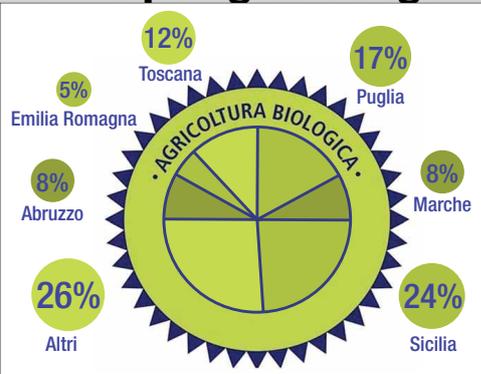


## Chi ha più vigneti biologici



La percentuale di biologico sul totale della superficie vitata. Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Istat-Aiab.

Anno n.89 giovedì 19/05/2011 - Luna piena

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## GAMBERO ROSSO



Portabottiglie di design  
www.esigo.it

esigo  
DESIGNED FOR YOUR WINE

### VINO & EUROPA

E' l'unico prodotto agroalimentare che non può utilizzare il logo verde dell'Ue. Bruxelles ha rinviato ogni decisione al 2012. Intanto il settore cresce. E bene.

## Bianco & Rosso

I consumi di Rosé in Francia e nel mondo sono in ascesa. Dati recenti di Comitato Nazionale Interprofessionale dei vini a Denominazione (l'equivalente di FederDoc) dicono addirittura che una bottiglia su quattro venduta in Francia è di Rosé. E sempre Oltralpe se ne producono ormai 900 milioni di bottiglie l'anno. Numeri importanti che sono sostenuti da un eccellente livello qualitativo. Il grosso della produzione viene dalle regioni come Provenza, Rodano, Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest come scrive oggi Tre Bicchieri a pag.3. Regioni apprezzatissime anche per la produzione dei vini rossi, ai quali certamente un piccolo "salasso" (la tecnica più usata) regala un tocco di concentrazione e struttura in più.

Che dire? Ancora una volta bravi. I nostri cugini-rivali sono riusciti a dare "allure" a un vino che non nasce per essere grande, ma semplicemente buono e scorrevole. Anche noi italiani produciamo ottimi Rosati. Il Gambero Rosso da anni dedica una serie di eventi proprio ai migliori rosati. I pugliesi a base di negroamaro, gli altoatesini a base di schiava, i Chiaretto del Garda e di Bardolino, e i Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo e i metodo classico Rosé prodotti nelle zone classiche sono sempre più buoni e convenienti. Forse ci manca un po' di convinzione nel sostenerli.

Per scrivere a Tre Bicchieri  
[quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)

Per ricevere Tre Bicchieri  
[trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it](mailto:trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it)

Per l'archivio di Tre Bicchieri  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

