

Verona dà i numeri

4.016 espositori (da 23 Paesi)
 92.000 mq di padiglioni
 2.450 giornalisti accreditati (da 50 Paesi)
 33 contatti per espositore
 42 convegni
 153.000 visitatori (nel 2010)

Tutti i numeri del 45° Salone del vino che si apre domani.
 Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati del Vinitaly.

Anno 2 - n.60 - mercoledì 6/04/2011 - S.Celestino



Portabottiglie di design
 www.esigo.it

esigo
 DESIGNED FOR YOUR WINE

A VERONA!

EDIZIONE N.45

Aziende, sentiment economici e trend di mercato. Il curatore della Guida Vini del Gambero Rosso spiega perché il Salone è imperdibile.

Bianco & Rosso

Vinitaly perché esserci

Novità e opportunità del Salone

laGIORNATA

Agenda Vinitaly

a pag. **2**
 • Una pagina intera con tutte le cose importanti.

Viticultura eroica



• Sono 300mila i produttori di vigne estreme. Ecco il marchio.
 a pag. **4**

Prosecco falso sul web

a pag. **4**
 • Messe in rete 8mila bottiglie da una cantina di Conegliano.

Una flûte usa e getta

a pag. **4**
 • Di plastica biodegradabile. Idea di un'azienda Usa.



di Marco Sabellico

Riecco il Vinitaly, edizione numero 45. E rieccoci tutti a Verona, come ogni anno. Assaggi, incontri, strette di mano. Nuove aziende che si presentano, antiche e solide realtà che continuano a confrontarsi con il mercato. Così

per cinque giorni cercheremo di capire che aria tira, lo stato di salute del settore, se gli operatori stranieri sono più o meno quegli stessi dell'anno passato. Una grande, irrinunciabile kermesse. Per me è la venticinquesima volta. Nozze d'argento, insomma. Ma com'era il Vinitaly allora? Ricor-

Segue a pag. 2 >>>

TRE BICCHIERI@

COME RICEVERE QUESTO GIORNALE

Tre Bicchieri è il primo quotidiano dedicato ai professionisti del vino e alla "wine economy". Nasce dalla competenza e dall'esperienza del Gambero Rosso. E' un quotidiano on line (come saranno presto tutti i quotidiani). Per riceverlo basta lasciare i propri dati e la propria mail scrivendo a: trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

NONSOLOVINO

Cacao e sangue

Non spaventatevi, è solo la citazione di un mitico film pacifista degli anni '70: Fragole e sangue che racconta l'educazione civile di un gruppo di studenti americani. Qui, invece, si tratta dell'educazione civile, alla democrazia, di un Paese, la Costa d'Avorio, leader mondiale nella produzione di cacao, oggi travolto dalla guerra di successione tra il presidente legittimo (appe-

na eletto), Alassane Ouattara, un economista apprezzato dal Fmi, e l'ex presidente Laurent Gbagbo che non vuole lasciare a nessun costo il potere (come Gheddafi, per intenderci). Risultato: il terminale cacao di Abidjan è fermo per i combattimenti e il prezzo schizza sui mercati. Ricordiamocelo quando andremo a comprare le uova di Pasqua.

Guardate bene la fotografia pubblicata qui in basso: è lo stand che la comunità di San Patrignano - che assiste e "rieduca" più di 500 ragazzi tossicodipendenti ogni anno - inaugura domani al Vinitaly. C'è la carcassa di un'auto che è andata a schiantarsi in un sabato notte italiano con il suo carico di vite umane. Vite giovani, sempre più giovani, devastate dalle droghe e ora anche dalla moda del "binge drinking": bere almeno cinque alcolici in meno di due ore senza mangiar nulla. Lo fanno, secondo il Cnr di Pisa, almeno 800mila ragazzi tra i 15 e i 19 anni. Non è l'unico dato impressionante fornito dal Cnr: il numero di ragazzi under 14 ricoverati per intossicazione da alcol è salito del 28%.

