



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

ЗОНА ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ
CUSTOMS CONTROL ZONE

EMBARGO RUSSO. E IL VINO RISCHIA?

TOSCANA

Bufera sul Piano Paesaggistico. Busi chiede più tempo per le modifiche pag. 2

SCIENZA

Se le aziende finanziano la ricerca: dopo un secolo, in arrivo nuovi portinnesti pag. 4

SISMA

In Napa danni per 50 mln di dollari. Ma i produttori sono di nuovo al lavoro pag. 6

VENDEMMIA

Il maltempo complica l'annata. Gli enologi: l'eccellenza sarà un miraggio pag. 10

RUSSIA

Focus Crimea. In caso di embargo sui vini Ue è pronta a rifornire Mosca? pag. 12



TOSCANA, TROPPI VIGNETTI? IL MONDO DEL VINO INSORGE CONTRO IL PIANO PAESAGGISTICO. BUSI: "PIÙ TEMPO PER MODIFICARLO"

Non poteva scegliere miglior modo il governatore della Toscana, Enrico Rossi (che potrebbe ricandidarsi alle elezioni regionali del 2015), per attirarsi contro le ire del mondo agricolo. Dai vivaisti ai cerealicoltori, passando per il settore vino, che da solo (con 60 mila ettari e 25 mila aziende) vale il 15% del Pil agricolo toscano, le tremila pagine del Piano di indirizzo territoriale, con valenza di Piano paesaggistico, costato oltre un milione di euro e approvato dal consiglio regionale il 2 luglio scorso, stanno seminando perplessità e malumori in tutti i territori, dalla Versilia a Montepulciano. Non basta che ci siano 200 mila ettari di superficie (10% di quella regionale) che possono essere recuperate a fini agricoli: "Le direttive sembrano vincoli e divieti, l'impostazione è obsoleta e per gli Enti locali non c'è spazio per l'interpretazione delle norme", ribadisce il presidente del Consorzio del Vino Chianti, **Giovanni Busi**, tra i più accesi critici: "La Regione vorrebbe fotografare il paesaggio com'è oggi e lasciarlo così in futuro. Ma ricordo che sui campi ci andiamo noi agricoltori. Non si può, poi, dire che dove c'è una massificazione del vigneto occorre una alternanza culturale. Vogliamo



forse offrire delle ginestre al posto dei vini?". Le associazioni di categoria sono al lavoro per presentare entro il 29 settembre le osservazioni al Piano. E lo stesso Enrico Rossi (dopo aver incassato alcuni distinguo tra i suoi stessi assessori) ha iniziato, con la visita a Frescobaldi, un pellegrinaggio orientato al dialogo per tastare da vicino gli umori delle imprese.

"Il Piano va rivisto integralmente, perché appare redatto da persone che con l'agricoltura non hanno niente a che fare. Ecco perché" propone Busi "occorrerebbe spostare in avanti la scadenza del 29 settembre. Alcuni mesi in più non faranno male, visto che per avere un nuovo Piano ci sono voluti molti anni". — **G. A.**

▲ Chianti Classico nella 'list' delle Migliori regioni vinicole di Wine Enthusiast

Potrebbe essere il Chianti Classico la "miglior regione vinicola 2014", secondo la rivista americana Wine Enthusiast. L'area del Gallo Nero se la vedrà con Champagne, Sonoma Coast, Red Mountain e New York State. L'esito si conoscerà a fine dicembre.

Meno referenze per Tenute Genagricola, l'ad Marchionne: "Snellire per migliorare l'offerta"

a cura di Gianluca Atzeni

Niente a che vedere con il numero uno di Fiat-Chrysler, tranne il cognome e il ruolo di amministratore delegato. Alessandro Marchionne (47 anni, ex dg di Agricola San Felice, gruppo Allianz) sarà chiamato a guidare una delle maggiori aziende agroalimentari: Genagricola, ramo di Generali Italia che nel 2013 ha fatturato 50 milioni di euro, il 40% dal settore vitivinicolo. E sarà proprio questo uno dei comparti-fulcro della nuova strategia di ammodernamento: le 8 tenute (760 ettari in Veneto, Piemonte, Friuli, Romagna e Lazio, per 4 milioni di bottiglie) saranno interessate da una razionalizzazione delle referenze e da un'operazione di snellimento (supervisione affidata all'enologo Riccardo Cotarella), per investire sui brand di maggiore appeal: Prosecco, Pinot Grigio e Friulano, ma anche Ribolla Gialla e Albarossa del Mon-



ferrato. "Il numero di referenze" spiega l'ad Marchionne a Tre Bicchieri "è stato ridotto del 20% circa. Ma ridurre le etichette non significa rinunciare ad alcune produzioni. Anzi, vuol dire lavorare con maggior pianificazione, a partire dal commerciale, eliminando quelle sviluppate nel corso degli anni senza un progetto definito o coerente con la strategia del gruppo. Eti-

chette che oggi sviluppano poco fatturato ma che sono fonte di alti costi di distribuzione e confezionamento". Ora l'obiettivo è la crescita estera (il 70% circa del fatturato è in Italia) e non si escludono nuovi investimenti: "Li valuteremo in nuove regioni o in quelle dove già siamo presenti, per migliorare il mix di prodotti".

