

CAMPARI € 5,11 -1,35%	DIAGEO £ 1353,00 -0,51%	PERNOD-RICARD € 66,90 -3,46%	CONSTELLATION \$ 19,53 -1,31%	LANSON-BCC € 43,20 -3,57%
V. POMMERY € 26,75 -4,09%	L.PERRIER € 72,65 -0,51%	BROWN-FORMAN \$ 77,73 -3,60%	BEAM INC. \$ 49,15 -5,75%	CONCHA Y TORO \$ 37,69 -5,78%
FTSE MIB -5,89	Euro Stoxx 50 -5,97	MSCI WORLD -3,44	GL Beverages -2,28	

a cura di BNL-BNP PARIBAS PRIVATE BANKING

vinid'Italia 2012

Da 25 anni vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Anno 2 n.209 lunedì 19/12/2011. Ultimo quarto



Bianco & Rosso

La domanda è: chi ha scelto i vini che a Natale riceveranno in dono i deputati del gruppo del Popolo della Libertà? Curiosità professionale dopo che un'agenzia di stampa, venerdì scorso, aveva lanciato la notizia che i deputati del PdL, per la prima volta, non avrebbero ricevuto le solite cravatte di Marinella, i soliti gadget ipertecnologici o i soliti orologi così cari alla regalistica berlusconiana. Quest'anno, complice la crisi, una semplice cassa di vini, secondo i più sobri costumi del Natale aziendale. Bene, anzi benissimo perché il vino è l'icona più efficace dell'italianità, della ricchezza del Paese, della sua storia e della sua eccellenza manifatturiera.

Sì, ma quali vini? E scelti con quale criterio? Tre Bicchieri, che stamattina ha sentito sia la segreteria nazionale del PdL, sia la presidenza del gruppo a Montecitorio, ha potuto accertare due cose: che la scelta - parola dell'ufficio stampa - è stata fatta personalmente dal presidente Berlusconi e che la selezione è caduta sui vini dell'azienda Eugenio Collavini, grande firma dell'enologia friulana (1,5 milioni di bottiglie), di proprietà di Manlio Collavini, forzista della prima ora e parlamentare fino all'ultima legislatura. Nessun conflitto d'interesse, quindi. I vini di Collavini piacciono davvero a Berlusconi.

Per scrivere a Tre Bicchieri quotidiano@gamberorosso.it

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

ESCLUSIVO L'EXPORT OPACO Chianti in Polonia. Montepulciano in Germania. Salice Salentino e Primitivo nell'Europa dell'Est. Come difendersi? Cambiando il disciplinare. Come farà il Chianti.

QUEL VINO DOC FATTO FUORI

Sfuso e imbottigliato senza controlli

di Gianluca Atzeni

laGIORNATA

<p>Bordeaux, Pechino</p> <p>a pag. 2</p> <p>• Continua la conquista degli Chateaux: oggi a quota 13.</p>	<p>Vino & Martelli</p> <p>a pag. 2</p> <p>• La rubrica settimanale del direttore di Assoenologi.</p>	<p>Un miliardo di bollicine</p> <p>a pag. 3</p> <p>• E' la previsione di Bisol. Perché il Prosecco piace in tutto il mondo.</p>
--	--	---

C'è un Chianti fantasma, imbottigliato all'estero, che una volta uscito dai confini italiani sfugge ai controlli. Vino che esce dalla Toscana, in partite autorizzate, con le fascette a marchio Docg, circa il 10-15%
Segue a pag. 2 >>>



Il difficile 2011 e i cambiamenti che ci aspettano nel 2012

Per il settore vitivinicolo è stato un 2011 bizzarro, ricco di colpi di scena. Ci si attendeva una grande annata, purtroppo così non è stato anzi, quantitativamente, sarà ricordata come la più scarsa degli ultimi 60 anni. La diminuzione della superficie vitata non si è fermata: nel 1990 era di 970mila ha, oggi si stima intorno ai 700mila. Per contro nel 2011 è aumentata quella media aziendale passata da un ettaro di qualche lustro fa agli oltre tre attuali. È diminuito il numero delle aziende passate dalle 700mila del 2000 alle 450mila attuali e di quelle di imbottigliamento scese dalle 30mila del 2005 alle 23mila del 2011. Tutto negativo? Non sempre. Il

settore vitivinicolo sta cambiando pelle, si sta contraendo ma anche organizzando e specializzando. Prova ne è che il fatturato del settore, nonostante la crisi, nel 2011 è cresciuto da 13,5 a 14 miliardi di euro, grazie all'incremento delle vendite all'estero che, secondo gli ultimi dati disponibili, sono lievitate di ben il 14% sia in quantità sia in valore rispetto allo scorso anno. In Italia, purtroppo, i consumi continuano a calare: sempre secondo Assoenologi, nel 2011 abbiamo perso almeno un punto rispetto al 2010, scendendo da 43 a 42 litri pro-capite contro i 45 del 2000. Tante le cause, non da ultimo il ricarico di certi negozi ed enoteche.

