



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



NUTRITION FACTS SULLE BOTTIGLIE. È POLEMICA

REATI

Il vino è il settore agroalimentare più controllato: tutti i casi e i numeri del 2014

pag. 2

BILANCI

Il costante equilibrio del Soave. Aspettando preview e rinnovo del cda

pag. 3

FOCUS

Vernaccia di San Gimignano: su la produzione, mentre è pronta la nuova sede

pag. 4

ETICHETTE

Calorie, è giusto indicarle in bottiglia? Ecco cosa pensano le federazioni del vino

pag. 12

FORMAZIONE

Nasce l'Accademia del Vino del Gambero Rosso: il calendario dei corsi

pag. 16



Il vino resta il settore più controllato. E il governo punta alla riforma dei reati agroalimentari

Oltre 36 mila controlli, 10 mila verifiche di laboratorio, 26 mila operatori e circa 54.500 prodotti controllati, 359 notizie di reato, 4.276 contestazioni amministrative e 581 sequestri per un totale di 42,8 milioni di euro. I dati emergono dal consueto report annuale sull'attività dell'Istituto repressione frodi del Mipaaf in tutto l'agroalimentare. Un 2014 impegnativo, che ha visto l'Icqrif (ridotto a 816 unità, -21% dipendenti in sette anni) esordire anche come Organismo di contatto in sede Ue per l'Italia nel settore vitivinicolo. I dati aggiornati al 31 marzo 2015 dicono che sono state 287 le segnalazioni alle autorità europee e internazionali di casi di usurpazione ed evocazione di prodotti Dop e Igp italiani, con un indice di successo del 75%. Tra i casi, il più noto è quello del Prosecco alla spina nel Regno Unito, i vari wine kit di Barolo e Chianti, ma le azioni hanno interessato anche altri ambiti, come l'olio extravergine di oliva toscano commercializzato dai supermercati Harrods, oppure un aceto balsamico di Modena la cui vendita è stata bloccata in Polonia, fino a casi di Grana

e Asiago cheese made in Lettonia e sequestrati in Francia.

Rispetto ad altri settori, quello vitivinicolo resta il più controllato (32,9% delle ispezioni rispetto al 17,9% del settore olio): 6,1 milioni di euro il valore dei 246 sequestri, con 493 diffide, 91 notizie di reato e 1.666 contestazioni amministrative. Gli operatori irregolari sono uno su cinque (20%, percentuale tra le più alte, anche se si tratta in gran parte di casi non gravi) mentre i prodotti irregolari sono il 12,8%; tra i campioni analizzati il 7,2% è risultato fuori norma. Spazio anche alle verifiche sul mercato del biologico che sono state oltre 2.200, soprattutto nei comparti olio d'oliva e ortofrutta, con un'irregolarità dell'8,6% sugli operatori e del 6,4% sui prodotti. Nel settore dei vini bio, sono stati 349 i prodotti controllati, con un'irregolarità del 10%, la più alta. Dal punto di vista sanzionatorio, a livello nazionale l'incidenza delle notizie di reato, delle contestazioni e delle diffide sui controlli è stata, rispettivamente, dell'1%, dell'11,8% e del 2,4%. In tutto il settore agroalimentare, am-

SEGNALAZIONI ICQRF NEL VINO

Prodotti	Segnalazioni (n.) (dati al 31/3/15)	Paesi coinvolti
Prosecco	38	Germania - UK Polonia - Olanda Rep. Ceca - Austria Irlanda - Svizzera Ucraina
Lambrusco	3	UK - Moldavia
Emilia IGT	1	Olanda
Romagna DOC	1	Olanda
Barolo	2	UK - Norvegia
Salento IGP	2	Svezia
Primitivo	1	Danimarca
Passito	2	Danimarca
Lessini Durello	1	Germania
IGT Veneto	1	UK
Mosti d'uva (irregolarità documentali)	2	Spagna
Totale	54	

montano a oltre 3,3 milioni di euro le sanzioni pecuniarie emesse, ed è di 2,6 milioni di euro l'ammontare dei 1.684 pagamenti incassati.

“La lotta alla contraffazione” ha spiegato il ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina “sarà uno dei temi principali che affronteremo durante il semestre di Expo. Presenteremo a oltre 140 Paesi il nostro sistema di controlli, uno dei migliori a livello europeo, proseguendo il lavoro fatto a Lodi a marzo con il Forum internazionale sulla tutela del cibo vero”. E il governo punta ora alla riforma dei reati agroalimentari. Entro il 31 luglio la neo costituita Commissione di studio presso il ministero della Giustizia, presieduta dall'ex procuratore di Torino, Giancarlo Caselli (attualmente presidente del Comitato scientifico dell'osservatorio sulla criminalità in agricoltura), dovrà elaborare le proposte in materia. – G.A.



La soluzione
logistica avanzata
per il mercato
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



GIORGIO GORI
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

Soave, mercato ok nel I trimestre Attesa per il rinnovo del cda

a cura di **Gianluca Atzeni**

Oltre 100 mila ettolitri imbottigliati nei primi tre mesi del 2015 e un 2014 che si è chiuso stabile a 418 mila hl rispetto all'anno precedente. La Doc Soave (7 mila ettari vitati e una produzione di 719 mila quintali di uve) prosegue il suo cammino in costante equilibrio, senza scossoni, su valori quantificati in 116 milioni di euro, di cui 82 realizzati all'estero (48 nella sola area Ue), con 55 milioni di bottiglie. *“Considerata la situazione sui mercati interno e internazionali, dove rispetto ad altre Doc in questo momento Soave non è tra quelle di punta”* commenta il presidente **Arturo Stocchetti** *“penso sia una performance straordinaria”*. Inutile sperare, con questa congiuntura, di tirare su il prezzo medio: *“Dobbiamo pensare a rimanere sul mercato e garantire un reddito a chi lavora con il vino, ovvero una buona parte degli 80 mila abitanti dei 13 Comuni della Doc”*.