Dati 1. Emilia Romagna, produzione in calo del 5-8%

La produzione di vino in Emilia Romagna scenderà tra il 5 e l'8% rispetto al 2013, quando con 6,7 milioni di ettolitri fece registrare un aumento record del 15% sull'anno precedente. La stima è della Coldiretti regionale, che sottolinea come per le imprese siano aumentati i costi di produzione per i maggiori interventi in vigna, che hanno evitato ulteriori danni all'uva. Nella regione sono 52 mila gli ettari di vigneto, 23 mila le aziende, il 35% delle quali vende direttamente al consumatore. La produzione è per il 70% costituita da vini rossi, per il 30% a vini Doc, il 40% a vini Igt e per il resto a vini da tavola.

Dati 2. Marche, vendemmia in aumento del 10%, costi di produzione a +30-40%

Cresce la produzione di vino nelle Marche (17 mila ettari vitati). L'Istituto Marchigiano di Tutela (Imt) e la Coldiretti regionale stimano un +10% complessivo, con un 80% delle uve che andrà a costituire la base di vini Doc, Docg e biologici. Purtroppo, all'aumento delle quantità raccolte si unisce anche un consistente aggravio dei costi. "Non c'è stato né un vero inverno né una vera estate" dice Alberto Mazzoni, direttore Imt "e il risultato, complice l'insistenza delle piogge, è stato un incremento dei costi di produzione del 30-40% a carico delle aziende. I vini migliori verranno dunque dal buon senso di chi ha saputo effettuare interventi puntuali e mirati in vigna".



Il Gruppo Lunelli riunisce le sue tre tenute: obiettivo? 500 mila bottiglie

I vini fermi del Gruppo Lunelli riuniti all'interno del marchio comune "Tenute Lunelli", che comprenderà i prodotti delle cantine a Podernovo (Toscana), Castelbuono (Umbria) e Margon (Trentino): "Dopo molti anni abbiamo deciso di mettere il nome di famiglia in questo marchio ombrello perché pensiamo di aver raggiunto i livelli di qualità prefissati, dallo Chardonnay al Sagrantino, fino al Sangiovese", dice **Matteo Lunelli**, ad del Gruppo che comprende i marchi Ferrari, Segnana, Surgiva, Bisol: "Sono tutti vini biologici e sostenibili: oggi parliamo di 300 mila bottiglie ma nel medio-lungo periodo contiamo di arrivare a

500 mila. È chiaro che ogni tenuta manterrà la sua identità territoriale, ma i vini avranno una veste comune".

Quando ai mercati, si guarda agli Usa con i vini dell'Umbria, alla Germania con quelli toscani, al Giappone e nord Europa con Tenuta Margon: "L'obiettivo è anche quello di attirare verso le rispettive cantine, luoghi di fascino" conclude Lunelli "un numero sempre maggiore di enoturisti".



Passo dopo Passo. I prossimi mille giorni del ministro Martina

Così come il premier Renzi, anche il ministro Martina ha presentato il programma agricolo dei suoi prossimi mille giorni. Iniziato, quindi, il countdown. Gli obiettivi da centrare sono: aumento delle imprese agricole gestite da giovani da 48 mila a 60 mila, incremento del volume export del Made in Italy agroalimentare da 33 a 50 miliardi entro il 2020, crescita regionale con i piani europei della Politica agricola comune 2014-2020, per un valore di ben 52 miliardi. "In questi mesi" ha commentato Martina "abbiamo già lavorato al miglioramento dell'impiego delle risorse europee, a nuove azioni per l'occupazione e a forti misure di semplificazione amministrativa, come fatto con "Campolibero" nel dl competitività. Inoltre con il decreto "Terrevive" sono stati individuati 5.500 ettari di terreni dello Stato da riportare all'agricoltura, attraverso l'affitto o la vendita ai giovani. Adesso una delle sfide più importanti che ci aspettano è l'attuazione delle misure della nuova Politica agricola comune. Sono sicuro che ce la faremo".

CONTESA

Contesa società agricola



www.contesa.it

L' Abruzzo Vero

Collecorvino (PE)

NUOVI PORTINNESTI IN ARRIVO. GLI ULTIMI RISALGONO A FINE '800. UNA RICERCA METTE INSIEME UNIVERSITÀ E AZIENDE VITIVINICOLE

a cura di **Loredana Sottile**

Potrebbe essere la ricerca del secolo, considerando che l'ultimo studio in materia ha fatto la storia della viticoltura moderna. Stiamo parlando del progetto italiano che ha già portato alla creazione di nuovi portinnesti: quattro per la precisione della serie M, iscritti da maggio nel registro nazionale delle varietà. La ricerca, condotta dal professor **Attilio Scienza**, ha visto la collaborazione tra i ricercatori delle Università di Milano, Padova, Torino e Piacenza, il CRA Vite di Conegliano e la FEM di S. Michele all'Adige. In realtà si tratta di uno studio iniziato negli anni '80, che ha avuto un'accelerazione negli ultimi anni, sia a livello scientifico sia economico.

