anno 6 - n. 19 - 7 maggio 2015

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

CASO VERMOUTH. BOOM SENZA REGOLE

CONSUMI
Ancora un calo in Italia: secondo l'Istat sono oltre 10 milioni a bere vino ogni giorno *pag.* 2

MESSICO
Aumenta l'import dall'Italia: il racconto del Roadshow del Gambero *pag.* 7

ESTERI
L'Italia del vino vista dalla Spagna? Un modello da seguire. L'analisi dell'Oemv *pag.* 11

VERMOUTH
Come rilanciarlo? I produttori piemontesi chiedono più regole e un disciplinare *pag.* 12

EXPO
Quel pasticciaccio brutto del Bio Cluster. Ecco com'è andata la prima settimana a Milano *pag.* 14

Solo su sky | Canale 412

Oltre 10 milioni i consumatori quotidiani di vino nel 2014. Ma il trend è ancora al ribasso

CONSUMO ALCOLICI , RIPARTIZIONE PER TIPOLOGIE E GENERE (%)

Anno 2014, per 100 persone di 11 anni e più dello stesso sesso

Tipo di bevanda alcolica	Consumo di bevande alcoliche					
	Maschi		Femmine		Maschi e femmine	
	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni	Nell'anno	di cui: tutti i giorni
Vino	64,1	29,8	37,7	10,3	50,5	19,7
Birra	60,1	7,6	31,1	1,4	45,1	4,4
Aperitivi, amari, superalcolici	53,2	1,1	27,5	0,2	39,9	0,6
Totale	76,6	33,8	50,2	11,1	63,0	22,1

Nel 2014, sono stati 34,3 milioni gli italiani dagli undici anni in su che hanno consumato alcolici almeno una volta l'anno. Su una popolazione di riferimento di 54,43 milioni di persone, il 50,5% (27,47 milioni) beve vino – percentuale in lieve calo rispetto al 51,6% del 2013 – il 45,1% beve birra (24,57 mln, in lieve calo) e il 39,9% beve aperitivi alcolici, amari, superalcolici o liquori (21,72 mln, dato stabile). Il dato emerge dall'indagine Istat "L'uso e abuso di alcool in Italia", che sottolinea il calo generale dei consumatori di alcolici da 63,9% del 2013 a 63% dello scorso anno. Consuma alcol almeno una volta l'anno il 76,6% degli uomini contro il 50,2% delle donne. I consumatori quotidiani di alcolici sono 12 milioni (10,7 mln vino, 2,38 birra e 327 mila aperitivi, amari, etc.) e considerando il decennio 2005-2014 la percentuale è scesa dal 31% al 22,1%, mentre è aumentata quella di coloro che consumano l'alcol occasionalmente (da 38,6% a 41%) così come è aumentata la quota di chi beve fuori dai pasti (dal 25,7% al 26,95). Rispetto alle fasce di età, nel decennio in questione, i consumi giornalieri di bevande alcoliche scendono di più tra i giovani fino a 24 anni e tra i 25-44enni; mentre tra i 45-65enni e gli over 65 cresce il consumo occasionale, soprattutto fuori pasto e tra le donne. Da notare come il consumo giornaliero diminuisca all'aumentare del titolo di studio.

Sugli oltre 27 milioni di consumatori di vino, oltre 1,3 milioni ne consuma ogni giorno oltre mezzo litro, in 9,4 milioni beve tra 1 e 2 bicchieri al giorno, mentre quasi 14 milioni lo consuma più raramente. La percentuale dei quotidiani è al 19,7% nel 2014 (anch'essa in calo). Per quanto riguarda la birra, la bevono ogni giorno 2,3 milioni di italiani, 15 milioni più raramente e 7,1 milioni stagionalmente.

Per quanto riguarda l'abuso di alcolici (consumo abituale eccedentario e binge drinking) sono interessati al fenomeno 8,26 milioni di persone, pari al 15,2% della popolazione: dato in calo rispetto al 15,9% nel 2013. Comportamenti, spiega l'Istat, che si osservano tra gli ultre 65enni (38% degli uomini e 8,1% delle donne), nei giovani tra 18 e 24 anni e negli adolescenti di 11-17 anni. Rispetto al binge drinking, i più a rischio sono i giovani tra 18 e 24 anni, soprattutto durante momenti di socializzazione. – ***G. A.***

Franciacorta, I trimestre a +18% e Zanella prolunga fino a dicembre per Expo

Dopo sei anni di presidenza, il suo mandato sarebbe scaduto questo mese, ma per Maurizio Zanella, complice l'Esposizione universale di Milano che vede la Docg come bollicina ufficiale, è arrivata la proroga dell'incarico fino al 16 dicembre prossimo, data della prossima assemblea generale. I soci del Consorzio hanno riconfermato all'unanimità anche i vice presidenti Maddalena Bersi Serlini e Silvano Brescianini, assieme a tutto il cda. Approvato anche il bilancio, con un budget straordinario per Expo di 1,53 milioni di euro. Sul fronte delle vendite, dopo un 2014 a +10%, con 15,4 milioni di bottiglie (di cui 1,4 milioni all'estero), anche i primi tre mesi del 2015 confermano questo trend: +18% rispetto al trimestre 2013, con le vendite nazionali (che rappresentano l'86,2% del totale) in crescita del 19% e l'export a +12,4%. – ***G. A.***

423 POCKET Tre Bicchieri premiati

L'eBook con tutti i TreBicchieri 2015

IN REGALO PER TE!

