



Regala l'incanto dei sensi, regala Roner.

RONER

Anno 2 n.203 mercoledì 7/12/2011 Primo quarto

TRE BICCHIERI
 il quotidiano dei professionisti del vino
STAMBERO ROSSI



Bianco & Rosso

Vale 60 miliardi di euro, un terzo del fatturato del settore agroalimentare, quattro volte il giro d'affari della wine industry, tre volte il valore delle esportazioni di wine&food italiano. Ma non è un'eccellenza. E' una piaga. Che ha un nome preciso: agropirateria, il falso made in Italy che alimenta l'economia illegale (le cosiddette agromafie a cui l'Eurispes di Gian Maria Fara ha dedicato un documentatissimo rapporto appena arrivato in libreria) per un valore stimato in 12 miliardi di euro. Il made in Italy agroalimentare, scrive oggi allarmato il Sole 24 Ore, è sotto scacco. Per via di montagne di finto parmigiano (Parmesan e Regiano), di gorgonzola (Cambozola), di prosciutti e perfino di finti porcini importati dalla Cina (e sequestrati proprio oggi dalla Guardia Forestale).

Per non dire del vino e delle denominazioni italiane più diffuse - dal Prosecco all'Amarone passando per l'Asti - che vengono regolarmente contraffatte in tutto il mondo (ha fatto scandalo il finto Moscato d'Asti prodotto in milioni di bottiglie in Russia). Il fatto grave - com'è stato denunciato ieri dalle organizzazioni agricole in occasione della seconda giornata nazionale per la lotta alla contraffazione - è la sostanziale impotenza degli organismi di controllo come l'Icqrf del Mipaaf e il Nac dei carabinieri (solo 80 uomini in organico) a intervenire su mercati sempre più aperti e globalizzati. Ci vorrebbe, almeno, un'Agenzia anticontraffazione a livello europeo con il potere coordinare anche gli apparati investigativi nazionali.

ESCLUSIVO VINO&FINANZA

L'assemblea dei soci approva un aumento di capitale da 20 milioni di euro e un prestito obbligazionario di 10. Ecco a che cosa serviranno queste risorse.

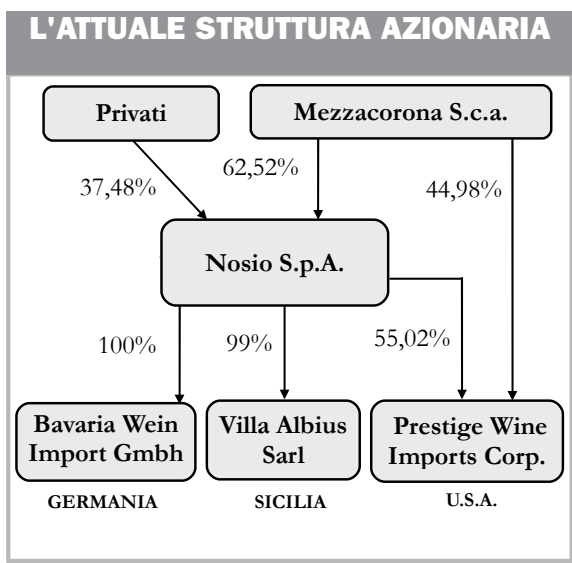
Nuovi soci e 30 milioni di euro per portare in Borsa Mezzacorona

Luca Rigotti presidente di Nosio subholding commerciale di Mezzacorona

di Giuseppe Corsentino

Arrivano sette euro di dividendo per azione (lo stesso payoff dell'anno scorso) e la platea degli azionisti di Mezzacorona, ordinatamente seduti nel catino del PalaRotari, più di trecento tra viticoltori, dirigenti bancari (soprattutto delle Casse rurali che qui in Trentino sono una potenza), manager, semplici cittadini di queste valli, applaudono. Ma applaudono anche perchè sanno che la "loro" cantina, il piccolo colosso da 100 milioni di euro di fatturato, 2,3 di utili netti e 48 milioni di bottiglie, una

Segue a pag. 2 >>>



Tre Bicchieri venerdì non esce. Appuntamento a lunedì 12 dicembre

laGIORNATA

Fisco sprema agricoltura
 a pag. **2**
 • Confragri stima aumenti fino al 400%. Imu per tutti.

