anno 5 - n. 43 - 30 ottobre 2014

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

VENDEMMIE ECCELLENTI. ECCO DOVE NASCERANNO I GRANDI VINI 2014

SOSTENIBILITÀ
Gambero Rosso e Uiv presentano il lavoro svolto su 500 cantine. Prossimo obiettivo, una Costituente *pag.* 3

SALONE DEL GUSTO
Tutto il vino della kermesse: l'appello di Petrini, il Pecorino di Romito e la viticoltura del futuro *pag.* 4

ESTERI
Alla scoperta di Ningxia, la regione cinese dove si fa il vino di qualità *pag.* 9

VENDEMMIA
Annata da dimenticare? Non per il Sud. Il viaggio di Tre Bicchieri inizia in Sardegna *pag.* 10

COOPERATIVE
Per il vigneto Italia è allerta erosione. E l'Assemblea del vino lancia una proposta *pag.* 12

Solo su sky Canale 412

L'Italia sorride al Prosecco Docg e la Svizzera diventa il primo mercato in volumi

a cura di Gianluca Atzeni

Numeri a sorpresa per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore che, sul mercato italiano, registra una crescita nelle vendite del 10,5% a volume e dell'11,4 a valore durante tutto il 2013. L'anteprima del Rapporto del Centro Studi (che sarà presentato a metà dicembre) restituisce un anno solare che testimonia la preferenza degli italiani per questo prodotto. In particolare, la tipologia spumante, che fa il 90% della Docg, è cresciuta nel 2013 in valore del 6,6%, raggiungendo un giro d'affari di 327,2 milioni di euro. Secondo il Consorzio di tutela presieduto da Innocente Nardi, questo andamento contro corrente sul mercato interno si spiega con la "*ricerca della qualità costante e l'impegno nella valorizzazione della Docg avviato nel 2009*". Nel canale Horeca, che in Italia non naviga nel complesso in buone acque, il Prosecco Docg segna un +7,3% in volumi e un +8,9% in valore; nella grande distribuzione organizzata, il Consorzio rileva un +15,9% in volume e +17,4% in valore; infine, segno più anche per i grossisti: +13,3% in volume e +14,8% in valore. Sul fronte estero, nel 2013 la Germania resta il primo importatore di spumante Docg a valore con 29,6 milioni di euro (+1,8% malgrado un -5,9% in volume), seguita dalla Svizzera con 28,8 milioni di euro. La novità in questo caso è data dal sorpasso, per la prima volta, del paese elvetico sui tedeschi quanto a volumi, con un 22% di quote. Anche per questo, il Consorzio partirà a novembre da Zurigo per il suo tour promozionale.

PROSECCO DOCG Produzione bottiglie da 0,75 nel 2013

Bottiglie totali: 72.420.570
Bottiglie di Spumante totali: 67.560.437
di cui: Prosecco Superiore: **65.266.375**
"Rive": **1.278.469**
Cartizze : **1.015.593**
Percentuale di Spumante sul totale: 93,2%
Bottiglie di Frizzante prodotte: 4.722.267
Bottiglie di Tranquillo prodotte: 137.866
Bottiglie totali esportate: 42,9%
Valore del prodotto al consumo: 470 mln di euro

Acquisti in Gdo ancora in calo ma sale la spesa. Export in positivo nei primi 7 mesi

Gli italiani acquistano meno vino nella grande distribuzione organizzata, ma spendono di più rispetto ai primi nove mesi dell'anno precedente. Il -1,7% in volumi registrato da Ismea (su dati Symphony Iri) si accompagna a un +0,6% in valore. La spesa rallenta rispetto ai primi sei mesi dell'anno, che avevano segnato un +3%, a causa del rallentamento nella crescita dei listini nei mesi estivi e il costante calo delle quantità acquistate. A frenare in volumi sono stati i vini Igt che lasciano sul terreno un 7% in quantità ma anche un 4% in valore. Contenuto il calo dei vini comuni (-1,7% e -1,5%) mentre sono positivi i segnali per Doc-Docg (+0,9% e +2,5%, soprattutto varietà rosse) e per gli spumanti, che guadagnano in volume il 6,3% e in valore il 6,6%.

Sul fronte delle esportazioni, considerando il periodo gennaio-luglio, l'Italia ha esportato vino per 11,9 milioni di ettolitri (+2,7%), dato che "*conferma*" sottolinea l'Ismea "*l'inversione rispetto al trend negativo a volumi del 2012 e del 2013*". Prosegue la crescita in valore (+1,9% a 2,88 miliardi di euro) e torna positivo il segno sui volumi degli sfusi, con un calo degli introiti (-16%). Tra i principali Paesi clienti, crescono in volumi Germania, Francia, Svizzera, Regno Unito, Cina e Russia, mentre calano Canada e Paesi Bassi. A valore, bene Stati Uniti (+3,2%), Regno Unito (+6,9%), Giappone, Svezia e Danimarca, stabile la Russia, in calo del 7,7% la Cina. – ***G. A.***

SPESA PER VINI E SPUMANTI (var. %)

	Gennaio-Settembre 2014/Gennaio-Settembre 2013		
	q.tà	val.	val. unitario
Vini e spumanti	-1,7	0,6	2,4
- Vini	-2,2	-0,4	1,9
Doc-Docg	0,9	2,5	1,6
bianche	*-1,5*	*2,0*	*3,5*
rosse	*2,4*	*2,9*	*0,5*
Igt	-7,0	-4,0	3,1
bianche	*-5,7*	*-2,4*	*3,6*
rosse	*-7,2*	*-4,9*	*2,5*
Comuni	-1,7	-1,5	0,2
-Spumanti	6,3	6,6	0,3