SCOPRI DI PIÙ

Abruzzo, export 2014 a +7,4% e l'Anteprima Montepulciano si trasferisce a Expo

Il vino abruzzese conferma il suo stato di salute positivo. Nel 2014, la regione ha esportato bevande per 132,7 milioni di euro, il 7,4% in più rispetto al 2013, costituite per circa il 96% dal vino. Il -15% della Germania è compensato dalla crescita di Usa (+6,3%), Canada (+12,3%), Belgio (+18,7%), Svezia (+29,8%) e Giappone (+21,8%). I dati Istat elaborati dal Centro estero Abruzzo confermano in sostanza i buoni segnali intravisti nel terzo trimestre 2014, con il +8% fatto segnare dal solo distretto del Montepulciano d'Abruzzo, secondo il monitoraggio dei distretti di Intesa San Paolo e Banca dell'Adriatico. Oltre il 53% dei 32.725 ettari vitati della regione sono a Montepulciano, seguiti da Trebbiano toscano (16,7%), Trebbiano abruzzese (9,4%) e Pecorino (2,8%). Nella campagna 2013/2014, su un totale di 998 mila ettolitri imbottigliati, 694 mila sono di Doc Montepulciano d'Abruzzo, 114 mila della Doc Terre di Chieti, 102 mila di Trebbiano d'Abruzzo e 39 mila di Cerasuolo. "*Occorre posizionare meglio l'Abruzzo del vino sui mercati internazionali*", dice Tonino Verna, presidente del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo "*e per il sistema regionale il futuro passa sicuramente da una maggiore unione delle forze. E la partecipazione all'Expo ne è una concreta testimonianza*". L'anteprima Montepulciano (4-10 giugno) è stata infatti spostata a Milano nell'ambito del palinsesto della Regione Abruzzo per l'Expo. "*Ma ci sarà anche un Expo in Abruzzo*", spiega Roberto Di Vincenzo presidente del Centro delle Camere di commercio abruzzesi "*con delegazioni di operatori e giornalisti stranieri in visita nei nostri luoghi del vino*". – ***G. A.***

Produttori del Nizza, Gianni Bertolino alla guida dell'associazione

Novità al vertice dei Produttori del Nizza, l'associazione nata nel 2002 con 39 aziende. **Dopo 9 anni alla guida, Gianluca Morino lascia il posto a Gianni Bertolino (foto), 42enne, produttore** di Tenuta Olim Bauda. Morino resterà nel cda, con Daniele Chiappone, Lorenzo Perego, Elio Pescarmona, Stefano Chiarlo, Roberto Morosinotto, Filippo Mobrici (Consorzio Barbera d'Asti e vini Monferrato) e Mauro Damerio (Enoteca regionale di Nizza Monferrato). Il cda punta al milione di bottiglie di Nizza Docg in alcuni anni, rispetto alle attuali 288 mila (46% esportate): "*Il potenziale c'è*" dice Bertolino "*e anche gli strumenti: ora ci vuole la volontà dei produttori*", che potranno contare sul nuovo disciplinare del Nizza (100% Barbera), in vigore dal 2014 (sul mercato nel 2016). "*Nei prossimi anni*" conclude "*stringeremo sinergie col Consorzio della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato per avere la forza di fare più attività e promozione all'estero*".

WINE MONITOR. CINA IMPREVEDIBILE: SI RISOLLEVA L'IMPORT E CRESCE IL VIGNETO. MA ATTENZIONE, PER IL 75% È DESTINATO ALL'UVA DA TAVOLA

È un dato di fatto considerare la Cina come uno dei mercati più promettenti, anche se si tratta di un contesto estremamente variabile e per questo in grado di riservare molte sorprese - non sempre positive - alle nostre aziende. La storia recente è infatti costellata di episodi per certi versi sorprendenti. Basti pensare che, dopo anni di crescita ininterrotta dell'import di vino (+278% nei valori tra 2009 e 2012), il 2013 ha visto interrompersi questo trend per un repentino quanto radicale "giro di vite" del governo sulle spese dei funzionari pubblici che, come risaputo, rappresentano il principale target di consumo di vini esteri. Questa "spending review" ha portato alla luce una rete di intermediari commerciali più orientati alla speculazione che alla strutturazione di un vero e proprio sistema distributivo, costretti così a chiudere i battenti, con impatti negativi anche sulle nostre imprese. La selezione è poi continuata nel 2014, trascinando con sé un ulteriore calo dell'import sul fronte dei valori (-2,2%) ma non su quello dei volumi, cresciuti dell'1,9%. I dati relativi al primo trimestre 2015, ci consegnano invece un'inversione di tendenza. L'import di vino in Cina cresce di ben il 43% in valore e del 27% nei volumi, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; si tratta di una ripresa trainata soprattutto dai vini fermi imbottigliati, in particolare di quelli australiani che mettono a segno un +121%. L'Italia nel complesso cresce ma meno della media (+14%) e in particolare con una percentuale tra le più basse di quelle dei diretti competitor (come Francia, Spagna e Cile). Un trend che dovrebbe continuare anche nei prossimi mesi e che non dovrebbe essere minacciato dalla rilevante espansione del vigneto cinese avvenuta negli ultimi anni e che ha portato (altra sorpresa, come evidenziato dai media di settore) la superficie a vite nel Paese a quasi 800 mila ettari, superando addirittura la Francia. Una sorpresa però fraintesa, dato che circa il 75% di questa estensione è destinata alla produzione di uva da tavola e non da vino.

