
AMERÒ,  
DEGUSTERÒ,  
ASSAGGERÒ,  
CONOSCERÒ,  
SENTIRÒ,  
GIOIRÒ,  
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



All'Italia mancano ancora più di 8 mila aziende rispetto al 2009, ma i dati Unioncamere dell'ultimo anno rilevano un'inversione di tendenza: +1%. Bene Veneto e Toscana ma anche Abruzzo, Liguria, Puglia e Basilicata. E il settore suscita l'interesse dei giovani

## Vino anti-crisi Si ferma la moria di partite Iva

▲ a cura di Gianluca Atzeni

**L**O STATO DI SALUTE DELLA VITIVINICOLTURA italiana si può misurare in parte anche attraverso gli stock di imprese registrate alle Camere di commercio. L'andamento iscrizioni/cancellazioni di quelle che hanno una attività economica prevalente nel settore vino fornisce preziose indicazioni su come si stia muovendo il tessuto economico di un settore che, rispetto ad altri comparti dell'agricoltura, appare in buona forma: visti i ripetuti record nelle esportazioni, previste per il 2016 oltre i 5,4 miliardi di euro e proiettate idealmente verso i 7,5 miliardi entro il 2020, come auspicato dal presidente del Consiglio, Matteo Renzi; visto il primato produttivo a volumi sui competitor Spagna e Francia, grazie a una vendemmia 2016 sostanzialmente in linea con l'ottima annata 2015; e tenuto conto del boom di autorizzazioni per i nuovi impianti. Quando due anni fa avevamo sondato il terreno basandoci sul parametro della mortalità/natalità delle aziende, un elemento su tutti era balzato all'occhio: la costante erosione delle

piccole imprese, in particolar modo in grandi regioni produttrici. L'Italia, tra 2009 e 2016, ha perso oltre 8 mila partite Iva, con un forte impatto sulla categoria dei coltivatori di uve, passati da circa 87.600 a 79.323, secondo dati Unioncamere/Movimprese per Tre Bicchieri, al 30 giugno 2016. Nello stesso arco temporale, è andata meglio alle due altre categorie: "produttori di vino" e "produttori di spumanti". In totale, le partite Iva registrate (che dal vino ricavano la maggioranza del proprio reddito) sono ad oggi 80.833. Nei sette anni considerati, Piemonte, Sicilia, Emilia Romagna, Lazio sono state le regioni dove più si è avuta questa diminuzione; mentre in Veneto, Toscana, Liguria, Abruzzo, Basilicata e Puglia il numero di aziende del vino risulta oggi superiore a quello del 2009. I motivi del calo rilevato dal registro Unioncamere può avere varie letture: l'abbandono dell'attività da parte di piccolissimi produttori anziani e il conseguente mancato ricambio generazionale, diversi fenomeni di aggregazione che nel frattempo si sono verificati, una non sufficiente remuneratività di alcuni territori e la cessione dei diritti di impianto in aree meno redditizie. >>

IMPRESE DEL SETTORE VITIVINICOLO - DISTRIBUZIONE REGIONALE						
REGIONE	GIUGNO 2016				GIUGNO 2015	SALDO '15/'16
	Coltivazione uva	Produzione di vino	Produzione spumanti	Totale vitivinicolo	Totale vitivinicolo	Totale vitivinicolo
Abruzzo	3.360	77	4	3.441	3.365	76
Basilicata	261	21	1	283	268	15
Calabria	805	41	0	846	835	11
Campania	3.871	95	8	3.974	4.011	-37
Emilia R.	5.707	78	6	5.791	5.776	15
Friuli-V.G.	1.986	31	0	2.017	1.989	28
Lazio	2.559	53	3	2.615	2.635	-20
Liguria	316	10	1	327	318	9
Lombardia	3.072	78	13	3.163	3.176	-13
Marche	941	34	2	977	955	22
Molise	240	4	0	244	241	3
Piemonte	9.266	160	8	9.434	9.502	-68
Puglia	9.968	244	17	10.229	10.056	173
Sardegna	2.203	34	2	2.239	2.211	28
Sicilia	12.809	158	54	13.021	13.050	-29
Toscana	4.636	54	2	4.692	4.541	151
Trentino A.A.	4.833	13	15	4.861	4.788	73
Umbria	563	11	1	575	573	2
V. D'aosta	120	0	0	120	114	6
Veneto	11.807	150	27	11.984	11.639	345
<b>ITALIA</b>	<b>79.323</b>	<b>1.346</b>	<b>164</b>	<b>80.833</b>	<b>80.043</b>	<b>790</b>

