

export 2010

▶ **1,1 miliardi \$**
(+25,6%)
▶ **4,25 milioni hl**
(+1,9%)



L'export di vino americano (in valore e volumi) nel 2010. Fonte: San Francisco Wine Institute.

Anno 2 n. 33 mercoledì 23/2/2011 - S. Pollicarpo

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino

IL GAMBERO ROSSO di febbraio



È IN EDICOLA

Bianco & Rosso

"Caro Tre Bicchieri, vedo rosa. Sì, lo so che siamo ancora nel mezzo della Grande Recessione e che quando ne usciremo niente sarà come prima. Però se guardo nel bicchiere di vino, come fosse una sfera di cristallo, non posso non essere ottimista vedendo un modello di consumo sempre più orientato dal piacere del buon bere...Grazie anche al diffondersi del consumo di vino in culture nuove e distanti dalle tradizioni enologiche...E di nuovo non posso che essere ottimista perché vedo come la duttile ricchezza della frammentazione dell'enologia italiana si stia affermando sul mercato mondiale, superando tanto il tradizionale prestigio dei francesi quanto i vantaggi di costo dei nuovi concorrenti dell'emisfero australe..."

La lettera pubblicata qui a sinistra (nella sezione Bianco) non è inventata. Ce l'ha inviata un amico, Lorenzo Biscontin, direttore mktg di Santa Margherita spa, uno dei grandi produttori italiani di vino (14 milioni di bottiglie, 80 milioni di euro di fatturato e un Ebitda del 25%). La pubblichiamo perché siamo convinti che essa rappresenti, assai più di qualsiasi rilevazione scientifica o statistica, la fotografia più vera e attendibile dello stato di salute dell'industria vitivinicola italiana e dei suoi "capitani coraggiosi". Produttori che hanno saputo superare la crisi del 2008 e del 2009 e che ora sanno perfettamente come sfruttare la ripresa del 2010. Partendo dall'export e "face-do sistema".

VIGNETO SOSTENIBILE E-ON & VINITALY

Risparmio energetico, impianti fotovoltaici, riduzione dei fitofarmaci. Ecco le "migliori pratiche" delle grandi aziende.

L'Italia dell'ecovino
La sfida ambientalista dei produttori

Il titolo del convegno a prima vista non era particolarmente invitante: "Ecosostenibilità e vantaggio competitivo nelle imprese vinicole". Il risultato è stato di tutt'altro tenore e il workshop organizzato da E-On (colosso tedesco dell'energia, 80 miliardi di fatturato in tutto il mondo, 5 Gigawatt installati in Italia) e da Vinitaly, si è trasformato in una straordinaria passerella delle "migliori pratiche" eco-energetiche delle più grandi aziende vinicole italiane. Ecco **Renzo Cotarella** (ad di Marchesi Antinori): "Progetto nel fotovoltaico, sperimentazioni nelle biomasse e studi sul packaging e gli imballi". **Alessio Planeta** (ad di Planeta): "Trecento mq di pannelli fotovoltaici nella cantina di Menfi; a Noto la prima Cantina Invisibile che limita al massimo l'impatto ambientale". **Arturo Ziliani** (vp di Berlucchi): "Impianto fotovoltaico con 846 pannelli su mille mq. che produce il 15% del fabbisogno energetico dell'azienda". **Lorenzo Biscontin** (dir.mktg di Santa Margherita): "Centrale fotovoltaica su 2mila mq. sul tetto della cantina: copre l'11% del fabbisogno". **Lorenzo Barbero** (Sella & Mosca): "Abbattimento dei fitofarmaci fino al 50%". **Tre Bicchieri ha chiesto ad uno dei relatori di intervenire.**

di Fabio Renzi di Symbola*

Il buon esempio arriva dal mondo del vino che, vent'anni fa dopo lo scandalo del metanolo, decise di passare dalla concorrenza al ribasso all'attenzione e alla cura di tutta la filiera. In altre parole: dal vino come commodity a testimone della qualità dell'ambiente e dei territori italiani. Oggi produciamo il 40% in meno di vino rispetto alla metà degli anni '80 ma il valore dell'export è quadruplicato raggiungendo il record storico di 3,7 milioni di euro nel 2010. Non solo: è fortemen-

segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA



CHISSÀ SE CON LA VITE...

Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info)

laGIORNATA



Exploit di vino Usa

a pag.

2

• Export 2010 fa un balzo del 25% (1,1 mld di dollari).

Fitofarmaci nel vigneto

• Si spondono mille euro per "curare" le vigne.



a pag.

2



Vino Ogm. Canada, Ok

a pag.

2

• Via libera ad un lievito "modificato" per il vino.

Chicago beve Italia

• Tre Bicchieri conclude il suo tour americano.



a pag.

3

NONSOLOVINO

Dov'è nata la Dieta Mediterranea

Da domani Pioppi, frazione di Pollica, piccolissimo Comune del Cilento, è in festa. E' qui, infatti, che è nata la Dieta Mediterranea (dagli studi del famoso fisiologo americano Ancel Keys che vi ha abitato per 28 anni, fino alla sua morte nel

2004) ed è qui che, giustamente, il ministro Galan festeggia (con tutte le comunità del Parco del Cilento) il riconoscimento della Dieta Mediterranea come Patrimonio dell'Umanità. Un consiglio: week end a Pioppi.



Berebene low cost 2011 su iPhone e iPad

2600 vini a prezzi giusti e quasi 600 vini con il miglior rapporto qualità prezzo



Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Usa, l'export di vino cresce del 25%

■ Exploit dell'export di vino made in USA. Oltre ad aver ripreso a consumarlo, nel 2010 gli americani sono stati bravi a venderlo. Secondo i dati del San Francisco Wine Institute, le esportazioni sono aumentate dell'1,9% in volume, a quota 425,5 milioni di litri, e del +25,6% in valore, a quota 1,14 miliardi di dollari. I maggiori Paesi importatori sono in ordine: Europa, Canada, Hong Kong, Japan e Cina (vedi infografico in copertina). **(m.za.)**

Ogm.1/Dal Canada ok al lievito per il vino

■ Via libera dalla Health Authority canadese all'utilizzo del nuovo lievito Ogm per la produzione di vino. L'ML-01, sviluppato da un'equipe di ricercatori dell'università di Vancouver, è un nuovo lievito capace di produrre un minor numero di allergeni, spesso fonti di mal di testa o altri disturbi. In Canada, come negli Stati Uniti e in Sud Africa, è possibile usare Ogm per la produzione di vino già dal 2006 senza doverlo indicare sull'etichetta. **(m.za.)**

Ogm.2/In Europa calano le semine

■ L'Europa non ama gli Ogm. Nel 2010 sono calate del 3% le semine con sementi modificate: da 91.643 a 91.193 ettari, come si rileva dalla lettura del Rapporto annuale dell'International Service for Acquisition of Agribiotech Applications (Isaa). Si tratta soprattutto di mais e patate Ogm coltivati solo in otto Paesi dell'Unione (Spagna, Romania, Germania e Polonia ai primi posti). "Le multinazionali non hanno vinto" fa notare con soddisfazione la Coldiretti.

Vigneto ecompatibile

Continua da pag. 1 >>>

te diminuito l'impiego della chimica così come sono diminuiti i consumi d'acqua destinati all'irrigazione dei vigneti. Proprio per i livelli qualitativi raggiunti il mondo del vino ha tutte le opportunità e potenzialità per proporsi come terreno avanzato di sperimentazione e innovazione, da cui ricavare un nuovo vantaggio competitivo. Un approccio progettuale grazie al quale reinterpretare, riattualizzare e rendere "proiettivo" il

patrimonio di risorse identitarie fondamentali di luoghi e territori che troppo spesso viene percepito in maniera "retrospettiva". La scommessa – come diciamo noi della Fondazione Symbola – è quella di dar vita a una nuova sintesi, a un concetto più evoluto e inclusivo di qualità, più contemporaneo perché capace di misurarsi con le nuove sfide globali. A partire da quella del cambiamento climatico. Un agire localmente e un pensare globalmente, per citare uno slogan caro all'ambientalismo. Come nell'esperienza della Società Agricola di Salcheto, che

nel rispetto dell'identità qualitativa del Sangiovese di Montepulciano sta realizzando la prima cantina "off-grid" applicando lo stesso approccio al packaging e continuando la sperimentazione avviata con il calcolo della prima Carbon Footprint europea di una bottiglia di vino (1,83 Kg per 750 ml confezionati in vetro).

