

Le IGT sotto la lente Mipaaf

n° controlli	4.015
n° operatori controllati	3.258
n° operatori irregolari	500 (15,5%)
n° prodotti controllati	6.282
n° prodotti irregolari	635 (10%)
n° campioni prelevati	739
n° sequestri	66
valore dei sequestri	1,2 milioni di €

I controlli dell'Icgrf sui vini Igt e i suoi produttori nel 2010
Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Mipaaf.

○ Luna piena
Anno 2 n. 127 venerdì 15/07/2011

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Portabottiglie di design **esigo**
www.esigo.it
DESIGNED FOR YOUR WINE

Bianco & Rosso

Non c'è pace per l'Ice che, polemiche a parte, è stato fino ad oggi il perno delle politiche di sostegno all'internazionalizzazione dei prodotti italiani (vino e moda al primo posto). La Confindustria, ricordate?, ne aveva chiesto la privatizzazione "tout court" ("Datelo a noi!" aveva chiesto la Marcegaglia dall'Assise di Bergamo un paio di mesi fa). Il ministro Tremonti, nella prima versione della manovra, lo ha spacchettato lasciando al Ministero dello sviluppo (Romani) la parte italiana (un centinaio di dipendenti) e spostando al Ministero degli Esteri (Frattini) i dipendenti dei 115 uffici esteri che nel frattempo vengono chiusi. Una soluzione ambigua che tradiva il compromesso tra la vera intenzione di Tremonti di smantellare tutto e le resistenze degli apparati e di parte del governo a mantenere lo status quo.

Ieri, in Senato, ci sarebbe stata l'opportunità di rimediare grazie a un emendamento presentato dal senatore Agostini (Pd) ma condivisa dal governo e dalla maggioranza (Tremonti compreso) che cancellava il bizzarro sistema bicefalo previsto nella prima versione della manovra e creava una Agenzia unica per la promozione del made in Italy in capo al Ministero degli Esteri e con la titolarità (fatto decisivo!) dei fondi. Una scelta nel segno dell'efficienza e della razionalizzazione. Peccato che all'ultimo minuto l'emendamento sia saltato e che la diarchia Economia-Esteri sia rimasta. Con quali conseguenze sul lavoro dell'Ice si può immaginare. E con il rischio di disperdere le competenze e il valore di molti suoi dirigenti.

Per scrivere a Tre Bicchieri quotidiano@gamberorosso.it

Per ricevere Tre Bicchieri trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

Per l'archivio di Tre Bicchieri www.gamberorosso.it

ESCLUSIVO CERTIFICAZIONI Entro luglio la competenza sulle Commissioni provinciali dovrebbe passare dalle Camere di Commercio agli "enti terzi". Ma il passaggio è già caos.

Pasticcio degustazioni

Sui controlli IGT il Mipaaf rinvia tutto



di Giuseppe Corsentino

Non bastavano i problemi legati alla certificazione delle Igt (la riunione di ieri al Mipaaf ha sortito un solo effetto: il rinvio a settembre ma con la raccomandazione a tutta la filiera da parte del direttore dell'Icgrf, Giuseppe Serino, di ripresentarsi in autunno con una proposta seria fondata sui criteri della "tracciabilità", abbandonando così il discutibilissimo criterio della "rintracciabilità", sostenuto dai rappresentanti della cooperazione, Fedagri e Lega Coop). Non bastava - dicevamo - il pasticcio delle Igt che,