WINEMONITOR Nomisma

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

Enoteca Emilia Romagna, obiettivo: insistere sugli autoctoni e raddoppiare il fatturato

Via libera da parte dell'assemblea dei soci di Enoteca regionale Emilia Romagna al bilancio 2014. L'associazione, che raggruppa oltre 260 membri (tra produttori di vino, aceto, distillatori, consorzi, associazioni), ha chiuso l'anno con un fatturato di 300 mila euro. **Il presidente Pierluigi Sciolette, nel suo discorso, ha illustrato gli obiettivi dell'anno 2015**: "*Passare dagli attuali 300 a 600 mila euro di fatturato*", sia incentivando la vendita di vino nella gdo (sono già in vigore precisi accordi con Coop Adriatica), sia rivedendo l'immagine complessiva dell'enoteca, puntando sul progetto della Via Emilia e sulla valorizzazione dei vini più importanti: Sangiovese, Albana, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia e Gutturnio. "*Vogliamo che il nostro vino*" ha detto Sciolette "*abbia sempre più peso a livello nazionale e internazionale, al pari di altre regioni più celebrate in ambito enologico*". Il rinnovo del contratto con la Rocca Sforzesca di Dozza, che ospita la mostra permanente (800 etichette), consentirà all'Enoteca di proseguire nelle attività consuete di promozione, soprattutto quella estera, con otto eventi internazionali nel 2015 tra Europa ed Estremo Oriente. Confermata, infine, dall'assemblea dei soci la manifestazione Enologica, che si terrà come di consueto a Palazzo Re Enzo, nel centro di Bologna.

Enoturista e disabile: arriva il progetto Cantine Senza Barriere

Cantine aperte... anche ai disabili. È questo l'obiettivo del progetto Cantine senza Barriere che verrà presentato sabato 9 maggio a Conegliano Veneto (Scuola Enologica "Giovanni Battista Cerletti", dalle 10) dall'associazione Città del Vino. Sono già state censite le prime cantine del Nord Italia per verificarne l'accessibilità per chi presenta disabilità motorie, cognitive e sensoriali: su un campione di cento aziende, una quota del 20% è risultata avere una "buona accessibilità", un 30% un' "accessibilità media" e oltre il 40% una "accessibilità ridotta". "*A fine 2015 avremo un quadro più ampio e dettagliato per aggredire il problema*", ha spiegato Pio Bonato, coordinatore dell'Associazione Cantine senza Barriere. Una volta esteso il censimento ai 450 comuni delle Città del Vino, il fine ultimo è arrivare ad avere una certificazione della cantine accessibili e, ovviamente, fornire i criteri per renderle tali: dalla presenza di ascensori alla presenza di ampi spazi di mobilità; da una buona cartellonistica esplicativa del processo produttivo alla presenza di personale sensibile a questi temi. Tra le cantine che hanno già aderito al progetto, Cantina Mori Colli Zugna di Trento, Cantina Tramin di Termeno, Cantina Val d'Oca di Valdobbiadene e la Cantina La Tordera di Vidor.

Un Chianti stellare: accettata la proposta di dedicargli un asteroide

Il Chianti alla conquista dello Spazio. L'International Astronomical Union, ha accolto la proposta dei assegnare il nome "6851 Chianti" all'asteroide 6851 (che al momento è conosciuta come 1981 RO1). La candidatura era stata promossa dall'Osservatorio polifunzionale del Chianti per iniziativa di due astronomi, Emanuele Pace e Mario Di Martino dell'osservatorio astronomico di Torino. Adesso dovranno pronunciarsi quindici astronomi professionisti, membri del Comitato per la nomenclatura dei Corpi Minori dell'Unione Astronomica Internazionale. E la risposta definitiva sarà comunicata entro un paio di mesi, al momento della pubblicazione ufficiale nel "Minor Planet Circulars". Ma da dove deriva il nome Chianti? Secondo alcune teorie, quello che oggi indica una delle zone a più forte vocazione vitivinicola d'Italia, deriverebbe dal termine etrusco *clante* (acqua), secondo altre dal latino *clangor* (rumore). E di rumore, siamo certi ne farà ancora parecchio, soprattutto se la sua risonanza sarà destinata ad arrivare fino alle stelle.

10 serate per 10 chef e tre tipologie di Ron Zacapa: torna l'appuntamento con il Rum è servito

Ricomincia il tour itinerante di Gambero Rosso e Ron Zacapa per valorizzare l'abbinamento cibo e rum. Dopo il successo dello scorso anno, "Il rum è servito" torna con altri dieci appuntamenti a prova di intenditori. Si parte il 21 maggio dal ristorante Cafè Les Paillotes di Pescara (ospiti dello chef Matteo Iannaccone), per poi spaziare poi da Nord a Sud dell'Italia, toccando alcune grandi città della Penisola: Milano, Roma, Torino, Venezia, Bologna, Firenze, Lecce, Bolzano. Ultima tappa il 29 giugno a Fiumicino, da Pascucci al Porticciolo.

Qui per il programma completo.

Ma qual è la storia dell'azienda Zacapa? Nata nel 1976 per celebrare il centenario della città di Zacapa, produce rum a partire dal succo di canna da zucchero concentrato, spremuto e portato ad alta temperatura per ricavarne una melassa, poi fermentata con l'aggiunta di lievito e distillata prima di procedere con l'invecchiamento in altura (a 2300 metri di quota) in botti di legno. Sono tre le versioni proposte in abbinamento ai piatti italiani: Ron Zacapa 23 (grande struttura aromatica, note di frutta esotica, frutta matura, fichi secchi e leggera sensazione speziata), Ron Zacapa 23 Etiqueta Negra, edizione speciale del precedente dalla nota caratteristica di tabacco e legno bruciato (ma nel complesso morbido e equilibrato), Ron Zacapa XO, da una combinazione di rum invecchiati fino a 25 anni, con ampia gamma olfattiva, dalla frutta matura alle spezie, al cacao, alla vaniglia. Per gli chef coinvolti sarà una bella sfida trovare gli abbinamenti migliori, ma siamo certi che, come lo scorso anno, anche gli scettici finiranno per esserne conquistati.