# La battaglia del biovino

## Sui solfiti il Nord vuole mano libera

### laGIORNATA

di Loredana Sottile

#### Prosecco "antifalso"

**2 a pag.** Il Consorzio chiede all'Ue un sistema di tutela globale.

#### Buonitalia chiude?

**2 a pag.** Relazione al Mipaaf. Interrogazione alla Camera.

#### Un amore di rosé

**3 a pag.** Francia leader mondiale. Seguono Italia e Spagna.

#### Amarone in volo

**3 a pag.** Degustazioni con Air Dolomiti a Monaco.

**C**ontinua la battaglia di produttori e delle associazioni del settore per veder finalmente riconosciuto in Europa il vino prodotto biologicamente. Dopo la sospensione del regolamento Ue sulla vinificazione, le ultime notizie da Bruxelles dicono che la decisione sarà rimandata al 2012. Nel frattempo i produttori hanno ottenuto una concessione: possono utilizzare la dicitura "vino da uve biologiche" (cosa che non era del tutto scontata) ma senza poter applicare sulle bottiglie il logo che contraddistingue tutti gli altri prodotti biologici. "Il vino è l'unico prodotto - spiega a Tre Bicchieri Cristina Micheloni, coordinatrice del comitato scientifico dell'Aiab (l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) - che non può utilizzare la dicitura biologico in etichetta, né il logo comunitario della foglia verde. Per cui esistono frutta bio, verdure bio, perfino alghe bio, ma paradossalmente non il vino". Anche se la percentuale di vigneti biologici è in continua crescita: sono oltre 44mila gli ettari di vigneto coltivati a regime naturale (oltre il 6% del totale nazionale) con in testa Sicilia, Puglia e Toscana (vedi grafico accanto alla testata). "Proprio per questo ci stiamo battendo in sede europea dove la procedura sta andando a rilento

Segue a pag. 2 >>>

### il BIOLOGO DELL'EUROPA



Dal luglio del 2010, tutti i prodotti alimentari biologici confezionati nell'Unione europea devono recare obbligatoriamente il logo biologico dell'Ue. E inoltre possibile usare il logo su base volontaria per i prodotti biologici non confezionati prodotti nell'Ue o su qualunque altro prodotto biologico importato da Paesi terzi.

### NONSOLOVINO

#### La speculazione sul grano

A Parigi è ai massimi (240 euro a tonnellata). Alla Borsa di Chicago, ieri, ha fatto un balzo del 7% a 0,8 dollari per bushel (27 kg.). Il grano comincia a scarseggiare e sui mercati delle commodity comincia a muoversi la speculazione. Secondo gli analisti non sarà un rimbalzo momentaneo - il classico rally - perché proprio sui cereali

e sul grano sta arrivando denaro fresco dagli hedge fund. Causa: la siccità in Europa (in Francia è già emergenza: Agritel prevede un calo della resa per ettari di oltre il 13%) e la piena del Mississippi in Usa che ha costretto a rinviare le semine. Si spera nelle forniture dalla Russia e dall'Ucraina, ma anche lì non piove da mesi.



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



**Direttore** Carlo Ottaviano  
**Redazione** Giuseppe Corsentino  
06 55112.244  
quotidiano@gamberorosso.it  
**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

**VINO BIOLOGICO**  
Continua da pag. 1 >>>

perché i Paesi non riescono a trovare parametri comuni”, continua Michelsoni. A causa, soprattutto, del limite alla solforosa: la maggior parte dei Paesi del Nord Europa, tra cui Germania, Lussemburgo, Austria, Repubblica Ceca e Olanda, non vogliono restrizioni. “Ci auguriamo – conclude la coordinatrice dell’Aiab – che luglio 2012 sia davvero la *off-date* per autorizzare finalmente l’utilizzo del logo biologico anche sui vini”.

A fronte di questo vuoto normativo l’Aiab, insieme ad altre associazioni europee ha dato vita a CeVinBio, una carta europea sulla vinificazione biologica per stabilire gli standard accettati dagli enti certificatori (in Italia sono una decina tra cui l’Icea che fa capo proprio all’Aiab, Imc e Bios, ognuno con un proprio disciplinare). Resta, però, aperta una questione: basta avere vite biologiche per fare un vino bio? Risponde Pierpaolo Rastelli, autore della Guida ai Vini d’Italia bio: “C’è troppa confusione. Per produrre vino in modo naturale non basta l’applicazione del regime biologico in campagna, bisogna estenderlo anche alla cantina. Oggi gli enti certificatori stanno bene attenti a questo, ma una legge comunitaria servirebbe a tutelare meglio la viticoltura biologica”.

E tra i veri e storici produttori del settore, Tre Bicchieri è andato a sentire Sergio Mottura, titolare dell’omonima azienda di Civitella d’Agliano in provincia di Viterbo (37 ettari vitati, soprattutto Grechetto, 98mila bottiglie l’anno) che ha la certificazione biologica dagli anni ‘90. Ecco le sue regole: “Non utilizzare sostanze chimiche né in vigna né nelle coltivazioni vicine; raccogliere a mano l’uva; utilizzare gas neutri negli impianti; affinare sui lieviti per non dover aggiungere troppa solforosa successivamente”.