Tra le scelte strategiche, che stanno dando stabilità al sistema, quella che da un anno consente alla Dop di dotarsi delle fascette di Stato, mentre è ancora in sospeso al Mipaaf la richiesta per il confezionamento del Soave Superiore Docg con il tappo a vite. Anche se il nuovo cda, che sarà eletto a fine aprile, potrebbe lavorare a una revisione del numero di tipologie (vedi grafico) riducendo quelle poco utilizzate: *“Sono sottozone figlie del proprio tempo”* dice Stocchetti *“quando si puntava alla Docg; il loro futuro va discusso nelle sedi opportune”*. Stocchetti potrebbe sedere nuovamente sulla poltrona della presidenza: *“Mi metto a disposizione, ma dico anche che c'è bisogno dei giovani”*.

Resta intenso il programma di promozione del Consorzio, con gli Usa su tutti (che da solo vale 17 milioni di euro) e poi Giappone (dall'1 luglio

parte 'Soave by the glass' in 150 locali di Tokyo e Osaka). E a maggio si terrà la Soave preview, con la presentazione della nuova annata. Per quanto riguarda i movimenti di compravendita sul territorio, la Dop appare per ora in quiescenza. Ma c'è un motivo strutturale: *“Una forte parcellizzazione del tessuto produttivo che rende difficili i casi di grandi acquisizioni”* rileva il direttore Aldo Lorenzoni *“in questi ultimi dieci anni abbiamo assistito piuttosto a piccoli movimenti espansivi, di pochi ettari, da parte delle aziende più importanti”*.



SOAVE - IMBOTTIGLIAMENTO PER TIPOLOGIA

Tipologia	HL 2013	HL 2014	I trimestre HL 2015
Soave Doc	296.190	301.315,86	729,24
Soave Classico	117.160	112.710	292,57
Soave Colli Scaligeri	1.182	1344	89,92
Soave Spumante	917	792	193,99
Recioto Docg	269	481	78,13
Recioto Classico Docg	471	416	207,81
Recioto Spumante Docg	101	48	6,45
Soave Sup. Docg	125	295	67,82
Soave Sup. Classico Docg	954	845	435,91
Soave Sup. Riserva Docg	18	31	00
TOTALE	417.387	418.275	103,262



L'eBook con tutti i TreBicchieri 2015

IN REGALO PER TE!

SCOPRI DI PIÙ

S. Gimignano, la Vernaccia risale a quota 5,3 milioni di bottiglie. Pronta la nuova sede per il Consorzio: si inaugura il 13 maggio

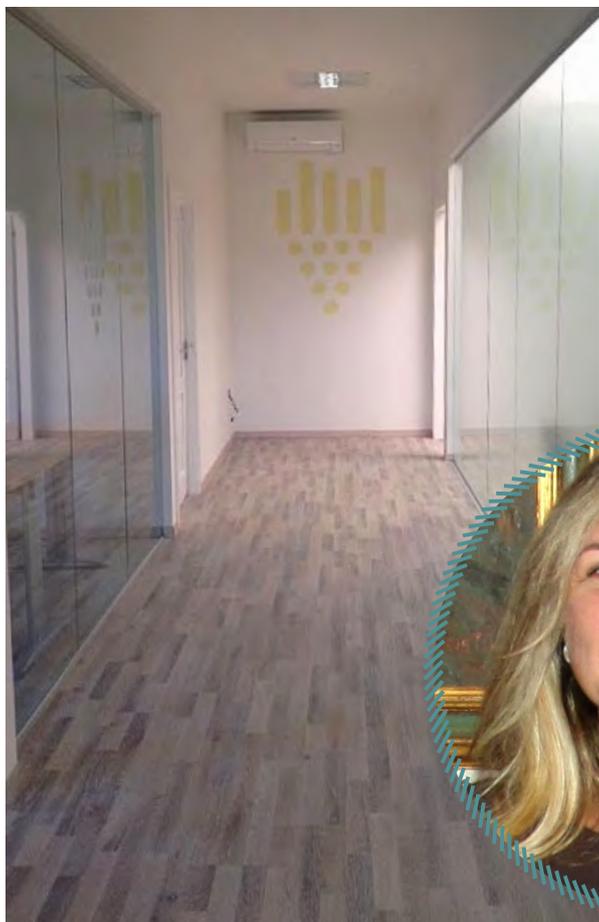
a cura di Gianluca Atzeni

Vendite stabili, giacenze quasi azzerate e una produzione 2014 in risalita del 10%, dopo due anni di calo, che ha riportato la denominazione ai livelli precedenti il 2012, con un imbottigliato pari a 39.703 ettolitri, che significano quasi 5,3 milioni di bottiglie. Per la Vernaccia di San Gimignano Doc la ripresa si è concretizzata. E segnali importanti arrivano anche sul fronte dei prezzi medi. Due anni fa, la presidente del Consorzio Letizia Cesani (foto in basso) raccontava a Tre Bicchieri di una forbice compresa tra 130 e 150 euro a ettolitro, che doveva assolutamente essere riportata a 180-200 euro a ettolitro: *“Oggi le quotazioni relative all'annata 2014 si aggirano intorno ai 165 euro. Quindi”* spiega Cesani *“significa che siamo a metà strada e che il percorso che abbiamo avviato sembra quello giusto. Certamente, abbiamo ancora molto da fare”*. E, no-



nostante l'aumento di produzione, il prezzo non dovrebbe scendere, stima il Consorzio, considerato il numero molto basso di giacenze. Il 2015 del vino bianco toscano sarà improntato al miglioramento della reputazione della Doc, che conta 770 ettari sui 1.900 vitati nel territorio di San Gimignano (altri 100 producono San Gimignano Doc e i restanti mille ettari le Igt, il Chianti e il Chianti Colli Senesi). Oltre a un programma promozionale con gli Usa (tra i mercati