Giovedì 21 maggio
CAFÈ LES PAILLOTES
Chef: Matteo Iannaccone
Venerdì 22 maggio
ROVELLO18
Chef: Michele De Liguoro
Mercoledì 27 maggio
ENOTECA LA TORRE DI VILLA LAETITIA
Chef: Danilo Ciavattini
Giovedì 28 maggio
OINOS - Chef: Ivo Vatti
Mercoledì 3 giugno
L'OSTERIA DI SANTA MARINA
Chef: Agostino Doria
Martedì 9 giugno
RISTORANTE AL CAMBIO
Chef: Massimiliano Poggi
Mercoledì 17 giugno
RISTORANTE ZIBIBBO 2.0
Chef: Hiroshi Tachikawa
Giovedì 18 giugno
ALEX RISTORANTE
Chef: Alessandra Moschettini
Martedì 23 giugno
RISTORANTE LAURIN
Chef: Manuel Astuto
Lunedì 29 giugno
PASCUCCI AL PORTICCIOLO
Chef: Gianfranco Pascucci

ASTE BOLAFFI

in collaborazione con Slow Food Editore

VINI RARI E DI PREGIO

MILANO
13 MAGGIO 2015
Miroglio Piazza della Scala

500 lotti per un totale
di 3.000 bottiglie italiane e straniere
provenienti dalla Cantina Storica Masseto
e da cantine private.
Include una selezione di eccellenze
gastronomiche italiane scelte da Slow Food.

L'esposizione dei lotti si terrà su appuntamento a Torino
da lunedi 4 a venerdi 8 maggio.

Per informazioni
Tel. +39 011 5576339/158
aste@bolaffi.it
www.astebolaffi.it

ASTE BOLAFFI

Messico, la classe media guida i consumi di vino italiano. Il racconto del Roadshow Gambero Rosso

a cura di Marco Sabellico

Il 23 aprile la carovana del Top Italian Wines Roadshow è tornata a Città del Messico. E se lo scorso anno avevamo parlato di una "calda" accoglienza per i grandi vini italiani e i loro produttori da parte degli appassionati messicani, quest'anno dobbiamo cercare altri aggettivi. L'evento si è svolto nei saloni del rinnovato Four Season Hotel, nel centralissimo Paseo de la Reforma, dove oltre 600 persone si sono avvicendate ai tavoli di degustazione, e hanno potuto gustare oltre 240 etichette della migliore produzione italiana. "*I legami tra Italia e Messico sono sempre più intensi*" ha dichiarato nel discorso d'apertura l'ambasciatore italiano, Alessandro Busacca (foto) "*il Messico è un Paese dinamico in forte crescita economica, e sta scoprendo i prodotti italiani di qualità, e tra questi il vino. È l'anno dell'Expo, ed eventi come questi sono una straordinaria vetrina per il nostro Paese, e una bella cartolina d'invito a visitarlo*". Tra l'altro i numeri Istat parlano di una sensibile crescita delle esportazioni italiane: nel 2014 sono stati spediti vini e mosti per 23,4 milioni di euro, un aumento del 19,8% rispetto ai 19,5 milioni di euro dell'anno precedente. Sul fronte quantitativo, sono 9 milioni i litri di vino spediti in Messico, rispetto ai 7,7 milioni del 2013, con un incremento pari al 16,7%. L'Italia è, assieme a Spagna e Cile, uno dei principali fornitori di vino del Paese centroamericano (dove si bevono soprattutto birra e tequila), che importa due bottiglie su tre. Il consumo pro capite si attesta su una media di 0,6 litri per un consumo totale che supera i 55 milioni di litri di vino ogni anno. E secondo le previsioni di Euromonitor il dato è destinato a crescere, soprattutto grazie ai nuovi stili di consumo della classe media. Come conferma anche Karla Sentíes, direttore di Sabor e Arte "*C'è, nel nostro Paese, una fascia importante di persone di reddito medio alto che è avida di esplorare il patrimonio enogastronomico europeo. Questo Paese ha un'impronta spagnola, ma riconosciamo all'Italia un ruolo centrale nella cultura mediterranea, e questo ci affascina*". Prossime tappe del Roadshow Taipei, l'11 maggio, e Pechino il 15.

(Segue photogallery messicana a pagina 16)

Vino italiano e ristorazione. Così il Belpaese conquista Città del Messico

"*Sono sempre di più i messicani che viaggiano in Europa*" ci ha raccontato la giornalista e fotografa Eva Munhoz Ledo, durante il nostro viaggio in Messico "*e sono sempre di più le enoteche ed i ristoranti italiani a Città del Messico e nel resto del Paese*". "*Quando abbiamo deciso di rinnovare la nostra immagine ed aprire un nuovo ristorante gourmet*" ci ha raccontato José Adames, general manager del Four Seasons "*non abbiamo avuto dubbi: doveva essere italiano, con una straordinaria carta dei vini. Ed è così che è nato Il Becco al Four Seasons*". L'ultimo dei cinque ristoranti Becco che ruotano attorno alla carismatica figura di Rolly Pavia (di origini italiane ovviamente). Rapporti strettissimi con i grandi chef italiani - come Cracco e Bottura - viaggi frequenti, l'apertura di un canale d'importazione dei grandi vini italiani, Italwines, ha portato a Rolly una serie incredibile di riconoscimenti internazionali per l'alto livello della cucina (è uno dei top 50 del mondo) e della cantina: 40 mila bottiglie, con tutti i grandi italiani e una serie incredibile di grandi formati e verticali, ne fanno la carta dei vini più importante dell'America Latina (Wine Spectator Award of Excellence) e una delle migliori del mondo.