**Buonitalia verso la chiusura e scoppia il caso della promozione Alitalia**

■ Incertissimo il futuro di Buonitalia, la spa pubblica che doveva promuovere il made in Italy agroalimentare nel mondo. Il ministro Saverio Romano sta aspettando la relazione del presidente Rodrigo Cipriani, per “decidere le comunicazioni da dare al personale” come scrive l’agenzia Il Velino. Buonitalia, che come ha ripetuto in queste settimane lo stesso ministro è stato “un esempio di cattiva amministrazione”, ha 24 dipendenti. Ancora non si sa se saranno riassorbiti dal Mipaaf. L’ultima tegola su Buonitalia è un progetto di promozione dei prodotti agroalimentari sui voli intercontinentali di Alitalia, per un costo stimato in sei milioni di euro l’anno. Il capogruppo del Pd in commissione Trasporti alla Camera, Michele Meta, che ha presentato un’interrogazione ai due ministri (Trasporti e Mipaaf).



**VINO & FALSI IL CONSORZIO** “Farò guerra a tutte le imitazioni” annuncia a Tre Bicchieri il presidente Adami. Che andrà a Bruxelles con un piano preciso.

**Chiederò all’Europa la tutela internazionale del Prosecco**

**D**a un lato valorizzare l’unicità dell’area storica, dall’altro combattere le imitazioni sui mercati internazionali. E’ questo l’obiettivo dei produttori del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene, che si incontreranno per la manifestazione “Vino in Villa” da sabato 21 a lunedì 23 prossimi al Castello di San Salvatore di Susegana (TV). Tema di quest’anno: “Fatto a Mano”, scelto provocatoriamente per dimostrare che il Prosecco non è tutto uguale. Lo sanno bene i viticoltori dell’area storica, che coltivano ancora a mano la vite e che hanno creato aziende con fatturati di dimensioni importanti. Se il 2010 si è chiuso con un giro d’affari di

oltre 400 milioni di euro e una produzione di 65.757.000 bottiglie, già i primi mesi del 2011 registrano un ulteriore balzo del 4%. Tutto positivo, dunque? Nient’affatto, perché, con il successo ora i produttori si trovano a fare i conti con l’industria del falso, come accade alle grandi griffe del made in Italy. E’ iniziato così il progetto di protezione che, nel 2009, ha portato il nome Prosecco da vitigno a Denominazione e il passaggio a Docg per le aree storiche di Conegliano Valdobbiadene e Asolo. Un riconoscimento che ha permesso il massimo livello di tutela in ambito comunitario. Ora le denominazioni del Prosecco chiedono la tutela mondiale e ne parleranno proprio a

“Vino in Villa” nell’incontro “Verso la protezione internazionale del Prosecco”. “Le imitazioni riguardano soprattutto il Prosecco e solo marginalmente la Docg – spiega a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami – Tuttavia il successo di questo vino ci dice che è nostro primario dovere proteggerlo”. Adami è andato al Parlamento Europeo a spiegarlo. “Il nostro obiettivo – conclude – è chiedere l’impegno dell’Unione per mettere fine alla produzione di Prosecco in Australia, Brasile dove spopola il Garibaldi, e in California, dove è prodotto il Prosecco Prospero. Il Prosecco è solo qui”.



**VINO & MODA A BORDO DI MAGNIFICA**

**Le Donne del Vino premiano lo stilista Renato Balestra**

Lo stilista Renato Balestra è il vincitore del 1° Premio Uomo dell’Anno organizzato dall’Associazione Donne del Vino. La premiazione a bordo di MSC Magnifica della Compagnia MSC a Venezia. E’ stata la presidente delle Donne del Vino, Elena Martusciello (foto), titolare dell’azienda “Grotta del Sole” in Campania (42 ettari, 850mila bottiglie), a consegnare il premio: una targa e un quadro di Salvatore Fiume.