principali assieme a Germania, Olanda e Belgio), la presenza ad Expo 2015 coi principali consorzi 'rossi' toscani dovrebbe garantire la visibilità sperata: *“Saremo nel Padiglione vino e la Vernaccia godrà di una particolare attenzione visto che è l'unica denominazione bianca. Saranno 40 i nostri soci coinvolti a rotazione”*. Inoltre, il rinnovo dell'accordo con Banca Mps garantirà il sostegno finanziario ai produttori. Per monitorare l'uso di fitofarmaci, sono state attivate quattro centraline meteo, i cui dati saranno messi in condivisione. E un altro passo strategico del Consorzio è l'inaugurazione della nuova sede (13 maggio) fuori le mura del borgo medioevale patrimonio Unesco. Nella via di Fugnano (foto a lato e in alto), in un moderno spazio di 350 mq su due piani, saranno ospitati uffici, sala conferenze, sala degustazione, magazzino merci. *“Non chiuderemo la sede storica, che ci ospita da 40 anni”* garantisce Cesani *“e avrà funzioni di rappresentanza. La scelta è dipesa da ragioni logistiche, ma anche per dare un segnale forte di presenza sul territorio. È un po' la sintesi di ciò che siamo noi: un passato importante con un grande futuro davanti”*.



VINI & MARTELLI. QUALIFICARSI ENOLOGO SENZA ESSERLO? PUÒ COSTARE CARO

Anche i più scettici si sono convinti che la tradizione da sola non risolve i problemi, non migliora la qualità, non aggredisce i mercati e che il vino, come qualsiasi altro prodotto biologico alimentare senza tecnologia solo casualmente può essere di qualità. Quando si parla di tecnologia si parla di tecnici, nel nostro settore di enologi. Un titolo riconosciuto per legge nel 1991 dal Parlamento italiano che ne fissò anche l'ordinamento professionale. Dagli inizi degli anni Novanta quindi, anche in Italia, si possono qualificare enologi solo coloro che hanno i requisiti sanciti dalla legge 129/91, voluta con caparbietà dall'Assoenologi, e non più tutti coloro che, direttamente o indirettamente, per corsi, master, attività, ecc. operano nel settore vitivinicolo. Alla stessa Assoenologi fu poi demandato, con decreto, la detenzione dell'elenco degli enologi italiani. Quello di enologo quindi non è una dizione generica che tutti possono utilizzare, ma un titolo universitario riconosciuto per legge dalla Repubblica Italiana e dall'Unione Europea. Considerazioni banali? No, visto che ci sono voluti oltre dieci anni per superare i luoghi comuni e scoraggiare i "distratti" a non più utilizzarlo, tanto che all'inizio degli anni Duemila gli interventi di Assoenologi per far rispettare la legge erano diminuiti del 90%.

Negli ultimi anni però, vuoi per l'immagine ed i continui successi del vino italiano nel mondo, vuoi per la crisi, qualche "distratto" ha ripreso il vizio. Un atteggiamento verso cui l'indifferenza non paga. Per questo Assoenologi ha annunciato che nei prossimi mesi inizierà nuovamente a citare in giudizio coloro che utilizzano il titolo senza averne il diritto. Questo non vuol dire che

quando una persona si qualifica enologo senza esserlo debba essere vessata, anche perché non sempre lo fa in cattiva fede, ma se "insiste" dopo gli avvertimenti la citazione in giudizio non gliela leva nessuno.



Giuseppe Martelli direttore generale Assoenologi

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



Un pasto senza vino
è come un giorno senza smartphone...
...e l'App Vini d'Italia del Gambero Rosso



Abbonati su www.gamberorosso.it/appvini



La Versa, il rilancio si fa più concreto: la cordata bresciana presenta il piano industriale

Si fa concreta la possibilità di un rilancio della Cantina La Versa, in Oltrepò Pavese. Domenica, i soci della cantina sono chiamati a partecipare a una riunione informale durante la quale l'imprenditore bresciano Adele Lanzanova, a capo di una cordata pronta a investire 4 milioni di euro, presenterà il piano industriale e lo stato dell'arte sul pagamento delle uve. **Piano che, come dice lo stesso Lanzanova al quotidiano Il Giorno, è stato apprezzato anche dalle banche più esposte.** In seguito, un'assemblea straordinaria dei soci dovrà modificare lo statuto per favorire l'ingresso dei nuovi soci. Da febbraio, la cantina è sotto la lente del commissario giudiziale, dopo che a febbraio il cda presieduto da Dino Alberto Scrabelli aveva chiesto e ottenuto dal Tribunale di Milano un concordato di continuità. Occorre fare presto anche perché a breve i contratti per il conferimento delle uve della prossima campagna vanno chiusi.



PONTE

UOMINI E VIGNE DAL 1948



www.viticoltoriponte.it

Asti, summit da Zonin. Mediazione possibile sulla questione Moscato?