Vino & Scienza
 a pag. **2**
 • La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza



Mastroberardino 1878



VINO&SCIENZA

Alla scoperta dei vitigni perduti. Con il Dna

Nel significato etimologico della parola greca *patridhes*, i patriarchi sono coloro che sono a capo di una stirpe. Nella viticoltura sono le viti ultracentenarie ancora presenti sebbene sempre più rare, dove il rinnovamento dei vigneti degli ultimi anni è stato meno tumultuoso e la tradizione è ancora calda. Talvolta sono viti isolate in cortili o lungo i muri di cinta di una antica casa, in vigneti semiabbandonati o in zone dove la fillossera non è mai arrivata. Che fare di questi monumenti vegetali? Quale il loro interesse per la viticoltura del futuro? Lo spunto ad aprire la discussione su questo tema è venuto dai risultati di una ricerca finanziata dall'azienda Feudi di San Gregorio che aveva lo scopo di censire e di tutelare queste

piante di Aglianico e Fiano presenti nel territorio di Taurasi e dell'Irpinia. Al di là dell'interesse culturale, esse rappresentano una riserva genetica molto importante per la conservazione della biodiversità intravarietale, oggi minacciata dalla erosione provocata dalla selezione clonale. Ma la scoperta che più ha sorpreso i ricercatori è scaturita dall'analisi del DNA, da cui si è potuto risalire ai genitori di alcuni di questi patriarchi chiamati in zona con il nome di Sirica, rappresentati da Aglianico e Syrah. Come abbia fatto lo Syrah ad arrivare tre secoli fa a Taurasi è un mistero. Forse con i Borboni. Una ricerca sul loro DNA darebbe risultati inaspettati sulla storia della viticoltura di molti territori. Purtroppo mancano i finanziamenti.

Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura all'Università Statale di Milano.



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

MEZZACORONA

Continua da pag. 1 >>>

delle prime 100 winery del mondo secondo la classifica di Wine Spectator, dall'anno prossimo sarà, Campari a parte, la prima azienda vinicola italiana quotata in Borsa (al segmento Mac, riservato alle small company) una volta perfezionate (entro il 31 dicembre 2012) le due operazioni illustrate stasera dal presidente di Nosio (il braccio commerciale del gruppo), Luca Rigotti e dall'ad Claudio Rizzi a cui si è aggiunto, con un breve intervento, Guido Conci, il presidente della cooperativa Mezzacorona, cuore produttivo e azionista di controllo di Nosio.

Le due operazioni cambiano tutto. Con un aumento di capitale riservato a futuri azionisti istituzionali (banche, assicurazioni, fondi di private equity) di circa 20 milioni di euro (pari a una valorizzazione di 310-320 euro per azione) e un contemporaneo prestito obbligazionario convertibile - nei prossimi tre anni - di una decina di milioni (pari a 310-350 euro per obbligazione), la quota della cooperativa scende dall'attuale 62 al 51% o poco più (conservando quindi la maggioranza) mentre la quota "privati" (vedere grafico in prima pagina) sale dall'attuale 37 al 48-49%. Azionisti istituzionali, dicevamo, le cui risorse serviranno a finanziare la crescita del terzo guppo vinicolo nazionale (dopo Giv e Cavito) soprattutto sui mercati internazionali vecchi (Usa e Germania) e nuovi (Cina, Giappone) dove già Mezzacorona coltiva l'80% della produzione.



Guido Conci, pres. di Mezzacorona

FISCO&AGRICOLTURA

Arriva l'Imu anche sui fabbricati rurali e sugli "immobili strumentali" (la cantina, per esempio). Restano molte esenzioni (l'Ici sui vigneti di collina). Fino a quando?