Il risultato è in quella carcassa di auto esposta nello stand di San Patrignano. Che coltiva vigneti e produce buon vino. Contraddizione? No, perchè dallo stesso studio del Cnr risulta che nelle regioni dove i giovani bevono prevalentemente vino (Piemonte, Toscana, Veneto e Campania) si registrano minori percentuali di "binge drinking". Andrea Muccioli, che guida la Comunità, è convinto che "solo l'educazione al bere può prevenire stili di vita sbagliati e a rischio: laddove c'è più cultura del vino c'è minore tendenza al "binge drinking". Perché "il vino ama la vita".



Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Convegni, assemblee, incontri

Ecco l'agenda del Salone

a cura di Andrea Nicoletti

E' un'edizione record quella che si apre domani a Verona. Record per numero di cantine presenti, con 4.016 espositori, di cui 95 stranieri, e per numero di appuntamenti (42 convegni e workshop). Tre Bicchieri ha preparato l'agenda di tutti quelli da non perdere.

VINITALY

Continua da pag. 1 >>>

do che era il periodo dello "scandalo metanolo", un vero terremoto nel piccolo mondo antico del vino italiano. Ma erano anche gli anni delle avanguardie, dei grandi innovatori, delle prime barriques, dei vini dal colore intenso, dai profumi di vaniglia. Gli anni del Cabernet Sauvignon e dello Chardonnay. Dei nuovi Barolo e Barbaresco e delle prime Barbera importanti. Certo non c'erano gli allestimenti faraonici di oggi, con gli stand a due piani, i padiglioni nuovi... Ma c'era, ora come allora, tutto il mondo del vino che conta, stranieri compresi. Il Chianti Classico nuova maniera, il Franciacorta che stava affermando una sua precisa identità... Tanti ristoratori in cerca di vini nuovi e di idee nuove... Un clima di curiosità, di voglia di nuovo e di buono che non ho ancora dimenticato. Forse, addirittura, d'entusiasmo, nonostante tutti i problemi del momento.

Un ricordo su tutti: in un corridoio vengo "strattonato" da un omone che mi riempie un bicchiere di Barbera e mi rimpinzia di ottimo salame... Arringandomi sulle virtù della Barbera, soprattutto se d'Asti e di Rocchetta Tanaro in particolare... Una carica umana strabordante. Era Giacomo Bologna. Fu un buon battesimo per me. Mi fece capire lo spirito del Vinitaly, mi trasmise un entusiasmo e una voglia di fare e di confrontarmi, di assaggiare e di discutere che venticinque anni dopo non sono ancora passati.

GIOVEDÌ 7 APRILE

■ Nuovo marchio per i vini prodotti nelle zone estreme della viticoltura Italiana, come la Val D'Aosta o Pantelleria. Se ne parla a **Viticultura eroica**. (Sala Vivaldi, ore 14.30)

■ Dal lavoro della vigna riparte l'economia. **Coldiretti** e **Città del Vino** affrontano il tema dell'agroalimentare analizzando alcune fra le regioni più virtuose, dove la forte presenza di industrie agroalimentari riduce drasticamente il tasso di disoccupazione. (Auditorium Verdi, ore 15)

■ L'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato presenta una nuova fascetta filigranata a prova di contraffazione grafica, l'ultima novità in fatto di sistemi di certificazione e tracciabilità a garanzia dei prodotti. (Palaexpo, Sala Respighi, ore 15)

■ Vino e burocrazia, come ridurla e tagliare i costi? Se lo chiede **Fedagri**, la maggiore organizzazione cooperativa a cui appartiene l'85% delle cantine. In media una cooperativa da 35 mila ettolitri di vino è sottoposta a 16 ispezioni da parte di oltre 20 enti. E questo assorbe il 3% del valore della produzione. (Sala Salieri, ore 15)

■ Nell'anno della ripresa dell'export, Vinitaly e **Confcommercio** in collaborazione con il **Laboratorio delle Imprese del Banco Popolare**, si domandano se gli italiani amino ancora il vino e quali siano le ragioni del consumo interno. (Sala Stampa, Palaexpo, ore 15.30)

VENERDÌ 8 APRILE

■ Segnaliamo l'appuntamento di **Con-fagricoltura** sui dieci anni che hanno cambiato il mondo del vino. Ne parlano Rossella Schiavini, Stefano Pallotti e Vilma Pumi, analista di Rabobank International. (Sala Puccini, Centrocongressi Arena, Pad. 6 e 7, ore 10)