Segue a pag. 2 >>>

NONSOLOVINO

I francesi puntano sull'olio

Si dice (con qualche buona ragione) che i francesi non sanno fare l'olio. Ma sicuramente sanno fare affari con l'olio. Il colosso Sofiproteol, nato nell'83 per iniziativa delle organizzazioni dei produttori (Fop, Unidol e Unp, equivalenti ai nostri Unaprol), 5,6 miliardi di euro di fatturato (e 53 milioni di utili netti) proprio nel settore dell'olio e dei prodotti derivati, ha acquistato (per 115 milioni di eu-

ro) il colosso marocchino dell'olio Lesieur Cristal, quotato alla Borsa di Casablanca (300 milioni di euro di turnover e 13 di utile netto). L'obiettivo di Sofiproteol, nel cui azionariato ci sono Natixis e Credit Agricole, è creare un polo mediterraneo dell'olio (sia alimentare sia per la produzione di cosmetici). Già pensano ad una Lesieur Tunisie e ad una Lesieur Algerie. L'Italia è avvertita.

laGIORNATA



Meno vigne Più vino

a pag. 2 • Istat conferma: crolla il numero delle aziende e le superfici.

Truffa a Londra



• Manager piazzava Bordeaux inesistente.

a pag. 2



Il vino dei Tabarchini

a pag. 3 • L'avventura dei pescatori diventati viticoltori.

Lavorare nel vino



• La rubrica di ricerca del personale con WineJob.

a pag. 3

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.



www.1472.it

1469
1470
1471
ROSSO 1472



Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
mail: quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

DEGUSTAZIONI

Continua da pag. 1 >>>

se ne apre un altro, non meno preoccupante per la certificazione delle Doc e delle Docg. Si tratta, stavolta, delle Commissioni degustazione, che tuttora dipendono dalle Camere di Commercio (ce n'è una per Camera), il cui giudizio sui vini (idoneo, non idoneo, rivedibile) è fondamentale per chiudere il processo di certificazione che, come si sa, è ora in carico ai cosiddetti "enti terzi". Sul punto il Dlsq n.61/aprile 2010 è chiaro: dice che le Commissioni degustazioni debbono passare, il 1° agosto, dalla competenza delle Camere a quella degli enti di certificazione. Una scelta di buon senso perché non ci capisce come gli enti possano certificare i vini quando l'ultimo anello del processo, il giudizio (visivo, sensoriale, organolettico) affidato alle commissioni continua a fare riferimento alle Camere. Il guaio è che questo passaggio di competenze è diventato un intrico burocratico infernale: il Mipaaf dovrebbe fare un decreto di attuazione per sanare il passaggio (e stabilire anche la suddivisione dei costi e delle risorse tra Agricoltura e Finanze), ma per questo c'è bisogno del "concerto con il Ministero dell'Economia" e "dell'intesa con la Conferenza Stato Regioni". Facile immaginare che al momento non ci sono né il "concerto" (anzi Mipaaf e Me litigano su chi deve incassare i diritti) né "l'intesa" con le Regioni. Nell'ultima Conferenza, l'8 luglio, il problema degustazione era al punto 17 dell'odg. Un punto irraggiungibile.

CINQUE NUOVE DENOMINAZIONI AL PROSSIMO COMITATO VINI

■ Cinque nuove Doc attendono il via libera del Comitato nazionale vini del Mipaaf, nella riunione di martedì e mercoledì prossimi. Si tratta della piemontese Doc Calosso, la campana Casavecchia di Pontelatone, la toscana Terre di Pisa e le pugliesi Terre d'Otranto e Negramaro di Terre d'Otranto. Il Comitato discuterà alcune importanti modifiche a disciplinari di produzione della Docg Asti, della Doc Colli Tortonesi e della Doc Campi Flegrei. Tra i disciplinari in fase di modifica (15 in totale) anche la Doc Bardolino e la Docg Bardolino superiore. C'è attesa anche per i cambiamenti previsti nella Doc Golfo del Tigullio, che aggiungerà la sottozona "Portofino". (g.a.)