Un'esperienza coerente con l'obiettivo della Provincia di Siena di diventare il primo territorio a zero emissioni al mondo entro il 2015. Un tema quello del cambiamento climatico che ci sollecita

anche a porre una rinnovata attenzione sul nostro patrimonio di vitigni autoctoni, uno degli asset strategici della nostra viticoltura. I nuovi scenari di ricerca ci permettono, infatti, di conoscere in maniera approfondita in poche settimane e con costi decisamente bassi il genoma di ogni vitigno. Ancora una volta la sostenibilità ci chiede una sintesi capace di tenere insieme locale e globale, tradizione e innovazione, responsabilità e competitività.

* segretario generale della Fondazione Symbola



PRATICHE AGRARIE FITOFARMACI

L'Istat: crescita dei "trattamenti" del 25% (pari a 19mila tonnellate). Ma con la "difesa guidata" si può risparmiare fino al 45% di prodotto.

Mille euro all'anno per curare la salute della vite

di Gianluca Atzeni

Boom di trattamenti fitosanitari in vigna con una spesa media per azienda di circa mille euro (+5% in tre anni). L'annata agraria 2009-2010, particolarmente sfavorevole dal punto di vista climatico, li ha visti balzare da 2,2 milioni del 2004-2005 a 2,7 milioni (+25,9%), con una media di 12,3 trattamenti per ettaro. Secondo un report dell'Istat, sono stati utilizzati 19,1mila tonnellate di prodotti fitosanitari e distribuiti in media 26,6 kg per ettaro di superficie trattata. Considerando l'ultimo decennio, sottolinea l'Istat, si registra un calo delle quantità di principi attivi utilizzati (-8,6%). Nel 2009-2010, le

aziende che fanno i trattamenti sono l'89,6% del totale e trattano il 94,3% della superficie coltivata a vite, hanno una dimensione media di 0,6 ettari, nettamente inferiore a quella delle aziende che non la trattano (1,7 ettari). La gran parte dei viticoltori (89,4%) ha eseguito trattamenti fungicidi (+15,1% sul 2004-2005), il 17,7% interventi insetticidi e acaricidi (+178%), il 12,2% e il 5,9% rispettivamente trattamenti erbicidi o diserbanti e misti. Le frequenti piogge (79,1 mm in media nei primi sei mesi del 2010) hanno favorito lo sviluppo dei parassiti: Peronospora, Escoriosi e Oidio. I fungicidi, pari a 18,6

mila tonnellate, su una superficie di base di 702,5mila ettari, costituiscono il 97,5% delle sostanze attive usate. Dal confronto con il 2004-2005, rileva l'Istat, emerge che le quantità di sostanze fungicide sono cresciute del 60,7% (in media +11 kg). "Abbastanza diffuso – scrive l'Istat – l'uso di prodotti biologici". Le sostanze attive 'bio' sono

costituite da 2 tonnellate di microrganismi sull'1,7% della superficie trattata, con una media di 0,2 kg per ettaro. Come detto all'inizio, è di circa mille euro la spesa media di un'azienda. "Negli ultimi 3-4 anni è aumentata del 5% e ormai rappresenta il 15% dei costi di produzione – dice a Tre Bicchieri il responsabile della difesa fitosanitaria del Consorzio trevigiano di difesa delle attività agricole (Co. Di. Tv.), Fiorello Terzariol –. Con la 'difesa guidata' si può risparmiare il 20% di prodotto fino a un 45% evitando trattamenti inutili e dannosi.



IL PROSECCO INSEGNA IL MARKETING

Tutto pronto in Veneto per la Primavera del Prosecco, rassegna enologica che riunirà quest'anno 17 mostre del Vino nelle colline trevigiane. Da sabato al 19 giugno la rassegna enoturistica porterà in degustazione le sei tipologie protagoniste: Prosecco di Conegliano superiore Docg, Valdobbiadene superiore Cartizze Docg, Verdiso Igt, Colli di Conegliano bianco e rosso Doc, Refrontolo passito e Torchiato di Fregona, con oltre 400 le aziende presenti. Insomma, un esempio nazionale di marketing territoriale a cui si aggiungono la Treviso Marathon, gare ciclistiche, premi giornalistici, concorsi fotografici e pacchetti turistici a tema.