Da questo punto di vista, infatti, ha trovato il finanziamento di aziende private, appartenenti al mondo del vino che si sono legate all'interno della neo società Winegraft, presieduta da **Marcello Lunelli**. Ne fanno parte: Ferrar-

ri, Zonin, Bertani Domains, Armani Albino, Bioverde, Nettuno Castellare, Banfi, Cantina Due Palme, Fondazione Venezia, Claudio Quarta vignaiolo, Cantine Settesoli, per un finanziamento di circa mezzo milione di euro. *“L'obiettivo vale la posta in gioco”* dice a Tre Bicchieri il presidente Lunelli. *“Tra i risvolti futuri, il recupero dei territori dove magari per problemi idrici o climatici non si era ancora potuto impiantare vigneti, una maggiore efficienza nell'assorbimento delle sostanze minerali e di conseguenza una notevole riduzione dei costi. C'è poi da considerare che molti nuovi problemi cominciano ad affacciarsi al mondo della viticoltura, ed è importante essere già pronti”*. Non si dimentichi, infatti, che è dalla fine dell'Ottocento, con l'arrivo della fillossera in Europa, che non sono stati più creati nuovi portinnesti, nonostante gli evidenti cambiamenti della viticoltura. *“Probabilmente fino a questo momento non non se n'è avuta la necessità, ma è arrivato il momento di guardare oltre”* continua Lunelli *“e di*

ridare un ruolo di rilievo all'apparato radicale come centro di controllo per tutta la pianta. Tra i motivi e le criticità che hanno stimolato la ricerca ci sono la carenza idrica, la salinità dei suoli, il calcare attivo”. I diritti su questi portinnesti saranno esercitati da uno spin-off dell'Università di Milano, l'IpAdLab, mentre i Vivai Rauscedo si occuperanno della creazione dei campi di piante madri dove prelevare il materiale per la moltiplicazione e per la commercializzazione. Con le royalty che deriveranno dalla vendita, sarà garantita continuazione del progetto di miglioramento genetico dei portinnesti. *“Al di là delle ricadute per la ricerca”* è il commento del professor Scienza *“si tratta del primo esempio di finanziamento diretto dell'industria vinicola italiana ad un progetto di ricerca, ed è un esempio di collaborazione efficace tra il mondo universitario e quello della produzione, spesso troppo distanti tra di loro”*. I primi vini, frutto dei nuovi portinnesti, dovrebbero essere pronti per il 2016.

Prosecco Docg, un impianto fisso per i trattamenti fitosanitari in alta collina

Un passo in avanti per la sostenibilità del Conegliano Valdobbiadene che ha presentato, insieme all'Università di Padova, il primo prototipo di impianto fisso per i trattamenti fitosanitari nelle colline più alte del territorio. Il progetto si chiama Deriva (Difesa Ecosostenibile per la Riduzione dell'Inquinamento nella Viticoltura Avanzata) e potrebbe presto sostituire l'elicottero e l'erogazione manuale, eliminando il problema dell'esposizione ai prodotti da parte di chi lavora e vive nell'area. Ma come funziona? Per la copertura della chioma dall'alto vengono utilizzati ugelli tipo microsprinkler, mentre per il trattamento dei grappoli dal basso ci si serve di ugelli rivolti verso l'alto posti a 40 cm dal terreno. L'impianto generale è alimentato da una motopompa in cui convergono l'acqua e la miscela fitoiatrica, preparata in un serbatoio esterno. Al momento il prototipo è stato allestito in un appezzamento in collina di mille metri quadri, occupato da sei filari.



Prosecco Doc, un nuovo sistema di tracciabilità

Dall'Università di Pisa un innovativo metodo di tracciabilità dei mosti ottenuti da vitigni di Glera di dieci aziende nell'area del Prosecco Doc del Veneto. Il tracciante usato è lo stronzio (Sr) e i suoi isotopi, di cui nei tre anni di sperimentazione sono stati misurati l'abbondanza nei suoli nell'uva e nei prodotti della vinificazione. L'applicazione pratica avrà dei risvolti notevoli per la protezione di un prodotto come il Prosecco tra i più venduti e imitati al mondo.

VINI&SCIENZA. CON LA "VITICOLTURA MODERNA" DELLA RISCOSTRUZIONE POSTFILLOSSERICA, NASCE UN NUOVO MODO DI FARE RICERCA E DI COMUNICARLA

Le peripezie che hanno accompagnato le ricerche attorno alla soluzione del problema della fillossera, durate circa 30 anni, dal 1869 al 1898, hanno determinato un profondo cambiamento non solo nella struttura della viticoltura europea, ma anche nelle strategie della ricerca e nelle sinergie tra il mondo accademico e quello della produzione, nella scelte di fondo (lotta o innesto) e nelle modalità della comunicazione. Forse per la prima volta i centri di ricerca e di formazione (Università e le neo fondate scuole di enologia) arrivarono fino ai viticoltori, che diventano attivi sperimentatori dei risultati delle migliaia di ibridi, prima come IPD e poi come portinnesti. La necessità di diffondere rapidamente i risultati, spinse le Accademie di Agricoltura e delle Società di Agricoltura, ad organizzare frequenti viaggi studio in Italia e in Francia per convincere i viticoltori a rinnovare i loro vigneti, con la partecipazione di figure scientifiche di primo piano, come Planchon, Millardet, Foex. Altro fenomeno nuovo fu la diffusione di pubblicazioni e di giornali, dai titoli molto espliciti come "La fillossera", "L'innesto", "Le viti americane" (per citare solo quelle italiane), strumenti non solo di informazione, ma anche palestra di confronti sulle mille perplessità dei viticoltori. Una sorta di posta al Direttore. Si stima che tra il 1868 ed il 1900 siano stati pubblicati in Europa circa 1500 articoli e libri relativi alla fillossera. Il ruolo di questa stampa specializzata era anche quello di ricomporre quella frattura che si era creata tra viticoltori ed tecnici sulle strategie da adottare. Infatti, negli anni dell'incertezza, a partire dal 1881, anno di svolta, verso la scelta di rifare la viticoltura su piede americano - sostenuta dai cosiddetti "americanisti" - si manifesta l'ostilità dei "solforasti" o sostenitori dell'uso degli insetticidi (solfuro di carbonio e solfocarbonato di potassio). La loro influenza si ebbe soprattutto in Francia, fino agli anni '30, sostenute dalle teorie di Daniel sulla "contaminazione" della linfa della vite europea da parte del "sangue" americano, e quindi del vino, considerato non più "puro". La storia si ripete ai nostri giorni, sebbene con altre argomentazioni, in difesa della viticoltura naturale o biodinamica.