Nasce la Consulta del vino italiano: obiettivo educare i consumatori già dalle scuole

Onav, Agivi, Ais, Aspi, Associazione Donne del vino, Movimento turismo del vino, Fisar, Fivi e SlowFood. Sono queste le sigle che hanno gettato le basi delle Consulta nazionale del vino, un progetto (su iniziativa di Onav) che punta a sensibilizzare istituzioni e consumatori sui problemi del settore. Il primo punto sui cui lavorare sarà l'introduzione di una appropriata istruzione sulla vite e sul vino, sullo stile di alimentazione mediterraneo, con un occhio particolare al binomio cibo-vino, e sul valore del territorio vinicolo italiano, della sua storia e della gastronomia già a partire dalle scuole, come avviene in altri Paesi dell'Ue. Un progetto che si basa sulla convinzione che "*solo avvicinando il consumatore al mondo del vino, attraverso la conoscenza, si potrà dare nuovo respiro al comparto*". La Consulta è aperta a nuove adesioni.

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Loredana Sottile
sottile@gamberorosso.it
hanno collaborato
Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,
Denis Pantini, Marco Sabellico, Annalisa Zordan
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

Fino al 16 agosto
Mostra Arte e Vino
Palazzo
della Gran Guardia,
Verona
mostraartevino.it

fino al 31 maggio
In Vino Veritas
Il mondo del vino
visto da Simonetta Doni
e Giacomo Tachis
Palazzo Malaspina
San Donato in Poggio
(Firenze)
tutti i giorni,
tranne il mercoledì
ore 9,30-13; 16-19
fino al 31 maggio
sandonatoinpoggio.it

8 maggio
Nizza è Barbera
Nizza Monferrato (Asti)
fino al 10 maggio

8 maggio
Fiera dei Vini
di Corno di Rosazzo
Rosazzo (Udine)
fino al 13 maggio
fieradeivinicorno.it

9 maggio
BorgoDiVino
Nemi (Roma)
fino al 10 maggio

9 maggio
Lambrusco a Palazzo
Sabbioneta (Monza)
Fino al 10 maggio
lambruscoapalazzo.it

12 maggio
Fenavin, fiera nazionale
del vino spagnolo
Ciudad Real
fino al 14 maggio

14 maggio
Vino in Villa Festival
Susegana,
Castello san Salvatore
fino al 17 maggio

15 maggio
Porto Cervo
Wine Festival
Porto Cervo
(Olbia-Tempio)
fino al 17 maggio
portocervowine
festival.com

16 maggio
Festa medioevale
del vino bianco Soave
Soave (Verona)
fino al 17 maggio

16 maggio
Ciliegiolo d'Italia
Narni (Terni)
fino al 17 maggio
ciliegioloditalia.it

16 maggio
Garganica,
alla scoperta
dei vini vulcanici
Gambellara (Vicenza)
fino al 18 maggio

16 maggio
Giornate altoatesine
del Pinot Nero
Egna e Montagna
(Bolzano)
fino al 18 maggio
blauburgunder.it

16-17 maggio
Terroir Marche
Ascoli Piceno
Palazzo dei Capitani,
Piazza del Popolo
terroirmarche.com

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum è servito

10 GUSTOSI APPUNTAMENTI
IN UNA CHIAVE INSOLITA:

RON ZACAPA E LA CUCINA DI 10 CHEF CREATIVI
IN UN ABBINAMENTO ESPLOSIVO

Gourmet

EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

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

22-24 Novembre 2015

LINGOTTO FIERE TORINO

www.gourmetforum.it

Made by GL events

LINGOTTO FIERE TORINO

GAMBERO ROSSO

L'Italia diventa un modello da seguire. Per la Spagna

a cura di Gianluca Atzeni

Capita spesso agli italiani di guardare i francesi con un po' di invidia, perché riescono a esportare di più con quantità molto inferiori (Francia: 7,7 miliardi di euro e 14 milioni di litri; Italia: 5 mld di euro e 20 mln di litri). Ebbene, proprio perché tutto è relativo, accade che gli spagnoli guardino noi con sentimenti analoghi ai nostri rispetto ai francesi, facendo notare il positivo percorso italiano degli ultimi anni. Un percorso di affrancamento dallo sfuso e valorizzazione dell'imbottigliato. Nel 2000, nota Osservatorio spagnolo sul mercato del vino, l'Italia vendeva più sfuso della Spagna, e il prezzo medio complessivo di vini e mosti era per entrambi di 1,41 euro/ litro. Ma mentre l'Italia ha visto scendere al 27,6% la quota di sfuso sul totale esportato, con una risalita dell'imbottigliato, oggi a quasi 60%, la Spagna ha aumentato lo sfuso, da 47% a 55%, con un calo degli imbottigliati a 33,8% del totale spedito all'estero. In termini economici, l'export italiano è salito del 15,8% rispetto al +154% della Spagna, che con questo maxi incremento è oggi primo esportatore. Che è successo ai prezzi? Il prezzo medio degli italiani è quasi raddoppiato, da 1,41 euro/l. a 2,5 euro/l. del 2014; e quello spagnolo è sceso da 1,14 a 1,17 euro/l. Il risultato, rileva l'Oemv, è che l'Italia, con volumi simili, esporta 5,1 miliardi di euro contro 2,6 della Spagna: *"Esta es la gran diferencia en la evolución comparada de estos últimos 15 años*", scrive l'Oemv. Una grande differenza, dipesa da fattori chiave come il lavoro italiano su qualità, marketing e promozione, il boom del prosecco, le crescite in Ue, Uk, Canada, Svizzera, Russia; e anche una minore dipendenza per lo sfuso da un cliente come la Francia, divenuta assiduo compratore, a basso costo, di vino spagnolo (da 100 mln litri del 2000 a 400 mln del 2014). Si chiedono allora gli spagnoli: perché festeggiare il primato di volumi esportati se fatturiamo metà dell'Italia? Ed ecco che il caso italiano diventa un modello, un esempio da seguire.