Fonte: elaborazione Ismea su dati SymphonyIRI

Gambero e Uiv verso una Costituente per lo sviluppo sostenibile del vino

L'auditorium romano del Massimo e il lancio della Guida vini d'Italia 2015, il momento più adatto per presentare il primo *Rapporto sulla sostenibilità del vino* trait d'union tra Gambero Rosso e Unione italiana vini. L'obiettivo è arrivare, attraverso il Forum (promosso da Gambero e Uiv, su iniziativa di Attilio Scienza, Michele Manelli e Marco Sabellico) ad una Costituente per lo sviluppo sostenibile del settore, mentre si sta già lavorando alla stesura del manifesto (nel box i punti essenziali su cui lavorare). In attesa di Expo 2015, sono oltre 500 le aziende vitivinicole italiane che hanno aderito a uno dei quindici programmi basati sui tre macro indicatori della sostenibilità ambientale: le emissioni di ghg, consumo e inquinamento dell'acqua, mantenimento e tutela della biodiversità. Il Forum ha coinvolto 31 università e centri di ricerca, dieci associazioni e istituzioni governative, una rete di imprese che vale oltre 3 miliardi di fatturato. Ora è venuto il momento di dare slancio al lavoro dei 37 membri della comunità tecnico-scientifica coinvolti nel movimento: "*La sfida della sostenibilità è un obiettivo importante per rendere sempre più competitivo il mondo del vino italiano*" dice il presidente del Gambero Rosso, **Paolo Cuccia** "*e siamo entusiasti del lavoro svolto quest'anno dal Forum e dai suoi animatori. Vogliamo arrivare, con l'indirizzo delle istituzioni, a risultati ancor più importanti e concreti all'appuntamento mondiale di Expo 2015*". "*Lo scopo prioritario e urgente del Forum è arrivare a definire un quadro di parametri ufficiali, condivisi e riconosciuti a livello governativo, che permettano la valutazione e, quindi, la riconoscibilità garantita dei prodotti e delle imprese sostenibili*" spiega il presidente Uiv, **Domenico Zonin**: "*È un passaggio fondamentale per giungere in seguito a definire procedure di certificazione ufficiale della sostenibilità e, di conseguenza, un marchio identificativo che distingua agli occhi del consumatore i prodotti ottenuti con processi produttivi sostenibili e, quindi, valorizzi l'impegno delle aziende*". Del resto, sono le stesse aziende a considerare la sostenibilità il primo driver strategico del loro sviluppo: la pensa così l'80% delle oltre mille imprese vinicole che hanno aderito alle indagini conoscitive del Forum. Per scaricare il rapporto sulla sostenibilità: vinosostenibile.org

10 PUNTI DEL RAPPORTO SULLA SOSTENIBILITÀ

1) Allineamento dei programmi nazionali sulle istanze e i parametri del Rapporto
2) Elaborazione di un glossario specifico dell'approccio metodologico alla sostenibilità
3) Definizione dei requisiti minimi nazionali sia metodologici sia tecnologici
4) Raccolta e condivisione delle pratiche di sostenibilità
5) Semplificazione gestionale delle imprese
6) Forte attenzione agli indicatori di sostenibilità sociale
7) Stimolo di studi volti a correlare sempre meglio il rapporto costi-benefici
8) Approfondimento del tema dei "livelli di soglia" critici che permettono alle singole imprese di raggiungere performance significative
9) Calcolo dei gas serra (GHGAP) partendo dal protocollo Oiv
10) Sintesi tra qualità e sostenibilità, economicità e rispetto dell'ambiente, prodotto e territorio

Salone del Gusto 1. Il vino che verrà secondo le nuove generazioni di produttori

a cura di Loredana Sottile

"*Qualche anno fa su Wine Spectator è apparso un titolo a tutta pagina: Nuove Generazioni del Barolo. Peccato che l'età media fosse 50-55 anni*", così **Alessandro Ceretto** (38 anni) nell'incontro "il Vino che verrà", di cui è stato protagonista al Salone del Gusto – nell'area allestita dal quotidiano La Stampa - insieme a **Stefano Almondo** (28 anni), per parlare della viticoltura vista dalle nuove generazioni di produttori. Lui, che rappresenta la seconda generazione della Cantina Ceretto di Alba, è tornato all'attività di famiglia nel 2000 dando l'imput decisivo per la conversione al biologico. Stefano Almondo, invece, laureato in Filosofia, ha finito per ritrovare nella vigna di famiglia (azienda Giovanni Almondo di Montà, Cuneo) i principi etici ed estetici dei suoi studi filosofici. Entrambi, interpretando il nuovo corso della viticoltura, mettono l'accento sull'importanza di fare il vino in vigna e non più in cantina, una rivoluzione copernicana, visto che fino a qualche decennio fa (per essere abbondanti) valeva la regola contraria. Oggi l'attenzione alla terra, con particolare riferimento alla biodiversità e al concetto di zonazione, sono tra i primi obiettivi delle nuove leve del settore. Ma non basta. Il secondo punto è l'importanza di fare un vino buono che non ammicchi né ai gusti del mercato, né a quelle delle guide: "*Credo che ogni vino debba essere diverso e per questo riconoscibile*" spiega Ceretto "*non è più tempo di vini omologati. Quando vent'anni fa il giornalismo si inserì prepotentemente nell'enogastronomia, gli effetti furono immediati. In molti casi positivi, visto il posizionamento di prezzo e la spinta che me ebbero certe denominazioni. Ciò, però, non significa che oggi bisogna fare il vino pensando esclusivamente a chi lo degusterà o a chi lo acquisterà*". Gli fa eco Almondo: "*Il gusto del consumatore non va inseguito, ma va creato con dei suggerimenti che devono partire proprio dalle cantine. I riconoscimenti ben vengano, ma non devono essere l'obiettivo di chi produce vino*". Infine un augurio per quello che dovrà essere il futuro del vino: "*Ritornando all'articolo di Wine Specator, spero che ci sia più posto per i veri giovani, senza nulla togliere a chi c'è stato prima. La generazione passata è nata povera e ha dovuto fare tanti sacrifici e compromessi per arrivare a dei risultati. Oggi si hanno più possibilità e, se guardiamo ai barolisti, si son spuntati prezzi molto alti. Insomma ci sono tutti i presupposti per crescere e farlo senza compromessi col mercato. Sono fiducioso*". "*Dalla mia esperienza posso dire che nel Roero, e nel vino in genere, di spazio per i giovani ce n'è*" conclude Almondo "*io e mio fratello (l'enologo Federico; ndr.) ne siamo l'esempio. Ma mi piace raccontare un episodio esemplificativo: in cantina di solito funziona che mio fratello imposta una temperatura, poi la notte mio padre la cambia, e ancora mio fratello la reimposta. Una dialettica interessante nuove-vecchie generazioni da cui non può che venire del buono: un processo di crescita insieme*". Anche se a temperature differenti.