Gianni Zonin, patron della gruppo vinicolo veneto, ha tutte le intenzioni di andare avanti fino alla Corte europea per far sì che il Comune di Asti (e quindi i vigneti di Castello del Poggio) possa essere incluso nella Docg del Moscato. Lo aveva detto diversi anni fa a Tre Bicchieri, quando la querelle tornò alla ribalta. E ora che si attende il pronunciamento del Consiglio di Stato, ennesima puntata della cosiddetta "guerra del moscato", **una soluzione di buon senso potrebbe evitare il continuo ricorso alle carte bollate.** A questo è servito l'incontro tra i vertici del Consorzio dell'Asti e il cavaliere Zonin (cittadino onorario di Asti da ottobre 2014) nella tenuta di Portacomaro (130 ettari su cui, come ha annunciato Zonin, sono previsti nuovi investimenti). Ma non tutto è scontato. Il Consorzio si è detto favorevole a inserire Asti nella Docg, ma non potrà agire se non ci sarà condivisione con filiera e organizzazioni professionali. L'ente consortile, infatti, non avrebbe i numeri (51% dei produttori detentori della superficie a Dop e il 66% della produzione) per poter avviare un eventuale ampliamento. - **G.A.**

Una viticoltura per il futuro. A Vistorta una giornata di approfondimento sul bio

Come affrontare al meglio la transazione dalla viticoltura convenzionale a quella biologica? Se ne parlerà nella giornata di approfondimento tecnico "Una Viticoltura per il Futuro" all'azienda Agricola Vistorta dell'omonima località di Sacile (Pordenone), dove il 14 maggio si ritroveranno esperti del settore e viticoltori bio per portare le loro conoscenze, condividere le loro esperienze e scambiarsi informazioni utili. Un incontro aperto al pubblico e soprattutto a chi vuole avvicinarsi ad un metodo di produzione, oggi più che mai in auge. Si tenga presente che attualmente in Italia ci sono quasi 70 mila ettari di vigneto biologico e l'interesse, sia da parte del mercato sia dei produttori, sostiene una continua espansione. Ma andiamo al programma. L'introduzione alla viticoltura bio sarà a cura di Enzo Mescalchin (Fondazione E. Mach), Cristina Micheloni (Aiab) e Paolo Stefanelli (Ersa). Gli aspetti della fertilità del terreno verranno trattati da Anna Benedetti (Cra-Rps) e Luca Conte (agronomo), la difesa verrà trattata dal produttore Giovanni Bigot. Seguirà la presentazione di due importanti realtà del biologico: Ruggero Mazzilli dal Chianti e Pierluigi Donna dalla Franciacorta, per poi chiudere con un dibattito ed uno scambio di esperienze a partire dai viticoltori biologici con maggiore esperienza del Nord-Est, ovvero Elisabetta Foradori, Lorenzo Mocchiutti, Daniele Piccinin e Brandino Brandolini d'Adda.

Per informazioni e iscrizioni alessandra@vistorta.it - 0434 71135.

Quando i migranti erano gli italiani. Un libro e una mostra per raccontare il viaggio di uomini e vini

“Nel solco degli emigranti - I vitigni italiani alla conquista del mondo”, è il titolo del volume che martedì 28 aprile, alle 17 verrà presentato a Roma al Museo dell'emigrazione Italiana (MEI - Complesso Monumentale del Vittoriano). Il testo, promosso dalla Fondazione Migrantes, Sapienza Università di Roma e Società Geografica Italiana, è un racconto di persone e di famiglie, di lavoro e di abilità, di paesaggi e di scenari. Un modo per legare il passato e il presente della nostra emigrazione, manifestando a pieno titolo quanto gli italiani siano stati fecondi nel proporre modelli di vita e nel diffondere la cultura del vino nel mondo. A partire dal tralcio di vite gelosamente custodito nella valigia alla partenza, fino alle bottiglie di vino scrupolosamente conservate, testimoni di una tradizione e di una storia familiare immutabili nel tempo e nello spazio. Così, lì dove erano i sassi e la terra brulla gli italiani hanno creato vigne e fatto nascere grappoli sani, testimoniando quanto la tenacia dell'uomo, la conoscenza – il più delle volte popolare – dell'agricoltura e l'unione per uno scopo comune, siano effettivamente propositivi e produttivi. Contestualmente alla presentazione del volume, nei locali del Vittoriano verrà allestita la mostra *L'emigrazione italiana in un bicchier di vino. Tra viti, vini e culture.*

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Martelli, Marco Sabellico

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

24 aprile
Orcia Wine Festival
San Quirico d'Orcia
(Siena)
fino al 26 aprile

25 aprile
**Sagra del vino
e Filari di Bolle**
Cantina La Delizia
Casarsa della Delizia
(Pordenone)

28 aprile
presentazione volume
**"Nel solco degli
emigranti - I vitigni
italiani alla conquista
del mondo"**
Museo dell'Immigrazione
Italiana - Complesso del
Vittoriano
Roma ore 17

30 aprile
Festa della Barbera
Castagnola
delle Lanze (Asti)
fino al 3 maggio

1 maggio
Inaugurazione Expo
Rho-Fiera, Milano
fino al 31 ottobre
Expo2015.org

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
**Una viticoltura per il
futuro**
giornata di
approfondimento tecnico
sulla viticoltura bio
Cantina Vistorta
Salice (Pordenone)
dalle ore 9.30
consigliato accreditato:
0434 71135
vistorta.it

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

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

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

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



trebiccieri



Vini d'Italia
tour 2015/2016

2015

APRIL

21 april
HOUSTON
Roadshow

23 april
MEXICO CITY
Roadshow

29 april
MUNICH
Vini d'Italia



MAY

11 may
TAIPEI
Roadshow

15 may
BEIJING
Roadshow

JUNE

1 june
VANCOUVER
trebiccieri



4 june
TORONTO
trebiccieri

12, 13, 14 june
MOSCOW
Vini d'Italia



JULY

4, 5, 6 july
TOKYO
Vini d'Italia



OCTOBER

30 october
TOKYO
trebiccieri

NOVEMBER

2 november
SHANGHAI
trebiccieri

4 november
HONG KONG
trebiccieri

19 november
MOSCOW
trebiccieri

2016

FEBRUARY

4 february
CHICAGO
trebiccieri

9 february
NEW YORK
trebiccieri

11 february
SAN FRANCISCO
trebiccieri

MARCH

12 march
DUSSELDORF
trebiccieri

STOCCOLMA
Vini d'Italia

COPENHAGEN
Vini d'Italia

OSLO
Vini d'Italia



INFO: WORLDTOUR@GAMBEROROSSO.IT



Houston, non c'è problema. E il Roadshow del Gambero Rosso va in orbita



▲ a cura di Marco Sabellico

CON L'EVENTO DEL 21 APRILE a Houston - città conosciuta come Space City per via della sede Nasa - l'Italian Wine Roadshow del Gambero Rosso è andato definitivamente in... orbita. Gli oltre 60 produttori Top che rappresentano l'Italia del vino in questa rassegna itinerante, dopo le tappe di Osaka (ottobre '14) e Istanbul a dicembre, hanno raggiunto il Texas, uno dei mercati più brillanti e performanti dello scenario Usa. E per l'evento una sede eccezionale: uno stadio del Baseball, il Minute Maid Park, la sede degli Houston Astros. "È incredibile entrare in uno stadio e vedere la tua foto sul tabellone centrale del campo" racconta divertito Gregory Perrucci, titolare della pugliese Fel-