VENDEVA BORDEAUX INESISTENTE MANAGER CONDANNATO A LONDRA

■ Vendeva Bordeaux "en primeur" inesistente e con i soldi degli investitori comprava automobili orologi Cartier e partite di cocaina. Ora la Corte penale di St Albans Crown (Londra) ha messo fine al gioco di mister Paul Craven, managing director della società Bordeaux Wine Trading condannandolo per frode. Il bottino ammonta a 1,2 milioni di sterline (quasi 1,4 milioni di euro) di cui fino ad ora sono state recuperate solo 12 mila sterline. Condannati per frode anche Frederick Achom e Anthony Grant, proprietari di un'altra società per la vendita di vino Bordeaux, la Bordeaux Wine Company di Londra dove Craven aveva avuto una breve esperienza lavorativa prima del 2006.

VINO & STATISTICHE ISTAT

Ecco i primi dati del Censimento dell'Agricoltura sul settore vitivinicolo. A prima vista impressionano. Ma sono anche un segnale di innovazione.

**Il Vigneto Italia cambia faccia
Sparisce metà delle aziende**

	N° AZIENDE			SUPERFICIE VITATA (ha)			SUPERFICIE MEDIA per azienda (ha)		
	2000	2010	Δ 10/00	2000	2010	Δ 10/00	2000	2010	Δ 10/00
Piemonte	40.610	20.669	-49%	52.906	46.710	-12%	1.3	2.3	73%
Valle d'Aosta	2.399	1.362	-43%	517	432	-17%	0.2	0.3	47%
Lombardia	15.898	9.042	-43%	22.070	22.293	1%	1.4	2.5	78%
Liguria	12.544	3.940	-69%	2.391	1.328	-44%	0.2	0.3	77%
Trentino Alto Adige	15.325	12.792	-17%	13.864	15.323	11%	0.9	1.2	33%
Veneto	77.191	37.335	-52%	73.781	73.709	0%	1.0	2.0	107%
Friuli Venezia Giulia	12.285	6.644	-46%	17.805	19.669	10%	1.4	3.0	104%
Emilia Romagna	44.599	25.313	-43%	60.072	55.815	-7%	1.3	2.2	64%
Toscana	53.796	24.987	-54%	58.504	56.588	-3%	1.1	2.3	108%
Umbria	23.950	11.136	-54%	14.227	12.059	-15%	0.6	1.1	82%
Marche	27.630	13.751	-50%	19.660	15.472	-21%	0.7	1.1	58%
Lazio	69.371	20.485	-70%	29.533	16.082	-46%	0.4	0.8	84%
Abruzzo	34.063	18.675	-45%	34.904	30.583	-12%	1.0	1.6	60%
Molise	12.417	5.960	-52%	5.883	4.173	-29%	0.5	0.7	48%
Campania	86.085	41.624	-52%	29.264	21.002	-28%	0.3	0.5	48%
Puglia	83.518	47.901	-43%	111.290	96.750	-13%	1.3	2.0	52%
Basilicata	23.795	9.775	-59%	8.737	5.508	-37%	0.4	0.6	53%
Calabria	34.291	13.390	-61%	13.826	9.076	-34%	0.4	0.7	68%
Sicilia	79.603	40.611	-49%	121.796	110.699	-9%	1.5	2.7	78%
Sardegna	41.721	18.316	-56%	26.301	18.866	-28%	0.6	1.0	63%
ITALIA	791.091	383.645	-52%	717.333	632.140	-12%	0.9	1.6	82%

Forte calo del numero di aziende viticole tra il 2010 e il 2000. A guardare i dati, ancora provvisori, del Censimento Istat (www.censimentoagricoltura.istat.it) si nota una perdita del 51,5% del numero di aziende, passate da 791.091 unità del 2000 a 383.645 del 2010, con una riduzione delle superfici a vigneto dai 717.333 ettari di dieci anni fa ai 632.140 ettari (-11,8%) di oggi. Percentuali negative, certamente (basti pensare al -70,4% di imprese nel Lazio o al -60,9% in Calabria), ma che vanno lette "secondo la logica della selezione", spiega a Tre Bicchieri Domenico Mastrogiovanni, responsabile vitivinicoltura della Cia. "Il calo delle superfici è sta-

to determinato soprattutto dalle estirpazioni ma, attenzione, a sparire sono state le aziende marginali, quelle condotte da viticoltori part-time, che non rappresentano certo il core business della viticoltura italiana. Si consolida, insomma, la tendenza che vede una progressiva affermazione di aziende molto professionali, che producono vini a seconda delle esigenze del mercato". La crescita, seppur modesta (da 0,9 a 1,6 ha) della superficie media aziendale è un buon segnale. Ma c'è di più: si sta affermando "una classe imprenditoriale giovane e moderna". E' chiaro che occorrerà vedere cosa accadrà nei prossimi anni. (gianluca atzeni)