Al settore Coltivazione d'uva (Ateco 1.21: coltivazione di uva da vino e da tavola in vigneti; produzione vino da uve in prevalenza di produzione propria) appartengono gli iscritti al Registro con attività prevalente in viticoltura. Non rientra chi effettua altro tipo di coltivazione come attività primaria (agrumi, frutti oleosi, alberi da frutto, etc.)

Fonte: Unioncamere-InfoCamere, Movimprese

>> **NELL'ULTIMO ANNO, PERÒ, QUESTO TREND SEMBRA cambiato.** Tra giugno 2015 e giugno 2016, infatti, il saldo del comparto risulta positivo, con un particolare incremento proprio dei coltivatori di uve, cresciuti di 758 unità, e buone performance in regioni come Veneto, Toscana, Trentino Alto Adige, Puglia e Abruzzo. Siamo di fronte a un'inversione di tendenza e a una ritrovata fiducia? Oppu-

re è un fenomeno temporaneo? Secondo il professor **Eugenio Pomarici**, docente di Economia agraria ed estimo rurale all'Università di Padova, il calo nel lungo periodo è riconducibile a un'operazione di "generale pulizia all'interno del settore: sono scomparse imprese molto piccole, che in Italia, rispetto a Francia e Spagna, sono numerose e sparse per tutto il territorio. Inoltre, il calo è stato accelerato da leggi europee sui diritti che hanno favorito gli espianti di chi non era più interessato alla viticoltura". Per quanto riguarda l'aumento di aziende tra 2015 e 2016, Pomarici non ha dubbi: "C'è un rinnovato interesse per la viticoltura, che va collegato anche all'enorme richiesta di autorizzazioni per nuovi impianti, rilevata lo scorso inverno dal Mipaaf. La più alta redditività del vino suscita molta attrazione in un momento di congiuntura difficile, rispetto ad altri settori come zootecnia o cerealicoltura". >>

### GIOVANI E AGRICOLTURA. LA RICERCA ISMEA

Il Pil agricolo italiano è in crescita dell'1,8% nel II° trimestre 2016, con un +3.7% annuo, ma il comparto deve affrontare il problema dell'invecchiamento (senilizzazione). Il tema interessa tutta Europa, considerando che sono circa 650 mila le imprese under 35 (il 6% del totale), con una media Ue dei capi azienda under 35 del 6% nel 2013, sopra il 4% in Italia. Nel nostro Paese, sono 122 mila le aziende agricole "giovani", pari all'8% del totale, con una contrazione del 33% nel periodo 2010-2013 e un indice medio di vecchiaia del 5,1%. Per ogni giovane imprenditore, in Italia ce ne sono cinque anziani. Si va da un rapporto 1:9 del Friuli Venezia Giulia (tra le aree più anziane) e il rapporto 1:1 della provincia di Bolzano.

» **IL DATO UNIONCAMERE VA LETTO "IN CHIAVE POSITIVA"**, nota il presidente della Federazione nazionale vitivinicola di Confagricoltura, **Andrea Faccio**, produttore di vino in 25 ettari a Canelli: "Rispetto al passato sembra essersi finalmente fermata la moria di aziende. A crescere sono soprattutto le regioni che hanno lavorato bene coi fondi Psa, come l'Abruzzo, e che hanno applicato strategie complessive per gestire al meglio le proprie Dop in funzione dell'export, come la Puglia. Ovviamente, il Nord Est, e il Veneto, stanno vivendo un momento magico grazie al Prosecco: qui i coltivatori di uve vendono bene la materia prima alle numerose aziende medio grandi che la richiedono. Mentre, per quanto riguarda il continuo calo del Piemonte e della Sicilia, sembra che entrambe facciano più fatica sui mercati. I produttori siciliani, in particolare, di fronte a una bassa remuneratività, hanno preferito cedere i diritti di impianto piuttosto che proseguire a coltivare. I piemontesi scontano la frammentazione produttiva e un governo delle Dop non sempre esemplare. In linea generale, in questi anni l'Italia ha perso sia aziende sia ettari vitati, ma penso possano essere riguadagnati con un'oculata gestione delle nuove autorizzazioni".