line "l'ambientazione è perfetta per i nostri grandi vini, e ha fatto una bellissima impressione ai nostri amici americani". Il Minute Maid Park è una bellissima struttura al centro della city di Houston, e dalla sua inaugurazione è uno dei poli d'attrazione della città, anche al di fuori degli eventi sportivi (ha una capienza di oltre 42 mila posti. E se c'è un concerto di una pop star, come Madonna o Taylor Swift, il Minute Maid park è la sede). Per il vino italiano son venuti a tifare oltre 400 professionisti: distributori, agenti, ristoratori e sommelier, che hanno potuto assaggiare oltre 240 etichette ed incontrare i produttori. "Il Texas è ormai un mercato importante e maturo" ci racconta Benjamin Roberts della Republic National Distribution "c'è una ristorazione di livello che chiede informazione e presenza, non

solo etichette, e che vuole conoscere i protagonisti dell'Italia del vino". Affollatissime le due masterclass tenute da chi scrive, con la degustazione di trenta vini e le tante domande sull'Italia da parte dei curiosi partecipanti. "L'Italia e i suoi vini sono il regno della complessità" aggiunge Elvira Bortolomiol di Valdobbadiene "vanno raccontati e spiegati, tenendo conto che questo è un mercato esigente in fatto di qualità, che vuole conoscere le motivazioni di ogni scelta". Non ultimo, l'executive chef del Park, Dominic Soucie (responsabile di una decina di ristoranti, con un fatturato annuo di oltre 20 milioni di dollari) ha realizzato un buffet - apprezzatissimo dai partecipanti - dove la cucina tex-mex ha incontrato suggestioni mediterranee. E il Roadshow continua: prossima tappa? Città del Messico.

▲ IL MIO EXPORT. Azienda Ceraudo - Susy Ceraudo

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

L'export si aggira intorno al 20%. Il 2014 ha registrato un aumento delle vendite in Giappone, Olanda e Danimarca e vi sono buone prospettive in Usa. L'obiettivo è arrivare al 60%.

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

Meglio in America (in particolare a New York), Giappone, Danimarca e Olanda (più competenze sul mercato). Peggio in Belgio, Inghilterra Cina e Francia: cercano prezzi bassi e grandi marchi.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Purtroppo male, piuttosto che snellire il lavoro aziendale ne determina un aumento.

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

Durante una tappa in Russia, mi è dispiaciuto constatare che la gente è molto chiusa e ha una scarsa considerazione delle donne. Nel nostro stand, dove eravamo solo due donne, i visitatori si sono mostrati scarsamente interessati a ciò che proponevamo. Molti assaggiavano senza mai alzare lo sguardo. Insomma molto difficile lavorare con loro.



Azienda Agricola Ceraudo | Strongoli | Crotone | www.dattilo.it

NEL PROSSIMO NUMERO
PODERE SAPAIO

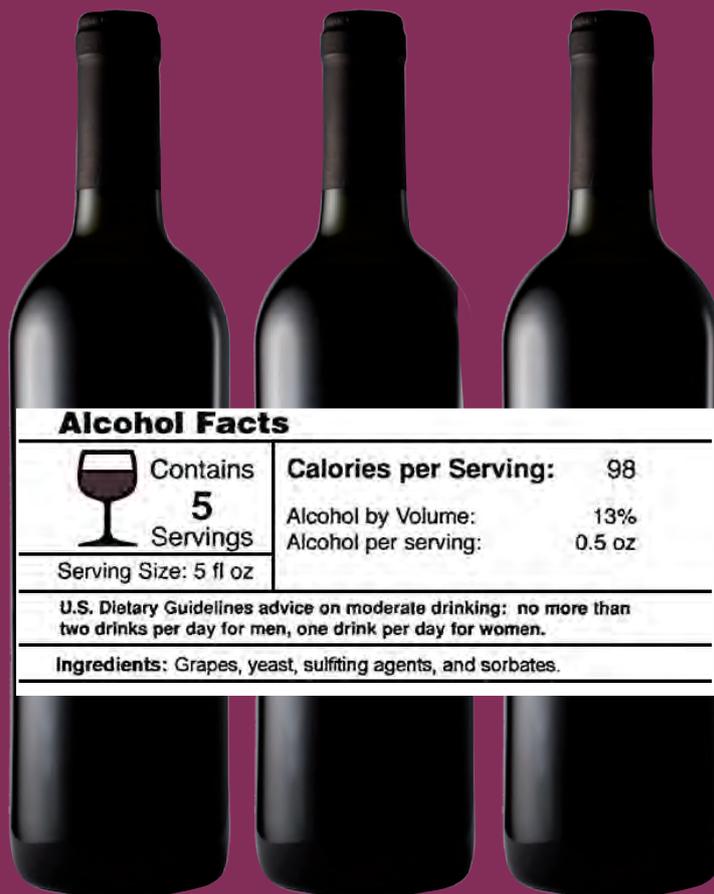
Riportare calorie, ingredienti e avvertenze sanitarie sulla bottiglia. È questa la proposta europea per quanto riguarda gli alcolici. Ma il settore-vino italiano non ci sta: "Non vogliamo consumatori di tabelline, ma di qualità"

Etichette, e se l'informazione diventasse confusione?