Giuseppe Martelli è il direttore generale di Assoenologi - Associazione Enologi Enotecnici Italiani.



VINO FATTO FUORI

Continua da pag. 1 >>>

dei 110 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, ma che scompare dai radar una volta passata la frontiera verso Polonia, Germania o paesi scandinavi. Il Chianti non è il solo: uno dei prodotti italiani più venduti nella Gdo, il Montepulciano d'Abruzzo, 117 milioni di bottiglie, per il 52% è confezionato fuori regione, con una percentuale estera del 5,6%, equivalente a 50mila hl l'anno. Situazioni analoghe si registrano in Puglia per il Salice Salentino, il Primitivo di Manduria e Castel del Monte, e nel "profondo nord vinicolo" per altre Doc come Barbera d'Asti (4mila hl), Piave (10mila hl), Piemonte (7mila hl) e Barolo (1.600 hl). Come si spiega questo fenomeno del "vino italiano fatto fuori"?

L'inghippo sta nel decreto 2 novembre 2010 sui controlli, che non impone nessun obbligo per i vini sfusi che lasciano l'Italia. E in mancanza di accordi bilaterali tra Paesi, gli ispettori degli enti di certificazione non possono andare all'estero a fare le verifiche.

Il presidente del Consorzio vino Chianti, Giovanni Busi, è preoccupato: "Stiamo perdendo il controllo sulle destinazioni del Chianti e non vorremmo che a causa della difficile congiuntura economica ci sia una spinta verso le frodi". Per questo, il Consorzio toscano corre ai rimedi: "Il prossimo anno - annuncia Busi a Tre Bicchieri - presenteremo un nuovo disciplinare con l'imbottigliamento in zona". Come avviene, del resto, con il Chianti Classico-Gallo Nero. Una soluzione, questa, non applicabile però alla Doc Montepulciano d'Abruzzo: "L'imbottigliamento fuori regione è per noi

un male necessario - osserva il direttore del Consorzio, Giuseppe Cavaliere - perché abbiamo una viticoltura legata a un forte sistema cooperativo (ndr: oltre 30 cantine sociali) che fa quasi esclusivamente vino sfuso. Purtroppo, negli anni non abbiamo saputo sviluppare un sistema commerciale e ci siamo affidati a soggetti terzi". Ma se la produzione fuori regione è, al momento, ineliminabile, dal 2012 il Consorzio annuncia un programma di vigilanza in enoteche, ristoranti: "Stiamo lavorando con l'Icqrif e siamo in attesa dell'erga omnes dal Mipaaf - conclude Cavaliere - Vogliamo alzare il livello dei controlli ed evitare speculazioni". Passiamo in Puglia dove il 50% del Salice

salentino e del Primitivo escono sfusi per essere imbottigliati fuori, soprattutto in Gran Bretagna, Usa e Germania. E perfino in Cina, denuncia la Cia regionale. "Sarà difficile mettere mano ai disciplinari - dice Salvatore De Luca, responsabile vino di Cia Puglia - Sta di fatto che oggi troviamo alcune nostre Doc a 1,3 euro senza sapere bene con che cosa sono fatte".

C'è preoccuparsi? Va detto, intanto, che il vino che "emigra" all'estero (anche per i costi di imbottigliamento più bassi per non parlare di possibili fenomeni di evasione fiscale) non torna in Italia, ma prende la strada dei mercati esteri. Secondo i dati di Valoritalia, nel 2010 sono

usciti dai confini italiani 107mila ettolitri di vino Doc sfuso. "Il fenomeno interessa poche denominazioni" sottolinea il presidente di Federdoc, Riccardo Ricci Curbastro il quale ricorda che per alcune denominazioni, per esempio i vini della Valtellina, (3mila hl esportati), esistono accordi bilaterali Italia-Svizzera che ci consentono di controllare tutta la filiera. Peccato che non sia così né per il Chianti, né per il Montepulciano d'Abruzzo e molte doc della Puglia.

La soluzione, come suggerisce Ricci Curbastro, sarebbe un sistema di accordi bilaterali con i Paesi "imbottigliatori". Ma a quanti interessa?