IL 14 LUGLIO DEI VINI AL GAMBERO

Qual miglior modo per festeggiare il 14 luglio, festa nazionale francese, di una degustazione incrociata di grandi vini francesi e di grandi vini italiani? Proprio quello che è accaduto ieri sera alla Città del Gusto di Roma dove 400 ospiti hanno potuto assaggiare Champagne e Prosecco, Bordeaux e Primitivo di Manduria, Sauternes e Bianco di Orvieto e farsi affascinare dai racconti di Marco Sabellico, responsabile della Guida Vini d'Italia del Gambero, e di Thierry Deseauve, curatore (con Michel Bettane) della Guide des vins de France. C'erano anche molti produttori (italiani e francesi). Una vera festa.



Le occasioni della settimana a cura di Selecta - Wine Job
Per saperne di più telefonare a 055/2302320.
www.selectaonline.it
www.winejob.it



CONTABILITÀ E CONTROLLO A BOLGHERI (11102 GR)

Prestigiosa Azienda vitivinicola situata nella zona di Bolgheri ricerca

Responsabile contabilità generale e controllo di gestione

Job Description: si occupa di pianificazione, sviluppo e controllo aziendale. Ha, inoltre, la responsabilità del sistema informatico.
Si richiede: età compresa tra i 30 e 40 anni, solide basi amministrative, significativa esperienza in ruoli analoghi e conoscenza dei principali software gestionali.

Sede: Bolgheri

JUNIOR EXPORT MANAGER A FIRENZE (12108 GR)

Storica azienda vitivinicola situata nel Chianti Classico ricerca

Junior Export Manager

Job Description: dovrà occuparsi dello sviluppo di nuovi mercati nei paesi nord europei. Opererà sotto la supervisione del direttore commerciale.
Si richiede: laurea, giovane età, buone capacità organizzative e relazionali, ed esperienza, seppur breve, in ruoli analoghi nel settore del vino. Conoscenza molto buona della lingua inglese e preferibilmente anche del tedesco.

Sede: Firenze

EXPORT MANAGER A SIENA (12110 GR)

Importante Azienda del Chianti Classico ricerca

Export Manager

Job Description: si occuperà di gestione e sviluppo di alcuni mercati europei; in particolare quello tedesco, svizzero ed austriaco, e alcuni mercati dell'Europa centrale. Si richiede: esperienza in attività di export nel settore del vino ed in particolare nei mercati di Germania e Austria e Svizzera; ottima conoscenza della lingua inglese e tedesca. Possiede inoltre doti relazionali e capacità di pianificazione.

Sede: Provincia di Siena

PESCATORI e VITICOLTORI

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 cgiordano@poster-pr.it

Dalla Liguria alla Sardegna passando per l'isolotto di Tabarca in Tunisia. È questa la "storia geografica" dei cosiddetti Tabarchini che dal XVIII secolo vivono nella parte sud della Sardegna (nelle isole di San Pietro e Sant'Antioco) dove hanno fondato le comunità di Carloforte e Calasetta. La loro storia gastronomica è la protagonista del libro dello scrittore ligure Sergio Rossi, "La Cucina dei Tabarchini - Storie di cibo mediterraneo tra Genova, l'Africa e la Sardegna" (Sagep, 260 pagine, 22 euro), finalista del premio Bancarella Cucina 2011.