▲ a cura di Loredana Sottile

SAPETE QUANTE CALORIE CI SONO NELLE BOTTIGLIA di vino che state per bere? Vi interesserebbe saperlo? E se lo sapeste la mettereste, poi, giù, o continuereste a riempirvi il bicchiere? Dal 2016 questa informazione potrebbe diventare obbligatoria. La trasparenza in etichetta è, infatti, una questione di cui si parla da tempo, ma che adesso sembra aver subito un'accelerata: in particolare la questione rientra nel regolamento 1169/2011 sulle informazioni al consumatore, in vigore da dicembre 2014, che riguarda tutti i prodotti alimentari. Per il vino, e gli alcolici il Parlamento Europeo ha invitato la Commissione Europea a elaborare una relazione entro la stessa data - dicembre 2014 - su cui poi poter legiferare. Ma, conseguentemente al cambio dei vertici a Bruxelles, la relazione non è ancora arrivata. Tuttavia la tensione e i toni del dibattito rimangono alti, anche perché la risoluzione - adottata da 63 dei 68 membri della Commissione Salute - chiede anche che in etichetta siano riportate informazioni sui pericoli derivanti dall'assunzione di alcol, soprattutto per donne incinte e gli automobilisti. Ma è giusto equiparare il vino a qualunque altra bevanda alcolica e disincentivarne così il consumo pro-

prio in Europa, dove il numero di chi lo beve è già in discesa libera, senza un'ulteriore spinta strategica verso il basso? I sostenitori della nuova norma ritengono che, le etichette scarsamente formulate non sono più accettabili perché il consumatore ha il diritto di sapere come sono fatti i vini. La tesi è semplice: il vino sarebbe uguale a qualunque altro cibo. Ma è proprio così? Un biscotto, nel cui impasto si vogliono aggiungere zuccheri, cioccolato o altri ingredienti che lo rendano più gustoso, è proprio uguale al vino, per il quale le "correzioni" di gusto non sono previste dai disciplinari? Tra i sostenitori più agguerriti della nuova normativa c'è il deputato britannico Glenis Willmott che, dopo un primo tentativo fallito nel 2011, ha puntato il dito contro l'industria e le lobby del beverage, colpevoli - dice - di continue pressioni politiche per bloccare l'iter legislativo. *"Ma questa volta non siamo disposti a cedere"* sono le sue parole riportate dal sito Wine-Search *"I consumatori hanno il diritto di sapere che un bicchiere di vino ha lo stesso numero di calorie di una fetta di torta"*. Dall'altra parte c'è, invece, chi teme ripercussioni, oltre che sui consumi, sui prezzi a carico dei produttori e anche sui giudizi nei confronti dei vini che, a lungo andare potrebbero essere determinati più dalle etichette, che dalla qualità vera e propria. >>



» **TRE BICCHIERI NE HA PARLATO CON OTTAVIO Cagiano de Azevedo**, direttore generale di Federvini. “Tante le domande che ci poniamo in merito alla questione. Prima di tutto, le informazioni richieste sono davvero così utili? Poi, siamo

IL PARERE DEL NUTRIZIONISTA GIORGIO CALABRESE

“L’educazione al consumo moderato non è solo questione di etichetta, ma parte da molto più lontano, dalle campagne di sensibilizzazione, ad esempio. In etichetta le informazioni importanti per il vino sono quelle già presenti: denominazione e provenienza. Del resto si può discutere e trovare delle regole chiare da seguire. Ricordando, però, che il vino di per sé non fa male alla salute: è sempre questione di come lo si beve. Per quanto riguarda le calorie, teniamo presente che un bicchiere vale circa 100 calorie, non credo sia quello il problema, soprattutto in Italia dove il consumo è già di per sé moderato. Sbagliato è demonizzarlo, con avvertimenti di pericolo, come avviene ad esempio con le sigarette. Questo sì potrebbe essere un pericolo. Ma per il vino.

sicuri che il consumatore sappia leggerle nel modo corretto? Infine, l’etichetta è davvero l’unica soluzione da prendere in considerazione o esistono altri sistemi? Penso ad esempio ai codici *Qr* attraverso cui si possono ricavare le informazioni sul vino, o ai siti dei consorzi dove si può fa riferimento a degli standard per denominazione”. Oltretutto, come mette in evidenza Cagiano, ogni vendemmia è una storia a sé, con una gradazione zuccherina differente e di conseguenze con una certa variabilità calorica: “Il settore della birra ha fatto sapere che, su base volontaria, inserirà le informazioni previste anche senza che ve ne sia l’obbligo. Un precedente che potrebbe mettere in difficoltà il mondo del vino, ma vorrei far notare che i sistemi di produzione sono molto differenti. Più standardizzati per la birra – in particolare per quella industriale – meno prevedibili per il vino che è un prodotto artigianale. Inoltre, quando parliamo di vino, a quale unità di misura dobbiamo riferirci: il litro, la bottiglia da 0,75, il bicchiere? Chiarito ciò, i nostri produttori si troverebbero ogni anno a dover prevedere nuove etichette per ognuno dei propri vini. Tempi, costi e burocrazia, sarebbero, quindi, i nemici principali, ma la preoccupazione maggiore è che l’informazione diventi confusione. Non vogliamo consumatori di tabelline, ma di qualità e posso assicurare che il vino è in assoluto il settore più disciplinato a livello europeo”. E, il direttore Federvini, non ha dubbi neppure sulle cosiddette avvertenze sanitarie, per esempio quelle relative ai pericoli per le donne in gravidanza: “Ma una donna incinta” si chiede »

» “si fa influenzare più da un divieto in etichetta o dai consigli del suo medico di fiducia?”. Infine una precisazione su cosa, al di là, dei valori nutrizionali andrebbe in etichetta: “L’Italia vorrebbe un po’ di chiarezza anche su questo. Se si parla di ingredienti, l’unico ingrediente da inserire è l’uva. Tutto il resto - allergeni a parte - fanno parte delle pratiche di produzione. Anche perché se dovessimo scrivere tutto, venderemmo solo bottiglie magnum con etichette grandi come murali”.