Attilio Scienza Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

Il Rum è servito. Zacapa e Gambero Rosso inaugurano una nuova stagione di abbinamenti

Chi l'ha detto che il rum non può essere bevuto a tutto pasto? Provare per credere. Zacapa e Gambero Rosso inaugurano una stagione all'insegna dell'inusuale abbinamento tra rum di qualità (quello del celebre marchio guatemalteco) e l'alta cucina. Dodici appuntamenti in dodici ristoranti d'Italia, da nord a sud della Penisola, che vedranno protagoniste dodici donne, chef creative alle prese con un menu degustazione di tre portate studiato per presentare un raffinato dialogo con il rum. Primo appuntamento il 5 settembre al Victoire di Milano con la cucina della chef congolese Victoire Gouloubi. Il 12 settembre toccherà a Sara Preceruti della Locanda del Notaio di Pello Intelvi (Como); il 18 ad Antonia Klugmann del Venissa di Venezia; il 26 ad Aurora Mazzucchelli di Marconi a Sasso Marconi (Bologna) e il 27 a Serenella Medone di Al Solito Posto a Bogliasco (Genova). Il tour a base di rum riprenderà nel mese di ottobre, l'11, da Montecosaro (Macerata) con la proposta culinaria di Rosaria Morganti del ristorante Due Cigni, per poi sbarcare nella Capitale il



17 ottobre nei locali di Marzapane della giovane chef spagnola Alba Esteve Ruiz. Si prosegue il 24 ottobre con Marianna Vitale al ristorante Sud di Quarto (Napoli), per poi far rotta su Palermo il 30 ottobre a Bye Bye Blues per ritrovare la cucina di Patrizia Di Benedetto. Gli ultimi tre appuntamenti, invece, sono il 7 novembre al ristorante Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (Brindisi) con Antonella Ricci, il 15 novembre al Dattilo di Strongoli (Crotone) con Caterina Ceraudo e il 21 novembre al Borgo San Jacopo di Firenze con Beatrice Segoni. La selezione di rum in tavola prevede tre versioni: Ron Zacapa 23 (gusto morbido e sentori di frutta tropicale e vaniglia), Ron Zacapa 23 Etiqueta Negra (più intenso, con note di cioccolato e spezie) e Ron Zacapa XO (aroma di tabacco, caramello e cannella). Il programma completo è consultabile nella sezione dedicata del sito del Gambero Rosso; per partecipare è necessario prenotare contattando direttamente i ristoranti coinvolti. <http://www.gamberorosso.it/ilrumeservito/item/1020131-le-12-cene-in-programma>

L'Armenia diventa il 46esimo Stato membro dell'Oiv



L'Armenia entra a far parte dell'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), portando il numero degli Stati membri a 46. In questo modo lo Stato caucasico mette in evidenza la sua storia viticola: si ricordi che l'Armenia, insieme alla vicina Georgia, è una delle culle del vino e fu tra i primi Paesi a praticare la vinificazione. Oggi il vigneto, che dagli anni '80 ha perso la metà della propria superficie, si estende per circa 15 mila ettari dove si producono vini fermi, spumanti e brandy. Tra i vitigni più utilizzati, Areni nero per i vini rossi, Tchilar e Voskehat per i bianchi. L'adesione all'Oiv sarà formalizzata il prossimo 14 novembre in Argentina, dove si terrà l'Assemblea Generale della cosiddetta Onu del vino.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,

Gianguido Breddo, Attilio Scienza

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

5 settembre

Il rum è servito

Cena accompagnata da rum al ristorante Victoire Milano

www.gamberorosso.it/

ilrumeservito

6 settembre

Soave Versus

Palazzo Gran Guardia

Verona

fino all'8 settembre

6 settembre

Sana

Salone internazionale

del biologico

e del naturale

Bologna

fino al 9 settembre

7 - 14 - 21- 28

settembre

Cantine Aperte

in Vendemmia

nelle cantine del

Movimento Turismo Vino

www.movimento

turismovino.it

12 settembre

Il rum è servito

Cena accompagnata

da rum alla

Locanda del Notaio

Pellio Intelvi (Como)

www.gamberorosso.it/

ilrumeservito

13 settembre

Centomiglia

sulla Strada

del Prosecco

Superiore 2014

tour in auto d'epoca

con soste in cantina

ore 9 partenza

da Valdobbiadene

ore 17 arrivo

nella città di Conegliano

conegliano

valdobbiadene.it

18 settembre

Vino al Vino

Panzano in Chianti

(Firenze)

fino al 21 settembre

18 settembre

Festa dell'Uva

Soave

fino al 22 settembre

20 settembre

Festival Franciacorta

in cantina

Comuni della Strada

del vino Franciacorta

fino al 21 settembre

27 settembre

Il Veneto al 300 x 100

Castello S. Salvatore

di Susegana (Tv)

dalle 10 alle 20

18 ottobre

Gustus

Vini e Sapori dei Colli

Berici

Palazzo Valmarana Braga

Vicenza

fino al 19 ottobre

20 e 21 ottobre

Autochtona

Forum nazionale

dei vini autoctoni

Fiera Bolzano



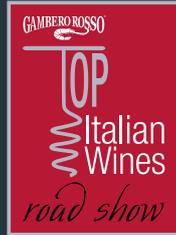
GIUSTI

GIUSTI WINE

Il Gusto
NOBILE della
TRADIZIONE



Società Agricola Giusti Dal Col S.r.l.
Via Del Volante 4 - 31040 Nervesa Della Battaglia
Tel +39 0422 720 198 | email:info@giustiwine.com | www.giustiwine.com