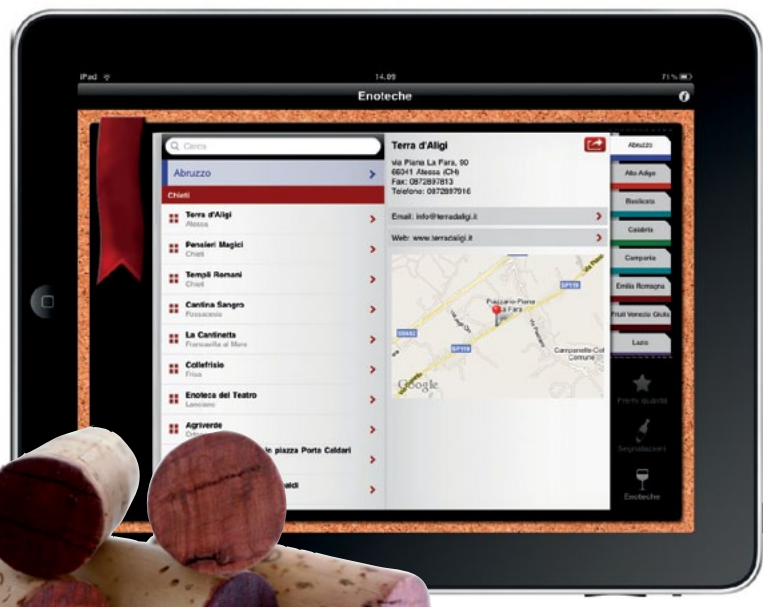
Enologici dei Tabarchini ad entusiasmare: dalla prima cooperativa di viticoltori a Calasetta nel 1905, alla produzione del rosato Carignano di Calasetta. Il resto è storia recente. In particolare l'avventura dei due signori lombardi (Carlo Maria Perfetti e Umberto Zamaron) che una decina di anni fa hanno deciso di investire nella produzione di tabarchino col marchio "U tabarka", che rende omaggio alla gente del posto, in ricordo dei lontani trascorsi tunisini. (loredana sottile)



MEL GIBSON ARRIVA IN CHIANTI
Mel Gibson cerca casa nella zona del Chianti. Tassativamente circondata da un vigneto. Le intenzioni di Mel Gibson sembrano serie: l'immobiliarista milanese Alessandro Proto, che recentemente ha venduto proprietà nel Veronese a Leonardo di Caprio e alla coppia Pitt-Jolie, gli avrebbe inviato in visione quattro siti tutti composti da grossi casolari con vigneti e con prezzi che si aggirano tra i 7 e i 30 milioni euro. Tra questi una villa del '700 con cantina per una produzione annua di 200mila bottiglie.

AUSTRALIA, LA VALLE DEL TABACCO E' DIVENTATA LA KING VALLEY DEL PROSECCO
Recentemente il mensile australiano "Winestate" ha dedicato un servizio di quattro pagine per spiegare l'origine del Prosecco Superiore, uno dei vini italiani più popolari in Australia. In città come Melbourne o Perth comprare un Prosecco al posto di uno Champagne è diventato di moda. Molti ristoranti (non solo italiani) offrono il Prosecco come aperitivo e da qualche tempo anche il Prosecco australiano, prodotto soprattutto nella King Valley nello stato di Victoria. Questa valle era conosciuta per la produzione di tabacco coltivato da tante famiglie italiane che si erano stabilite qui nel periodo della Grande Immigrazione negli anni '50. Oggi, dopo più di 60 anni e un cambio di generazione, questa valle è il re (il King) del prosecco australiano. Un gran numero di produttori con nomi italiani Miranda, Pizzini, Ciccone e Dal Zotto hanno addirittura inventato la "King Valley Prosecco Road". (max riboni, WA)

Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



CHEF & CHEFS[®] TOUR - 16/09/2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

I Maestri del Gusto di Chef & chefs[®] presentano "Chef & chefs[®] Tour 2011": il calendario di eventi gourmet patrocinato da Charme & relax[®].