**VINO & CUORE A BOLOGNA**

**I vini di San Fortunato per i bimbi del Guatemala**

Ci sono manager del vino come Emanuele Scalambra della Cantina Brusa di Dozza (Bo) e imprenditori meccanici come Ezio Tabanelli della Filomarket (carrelli per supermercati). E centinaia di altri, cavalieri dell’Ordine di San Fortunato che si dedica a iniziative di charity (per i bambini del Guatemala) e organizza ogni anno il Gran Prix de Vin che seleziona il migliore rosso e bianco italiano per il grande contest internazionale a Salisburgo. Per iscriversi c’è tempo fino a giugno. Bisogna contattare il responsabile italiano dell’Ordine di San Fortunato, Derick Capaldi alla mail: derickcapaldi@gmail.com





## La "Caraffa" di Bordeaux sarà così

■ Ecco uno dei "rendering" mostrati ieri con orgoglio alla stampa dal sindaco di Bordeaux, Alain Juppé. Il Centre Cultural de Vin, a forma di caraffa (55 milioni di investimenti) sarà pronto nel 2014.



**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.prit  
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster.prit  
Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster.prit

## VINO & MODE FRANCIA

*Il rosé spopolano: il 25% dei consumi secondo una ricerca del Cniv. Parigi copre il 28% del mercato mondiale.*

# La vie en rose del vino

La "vie en rose" dell'industria vinicola europea, soprattutto francese. Il cambiamento degli stili di vita, una certa femminilizzazione dei consumi di vino sono alla base del successo dei rosé: in Francia, dove se ne producono 900 milioni di bottiglie (al primo posto nel mondo con una quota di mercato pari al 28%) i consumi sono più che raddoppiati negli ultimi dieci anni, passando dal 10,8 al 25%, secondo uno studio recentissimo (preparato in vista del Vinexpo di giugno) del Comité national des interprofessions des vites d'appellation d'origine (Cniv). Come a dire che una bottiglia su quattro vendute in Francia è un rosé. "Il rosé s'impone quasi come un'icona del bere leggero e responsabile" dichiara a Le Figaro il presidente del Cniv aggiungendo un secondo dato non meno suggestivo-



vo che emerge dallo studio: più di 9 consumatori francesi su 10 dichiarano di bere regolarmente vini rosé e di apprezzarli. Ma i più soddisfatti sono, e si capisce, i vigneroni della Provenza (97 mila ettari vitati) che forniscono il 38% dei rosé al mercato interno e l'8% al mercato internazionale (qualcosa come 150 milioni di bottiglie che generano un fatturato aggregato di 650 milioni di euro). Seguono la regione del Rodano e il Bordeaux (12% della produzione), la Linguadoca, il Sud Ovest e il Roussillon (tutte con il 3%). E l'Italia? Al secondo posto con il 21% del mercato mondiale, seguita dalla Spagna e dagli Stati Uniti che coprono il 18%. Ma il primo posto resta saldamente in mano all'industria vinicola francese: la "vie en rose" funziona. 

## VINO & AEROPORTI

*Per una settimana a Spazio Italia in collaborazione con Air Dolomiti. Perché i tedeschi adorano il rosso veneto.*

# Amarone vola a Monaco

L'Amarone d'Arte vola a Monaco per una settimana. Da oggi e fino al 31 maggio i passeggeri in transito in "Spazio Italia", al Terminal 2 dell'aeroporto di Monaco (23 milioni di passeggeri l'anno) potranno conoscere l'Amarone delle 12 Famiglie storiche (Allegrini, Begali, Brigaldara, Masi, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Venturini, Zenato). Per Sandro