IL VINO PAGHERÀ PIÙ TASSE

Il presidente del Consiglio ancora ieri sera nel salotto televisivo di Porta a Porta lo ha definito decreto "Salva Italia" ma dalle organizzazioni agricole è stato ribattezzato "Affossa-agricoltura". La manovra del governo Monti, appare come una stangata per il settore, soprattutto se si considera la nuova Imu su case, terreni e fabbricati, come hanno fatto sia il Centro studi di Confagricoltura (che chiede una revisione del decreto) sia la Cia. L'applicazione della norma contenuta nel dl prevede un'aliquota dello 0,2% sui fabbricati strumentali. Quindi anche sulle cantine, che ricadono nei beni strumentali.

do il calcolo sul valore catastale dei terreni. "Il fabbricato - spiega a Tre Bicchieri il responsabile fiscale di Cia, Massimo Bagnoli - assume ora un'autonomia valenza impositiva". Nel dettaglio, la nuova Imu prevede un'imposta pari allo 0,2% sul valore catastale moltiplicato per 60. E sarà facoltà dei Comuni ridurre l'aliquota allo 0,1%.
 Restano in piedi, invece, le agevolazioni previste dall'attuale regime fiscale per zone svantaggiate e vigneti di collina, che interessano la gran parte delle aziende, come ha scritto Tre Bicchieri nell'inchiesta del 21 novembre scorso (copertina a sinistra) e che la Commissione Vieri Ceriani (ora sottosegretario) ha censito con cura. "L'agricoltura è disponibile al sacrificio - rileva la Cia - ma occorre anche fare in modo che le misure siano sostenibili". (g.a.)



Il risultato è che aziende che prima non pagavano nulla sul valore degli edifici ora dovranno farlo. Un forte segno di discontinuità, non c'è dubbio, rispetto al passato quando l'agricoltore pagava le tasse basan-

VINO & ACCESSORI IL DECANTER ELETTRONICO A PROVA DI CALICE

Il mercato del vino, che registra un calo nei consumi, richiede che gli operatori si dotino di strumenti idonei a soddisfare le esigenze dei consumatori e incontrare i loro gusti. Winefit è la soluzione ideale per i professionisti che desiderano offrire il servizio del vino al calice in linea con i nuovi trend di consumo. La tecnologia di Winefit è tutta nello speciale tappo, protetto da brevetto, con il quale viene richiusa la bottiglia una volta aperta. Alloggiando la bottiglia nel dispenser e premendo il comando, Winefit versa nel calice una quantità predeterminata di vino e, successivamente, immette nella bottiglia argon, gas inerte che consente di conservare inalterate le qualità del vino per più di un mese.



IL GAMBERO HA UNA NUOVA CITTA' DEL GUSTO. A CATANIA



Gran parterre di imprenditori (del vino, ma non solo) ieri alla Vecchia Dogana di Catania per l'inaugurazione della Città del Gusto del Gambero Rosso, la numero 3 dopo quella di Roma e di Napoli. C'era il meglio dell'enologia siciliana, a cominciare dal cavalier Pippo Benanti (foto in basso), il winemaker che ha cambiato la storia del rosso dell'Etna. Il presidente del Gambero, Cuccia (foto in alto, con il dg Salerno e il presidente della Città del Gusto, Pogliese) ha ricordato come il format delle città del gusto sia lo strumento più efficace e moderno per comunicare prodotti ed eccellenze del food&wine italiano.



In Alto Adige vivono tradizioni antiche... come quella di catturare profumi e sapori eleganti e raffinati

RONER

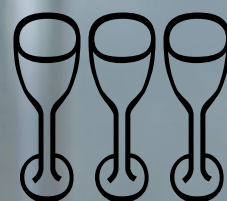
roner.com

2011/2012

GAMBERO ROSSO®

SAVE THE DATE

tre bicchieri USA TOUR



San Francisco

Wednesday, February 15, 2012 | FORT MASON CENTER

New York

Friday, February 17, 2012 | METROPOLITAN PAVILION

Chicago

Tuesday, February 21, 2012 | UNION STATION

INFO: gambero@carpenterspr.com

Official Logistic Partner