INTERNATIONAL EVENTS

CALENDAR 2014

CALENDAR 2015

OCT

NOV

DEC

JAN

FEB

MAR

APR

MAY

JUN

3 november
SHANGHAI
trebicchieri

5 november
HONG KONG
trebicchieri

20 november
MOSCOW
trebicchieri

25 october
ROME
trebicchieri

29 october
OSAKA
Roadshow

31 october
TOKYO
trebicchieri

2 december
ISTANBUL
Roadshow

12 january
STOCKHOLM
Vini d'Italia

14 january
COPENHAGEN
Vini d'Italia

15 january
OSLO
Vini d'Italia

january 2015
MUNICH
Vini d'Italia

25 november
ZURICH
Vini d'Italia

27 november
WARSAW
Vini d'Italia

3 february
MIAMI
Vini d'Italia

5 february
NEW YORK
trebicchieri

10 february
CHICAGO
trebicchieri

12 february
SAN FRANCISCO
trebicchieri

february 2015
LONDON
Vini d'Italia

2 march
SYDNEY
trebicchieri

14 march
DÜSSELDORF
trebicchieri

21 april
HOUSTON
Roadshow

24 april
MEXICO CITY
Roadshow

1 june
VANCOUVER
trebicchieri

4 june
TORONTO
trebicchieri

9 june
SAINT PETERSBURG
Vini d'Italia

11 june
HELSINKI
Vini d'Italia

11 may
TAIPEI
Roadshow

13 may
GUANGZHOU
Vini d'Italia

15 may
BEIJING
Roadshow



Napa Valley, dopo il terremoto la vendemmia continua...

▲ a cura di Loredana Sottile

“KEEP CALM AND MAKE more wine”. È questo il motto dei viticoltori di Napa Valley a dieci giorni dal terremoto che li ha colpiti, il più grande degli ultimi 25 anni: 6.1 gradi sulla scala Richter con epicentro a soli 6 chilometri dalla famosa regione vitivinicola. E con questo spirito, molto americano, adesso si fa la conta dei danni: sono oltre 120 le cantine e le aziende agricole che lo

scorso 24 agosto hanno visto botti e bottiglie fracassate per terra per un valore di circa 50 milioni di dollari. Il tutto proprio a vendemmia in corso e in un'annata già segnata dalla siccità. **Non si sa ancora quanti ettolitri di vino siano andati persi, ma i produttori cercano di essere ottimisti:** effettivamente se il terremoto fosse stato a novembre, a vendemmia finita, i danni sarebbero stati di ben altra portata. Intanto Napa Valley Vintners (NVV) ha annunciato che

donerà 10 milioni di dollari per creare la Napa Valley Community Disaster Relief Fund e far fronte all'emergenza. Oltre al vino c'è tanta preoccupazione anche per il settore dell'enoturismo – fonte di grande ricchezza per tutto il territorio - ma l'organizzazione del commercio “Visit Napa Valley” ha fatto sapere che quasi tutti gli esercizi (aziende vinicole, ristoranti e hotel) sono già ritornati alle normali funzioni. Come a dire, inutile piangere sul vino versato.

▲ IL MIO EXPORT. Andrea di Fabio – Cantina Tollo

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

33%, in crescita del 7,5% rispetto al 2012.

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

Le bottiglie Cantina Tollo sono distribuite in quasi tutti i Paesi dell'Ue, in particolare Germania, Olanda, Svezia e Francia. Oltreoceano soprattutto in Canada e negli Stati Uniti. Tra i mercati emergenti Russia, India e Cina. Anche se quest'ultima, nell'ambito dei Paesi emergenti, si sta dimostrando la meno performante per via della politica di austerità avviata dal Governo.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Assistiamo ad uno snellimento informatico delle procedure, ma siamo, in taluni casi, ancora troppo appesantiti dalla legislazione italiana e dalle difficoltà di rapportarsi con un mondo sempre più globale.

4. E ADESSO CI RACCONTI UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Credo che la cosa più strana che si possa notare è che oggi, come forse 50 anni fa, la missione di chi lavora nel mondo del vino non sia solo quella di vendere un prodotto, ma di diffondere la cultura ad esso associato. Capita a volte che esistano, soprattutto nei Paesi emergenti, clienti a cui dover ancora spiegare le basi del vino distinguendolo tra "bianco e rosso".