■ La giornata continua con una tavola rotonda per coniugare le esigenze della Gdo con quelle delle cantine e dei viticoltori. Obiettivo: soddisfare la domanda di qualità e convenienza dei consumatori. Dalla vigna allo scaffale, l'impegno della filiera per superare la crisi organizzato da Vinitaly in collaborazione con **Symphony Group**. (Sala Vivaldi, ore 10.30)

■ Il **Pinot Grigio italiano** e la sfida del mercato mondiale è il tema del convegno organizzato dall'azienda **Santa Margherita**. Si parla di viticoltura, enologia, mercato e gestione dei rapporti di filiera del Pinot grigio italiano. (Sala Salieri, ore 10.30)

■ Vinitaly e la società di ricerche industriali **Acqua Research** fanno il punto sul vino Italiano nel mondo, cercando di anticiparne le future tendenze. (Sala Stampa, Palaexpo, ore 11)

■ Da non perdere i vini neozelandesi con i tappi a vite: una storia di successo. Ne parlano il Console generale e Franco Cocchiara di **Guala Closures**. (1° p. Palaexpo - Sala Respighi, ore 14)

■ Si parla (anche) di tappi sughero al convegno I grandi marchi coltivano la biodiversità: 4mila alberi da sughero in Sardegna per una qualità sostenibile organizzato dall'Istituto del vino italiano **Grandi Marchi** e **AzzerOCO2**. (Sala Stampa, Palaexpo, ore 14)

■ Prima della consegna del Wine Excellence Award, segnaliamo la tavola rotonda su Hong Kong, centro per la distribuzione ed il commercio del vino in Asia. (Sala Stampa, Palaexpo, ore 15.00)

SABATO 9 APRILE

■ Come promuovere il vino italiano? **Agea** illustra le procedure di attuazione amministrativa dei programmi di promozione vino nei paesi terzi. (Sala Vivaldi, ore 10)

■ La **Regione Sicilia**, regione importante del vino, organizza invece la Conferenza stampa dell'Istituto regionale della vite e del vino. (Sala Stampa, Palaexpo, ore 12)

■ Fra i seminari tecnici, segnaliamo quello organizzato da Masi Agricola, Nella genetica il segreto dell'Amarone. (Ore 15)

ENOLOGI, DONNE DEL VINO E DELL'OLIO... TUTTI A VERONA

Vinitaly è stata scelta come occasione di incontro da molte associazioni.

Sabato alle 10 si riunisce in Sala Respighi l'Assemblea dei soci del Comitato Grandi Cru d'Italia.

Alla stessa ora ma al Centrocongressi Europa, Auditorium Verdi, si incontrano i membri dell'Associazione enologi enotecnici Italiani, un appuntamento di Assoenologi in collaborazione con Veronafiere.

Nel pomeriggio, alle 14, l'assemblea nazionale Donne del Vino in Sala Puccini, al Centrocongressi Arena nei padiglioni 6 e 7. Domenica, invece, c'è quella delle Donne dell'Olio, in sala stampa alle ore 11.

NON SOLO VINO, VINITALY È ANCHE SALONE DELL'OLIO

Anche quest'anno Vinitaly ospita Sol, il salone internazionale dell'olio extravergine di qualità. Molte sono le degustazioni guidate e i convegni di settore. Si comincia venerdì con I migliori d'Italia, giro d'extravergine nel Paese delle eccellenze, in collaborazione con con Gambero Rosso e Unaprol (Centrocongressi Europa, Sala Salieri, ore 15). Si continua sabato alle 10 con Calabria sott'olio, organizzato dall'Olivicola Cosentina, mentre alle 10.30 Slow Food presenta le visioni e proposte per l'olivicultura italiana (Sala Respighi). Sempre sabato alle 12, nella Tensostruttura C, in Sala Mantegna, le premiazioni del Concorso Sol d'Oro. La giornata si chiude, alle 15.30 in Sala Vivaldi, con la presentazione del libro **Letto&gustato**, dedicato all'Olio Garda Dop.