**TRA GLI ESEMPI TERRITORIALI, C'È L'ABRUZZO, DOVE LA cooperazione costituisce l'80% della produzione regionale di vino. Qui le aziende sono in aumento: oltre 200 in più in 7 anni, 76 nell'ultimo anno. Merito, secondo**

il presidente di Codice Citra, **Valentino Di Campi**, anche di cooperative che tutelano il reddito agricolo: "Nonostante la frammentazione del comparto, la capillarità e la complessità del sistema hanno dimostrato come la cooperazione sia stata in grado di sostenere, soprattutto negli ultimi anni, le produzioni dei piccoli vignaioli riuscendo a mantenere in vita numerose aziende, anche molto piccole". Codice Citra raggruppa 3 mila soci su un territorio di circa 6 mila ettari di vigneto: "I nostri soci-vignaioli posseggono mediamente circa 2 ettari, frazionati in piccoli appezzamenti, dei veri e propri vigneti-giardini coltivati con la massima cura e dedizione. Crediamo che dalla cooperazione possa arrivare una forte spinta al futuro vitivinicolo regionale". Più a Sud, in Sicilia, dove mancano all'appello oltre 3.450 partite Iva, la parabola discendente ha subito un rallentamento. "Non c'è dubbio che a influire sul calo sia stata una maggiore convenienza per i produttori a cedere i diritti piuttosto che coltivare l'uva", rileva **Filippo Paladino**, vice presidente di Colomba Bianca, tra le maggiori società cooperative dell'isola (2.100 soci e 650 mila quintali di uve lavorate). "Qui la produzione lorda per ettaro va da 3 mila a 3,5 mila euro: cifre che consentono di ripagare le spese e andare avanti. Ma i conferitori ci credono, basandosi sulla forza commerciale di una cooperativa. Inoltre, grazie al nuovo Psa, che sta incentivando l'ingresso dei giovani in agricoltura, penso che si riuscirà a vedere degli aumenti di imprese nei prossimi anni".

**DA UNA COOPERATIVA ALL'ALTRA, CI SI SPOSTA IN ROMAGNA**, dove Cevico raccoglie circa 5 mila soci che ricavano da un ettaro in media da 5 a 7 mila euro. Il presidente **Ruenza Santandrea**, coordinatore per il settore vino dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari, sottolinea come il dato Unioncamere riferito alla cooperazione romagnola sia da valutare con cautela: "Penso sia più riferibile a territori e imprese specializzati in viticoltura, mentre tra i nostri soci questa non è sempre l'attività prevalente: qui prevale la frutticoltura. Detto questo, a livello generale, va evidenziata la progressione del numero di aziende in quelle regioni, come Veneto o Trentino, che stanno facendo molto bene. Inoltre, c'è un ritorno dei giovani verso le campagne, che ritengo in qualche modo trainato anche dall'effetto comunicativo di Expo. Non dimentichiamo che il vino sta crescendo meglio di tutta l'agricoltura e viene vissuto come prodotto che ha un futuro".

**A GUARDARE I NUMERI, INFATTI, NELL'ULTIMO ANNO A** fronte di un incremento delle partite Iva vitivinicole (+1%), l'agricoltura ha visto scomparire oltre 3 mila imprese (ben 132 mila dal 2009). "È evidente" conclude il professor Pomarici "come il mondo del vino stia mostrando una migliore condizione e più opportunità di reddito. Un settore che fino a 40 anni fa era molto polverizzato, e legato a circuiti locali, si è professionalizzato, evolvendosi in modo armonico".