Salone del Gusto 2. "Viticoltori scendete dal piedistallo", l'appello di Petrini

"*Al mondo del vino è affidato il compito di rappresentare l'Italia nel mondo, facendo più squadra con l'agricoltura, senza pensare solo al mercato, ma alla prospettiva di un intero Paese*", è questo l'appello che da Torino, Carlo Petrini ha fatto ai produttori di vino durante i giorni del Salone del Gusto e Terra Madre. Poi un monito: "*In questo momento storico i viticoltori sono gli unici a rappresentare un'agricoltura che soffre meno, ma devono scendere dal piedistallo, non dimenticare il loro dna di contadini, imparare ad essere co-produttori, dialogare, perché così si rafforza la cultura. Ricordate che siete tutti sulla stessa barca, con pescatori, agricoltori, artigiani, ristoratori*".

Salone del Gusto 3. Dalle stelle alle vigne. Ecco il Pecorino dello chef Niko Romito

Se anche i grandi chef cominciano a produrre vino. Al Salone del Gusto di Torino Niko Romito ha presentato il suo Pecorino in collaborazione con l'azienda Feudo Antico di Tollo: un incontro, il loro, nato sotto la comune origine abruzzese e l'amore per la propria terra, a cui si è aggiunto un lavoro di ricerca di quattro anni con la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Milano, guidata dal professor Attilio Scienza. Il risultato è un vino inedito, nato ad alta quota – mille metri sopra il livello del mare - dalle vigne di Casadonna, sede del ristorante Reale dello chef triforchettato a Castel di Sangro. Frutto della prima vendemmia, questo Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per Casadonna, è al momento prodotto in edizione limitata: appena 800 bottiglie. – ***L. S.***

Toscana, 18,2 milioni per la riconversione dei vigneti

Supera i 18 milioni di euro la somma pagata da Artea, agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura, per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti nella campagna 2013-2014. **Inizialmente, le domande presentate sono state 907, per oltre 29 milioni di euro di contributo, quelle giudicate ammissibili sono state 869**, per più di 28 milioni di contributo. Con le risorse Ocm a disposizione per la campagna 2013-2014, interamente esaurite, è stato possibile finanziare 540 domande, per 18,27 milioni di euro. "*Le domande amissibili rimanenti*" ricorda l'assessore toscano all'Agricoltura, Gianni Salvadori "*saranno ritenute prioritarie nell'ambito della prossima campagna*".

La 'vite ad alberello' di Pantelleria verso l'iscrizione nell'Unesco

Primo sì dell'Unesco all'iscrizione della vite ad alberello di Pantelleria nella lista del patrimonio culturale immateriale mondiale. L'organo indipendente di valutazione incaricato da Unesco ha espresso parere favorevole. **La sua valutazione sarà ora sottoposta al vaglio del Comitato intergovernativo della Convenzione Unesco sul patrimonio culturale immateriale**, che si riunirà a Parigi dal 24 al 28 novembre. Il Comitato, a sua volta, potrà decidere di confermare, modificare o bocciare il parere. Secondo il giudizio espresso, la pratica agricola di Pantelleria rappresenta un "*esempio unico nel suo genere di coltivazione della vite, tramandatasi di generazione in generazione*". Soddisfatto il ministro per le Politiche agricole, **Maurizio Martina**: "*Mai prima d'ora l'Unesco si era espresso positivamente verso una pratica agricola, giudicandola degna di essere iscritta nella prestigiosa Lista del patrimonio mondiale immateriale. Aspettiamo quindi fiduciosi la fine del negoziato*".

Vendemmia 2014, nuovi sequestri di vino illegale in Puglia

Ancora sequestri da parte dell'Icqrf di Bari e del Nucleo antifrode dei carabineri (Nac) di Salerno, che in Puglia hanno messo le mani su un nuovo tentativo di vinificazione di uve da mensa. In provincia di Taranto, sono stati sequestrati 750 quintali di mosto muto, per un valore di circa 150 mila euro, applicando sanzioni amministrative per circa 10 mila euro. **L'operazione si inserisce nei controlli per la campagna vendemmiale 2014**, che nelle ultime settimane, in diversi stabilimenti vinicoli del foggiano, del Salento e del tarantino ha già portato al sequestro di 250 quintali di uva da tavola e 350 quintali di mosto "muto" ottenuto da uve da mensa, destinati alla vinificazione illegale. Sequestrati anche 300 ettolitri di vino da tavola per circa 60 mila euro, detenuto in nero. Nac e Icqrf, in questo caso, hanno applicato sanzioni amministrative per oltre 20 mila euro.