* gambero rosso channel
c'è più gusto in TV.



Pubblicità

Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster.pr.it
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster.pr.it
Caterina Giordano 06 68896904 cgordano@poster.pr.it



GAMBERO WINE TOUR

CHICAGO

Nella suggestiva Union Station dove il regista Brian De Palma ha girato "The Untouchables" il gran finale dei Tre Bicchieri 2011.

Il vino italiano? Intoccabile

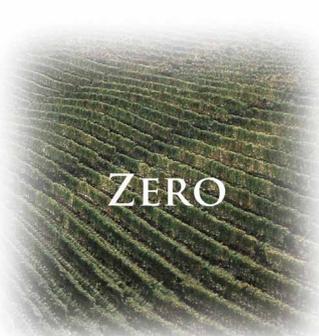
di Marco Sabellico e Eleonora Guerini da Chicago

Si è chiuso con una grande degustazione a Chicago l'American Tour del Gambero Rosso per la presentazione di Italian Wines 2011. Anche la terza data del Tour ha avuto un grande successo di pubblico ma soprattutto di operatori. Chicago è uno dei mercati più importanti per il vino. Una città culturalmente evoluta, sensibile alla qualità, dove lavorano alcuni dei più celebri chef americani, star del calibro di Charlie Trotter, e ristoranti raffinatissimi come Alinea di Grant Achatz, Tru di Anthony Martin, Frontera di Rick

Bayless. E gli italiani non sono da meno, con locali di successo come Pelago, Pane Caldo, Antepima e Spiaggia, Coco Pazzo.

In una location spettacolare e suggestiva, la Union Station dove Brian De Palma ha girato l'indimenticabile scena degli "Intoccabili" con la carrozzina in caduta libera salvata da un giovanissimo Kevin Costner nella parte dell'agente dell'Fbi che dà la caccia ad Al Capone, oltre un centinaio di produttori italiani hanno incontrato buyer, ristoratori ed enotecari, importatori, non solo dalla città ma anche dagli stati vicini,

Nebraska, Wisconsin, Indiana, Ohio, Iowa e Missouri. "Il vino italiano è speciale - spiega Martin Ross, chef del Miranis - ha un nerbo acido che lo rende perfetto per la tavola". "C'è voglia di sapori diversi e il vino italiano è davvero fuori dal comune" aggiunge Jeremy Quinn, animatore del Webster Wine Bar, uno dei più belli della "windy city" e sicuramente il più antico. Parafrasando il film di De Palma, si potrebbe dire: un "intoccabile" della qualità.



ZERO

ESSENZA
D'ALTA LANGA

Bevi Enrico Serafino responsabilmente



Dalle uve Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti collinari dell'Alta Langa piemontese, Enrico Serafino ottiene vini di ottima struttura e acidità, particolarmente adatti all'affinamento prolungato sui lieviti.

DOSAGGIO ZERO

Alta Langa ZERO, la massima espressione del Metodo Classico di Cantina Maestra Enrico Serafino, è un "dosaggio zero", ovvero privo di liqueur d'expedition e con un affinamento lungo 60 mesi sui propri lieviti di fermentazione.

GAMBERO ROSSO

Premiato dal Gambero Rosso con i 3 BICCHIERI, "questo spumante di classe unisce una spiccata tensione acida a un cristallino ventaglio olfattivo".

(Guida Vini d'Italia 2011 Gambero Rosso)

Cantina Maestra
ENRICO SERAFINO

www.enricoserafino.it

ROSSO

1472
1472
1472
1472
1472



**CHIANTI DOCG 2009, CHIANTI CLASSICO DOCG 2008,
TOSCANA IGT 2005: UNA STORIA, GRANDI VINI.**

Una storia fatta di piccoli gesti quotidiani e straordinari, di passione, di progetti e di idee sempre nuove. Banca Monte dei Paschi di Siena è la prima nel mondo a presentare una linea di vini firmata dal suo sigillo e dal suo anno di fondazione: 1472.



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472