Boscaini, presidente delle Famiglie dell'Amarone d'Arte, è solo la conferma di una eccellenza italiana: "La Germania - fa notare - è uno dei principali sbocchi per l'export dei vini italiani, 6 milioni di ettolitri per 850 milioni di euro. Un successo che coinvolge anche l'Amarone. Ecco

perché è importante la partnership con Air Dolomiti con cui, da due anni, condividiamo le politiche di promozione e valorizzazione". Michael Kraus, Ceo di Air Dolomiti aggiunge: "Ospitare a Spazio Italia i produttori storici dell'Amarone è un modo per far conoscere un grande vino italiano a un target alto come quello che transita ogni giorno sull'hub di Monaco".

## ACCORDO SARDO-CINESE PER IL VINO

Imparare dai sardi a fare buon vino. In Cina. La facoltà di Agraria di Sassari e il Wine College di Penglai, una città della provincia di Shandong a nord-est di Pechino, hanno firmato un protocollo d'intesa per la formazione di enologi, sommelier e operatori destinati alle attività enologiche in forte espansione nel comprensorio cinese. «La firma di questo protocollo - ha detto il rettore Attilio Mastino nel corso della conferenza stampa di presentazione - è un'altra tappa verso l'internazionalizzazione. Ora la nostra Università è socia dell'Associazione Italia-Cina, presieduta da Cesare Romiti, che ha come obiettivo quello di incrementare la presenza di studenti cinesi negli atenei italiani». «Il protocollo d'intesa - ha spiegato il preside di Agraria Pietro Luciano - prevede un corso di studi comune con il Wine college di Penglai per fare in modo che la cultura italiana del vino entri in Cina». «Siamo rimasti affascinati dalle bellezze della Sardegna - ha concluso Guo Yingchang, preside del Wine College di Penglai - e siamo interessati ad apprendere la cultura e i processi di produzione del vino».

## SOS EXPORT MENO VINO IN GIAPPONE

La catastrofe nucleare che ha colpito il Giappone mette in apprensione l'industria vinicola francese ma anche quella italiana. Nel 2010, il Giappone, terza economia del mondo, è stato il settimo mercato di esportazione in valore per i vini francesi. Le vendite sono aumentate dell'8,4% per un valore di 350 milioni. «Ci aspettiamo un certo calo delle esportazioni», ha dichiarato Jean Bourjade, amministratore delegato di Inter-Beaujolais, per cui il Giappone è il secondo mercato dopo gli Stati Uniti. Secondo Pierre-Henry Gagey, vicepresidente del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), «ci sarà un forte rallentamento dei consumi di vino nei prossimi mesi». Il Giappone è il terzo mercato per la Borgogna con 7,7 milioni di bottiglie. «Per ora, quello che vogliamo fare è aiutare i nostri amici giapponesi», ha dichiarato Daniel Lorson, portavoce del Comitato Interprofessionale dello Champagne (CIVC) dove il Sol Levante è il quinto mercato. Preoccupazione anche in Italia per i 100 milioni di euro di vino esportati in Giappone.

VINI NEL MONDO

cantine in mostra tra cultura, arte e spettacolo



Spoletto 3, 4 e 5 giugno

con la partecipazione di

GAMBERO ROSSO

CI SONO PAESAGGI INCONTAMINATI, TRADIZIONI MILLENARIE, PROFUMI, SAPORI E SENSAZIONI  
DI UNA TERRA UNICA AL MONDO. CI SONO TUTTE QUESTE COSE, IN UN SOLO BICCHIERE DI CHIANTI.



DALLA TOSCANA,  
IL VINO D'ITALIA NEL MONDO.

ARMANDO TESTA

LE PIÙ BELLE COLLINE TOSCANES SI VEDONO A TAVOLA.



Consorzio Vino Chianti [www.consorziovinochianti.it](http://www.consorziovinochianti.it)

REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI DM.11366-20/07/2009