L'Ais premia Marco Sabellico come comunicatore del vino

Per aver contribuito a rendere la comunicazione sul vino accessibile a tutti. È questa la motivazione con cui l'Associazione Italiana Sommelier di Frosinone al "Gran Galà Vitis 2014" ha assegnato il premio "L'arte del Comunicare" a Marco Sabellico, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso (a destra nella foto, con il presidente nazionale Ais Antonello Maietta e il presidente Ais Lazio Angelica Mosetti). Nel corso della serata - che ha visto protagonista il vino e la cucina degli chef Sandro e Maurizio Serva, del ristorante La Trota di Rivodutri - sono stati premiati anche il produttore della Valtellina Giuseppe Rainoldi (Degustazione Ais dell'anno), il sommelier Cristiano Cini (Formazione e didattica), l'Azienda Casale del Giglio (Sperimentazione e ricerca), il giornalista Vittorio Macioce (Comunicare il territorio), ideatore del "Festival delle storie", con cui ha dato lustro alla Valle di Comino e Maria Carla Bonollo dell'omonima distilleria anagnina (Interpretare il territorio – L'italianità nel mondo).

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli, Attilio Scienza
foto
Argiolas
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it

ENO MEMORANDUM

31 ottobre
seminario
"Nuove tecniche per una viticoltura sostenibile e analisi dei mercati"
Villa Nachini Cabassi
Corno di Rosazzo (Udine)
ore 18

6 novembre
Hong Kong wine and spirits fair
Centro esposizioni e congressi
Harbour Road
Hong Kong
fino all'8 novembre
www.hktdc.com/hkwinefair

7 novembre
Il rum è servito
cena accompagnata da rum
ristorante
Al Fornello da Ricci
Ceglie Messapica (Brindisi)
www.gamberorosso.it/ilrumeservito

7 novembre
XX Festival enogastronomico
presso il Muvis
Museo del vino e delle scienze agroalimentari
Castiglione in Teverina (Vt)
fino al 9 novembre

7 novembre
Merano Wine Festival
fino al 10 novembre
meranowinefestival.com

9 e 16 novembre
"Appassimenti Aperti"
Serrapetrona (Macerata)

10 novembre
La Calabria al Teatro della Cucina
cena a cura degli chef Gennaro Di Pace e Emanuele Lecce
in abbinamento i vini delle Tenute Ferrocinto
Città del gusto di Roma
www.gamberorosso.it/virtuemart/teatro-16/la-calabria-al-teatro-della-cucina-detail

12 novembre
Eima, esposizione internazionale di macchine per l'agricoltura
Bologna
fino al 16 novembre
www.eima.it

15 novembre
Il rum è servito
cena accompagnata da rum
ristorante Dattilo
Strongoli (Crotone)
www.gamberorosso.it/ilrumeservito

21 novembre
Top of Vini Alto Adige
Parkhotel Laurin, Bolzano
ore 14 – 21
ingresso 20.00 euro

21 e 22 novembre
Barolobrunello
degustazione
Castello Comunale di Barolo
www.barolobrunello.it

VINI&SCIENZA. CHE VALORE HA L'AGGETTIVO "CLASSICO" PER UN VINO?

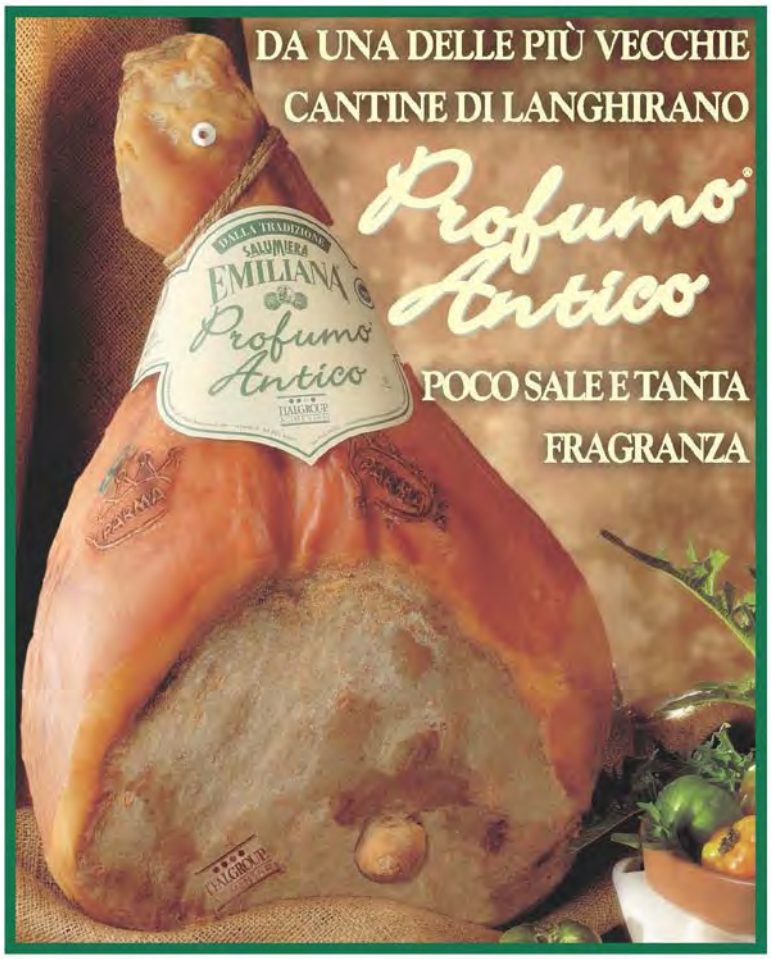
Classico nell'immaginario collettivo, ormai non denota più un periodo storico, quello della grecità o di una categoria estetica di opere che hanno armonia, equilibrio. Esso identifica un valore di prima classe, perfetto come modello. Infatti nel tardo latino l'aggettivo "classicus" significava "autore di prima classe". Nella storia il mito di una classicità originaria si traduce nella concezione della cultura greca come esperienza universale. Il tentativo è quindi quello di riproporre all'attenzione dell'uomo moderno alcuni valori senza luogo e senza tempo. Il classico attraversa l'antico, varca il moderno perché "un classico è un libro che non ha mai finito di dire quel che ha da dire", secondo Italo Calvino. Nel vino basta pensare alla produzione dei vini spumanti, con la presa di spuma in bottiglia, chiamato appunto metodo classico che, sebbene si riferisca ad un procedimento messo a punto nella Champagne, ha ormai assunto un significato universale. Ma forse l'opzione antropologica meglio di tutte interpreta il classico è il tema perenne di ciò che "muore e risorge", la forma ritmica della storia culturale europea attraverso le sue culture vernacolari. Non è forse quella della rifermentazione in bottiglia una rinascita del vino dopo la morte operata con la prima fermentazione? O meglio una tecnica che trova ampia diffusione solo alla fine del XVII sec con la scoperta della bottiglia, sebbene fosse praticata in molte parti d'Europa molti secoli prima, ma che assume connotati universali solo in una precisa regione della Francia grazie ad un'uva particolarmente acida, a dei locali adatti alla presa di spuma, al sostegno di una nascente scienza enologica e ad un mercato, quello inglese e prussiano, in piena espansione. Tuttavia non esiste un solo spumante classico e questo non è solo lo Champagne. La rifermentazione in bottiglia non si cura del luogo dove essa viene fatta e neppure dei vitigni che sono stati utilizzati e neppure delle innovazioni biotecnologiche introdotte: essa descrive continuità e ci insegna, nello sguardo d'insieme e nei dettagli, che quello che conta è la cura delle differenze e non il continuo tentativo di emulazione di chi ha avuto, per altri meriti, più successo.