NEL DIBATTITO INTERVIENE ANCHE MATILDE POGGI, presidente Fivi e vicepresidente (neo-eletta) della Cevi: “Oggi si parla tanto di Campo Libero e sburocratizzazione, ma temo che con un obbligo del genere aumenterebbero burocrazia e costi per i produttori. Una soluzione, a mio avviso, sarebbe considerare ogni Stato europeo a sé e non prendere una decisione vincolante per tutto il territorio comunitario. D’altronde veniamo da tradizioni differenti e, soprattutto oggi, ci troviamo ad affrontare situazioni e problemi opposti: l’Italia è il Paese con il consumo pro-capite di alcol più basso

INDICAZIONI OBBLIGATORIE AD OGGI

- Nome e indirizzo del produttore ✓
- Denominazione ✓
- Allergeni ✓
- Gradazione alcolica ✓
- Quantità di prodotto ✓

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

**PERSONALIZZA
LA TUA CANTINA.**

**Scegli: colore, rivestimento,
porta e molto altro ancora.....**



COME SI CALCOLANO LE CALORIE DEL VINO?

Ricordando che un grammo di alcol è pari a 7 kcal, e che l’alcol ha un peso specifico di 0,79 Kg, basta moltiplicare il peso per il grado alcolico (calcolato sulla quantità di 1 litro) e infine per le calorie a grammo. Posto che si parli un vino da 13 gradi, la formula è: $0,79 \times 130 \times 7 = 718,9$ calorie per un lt di vino. Se si considera che 1 lt di vino corrisponde a circa 6,6 bicchieri da 150 ml: $718,9 : 6,6 = 108,7$ calorie a bicchiere

d’Europa, la stessa cosa non si può dire per i Paesi del Nord. Se lì hanno, quindi, senso le campagne sul bere consapevole, anche in ottica anti obesità, lo stesso non vale qui da noi, dove, invece, i consumi sono in notevole calo”. A dimostrazione di quanto il dibattito sia attuale, pochi giorni fa, in Lettonia, si sono incontrati i ministri della Salute dei 28 Stati membri, per un summit su sui rischi legati al consumo di vino. In particolare hanno discusso del documento redatto dal CNAPA (Comitato per le Politiche e le Azioni Nazionali in Materia di Alcol) che sembra più che altro essere un atto di accusa nei confronti del vino stesso, tanto da far pensare ad un ritorno del proibizionismo. Poggi mette in guardia dal rischio-sorpresa: “L’appello che lancia al mondo del vino e anche al Ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, è di non sottovalutare la tematica. In gioco c’è la nostra tradizione vitivinicola. Il rischio demonizzazione del vino, oramai lo abbiamo visto, è dietro l’angolo: si parla di alzare i prezzi e di abbassarne la gradazione alcolica, oltre che di inserire l’indicazione delle calorie in etichetta. La tesi ottimista e più diffusa è che non si arriverà mai all’approvazione di quest’obbligo, ma non dimentichiamoci che l’Italia, e in generale i Paesi del Centro Europa (che poi sono i maggiori produttori di vino; ndr), nella nuova Unione Europea a 28 Stati, non sono ormai così centrali, come in passato. Consideriamo anche che in questo momento è la Lettonia il Paese che presiede il Consiglio dell’Unione Europea. Attenzione, quindi, a non abbassare la guardia”. Appaiono preoccupati dalle ripercussioni delle campagne europee anti-alcol anche i rappresentanti di Agrinsieme (il coordinamento tra Cia, Confagricoltura e Alleanza delle Cooperative Agroalimentari) che hanno scritto al ministro della Salute Lorenzi in merito al meeting di Riga: “Contrastare l’abuso di alcol deve rimanere l’obiettivo principale della politica europea” dicono “ma gli strumenti proposti appaiono sproporzionati, in quanto ostacolano in generale il consumo di alcol senza norme specifiche per l’abuso”.

Cambia la tua vita!



Roma
MCGE
Master in Comunicazione
e Giornalismo Enogastronomico

Roma | Napoli | Torino | Catania
**PROFESSIONE
CUOCO**

Napoli | Torino | Roma
**PROFESSIONE
PIZZAIOLO**

Roma
**LAVORARE
CON IL VINO**
degustare
comunicare
vendere

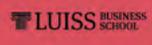


Milano
**Master in
Food & Wine Communication**



Roma
**PROFESSIONE
CUOCO
INTERNATIONAL**

**MASTER
IN FOOD AND
WINE BUSINESS**



Torino
**CONSULENTE
ENOGASTRONOMIC**

Roma
**PROFESSIONE
PERSONAL CHEF**

Napoli
Master di I Livello
**COMUNICAZIONE
MULTIMEDIALE
DELL'ENOGASTRONOMIA**
Responsive Edition



Torino
**FOOD&BEVERAGE
MANAGER**

Roma | Napoli | Torino
**PROFESSIONE
PASTICCERE**

Napoli | Torino
**PROFESSIONE
GELATIERE**

Roma | Napoli
**PROFESSIONE
SALA**

Torino
**PROFESSIONE
BARTENDER**

Torino
**RESPONSABLE
FOOD&BEVERAGE**

www.gamberorosso.it



SPONSOR



KENWOOD

Dopo l'apertura della nuova sede romana della Città del gusto, viene ampliata e rinnovata l'offerta formativa della holding, con l'obiettivo di intercettare le nuove esigenze dei semplici appassionati e dei professionisti del settore