Agosto non cancella i disagi creati da un luglio con piogge record. Le maggiori difficoltà per le uve nel Nord-Est ma anche in Toscana, dove il Sangiovese è "gonfio d'acqua". Gli enologi: "L'eccellenza non ci sarà"



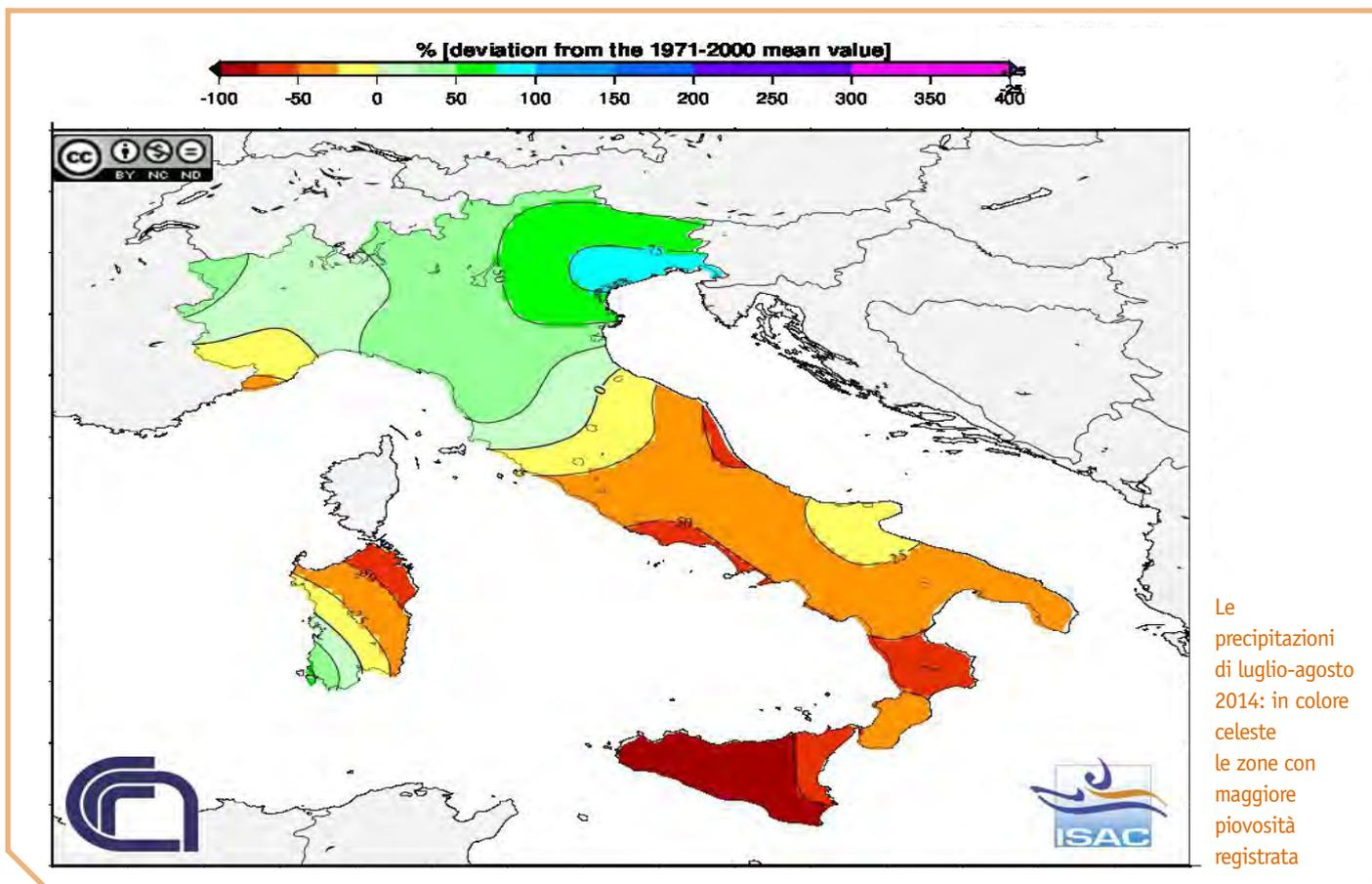
"Annata molto difficile" In quanti rinunceranno a produrre i cru?

▲ a cura di Gianluca Atzeni

NON SARÀ FACILE TROVARE LA GIUSTA MISURA per ottenere grandi vini da un'annata come questa. Probabilmente bisognerà accontentarsi, mettendo da parte non poche velleità, e soprattutto dimenticare, o quasi, il termine "eccellenza". La parola che circola di più in questi giorni tra gli addetti è "qualità media". E sarà quantomai delicato il lavoro a cui saranno chiamati gli enologi da qui in avanti. L'andamento climatico di luglio e agosto, secondo i dati aggiornati forniti dall'Isac-Cnr, disegna un'Italia a due facce: un Centro-nord in cui le piogge sono state il 30% in più sulla media del periodo 1971-2000 (il 49esimo bimestre più piovoso); un Sud a -31% di precipitazioni. Gli effetti sulla produzione si sentono soprattutto al Nord, innanzitutto con un aumento generale dei costi produttivi (dovuti soprattutto a maggiori trattamenti contro le ripetute fitopatie). Il Nord-est, in particolare, è l'area maggiormente interessata: le uve presentano gradazioni basse, la maturazione procede lenta e mancano anche le decisive escursioni termiche, fenomeno determinato da una copertura nuvolosa persistente che ha mantenuto le temperature minime notturne sopra le medie.

TRA LE COLLINE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE Docg, i viticoltori hanno lavorato il 20% di ore in più sulla media per garantire una qualità delle uve accettabile in termini di acidità e concentrazione degli zuccheri. Compito non facile, come nota il presidente del Consorzio, **Innocente Nardi**, visto che da giugno ad agosto le temperature sono rimaste al di sotto di 2-3 gradi sulle medie e solo la forte pendenza delle Rive e un clima ventilato potrebbero determinare un'inversione di tendenza. È vero che *"il basso grado alcolico non sempre è negativo"* come osserva il presidente del Consorzio Friuli Colli Orientali-Ramandolo, **Adriano Gigante** *"anzi va incontro alle nuove tendenze di mercato che chiede prodotti freschi e leggeri"*.