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi di Milano

ITALGROUP Alimentari: tel. 0521 844377 - www.italgroupalimentari.it
TRAVERSETOLO (PR) - Via Picelli, 49 / LANGHIRANO (PR) - Via Risorgimento, 1 / LANGHIRANO (PR) - Via Banzola, 1

ITALGROUP ALIMENTARI

Quando il prosciutto ... sa di prosciutto



AIRFRANCE

FRANCE IS IN THE AIR

COMFORT RIVOLUZIONARIO

Nuova poltrona Business: scoprite il comfort di un letto spazioso completamente orizzontale e un servizio unico.

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.IT

Installazione progressiva su una parte della flotta di lungo raggio Boeing 777 a partire da giugno 2014.

Tendenza Ningxia, l'alta qualità cinese si fa qui

a cura di Gianluca Atzeni

I top brand francesi, da Pernod Ricard a Moët Hennessy (gruppo Lvmh), l'hanno adocchiata da tempo, creando diversi avamposti strategici per le proprie produzioni. Pochi mesi fa, i viticoltori locali hanno deciso di adottare un sistema di classificazione simile al bordolese. Ora, il governo regionale ha deciso di alzare l'asticella, prevedendo di raddoppiare la superficie vitata fino a raggiungere i 65 mila ettari e superare, entro il 2020, i cento milioni di Yuan (oltre 12 miliardi di euro), per trasformare questa regione in una delle più moderne della vitivinicoltura cinese. **Il Ningxia, malgrado produca appena l'1% (dati 2013) dei 1,6 miliardi di litri di vino consumati in tutta la Cina, si sta affermando come banco di prova dei vini d'alta qualità**. A sostenerlo è il Daxue Conseil, gruppo specializzato negli studi di mercato in Cina. Il governo autonomo di questa macro area, poco popolata e non distante dalla Mongolia, secondo gli esperti francesi incentiverà gli investimenti riducendo la tassazione sul vino. L'obiettivo è attirare più di 60 produttori stranieri che portino con sé il proprio know-how mettendolo al servizio delle caratteristiche peculiari di questo territorio climaticamente favorevole, ma a lungo snobbato dal governo di Pechino, soprattutto sul fronte investimenti. Il governo locale si è già mosso per chiedere aiuto ad alcuni Paesi produttori (Francia, Spagna, Australia, Cina, Sudafrica, Usa), così come diversi produttori cinesi hanno affinato le proprie conoscenze nelle migliori scuole enologiche di Bordeaux. Insomma, si fa sul serio. Per le autorità locali produrre vino sarà una risorsa per l'economia. Si spiega così l'offerta rivolta di recente ai produttori stranieri, soprattutto europei: partecipare alla crescita per un periodo di due anni, con il sostegno statale.

IL MIO EXPORT. Mattia Cottini – Monte Zovo

1. Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale export sul nostro totale aziendale si aggira attorno all'80%.

2. Dove si vende meglio e dove peggio. E perché?

È difficile stilare una classifica, con la grande offerta presente oggi sui mercati. Per quanto ci riguarda il nostro business si sviluppa soprattutto nei Paesi centrali d'Europa e nel Nord America.

3. Come va con la burocrazia?

Ad essere onesti, la parola "burocrazia" non piace molto a noi italiani. Tuttavia posso dire che per far fronte alla crescente burocratizzazione, la nostra azienda ha cercato di organizzarsi sotto il profilo del personale.

4. Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero...

Era la mia prima volta in Cina. Ricordo che, in quanto italiano, essendo abituato a girare il mondo ed essere riconosciuto per la qualità delle nostre produzioni vinicole, mi lasciò esterrefatto il fatto che nessuno ci accolse come un Paese di grandi produttori, a differenza di ciò che accadeva ai francesi. Da lì capii quanta strada doveva ancora essere fatta.