Il Gambero Rosso guarda al futuro: nasce l'Accademia del Vino

▲ a cura di Gianluca Atzeni

UNA WINE ACADEMY, UN'ACCADEMIA DEL VINO, per spiegare il vino a chi ne sa poco, ma anche a chi con il vino vuole costruirsi un futuro o perfezionare le proprie conoscenze. È una delle novità proposte da Gambero Rosso Holding che, dopo l'apertura della nuova sede romana della Città del Gusto in via Ottavio Gasparri, nel quartiere romano di Monteverde, lancia un calendario di appuntamenti dedicati al prodotto vino, nell'ambito di un generale rinnovamento e ampliamento dell'offerta formativa. Tra le novità, un corso specifico dal titolo *“Lavorare con il vino: degustare, comunicare, vendere”*, partirà il 15 maggio ed è orientato all'esercizio della professione nel settore: spazia dalle tecniche di degustazione alla comunicazione, fino al trading vitivinicolo con dei focus sull'export. Tre i moduli intensivi, acquistabili anche separatamente, per 135 ore di formazione, con 17 incontri previsti nei giorni di venerdì e sabato. Tra i docenti: imprenditori, manager, esperti di marketing, enologi, sommelier, giornalisti; non mancano gli aspetti pratici della professione, con stage presso le aziende vitivinicole partner del

Gambero Rosso. Articolato anche il programma di corsi amatoriali, pensato per chi vuole avvicinarsi per la prima volta alla degustazione, ma anche per chi già se ne intende e punta ad approfondire aspetti più curiosi della disciplina. La formula prevede lezioni che spaziano dall'abbinamento con il cibo alle diverse espressioni territoriali italiane, ma anche internazionali. Un apposito corso, ad esempio, è dedicato esclusivamente alle bollicine italiane. *“Abbiamo voluto creare una vera e propria Accademia che si occupi di vino a 360 gradi”* dice Camilla Carrega Bertolini, responsabile delle scuole del Gambero Rosso. *“Rappresentiamo una realtà storica nella diffusione della cultura del cibo e abbiamo voluto rimodulare completamente la nostra proposta formativa per intercettare le nuove esigenze di chi si vuole avvicinare a questo mondo per passione o per farne una professione. E l'offerta si sta ampliando con moduli in lingua inglese”*. La Wine Academy ospiterà anche il primo e il secondo livello del Wset (Wine and spirit education trust), organo di formazione sul vino diffuso in 62 Paesi, che ha appena ottenuto in Inghilterra il prestigioso riconoscimento *“Queen's award for enterprise”*, per l'eccellenza nel business. Mentre un angolo di esclusività sarà offerto dal **Wine club**, con momenti >>



QUANTO COSTANO I CORSI?

I costi di un corso/degustazione sul vino alla Città del gusto del Gambero Rosso vanno dai 30 euro per un incontro da due ore ai 250 euro per il corso "Abc del vino" oppure "Abc bollicine d'Italia" (cinque incontri da due ore ciascuno). L'iscrizione al Wine club costa 700 euro. Il corso "Lavorare con il vino" è vendibile a pacchetto completo e costa 3.600 euro, oppure in moduli separati, al costo di 1.400 euro ciascuno. Info su www.gamberorosso.it/virtuemart/scuole-vino-roma?limitstart=0

» di scambio a tema vino, approfondimenti, degustazioni eccellenti, incontri (una volta al mese) con esperti di Gambero Rosso e produttori da tutte le zone d'Italia premiati con i Tre Bicchieri nella Guida vini d'Italia.

NELL'AMBITO DELL'ATA FORMAZIONE, SONO APERTE LE iscrizioni al **master in Food & wine business**, che partirà a metà maggio, in collaborazione con la Luiss business school. Rivolto a neolaureati e laureati (primo e secondo livello), si suddivide in tre moduli teorici. Nel primo si approfondiranno gli aspetti del management (export, marketing e pubbliche relazioni, nonché il planning & control); nel secondo spazio al programma relativo al food che sarà sviluppato alla Città del gusto di Roma; il terzo modulo si occuperà del tema wine, sempre alla Città del gusto di Roma. Infine, la parte pratica (field project), darà agli studenti l'opportunità di effettuare stage in aziende partner del Gambero Rosso. L'obiettivo è formare persone in grado di affrontare l'Alta formazione del Gambero Rosso, nata nel 2003 con il primo Master in comunicazione e giornalismo enogastronomico, ad oggi può contare su partnership con alcune tra le più importanti università

italiane, dallo Iulm di Milano (che offre il Master in food and wine communication) all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli (con cui si organizza il Master in comunicazione multimediale dell'enogastronomia). Alta formazione che riguarda anche il mondo del cibo e le relative professioni, coi corsi professionali per cuoco, aiuto cuoco, pasticciere e sala. Con lo sguardo all'estero: "*Il panorama dell'enogastronomia si muove a 360° e senza confini. I cuochi*" dice Carrega Bertolini "*viaggiano dentro e fuori i confini nazionali e una preparazione adeguata deve mettere in conto anche questo aspetto*". È con lo stesso obiettivo, e la stessa filosofia di fondo, che si stanno sviluppando i travelling program, dei percorsi itineranti, in lingua italiana e inglese, che offriranno ai partecipanti un'esperienza a tutto tondo sulla gastronomia, cultura e storia italiane, attraverso laboratori, incontri, visite in azienda e nelle principali città da nord a sud.

E NON SARÀ SOLTANTO ROMA A ESSERE INTERESSATA DA queste novità. Anche le altre Città del gusto, da Torino a Catania, sono coinvolte in questo piano di ampliamento dell'offerta, che punta a intercettare le nuove esigenze di chi vuole capire e lavorare nel food and wine. »