IL MIO EXPORT. Perticaia – Guido Guardigli

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

Negli ultimi quattro esercizi l'esportazione ha rappresentato il 60% sia in valore, sia in numero di bottiglie; oltre che nel mercato italiano (40%) i vini Perticaia sono distribuiti in 22 Paesi.

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

Il mercato più attivo ed aperto è quello Usa, dove abbiamo registrato una notevole ripresa nel 2014. Il più difficile, perché troppo attento al prezzo, è la Germania.

3. Come va con la burocrazia?

Purtroppo la sopportiamo, ma ci auguriamo che non peggiori ulteriormente. I vini a denominazione sono già seguiti e controllati in modo capillare da 5 Enti (Icqrf - Nas - Valoritalia - Ccia - Consorzio Tutela).

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

Ero in New Jersey per incontrare un ristoratore che era stato precedentemente in azienda. Quando mi ha visto ha esclamato: "Guido, passatelli!", facendo il gesto di "passare i passatelli". Ricordava che mia moglie, durante la sua visita, li aveva preparati e abbinati al Trebbiano Spoletino. Di fronte a questi fatti mi emoziono ancora alla tenera età di 71 anni.

Perticaia | Montefalco | Perugia | www.perticaia.it

NEL PROSSIMO NUMERO
MONCARO

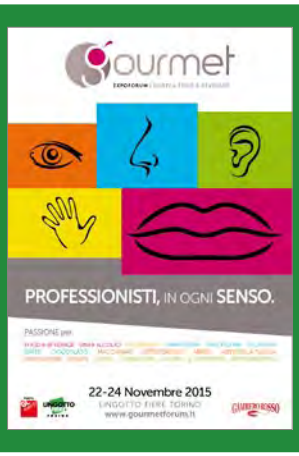
A dispetto del nome, soggetto a fraintendimenti di origine, questo vino aromatizzato è italianissimo. E dopo anni di vuoti normativi, adesso i produttori vorrebbero più tutele. La strada migliore? Inserirlo dentro una Dop esistente o creare una categoria a sé?

Vermouth, storia del disciplinare che non c'è

a cura di Annalisa Zordan

Vermut, vermutte o vermouth? Vermut di Torino o semplicemente vermut? Fatto con l'originale Moscato o un vino bianco di qualsiasi provenienza? Sono molteplici le domande che ruotano attorno a questo prodotto. E sembra che le risposte siano ancora lontane: "*È da circa trent'anni che si vuole scrivere un disciplinare per difendere il prodotto torinese dalle imitazioni, ma sembra che i piccoli e i grandi non siano ancora giunti a un accordo*", ci confida **Giustino Ballato**, esperto di piante ed erbe, che insieme a Davide Pinto, Luca Pineider e Carlo Miano si è appassionato alla storia del vermouth Anselmo, ne ha scovato il marchio originale e ha deciso di rilanciarlo. Ma come si può legare il prodotto al territorio piemontese, vista la sua natura industriale (parliamoci chiaro: lo si può fare ovunque)? "*Per quanto riguarda il Vermouth di Torino, mi baserei sulla ricetta del famoso enologo Arnaldo Strucchi nella quale è presente dal 25 al 50% di Moscato di Canelli, che all'epoca era quello che noi oggi chiamiamo Moscato d'Asti*". Ma non tutti i produttori sono d'accordo con Ballato, tant'è che il disciplinare ancora non c'è.

Oggi la denominazione è normata dal Regolamento Europeo 251/2014 che però parla in modo generico e definisce semplicemente la categoria merceologica, rimandando al Regolamento 1601/91, che consente l'utilizzo della denominazione Vermut di Torino. Dal 1991 al »



GOURMET
Gourmet è la manifestazione sul cibo organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso e rivolta al comparto Ho.re.ca. e Food & Beverage. Si terrà dal 22 al 24 novembre a Lingotto Ferie di Torino, mettendo insieme professionisti del settore per parlare, confrontarsi e trovare insieme nuove strade da percorrere. Tra i temi di confronto anche il vermouth e l'iter per arrivare ad un eventuale disciplinare.

Giustino Ballato

ALLE ORIGINI DEL VERMOUTH

Il vermouth nasce ufficialmente a Torino nel 1786 grazie ad Antonio Benedetto Carpano, ma è indubbio che Carpano si sia ispirato ai numerosi vini all'assenzio, all'epoca popolari soprattutto in Germania e Francia. Diventato un vero e proprio status symbol nei primi decenni del '900, e successivamente un prodotto di massa (con conseguente diminuzione della qualità), è poi finito nel dimenticatoio. Oggi, invece, vive più forte che mai. Basti pensare che solo lo scorso anno sono nati 25 nuovi brand di imprenditori che hanno acquistato i marchi ormai defunti. Secondo la legge è composto da almeno il 75% di vino, dolcificato e aromatizzato con diverse erbe, tra cui l'Artemisia absinthum. Bianchi, rossi, e rosé hanno almeno 14,5 gradi, il dry almeno 18.