Monte Zovo | Caprino Veronese | Verona | www.montezovo.com

NEL PROSSIMO NUMERO
BAGLIO DI PIANETTO

La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits

www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Vendemmia da dimenticare? Non per tutti. Inizia il viaggio di Tre Bicchieri alla scoperta dei territori d'Italia in cui l'annata 2014 sarà ricordata come eccellente. S'inizia dalla Sardegna

Ecco dove nasceranno grandi vini. L'anno del Sud vol.1

a cura di Andrea Gabbrielli

"***Di solito, per principio, non faccio mai*** *commenti sulla vendemmia finché l'ultima uva raccolta non sta al sicuro in cantina*" ci ha detto la scorsa settimana **Francesca Argiolas** dell'omonima azienda di Serdiana, in provincia di Cagliari "*ma questa volta mi voglio sbilanciare: è andato tutto bene e la qualità è molto alta*". Il rischio, nelle annate complicate come il 2014, è che il giudizio complessivo si porti dietro anche chi ha avuto condizioni eccellenti. Com'è il caso della Sardegna, punto di partenza del viaggio di Tre Bicchieri alla scoperta delle zone d'Italia in cui questa vendemmia darà grandi vini, in controtendenza rispetto ad una generalizzata mediocrità che ha riguardato un po' in tutto lo Stivale. La Sardegna infatti ha goduto, *rara avis in terris*, di un andamento stagionale ottimale e le uve, sia bianche che rosse, daranno grandi vini.

Raffaele Cani, direttore commerciale della Cantina di Santadi racconta a Tre Bicchieri: "*Abbiamo iniziato a tagliare il 4 Agosto con le uve bianche e abbiamo terminato il 14 Ottobre con le rosse. Avremo dei vini base con un tenore alcolico minimo di 13 gradi, risultato di una maturazione perfetta. È stata una vendemmia da manuale*". Entusiasta dei risultati anche **Dino Addis** della Cantina Gallura di Tempio Pausania "*Abbiamo raccolto delle uve ottime con punte di assoluta eccellenza: il Vermentino ha intensi profumi di biancospino e struttura complessa e anche la varietà minori come il cagnulari presentano fragranza ed aromaticità con tenore alcolico da 12.80 a 13 gradi. D'altra parte una quindicina di gradi di differenza tra notte e giorno non poteva che dare questi risultati. L'unica pecca è la quantità inferiore del 20% rispetto al 2013*". **Angelo Angioi**, profondo conoscitore della Planargia e consulente, tra l'altro, di Vigne Surrau commenta così "*Le uve sono stupende e la stagione è stata lunga con un agosto caldo, mitigato da un'escursione termica importante che ha favorito l'acidità malica e polifenoli di grande finezza. Difficile dire se sono meglio le bianche o le rosse: Vermentino, Malvasia, Cannonau sono tutti profumati ed alcolici*". **Lucien Angei**, di madre francese e papà di San Gavino, spazia dalla Cantina di Calasetta a quella di Quartu, dalla azienda Melis di Terralba a Puggione di Mamoiada, quella del Vermentino di montagna: "*Nessuna fitopatia di rilievo*" dice "*I bianchi sono intensamente profumati e hanno struttura, rotondità ed equilibrio. I rossi come il Carignano che hanno avuto rese bassissime, sono intensamente colorati e hanno tannini dolci e una buona speziatura*". Non teme smentite **Piero Cella**, »

LA SARDEGNA DELLA VITE E DEL VINO

La superficie vitata attuale è di poco inferiore a 26.000 ettari. Negli anni Cinquanta era di oltre 75.000 ettari. La resa per ettaro è molto contenuta tanto da essere sotto i 40q.li/ha, tra le più basse del Paese con conseguente aumento dei costi di produzione e forte criticità in termini di Plv aziendale. La produzione del vino da tavola si attesta intorno al 50% del totale, l'altro 50% è rappresentato dai vini a indicazione geografica Doc e Igt. La produzione negli ultimi anni è stata di poco superiore a 600.000 ettolitri. L'incidenza media sul totale dei volumi prodotti in Italia è di poco superiore all'1%. La consistenza varietale delle uve da vino presenti nel territorio regionale, è rappresentata da oltre 70 vitigni. Nell'ordine i più diffusi sono: Cannonau, Nuragus, Monica, Vermentino, Carignano, Pascale, Bovale, Vernaccia di Oristano, Cagnulari, Malvasia Sarda, Barbera Sarda; tra i non autoctoni i più diffusi sono: Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Tra le criticità: superfici vitate di ridotte dimensioni e frammentazione delle aziende; carenza di disponibilità di selezioni genetiche e clonali; età elevata degli operatori; scarsa capacità di promozione e comunicazione. (Fonte dei dati, Agris Sardegna).

consulente tra gli altri di Contini e Cherchi, che afferma senza mezzi termini "*È la vendemmia migliore da 25 anni a questa parte. La maturazione è stata lenta e graduale con poche piogge e temperature ideali. Per me non ci sono differenze tra bianchi e rossi. La vernaccia è perfetta così come il cannonau e la malvasia*". Giudizi ampiamente condivisi anche da **Gaetano La Spina**, toscano di Marina di Massa, in forza alla Cantina Sociale di Dorgali "*È stata una vendemmia più che buona dove non c'è mai stato caldo eccessivo. Qui da noi poi abbiamo raccolto anche un 20% in più rispetto all'anno scorso. I vini saranno da invecchiamento*". **Mariano Murru**, enologo di Argiolas, completa il quadro: "*Si prospetta una grande annata anche per i vini da appassimento: le uve e le condizioni climatiche sono perfette*".