MA PROVIAMO A CHIEDERLO AI PRODUTTORI DELLA VALPOLICELLA, dove si inizia a vendemmiare tra una settimana e dove i 550 millimetri di pioggia, contro una media di 200 mm, hanno fatto la differenza. E le prime "vittime": Bertani non produrrà l'Amarone Classico 2014: *"Chi produce in fruttai ad appassimento naturale, e non tecnologici"* dice l'ad, **Emilio Pedron** *"per coerenza al proprio stile e alla più pura tradizione dovrebbe rinunciare inevitabilmente a questa annata"*. Gran parte delle aziende possiede le tecnologie per superare il problema. Tuttavia, come Bertani, molti produttori (si stima un 30-40%) stanno rinunciando alla raccolta delle uve da destinare all'appassimento. **Daniele Accor-** >>



dini, enologo e direttore della Cantina di Negrar, è molto chiaro: "Sarà una vendemmia per professionisti e ne uscirà bene chi ha saputo gestire innanzitutto in vigneto il sistema di copertura della vite. Molta uva, colpita da botrite e soprattutto dalla peronospora larvata, verrà scartata". Il Consorzio Valpolicella ha abbassato dal 50% al 35% la quota di uve destinate ai fruttai: "L'unica via" come ha detto il presidente del Consorzio, **Christian Marchesini** "per salvare la qualità". Percentuale che, è prevedibile, non sarà raggiunta in media su tutti i circa 8 mila ettari del comprensorio; pertanto, dai 300 mila quintali medi di uve si potrebbe scendere a 200/250mila. Inutile dire che meno Amarone e meno Ripasso porteranno su i prezzi: "Se saranno troppo alti", avverte Accordini "potrebbero esserci difficoltà sul mercato. Sarà l'anno del Valpolicella, tipologia che fino a 20 anni fa ha rappresentato il territorio e a cui dovremmo dare più attenzione".

ANCHE IN SUD TIROLO, DOVE LA VENDEMMIA È GIÀ INIZIATA, si spera nel sole: "Si dovrà controllare uva per uva, per consegnare alle cantine solo quelle sane", rileva **Max Niedermayr**, neo presidente del Consorzio vini Alto Adige. Problemi di maturazione in Toscana, dove la Regione, viste le condizioni meteo, ha autorizzato l'aumento del titolo alcolometrico per uve, mosto e vino. A soffrire maggiormente è proprio il Sangiovese, che sarà raccolto tra circa 20-25 giorni: "È un vitigno che più di altri sente le quantità

d'acqua e bisogna immaginarlo come una sorta di spugna" sottolinea l'esperto ed enologo, **Paolo Vagaggini**. "Ad oggi, a seconda delle zone, si nota un acino molto gonfio: il momento è a rischio, il pericolo è la muffa e lo sbilanciamento del rapporto tra parte solida e liquida. Non siamo in una situazione ottimale. Per l'enologo, si tratterà di operare dei salassi, cercando di ridare equilibrio". Con queste premesse il rebus sarà capire chi riuncerà, ad esempio, a produrre Brunello: "È un'annata difficile. I produttori intelligenti dovrebbero evitare di farlo, oppure farne meno, magari optando per un bel rosso. In ogni caso non è un'annata compromessa: nel 1995 la situazione era analoga, dal 15 settembre soffiò la tramontana, l'acqua in eccesso fu riassorbita e l'annata fu strepitosa".

NELLE LANGHE, I VITICOLTORI PIEMONTESI STANNO FACENDO i conti con un superlavoro: da una media di 8-9 trattamenti si è passati a 15-18. Anche qui tanta acqua da giugno e poca luce, ma situazione migliore rispetto al Veneto, come spiega il consulente enologo, **Gianfranco Cordero**: "Dolcetto e Barbera stanno soffrendo: daranno buoni vini base, ma senza eccellenze. Mentre il Nebbiolo ha tempo ancora un mese per maturare. Non è ancora un malato terminale, diciamo piuttosto che ha preso un bel raffreddore. Ci sono zone, dove la grandine ha colpito, che non consentiranno di fare grandi cru, ma altre, come Serralunga, dove le uve sono molto belle. Si lavora giorno per giorno. E la partita è ancora aperta".

Dopo lo stop di Mosca all'import di prodotti agroalimentari Usa e Ue, adesso si teme anche per il settore vitivinicolo. E gli occhi sono puntati su Gancia: l'amicizia Putin-Tariko influirà sulle decisioni del Cremlino?

Embargo russo. I vini di Crimea sostituiranno quelli europei?

▲ a cura di Gianguido Breddo*

ANCORA TENSIONI SUL FRONTE RUSSO. DA SETTIMANE si parla dell'embargo che dal 7 agosto ha bloccato le importazioni dall'Ue e dall'Usa di carni bovine e suine, pollame, pesce, formaggi e latticini, frutta e verdura, come ritorsione alle sanzioni subite per il ruolo svolto nella crisi ucraina. E da settimane il mondo del vino sta col fiato sospeso per le possibili disposizioni che potrebbero riguardare il comparto. Ricordando che solo nel primo trimestre 2014 l'Italia ha esportato in Russia 8,069 milioni di litri di vino e mosti per un valore di 18,710 milioni di euro. Al momento, però, le paure legate al vino non hanno trovato un riscontro oggettivo, anche se da settimane la stampa internazionale parla di piani russi per favorire la produzione interna di vino e addirittura per riportare le aziende ad un sistema di monopolio statale.