#### TOTALE SETTORE AGRICOLO

REGIONE	Giugno 2016	Giugno 2009	Saldo giu '16/'09
Abruzzo	26.565	32.185	-5.620
Basilicata	17.654	20.157	-2.503
Calabria	30.032	32.220	-2.188
Campania	60.406	73.961	-13.555
Emilia R.	56.953	68.678	-11.725
Friuli-V.G.	13.587	18.104	-4.517
Lazio	42.461	49.030	-6.569
Liguria	9.482	12.532	-3.050
Lombardia	46.499	52.611	-6.112
Marche	27.399	33.526	-6.127
Molise	10.149	11.595	-1.446
Piemonte	53.626	63.951	-10.325
Puglia	78.303	89.846	-11.543
Sardegna	32.567	35.777	-3.210
Sicilia	78.452	99.476	-21.024
Toscana	39.016	42.717	-3.701
Trentino A.A.	27.892	29.784	-1.892
Umbria	16.450	18.487	-2.037
V. D'aosta	1.434	2.036	-602
Veneto	64.962	79.211	-14.249
<b>ITALIA</b>	<b>733.889</b>	<b>865.884</b>	<b>-131.995</b>

Fonte: Unioncamere-InfoCamere, Movimprese

**GAMBERO ROSSO**

*il Rum è servito*

**RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 10 CHEF PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO**

MERCOLEDÌ 12 OTTOBRE ORE 20.30  
TOLA RASA  
Chef LUCA TOMASICCHIO  
Padova - via Vicenza, 7

GIOVEDÌ 13 OTTOBRE ORE 20.30  
CHINAPPI  
Chef FEDERICO DELMONTE  
Roma - via Via Federico Delmonte

GIOVEDÌ 20 OTTOBRE ORE 20.30  
LA ZATTERA  
Chef ANGELO LANARO  
Pescara - viale Primo Vere, 67

VENERDÌ 21 OTTOBRE ORE 20.30  
LA TAVERNETTA  
Chef EMANUELE LECCE  
Camigliatello Silano (CS) - C.da Campo San Lorenzo, 14

MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE ORE 20.30  
CESOIA  
Chef PIETRO MONTANARI  
Bologna - via Giuseppe Massarenti, 90/2d

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE ORE 20.30  
FRED  
Chef RENATO PAGLIA  
Udine - via del Freddo, 6

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE ORE 20.30  
GAGINI  
Chef GIOACCHINO GAGLIO  
Palermo - via dei Cassari, 35

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE ORE 20.30  
LA LEGGENDA DEI FRATI  
Chef FILIPPO SAPORITO  
Firenze - Costa S. Giorgio, 6/a

VENERDÌ 25 NOVEMBRE ORE 20.30  
COTTO & CRUDO  
Chef NASIR UDDIN  
Salerno - Piazza Flavio Gioia, 8

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE ORE 20.30  
PANO 35  
Chef IVAN MILANI  
Torino - Corso Inghilterra, 3

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

# GAMBERO ROSSO HD

Solo su  
**sky** | Canale  
412

IN COLLABORAZIONE CON



PRESENTA



**GOL·FINGER**



Fondere cucina e intrattenimento con ironia e semplicità. Andrea Golino racconta la cucina italiana attraverso le sue ricette ispirate al finger food.

In questo programma, giunto alla sua IV edizione, Andrea è alle prese con una parte fondamentale del suo lavoro, l'ideazione e la preparazione di una moltitudine di cibo da gustare prendendolo con le mani, un modo di mangiare sempre più in auge negli appassionati di gastronomia.

Dopo aver fatto la spesa nei mercati di Roma lo chef punta a rendere moderni e attuali i grandi classici della cucina nostrana con ingredienti freschi e di stagione. In ogni puntata due ricette, tanto divertimento e piccoli consigli utili per tutti coloro che vogliono dare un tocco "finger" ai piatti di tutti i giorni.

**IN ONDA DAL 14 SETTEMBRE OGNI MERCOLEDÌ ALLE ORE 22:00**

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**KENWOOD**