Insomma in Sardegna la vendemmia è stata davvero ottima ma si riuscirà a sfruttare questa opportunità? Ne abbiamo parlato con **Stefano Biscaro** della Sella&Mosca, la più grande azienda isolana: "*La Sardegna ha due punti di forza, Vermentino e Cannonau di Sardegna, però rappresenta poco più dell'1% del vino italiano cioè una massa critica molto limitata. Per incidere sul mercato oltre alla quantità ci vuole la professionalità degli addetti e la capacità di fare promozione e comunicazione, che a parte rare eccezioni, risulta carente anche a causa della ridotta marginalità delle aziende. Perciò molto dipenderà da cosa riusciremo a comunicare ai consumatori e ai buyers sul nostro vini in termini di qualità*" conclude il direttore dell'azienda. La Sardegna è una terra antica, di grandi vini e di gastronomia finissima, di spettacolari bellezze naturali e paesaggistiche - mare incontaminato e magia selvaggia dei suoi monti - che non ha eguali al mondo. C'è chi è decollato con molto, molto meno. Quest'anno varrebbe la pena di provarci tutti assieme. Fortza Paris.

La prima assemblea unitaria del settore vino lancia una proposta per evitare i dannosi effetti del nuovo sistema di autorizzazioni dell'Ocm. E guarda alla cooperazione in Francia e Spagna per migliorare la competitività sui mercati stranieri

Erosione del vigneto. Come fermarla? La soluzione delle Cooperative del vino

a cura di Gianluca Atzeni

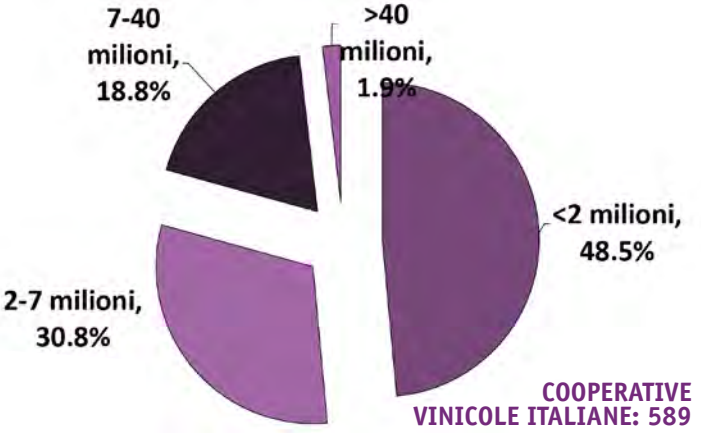
Fa decisamente paura al mondo vitivinicolo la perdita, senza possibilità di recupero, di oltre sette mila ettari di vigneto ogni anno. Un'erosione costante che potrebbe, a lungo andare, minare in modo significativo la competitività delle imprese italiane, preoccupate ulteriormente dal fatto che il nuovo sistema di autorizzazioni agli impianti, così come scaturito dall'Ocm vino, non lascia grandi spazi di manovra alternativi. Tuttavia, una strada possibile da percorrere è stata individuata dall'Alleanza delle Cooperative, che a Modena e Reggio Emilia ha tenuto la prima assemblea unitaria del settore vitivinicolo e ha lanciato la sua proposta. L'idea è quella di aumentare la superficie italiana a vigneto dell'1% (circa 6 mila ettari l'anno) sfruttando tutto il potenziale di crescita che le norme Ue consentono. Il risultato sarebbe un incremento del patrimonio nazionale, che ad oggi conta una superficie di 640 mila ettari, attraverso una distribuzione dei nuovi ettari sotto forma di autorizzazioni per nuovi impianti. È **Adriano Orsi**, presidente del settore vino di Fedagri-Confcooperative, a spiegare la ratio della proposta che tra qualche settimana arriverà sui tavoli del Mipaaf e del ministro Maurizio Martina: "*Il vigneto Italia perde circa 7.000 - 8.000 ettari l'anno e se vogliamo mantenere un settore competitivo*" dice Orsi "*dobbiamo cercare di arrestare questo trend negativo e assicurare alle nostre cantine cooperative una sufficiente quantità di uva da lavorare. Potendo sfruttare, almeno per il primo anno, l'1% di crescita massima, eviteremo di mettere a rischio la redditività delle imprese che sarebbero costrette a fare i conti con un inevitabile aumento dei costi di produzione*".

Il vino cooperativo (che vale più della metà del totale prodotto) sa bene che non sarà facile raggiungere l'obiettivo, perché Bruxelles appare sorda alle richieste italiane. L'Italia, in fase di stesura dei regolamenti della nuova Ocm, aveva proposto alla Comunità europea di trasferire i diritti di reimpianto ancora in portafoglio fino al 31 dicembre 2020, per evitare la perdita di un potenziale produttivo di 50 mila ettari, corrispondenti ai diritti di reimpianto non ancora esercitati dai produttori. Invece, come ha sottolineato **Ruenza Santandrea** (Lega Coop Agroalimentare) "*sembra sempre più certo che dal 1 gennaio 2016 i diritti di* »

reimpianto ancora in portafoglio non potranno più essere scambiati, ma solo convertiti in autorizzazioni e solo dal proprietario stesso del diritto". E qui si innesta un ulteriore problema, che per l'Alleanza delle cooperative suona come un "*campanello d'allarme*". Nel nuovo sistema, l'autorizzazione al reimpianto potrà essere esercitata solo dal produttore che ha estirpato e non potrà essere trasferita ad altri produttori: "*È evidente*" è stato sottolineato "*che si rischia la perdita di molti ettari qualora chi estirpa dovesse scegliere di non reimpiantare*". Un'eventualità, questa, tanto più alta in quei territori in cui la maglia poderale è polverizzata e l'età media dei viticoltori elevata. Per ora, mentre manca poco tempo alla pubblicazione dei regolamenti comunitari, all'Italia resta il compito non facile di chiarire al suo interno alcune questioni: in che modo saranno distribuiti i 6 mila ettari di nuovi impianti; come si farà a non penalizzare chi vuole crescere; come assicurare che il meccanismo di assegnazione delle autorizzazioni sia snello e semplice, per evitare di 'bruciare' gli ettari messi a disposizione ogni anno.