IL GAMBERO C'È. CON LE SUE GUIDE E UNA NOVITA', L'OLIO

C'è anche il Gambero Rosso. Con una sua postazione (Padiglione 8, Stand C-16) e una serie di iniziative. Si inizia domani alle 14 con "I vini che hanno caratterizzato il primo decennio del nuovo secolo": 12 vini in una degustazione condotta da Marco Sabellico ed Eleonora Guerini (Sala Argento - Palaexpo). Venerdì alle 15 la nuova guida del Gambero Rosso "Oli d'Italia - I migliori extravergine": 376 oli, tra cui i 73 premiati con le Tre foglie (Sala Salieri). Domenica, alle 11, un'altra degustazione guidata da Marco Sabellico, "La vita oltre il Sauvignon Blanc. Il fascino degli altri bianchi neozelandesi" (Sala B Palaexpo A2). Infine al Palazzo della Gran Guardia "Vinitaly for you" (da domani fino a domenica): in degustazione i vini di 30 aziende della Guida Berebene Low Cost 2011.

Gli Eventi

GAMBERO ROSSO®

a vinitaly

Another love story in Verona

Verona 7-11 April 2011

I vini che hanno caratterizzato
il primo decennio
del nuovo secolo

07/04/2011 ore 14.00

Location: Fiera di Verona
Sala: Argento - Ingresso A2
Palaexpo - Piano -1

Presentazione Guida Oli d'Italia
del Gambero Rosso

08/04/2011 ore 15.00

Location: Fiera di Verona
Sala: Salieri - Palaexpo

Vinitaly for you

In degustazione i vini di 30 aziende
che hanno ottenuto i premi nazionali,
regionali e i premi qualità/prezzo nella
Guida "Berebene Low Cost 2011."

dal 07/04 al 10/04 ore 18.00/24.00

Location: Palazzo della Gran Guardia - Piazza Bra

GAMBERO ROSSO A VINITALY 2011 IN COLLABORAZIONE CON:



Guala Closures Group

Percorsi Culturali
ed Enogastronomici
Paestum e Agropoli



PSENNER
BREMMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947

sky | per i Bar

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberosso.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 cgiordano@poster-pr.it

Frodi/8mila bottiglie di finto Prosecco

■ Semplice vino bianco venduto come Prosecco sul web. La truffa è stata scoperta dall'Icqr del Mipaaf che ha sequestrato in un'azienda del Trevigiano circa 8mila bottiglie. Lo spumante bianco era presentato in rete come ottenuto da uve Prosecco. I tecnici sono risaliti alla truffa dalle informazioni contenute nel quick response code (il codice per i cellulari) sulle bottiglie.

Mutui/30 milioni da Antonveneta

■ Banca Antonveneta (Gruppo Montepaschi) stanza 30 milioni di euro per le imprese vitivinicole dei "Colli orientali del Friuli". L'operazione prevede la creazione di uno strumento denominato "Working Capital", riservato alle imprese che producono vini "Colli Orientali del Friuli". Antonveneta commercializzerà il prodotto in collaborazione con importanti Confidi del territorio.



ANTICIPAZIONI VIGNE ESTREME Il Cervim lancia al Vinitaly il marchio europeo della "Viticultura eroica". Che interessa il 9% del mercato.

La "mission impossible" di 300mila eroi del vino



Da sinistra: vigneti in Valtellina e a Pantelleria. In basso, il marchio presentato domani al Salone di Verona.

di Gianluca Atzeni
Terrazze e gradoni, altitudine superiore ai 500 metri, pendenza del terreno superiore al 30%. Non stiamo parlando di un avventuroso free climbing ma di viticoltura eroica, ovvero di tutte quelle aziende che fanno il vino in condizioni estreme, quasi impossibili. Da domani avranno un marchio collettivo europeo di tutela e salvaguardia. L'idea è del Cervim, Centro di ricerca e coordinamento per la salvaguardia della viticoltura montana, che lo presenta al Vinitaly e lo anticipa oggi a Tre Bicchieri. Sono 39 le aree viticole (comprese le piccole isole) con difficoltà strutturali e si stima che