Sei appuntamenti unici, in cui attraverso la collaborazione di grandi Chef provenienti dalle diverse regioni italiane, è possibile vivere **esperienze del Gusto indimenticabili ed irripetibili**.

Venerdì 16 settembre nell'incantevole cornice dell'Isola di Lipari, presso il Ristorante Filippino, si terrà il **5° Evento del Chef & chefs[®] Tour 2011**.

Quattro grandi chef daranno vita ad un incontro tra i sapori della cucina Romagnola ed Eoliana: l'evento verrà coordinato dai padroni di casa, i **fratelli Bernardi**, che hanno da poco festeggiato il centenario del loro storico ristorante, con la partecipazione straordinaria dalla Romagna di **Paolo Teverini** e **Gianpaolo Raschi**, entrambi chef stellati Michelin.

WELCOME DRINK

Excellent Rosato Metodo Classico - Az. Agr. Milazzo
Campobello di Licata (AG)

ANTIPASTO

Insalata di polpo, finocchi, arance e capperi con cialda croccante al vino rosso e sesamo
Chef Paolo Teverini (Stella Michelin)
Ristorante Paolo Teverini - Bagno di Romagna (FC)
A' Mami Sicilia - Az. Agr. Vivera - Catania

PRIMO

Passatelli in brodo leggero di frutti di mare
Chef Gianpaolo Raschi (Stella Michelin)
Ristorante Guido - Miramare di Rimini
Respiro Etna Bianco DOP Sicilia - Cantine Don Saro
Linguaglossa (CT)

PIATTO DI MEZZO

Cubetti di pasta fresca con pomodoro, basilico e cernia all'olio extra vergine di oliva
Chef Paolo Teverini
Chef Gianpaolo Raschi
Calanica (Grillo e Viognier) - Casa Vinicola Duca di Salaparuta - Casteldaccia (PA)

PIATTO FORTE

Pesce del giorno in cartoccio fatato al guazzetto di vongole veraci e gamberetti
Chef Lucio Bernardi
Ristorante Filippino - Lipari (ME)
Castello Svevo - Az. Agr. Milazzo
Campobello (AG)

DESSERT

Mattonella di gianduia e cannella con salsa vaniglia al rhum
Croccante di mandorle
Dolci tipici Eoliani:
Cassatièddi con gelatina di Malvasia
Nacatuli

Chef Filippo Bernardi
Ristorante Filippino - Lipari (ME)
Malvasia di Lipari - Az. Agr. Caravaggio - Malfa



Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini
Bagno di Romagna (FC)
Stella Michelin



Lucio Bernardi
Ristorante Filippino
Lipari (ME)
Il Mito Eoliano dal 1910



Gianpaolo Raschi
Ristorante Guido
Miramare di Rimini



Hotel Tritone / Lipari (ME)



Ristorante Filippino/ Lipari (ME)



INFORMAZIONI PRENOTAZIONI

Venerdì 16 settembre 2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

- Cena "Chef & chefs[®] - La Cucina di Charme & relax[®]" presso il **Ristorante Filippino**
EURO 70.00 A PERSONA (VINI E BEVANDE INCLUSI)
- **PACCHETTO VACANZA "ESPLORANDO LE EOLIE" (11-18 settembre)**
 - 7 notti in camera doppia in mezza pensione presso
l'Hotel Tritone Charme & relax[®] (5 stelle);
 - escursioni giornaliere alle Isole Eolie;
 - trasferimento dal porto all'Hotel e viceversa;
- Cena "Chef & chefs[®] - La Cucina di Charme & relax[®]" presso il **Ristorante Filippino**
venerdì 16 settembre;
EURO 1.050 a persona in camera doppia

Per informazioni e prenotazioni contattare l'Hotel Tritone Charme & relax[®]
tel.: 090 9811595 · tritone@CharmeRelax.it · www.charmerelax.it/tritone