MA SE IL CREMLINO DI PUNTO IN BIANCO RINUNCIASSE AL vino italiano – ed europeo in genere – dove potrebbe attingere? A parte la produzione interna, che negli ultimi anni è cresciuta sia in quantità, sia in qualità, uno dei possibili “pozzi vitivinicoli” potrebbe essere rappresentato dalla Crimea che da maggio è tornata, tra mille controversie, sotto l'influenza russa. Ma, geopolitica a parte, anche sul

fronte vitivinicolo le cose non sembrano così facili. Infatti, nonostante il governo presieduto da Dmitrij Anatol'evič Medvedev abbia deciso una serie di facilitazioni per la diffusione dei vini di Crimea sul territorio russo, chiedendo alle maggiori catene di retail di riservare a questi una percentuale di spazio negli scaffali, la strada non pare proprio spianata per le aziende vitivinicole della penisola. È quanto ha espresso in una recente intervista **Nicholas Boyko**, amministratore delegato di "Massandra", una delle maggiori aziende del settore, con 10 milioni di bottiglie prodotte all'anno: *“Nello spirito siamo russi e naturalmente, c'è euforia: siamo felici di essere tornati in patria. Ma è anche importante separare la parte emotiva dai fattori specifici che incidono sul funzionamento dell'impresa”* dice Boyko *“eravamo felici di rientrare nel mercato russo, non come esportatori, ma come produttori domestici. Ma si è scoperto che in 23 anni, mentre vivevamo in appartamenti diversi, la legislazione russa e ucraina sulla regolamentazione del mercato dell'alcool, hanno preso direzioni diverse. E ora vediamo, con sorpresa e ansia, che i nostri prodotti non rientrano nella legislazione russa”*.

QUESTO PROBLEMA RIGUARDA I COSIDDETTI “VINI-FORTIFICATI”, prodotti di punta di Massandra, ai quali secondo la nuova legislazione russa, può essere innalzata la gradazione solo aggiungendo alcool distillato da uve, mentre >>



i vignaioli di Crimea hanno da sempre utilizzato alcoli derivati da grano o barbabietola, secondo una tecnologia messa a punto oltre 100 anni fa.

SECONDO BOYKO LE SPERIMENTAZIONI FATTE CON LA SOSTITUZIONE dello spirito di grano hanno avuto esito negativo, in quanto l'eliminazione di sapori indesiderati presenti nel distillato di vino, richiede molti anni di giacenza in botte, con un aggravio di costi enorme. Ma non è solo questo: i viticoltori devono ri-registrare tutti i loro prodotti secondo le normative russe, che in fatto di burocrazia non scherza e che si traduce in termini di tempo e denaro. E ancora: data la situazione politica sono quasi persi sia il mercato ucraino, sia altri mercati europei, mentre per servire i clienti dell'Estremo Oriente e dell'Asia vi sono difficoltà logistiche, poiché i porti russi non sono attrezzati per questo tipo di prodotto come, invece, lo erano quelli ucraini, dai quali partivano tutte le spedizioni. E dulcis in fundo si sono evidenziate difficoltà nei costi di produzione: le bottiglie in vetro che si producono nella zona di Volnogorsk (Ucraina) avevano prezzi molto più convenienti di quelle che si dovranno comperare in Russia. Anche il salario dei lavoratori stagionali, che in un'azienda come Massandra pesano per circa 2.500 unità, si profila molto più oneroso.

INSOMMA, LA PRODUZIONE dei vini di Crimea non è ancora pronta a sostituire il quantitativo che arriva dall'Europa, e quindi l'embargo sui vini sarebbe solo un'ultima ipotesi. C'è poi da considerare che l'azienda piemontese Gancia, ormai dal 2011 è in mano (per l'86%) al magnate russo Roustam Tariko che ha come mercato di riferimento proprio il suo Paese. Bloccare le importazioni di vini e di spumanti italiani verso Mosca, significherebbe marciare anche contro un personaggio molto influente e vicino allo stesso Putin. Si vocifera semmai di limitare i semilavorati (mosti e concentrati) che oggi arrivano massicciamente da Italia, Francia e Spagna, proprio sviluppando ed incrementando questa produzione in Crimea. Ma per sapere cosa avverrà, bisognerà seguire le prossime vicende politiche: domani (venerdì 5) l'Ue dovrà pronunciarsi sulle muove sanzioni già annunciate. Se la situazione continuasse ad inasprirsi, allora ogni ritorsione russa potrebbe essere plausibile. E immediata.

NUMERI E VINI DELLA CRIMEA

In Crimea sono attive 38 imprese che operano nel settore del vino, e che lavorano **264.000** tonnellate di uva all'anno. La superficie vitata totale delle aziende agricole è di circa **3.000** ha.

Le principali varietà coltivate sono:

Rkatsiteli (vitigno originario della Georgia) **44%**
 Aligote **11%**
 Sauvignon bianco **5,3%**
 Riesling **5,2%**
 Cabernet Sauvignon **4%**
 Moscato **2,7%**
 Merlot **2,5%**

Le aziende vinicole più rilevanti sono:

▲ Combinat "Massandra" : vini, vini dolci (tipo porto e muscat) produce circa 9 milioni di bottiglie di vino all'anno, dei quali il 50% di vini da dessert, il 15% dei vini da tavola ed il 35% di vini liquorosi
 ▲ "Koktebel" Inkerman Winery: vini, vini dolci e cognac

*console onorario d'Italia a Samara e esperto di cibo e di vino