siano 300mila le aziende e mezzo milione gli operatori interessati, il 9% del totale della viticoltura europea. Tra queste: Valtellina, Val D'Aosta, Pantelleria, Cinque Terre, Costa Viola e, all'estero, la Mosella in Germania, il Douro in Portogallo, la Stiria in Austria. "Il marchio, con regolamento e piano di controlli, vuole contraddistinguere i vini fatti in queste zone ai limiti dell'habitat viticolo - dice il presidente del Cervim, Roberto Gaudio - e far sì che il consumatore possa riconoscerli facilmente: si tratta di vini di nicchia con un grande valore aggiunto". La maggior parte delle lavorazioni si svolge a mano e i costi di lavorazione

sono, come si può immaginare, più alti. Basti pensare che le ore annue per curare un vigneto "eroico" oscillano tra le 800 e le 1.500 contro le 100-200 della viticoltura tradizionale. A questo vanno aggiunte le condizioni climatiche non sempre favorevoli che fanno balzare i costi del 30%. "La qualità è molto alta ma la più grande difficoltà per questi produttori - osserva il direttore del Cervim, Gianluca Macchi - è farsi conoscere e affermarsi sul mercato. Il marchio serve a questo". Per ora, le aziende aderenti al Cervim sono trenta e il Vinitaly sarà un trampolino di lancio. Una strada in salita ma che non fa paura: "Perché - come si legge nel videwall del padiglione a Verona - è una sfida già vinta".

WINE WORLDWIDE

Una flûte di plastica riciclabile Ecco l'idea di un designer Usa

■ Unire champagne e plastica può sembrare disacrante ma a volte può essere utile. Ci ha pensato Govino, azienda americana di design, che con la sua nuova flûte di plastica combina eleganza e praticità, con un occhio per l'ambiente grazie all'impiego di materiali riciclabili. Punto di forza l'immagine con il design ergonomico unito ad prezzo accessibile: 12,95 dollari per una confezione da quattro bicchieri. Si possono comprare anche su Amazon.com (p.ce.)

Il Bordeaux 2010 batte il 2009 Parola di enologi e mercanti

■ Il 2010 sarà un grandissima annata per il Bordeaux. "Dopo l'entusiasmo per il 2009, sembra incredibile pensare di fare il bis" ha dichiarato Simon Staples, direttore di Berry Bros & Rudd's, uno dei più antichi mercanti inglesi di vino (è nato nel XVII secolo). Philippe Bascaules, direttore di Chateau Margaux, è convinto che la qualità media sarà superiore a quella del 2009 con acidità e tannicità maggiori. Dato confermato anche dal laboratorio Château Léoville-Las-Cases. (p.ce.)

I vini ungheresi incontrano gusti e sapori degli inglesi

■ La Hungarian Wine Society promuove in Inghilterra i vini ungheresi. L'iniziativa, creata da Chris Bowling, già promotore della Georgian Wine Society due anni fa, ha lo scopo di far conoscere la tradizione vinicola ungherese. Bowling afferma: "Oggi i vini ungheresi stanno riscuotendo numerosi successi internazionali, ma gli enofili del Regno Unito hanno accesso solo a una scelta limitata". L'obiettivo della fondazione di Bowling è far crescere l'offerta di vini ungheresi in Gran Bretagna. (p.ce.)



www.gualaclosures.com

www.savethewines.com

3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

Dalla Vite alla Vite.

**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

Dal 1954 Guala Closures Group soddisfa le esigenze delle più prestigiose case vinicole, in Italia e nel mondo, personalizzandone le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali. Attraverso le più avanzate tecnologie di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa a rilievo, il Gruppo è in grado di creare per i propri clienti un'identità di marca inconfondibile, elemento fondamentale di una politica di marketing di successo. Più di 2.000 managers, professionisti e tecnici uniti da un'unica passione: proteggere la qualità del vino attraverso una costante ricerca e innovazione che ha portato il Gruppo ad introdurre, per primi sul mercato, una chiusura a vite dotata di banda "Tamper Evident" contro la contraffazione del vino.

 *Guala Closures Group*