E se autorizzazioni non fa rima con competitività, i due temi sono correlati. E l'assemblea di Reggio Emilia è stata anche territorio di confronto con big del mercato mondiale del calibro di Francia e Spagna. Due Paesi che sul rafforzamento delle forme di cooperazione tra produttori stanno pianificando il proprio futuro. L'interprofessione francese, in particolare, come illustrata da **Thierry Coste** (Coop de France), sta dimostrando come migliorare la coesione abbia diversi vantaggi: gestire meglio il rapporto tra mercati e livello delle produzioni, avere più forza contrattuale, remunerare i soci proteggendo la redditività. In Francia, la »

UNA COOPERAZIONE POLVERIZZATA

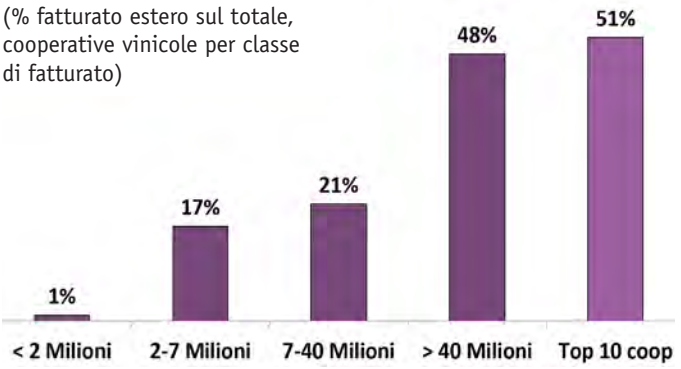


Fonte: Osservatorio sulla cooperazione agricola italiana

» distribuzione dei vini si concentra per il 63% nella Gdo e per il 19% in hard discount; non solo: il 30% dei vini è esportato e la quota è in aumento. Ecco perché i transalpini, promuovendo la cooperazione, puntano a raggruppare l'offerta, avere le risorse per investire e competere meglio. L'Italia, dove la cooperazione è ancora "*polverizzata*", come l'ha definita nella sua relazione **Denis Pantini** (Winemonitor-Nomisma), ha lavorato bene sull'export (nonostante protezionismi, dazi e instabilità politica), ma è anche vero che i risultati migliori hanno riguardato soprattutto i grandi brand. Messaggio chiaro: il successo all'estero dipende da dimensioni aziendali, capitalizzazione e competenze. Caratteristiche che sono altrettanto fondamentali sul mercato interno, caratterizzato da un calo dei consumi fuori casa e dall'aumento delle quote di vendita in Gdo. E se il vino resta concentrato su questo canale, una maggiore dimensione competitiva dei produttori appare quantomai strategica.

PROPENSIONE ALL'EXPORT AL 38%

(% fatturato estero sul totale, cooperative vinicole per classe di fatturato)



LE COOPERATIVE VITIVINICOLE DELL'ALLEANZA

L'Alleanza delle cooperative agroalimentari associa 510 cooperative vitivinicole (165 mila soci produttori e 8 mila occupati), che producono il 52% della produzione vitivinicola italiana, per un fatturato di oltre 4,1 miliardi di euro. Tra le prime 20 aziende di vino italiane, nella classifica Mediobanca, ci sono otto società cooperative: Gruppo Cantine riunite – Gruppo italiano vini e Caviro (rispettivamente al primo e al secondo posto), Mezzacorona (5), Cavit (8), Gruppo Cevico (11), Cantina di Soave (12), La Vis (17) e Collis Veneto wine group (20).

NORCIA

NORCIA - PROSCIUTTI DAL MONDO - NORCIA - PROSCIUTTI DAL MONDO -

GAMBERO ROSSO

PROSCIUTTI DAL MONDO

TRADIZIONE E GUSTO DELL'ALTA NORCINERIA

I MIGLIORI PROSCIUTTI DEL MONDO SELEZIONATI DAL GAMBERO ROSSO
A NORCIA NEL CASTELLO DEL VIGNOLA PER DARE VITA A 3 GIORNI DI ALTA GASTRONOMIA, DEGUSTAZIONI GUIDATE, CORSI DI CUCINA, LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI, CENE A TEMA E TANTO ALTRO

NORCIA, 31 OTTOBRE 1/2 NOVEMBRE 2014

SOLOUMBRIA VALNERINA
Fondo Sociale Europeo
Regione Umbria

prosciuttidalmondo.com
info@prosciuttidalmondo.com

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum è servito

12 GUSTOSI APPUNTAMENTI
IN UNA CHIAVE INSOLITA:

RUM ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 12 CHEF AL FEMMINILE
IN UN ABBINAMENTO ESPLOSIVO

VINI D'ITALIA 2015. Ecco il racconto fotografico della giornata di presentazione della guida Vini d'Italia 2015 che si è svolta lo scorso 25 ottobre, all'Auditorium Massimo di Roma, con l'attesa premiazione dei produttori insigniti dei Tre Bicchieri. A seguire la grande degustazione dei vini premiati allo Sheraton Rome Hotel and Conference Center. Sul sito del Gambero Rosso la photogallery completa e il video

della giornata. Ma Roma è stata solo la prima tappa del World Tour del Gambero Rosso, che nei giorni scorsi è sbarcato a Osaka, per poi proseguire a Tokyo (31 ottobre), Shangai (3 novembre) e Hong Kong (5 novembre). Mentre a Seoul è stato annunciato l'avvio di Gambero Rosso Academy Seoul in partnership con Soodo Culinary College. Nel prossimo numero il racconto di questo viaggio in Oriente.