» 2014, però, nessuno dei produttori si è mosso per rivendicare l'utilizzo di tale dicitura. Solo l'anno scorso, i principali produttori di vermouth, si sono incontrati per presentare una bozza di disciplinare alla Federvini, che a sua volta dovrà inviarla, dapprima alla Regione Piemonte, e poi alla Comunità Europea. "*Da quello che so*" continua Ballato "*la bozza di disciplinare affronta tre questioni principali: il Vermut di Torino deve essere prodotto e imbottigliato in Piemonte, tranne per alcuni marchi storici (come Carpano ad esempio), l'Artemisia absinthum (una delle erbe principali) deve essere sempre del territorio piemontese e alcol minimo di 16 gradi*". E per quanto riguarda la provenienza del vino? Nessuna limitazione. Effettivamente la ricetta originale di Arnaldo Strucchi prevedeva il vitigno moscato, che oggi, però, non sarebbe sufficiente. A quali altri vini estendere, allora, il disciplinare: solo piemontesi, italiani o anche stranieri? Considerando che il Piemonte è una regione più votata ai rossi, mentre il vermouth lo si fa con il vino bianco. Tra l'altro si tratta di vini tutti a denominazione. E qui si porrebbe un problema burocratico: per essere a norma di legge, l'etichetta dovrebbe infatti indicare, per esempio, "Moscato d'Asti Docg" e la percentuale utilizzata. Siamo poi sicuri che il consorzio permetta l'utilizzo della denominazione? Altro quesito, il bacino di vino italiano è sufficiente a soddisfare il bisogno degli industriali? Solo rispondendo a tutte queste domande si potrà arrivare ad un disciplinare che, come chiedono gli artigiani del Vermouth, abbia un forte legame con il territorio d'origine. Certo, rimane il problema della quantità: da una parte ci sono i vini doc e docg, che comporterebbero beghe burocratiche, dall'altra ci sono dei vini bianchi adatti, ma prodotti in piccole quantità. Non sufficienti per la produzione di colossi come Martini o Cinzano che, ricordiamolo, detengono praticamente il monopolio del mercato americano. È dunque evidente che la bozza di disciplinare ha lo scopo di difendere questo prodotto dalle imitazioni estere (ad esempio, oggi, il Vermut di Torino lo si può fare anche in Repubblica Ceca) senza però essere troppo limitante. "*L'importante è che sia l'inizio di un percorso in cui si valorizza, finalmente, la storia di questo prodotto*" rilancia Ballato "*Perché non proporre, all'interno della denominazione, un'altra denominazione? Tipo Vermut storico di Torino?*". Vedremo come andrà a finire, insieme ai protagonisti, nel corso di Gourmet, a Lingotto Torino dal 22 al 24 novembre 2015. Save the date.

Piove sul Cluster Bio-Mediterraneo ed è bufera politica sul malfunzionamento generale. Sospendere le attività? Quasi pronto, invece, il Padiglione Vino: ecco una panoramica, aspettando l'inaugurazione ufficiale del 23 maggio

Expo, prima settimana. La Sicilia non ci sta

a cura di Andrea Gabbrielli

Cluster Bio-Mediterraneo, cronaca di un disastro annunciato?

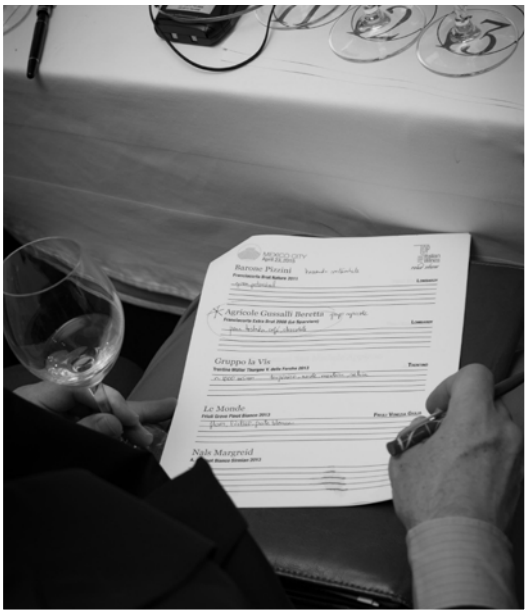
Quasi una settimana dall'inaugurazione di Expo e già cadono le prime teste: è notizia delle ultime ore che la Regione Sicilia ha commissariato la gestione del Bio Cluster Mediterraneo che era stata affidata a **Dario Cartabellotta** (nella foto, mentre provocatoriamente spazza il pavimento del Cluster), dopo i malfunzionamenti riscontrati nei giorni scorsi. Nel frattempo in una lettera inviata al Commissario Expo, Giuseppe Sala, da Cartabellotta, anche a nome degli 11 Paesi che hanno aderito al Cluster Bio-Mediterraneo, si elencano, per l'ennesima volta, le problematicità riscontrate. "*La messa in sicurezza della zona palco attraverso una copertura per evitare che le attrezzature di servizio (banchi show – coocking, impianti di luce e amplificazione) siano bagnati dalla pioggia con problemi di sicurezza di operatori e visitatori; la mancanza di visibilità dei prospetti esterni; la mancanza di segnaletica verso il Cluster Bio-Mediterraneo; la mancata pulizia degli spazi comuni; l'assenza di adeguato collegamento Internet*". La missiva termina con la minaccia di sospendere le attività "*considerato che*" scrive Cartabellotta "*i problemi segnalati a partire dal giorno dell'inaugurazione non consentono la regolare realizzazione del palinsesto, sospendiamo ogni attività dell'area comune sino a quando non ci saranno i necessari atti che garantiscono la sicurezza degli operatori e visitatori. Si declina pertanto qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi*".

Ed è subito scontro politico. Il Presidente della Regione Sicilia **Rosario Crocetta** in una dichiarazione riportata dal giornale La Repubblica di Palermo ha detto che "*Il commissario Dario Cartabellotta non doveva assolutamente accettare la consegna del Bio Cluster incompleto il giorno prima dell'inaugurazione all'Expo e avrebbe dovuto sollevare una chiara contestazione. Non l'ha fatto: chi ha sbagliato ovviamente pagherà e non faremo sconti a nessuno*". Per questo su decisione di Crocetta e dell'Assessore all'agricoltura della Sicilia Nino Caleca è stata nominato un comitato composto da esperti di finanza e contabilità, di internazionalizzazione, di materie tecnico-agricole, di procedure amministrative (Giulio Guagliano, Maria Mattarella, Giovanni Bologna, Giuseppe Nasello, Claudio Basso, Vincenzo Palizzolo e Sami Ben Abdelaali) che avrà compiti di supporto alle attività del Bio Cluster e di controllo degli atti di chi ha gestito il Bio Cluster. In sostanza – dicono in Regione – non si doveva accettare di aprire il Padiglione in quelle condizioni, così come hanno fatto gli altri: attualmente tutti i Cluster previsti dall'Expo sono ancora in corso di completamento. Il Riso ha aperto 5 Maggio e gli altri, Cacao, Frutta e legumi, Spezie, Isole mare e cibo, Cereali e tuberi, Caffè apriranno defi- »

» nitivamente solo nei prossimi giorni. Cosa succederà adesso? Continuerà ancora quello che è ormai diventato un caso politico all'interno delle istituzione siciliane? E la Regione sospenderà, come ha già minacciato, anche il pagamento previsto di circa 3 milioni di euro? Lapidario il commento del Sindaco di Pantelleria, **Salvatore Gino Gabriele**, che, come da programmazione del Cluster Bio-Mediterraneo, ha retto l'impatto dei primi giorni "*Siamo qui non per espiare colpe, ma per risolvere problemi*". Quando si dice la saggezza di un sindaco di frontiera. E intanto oggi le donne di Ustica non hanno comunque voluto rinunciare alla loro presentazione. Cosa faranno gli altri?

Padiglione del Vino, tutto pronto?

Ma voltiamo pagina e diamo un'occhiata anche al resto. Come è andata questa prima settimana per l'Italia del vino e a che punto è il Padiglione ad esso dedicato? Lo abbiamo chiesto a **Riccardo Cotarella**, che ci ha accompagnato in una passeggiata lungo il Decumano. "*Il Padiglione Vino è pronto al 99%" ci dice "ci sono rimasti da sistemare solo gli ultimi particolari sul terrazzo, ma per il resto siamo già funzionanti e pronti per l'inaugurazione ufficiale del prossimo 23 maggio con il ministro Martina*". Le polemiche non hanno risparmiato A taste of Italy come del resto altri padiglioni. "*Sostenere che per assaggiare 3 vini, 10 euro siano troppi significa aver perso contatto con la realtà. Ditemi voi in quale locale italiano sia possibile degustare a meno...*", aggiunge Cotarella. Nel Padiglione Vino, situato quasi all'incrocio tra il Cardo e il Decumano, si inizia la visita partendo dalla Domus Vini, una parte storica con riproduzioni di antichi affreschi e poi continuando con dei video dedicati ai più bei paesaggi e alle aree più importanti del vino italiano. Continuando è possibile cimentarsi con i profumi del vino, immergendosi in grandi "nasi" dove è possibile giocare a riconoscere i principali aromi che si avvertono in un calice. In sottofondo, lungo il percorso, brani musicali tratti da opere liriche o brani della commedia dell'arte che hanno come tema il vino. (Tranquilli: "*Quanto l'è bella l'uva fogarina*" che si sentiva all'apertura, è stata eliminata…). E poi ancora il grande tappo di spumante costellato con i nomi delle aree vinicole e la riproduzione del muro nella casa veronese di Giulietta, che subito si è riempito di messaggi lasciati dai visitatori. E ancora la scala che attraverso un grande acino coperto da una foglia di vite, porta alla "biblioteca del vino" dove grazie a dei tecnologici dispenser è possibile degustare 1400 vini di tutta Italia. Infine la terrazza da cui spaziare sul panorama dell'Expo. Il padiglione dell'esperienza vitivinicola italiana voluto dal Mipaaf e realizzato da Vinitaly, su progetto dell'architetto Italo Rota e del Comitato Scientifico, è già stato visitato da molte migliaia di persone.



CITTÀ DEL MESSICO. Alcuni momenti della degustazione e del seminario del Roadshow firmato Gambero Rosso. Dopo la tappa messicana del 23 aprile, le prossime "fermate" sono Taipei (11 maggio) e Pechino (15 maggio)

worldtour 2015/2016

trebicchieri

TOP Italian Wines road show

Vini d'Italia
tour 2015/2016

2015

MAY

11 may
TAIPEI
Roadshow

15 may
BEIJING
Roadshow

JUNE

1 june
VANCOUVER
trebicchieri
SPECIAL ANTEPRIMA TASTING

4 june
TORONTO
trebicchieri

12, 13, 14 june
MOSCOW
Vini d'Italia
FOOD EXPERIENCE BEVERAGE

JULY

3, 4, 5, 6 july
TOKYO
Vini d'Italia
FOOD EXPERIENCE BEVERAGE

OCTOBER

30 october
TOKYO
trebicchieri

NOVEMBER

2 november
SHANGHAI
trebicchieri

4 november
HONG KONG
trebicchieri

19 november
MOSCOW
trebicchieri

2016

FEBRUARY

4 february
CHICAGO
trebicchieri

9 february
NEW YORK
trebicchieri

11 february
SAN FRANCISCO
trebicchieri

MARCH

12 march
DUSSELDORF
trebicchieri

STOCKHOLM
Vini d'Italia

COPENHAGEN
Vini d'Italia

OSLO
Vini d'Italia

GAMBERO ROSSO

INFO: WORLDTOUR@GAMBEROROSSO.IT

Surgiva
easyexport
by Pulltex®
Schur DropStop
GIORGIO GORI