VINO&GLOBALIZZAZIONE

Altre due acquisizioni in fine settimana per un totale di 4,2 milioni di euro. E altri due Domaines in trattativa. Prossimo obiettivo: Piemonte e Toscana.

I cinesi fanno 13 (Chateaux)

La Cina fa tredici. È questo il numero di Chateaux nella zona del Bordeaux che ad oggi sono finiti in mano cinese. Gli ultimi due a distanza di pochi giorni e di pochi chilometri. Sono il Lezongars (45 ha nel villaggio di Villenave-de-Rions, proprietà della coppia britannica Philip e Sarah Iles), e il Grand Brane (7 ha nel comune di Capian, proprietà della famiglia Manvielle). Prezzo di vendita e nomi degli acquirenti top secret, ma basta ricordare che nel 2009 il Lezongars era stato messo in vendita per 4,2 milioni di euro. E lo "snatch" cinese non finisce qui: altri due Chateaux sarebbero in trattativa. Al momento sono stati firmati solo i compromessi, ma il passaggio di

proprietà dovrebbe concretizzarsi nel giro di poche settimane. Uno è il Moueys Chateau Grand (170 ha nel comune di Capian), dell'altro si sa solo che si trova nelle immediate vicinanze. L'avanzata cinese non sembra sorprendere più di tanto gli altri produttori della zona. "Per alcuni Chateaux in difficoltà - è il commento di Gavin Quinney, proprietario dello Chateau Bauduc (confinante degli ultimi due appena acquistati) - i cinesi rappresentano quello che gli inglesi chiamano il "get out of jail free card" (la carta del Monopoli per uscire gratis di prigione; ndr.)". E chissà se la prossima carta i cinesi non la giocheranno proprio sul tabellone Itali (L.so.)

SETTESOLI, PLANETA LASCIA A VITO VARVARO

"Faccio un passo di lato" ha dichiarato (prendendo a prestito il linguaggio della politica) Diego Planeta, 71 anni, presidente della cantina Settesoli di Menfi (Ag), la più grande cooperativa vitivinicola d'Europa (6.500 ettari, 22 milioni di bottiglie) lasciando la guida dell'azienda al suo fedelissimo Vito Varvaro (a destra nella foto).



CONSORZI/ OLTREPÒ PAVESE DIRETTORE E GIORNALISTA

Matteo Marengi (foto) è il nuovo direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Lo ha annunciato il presidente Paolo Massone: "Abbiamo optato per un profilo caratterizzato sul fronte della comunicazione pur senza rinunciare a specifiche competenze nel settore vitivinicolo". Infatti, Matteo Marengi, laureato in Scienze Agrarie e Master in Enologia alla Cattolica di Piacenza, è anche giornalista. Ha diretto il periodico "Vignevini" del Sole24Ore e successivamente ha scritto per riviste tecniche e siti internet. Esperto di marketing del vino è stato consulente di enti locali, aziende private, cantine sociali, consorzi. È autore di diversi libri fra cui il "Manuale di viticoltura" e della versione italiana di due testi francesi "Le marketing du Vin" e "Terroirs viticoles".



CONTRIBUTI/ REGIONE VENETO SETTE MILIONI E TI RIFAI IL VIGNETO

Via libera della Regione Veneto al quarto bando, relativo al periodo 2011/2012, per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti. Per questo tipo di iniziative la Regione ha messo a disposizione per nuove domande 7,8 dei quasi 11 milioni assegnati. In questo modo si assicura la copertura di tutte le richieste ammesse ai benefici nell'annualità 2010/2011, giacenti presso Avepa e per le quali sono già state presentate le relative fidejussioni. Le domande andranno presentate entro il 15 febbraio 2012. Nella scorsa campagna sono arrivate istanze per un importo totale di oltre 12,5 milioni di euro, rispetto alle quali è stato possibile erogare finora un importo di circa 10 milioni di euro grazie alla rimodulazioni delle risorse assegnate a livello nazionale.



VINO&MERCATI FENOMENO PROSECCO Gianluca Bisol conferma la previsione fatta all'ultimo Wine Future di Hong Kong. Come si spiega il successo di questo vino che ha superato il Cava spagnolo e che batterà lo Champagne nel 2013?

Un miliardo di bollicine vi bastano?

Bisogna ascoltarlo, Gianluca Bisol (foto in alto), brillante produttore di Prosecco (2,8 milioni di bottiglie, 13,5 milioni di fatturato con un Ebitda del 12%, tra i più alti del settore) e gran "previsore" (termine non bello, ma adattissimo allo scopo) degli andamenti di mercato. Meglio di qualsiasi wine economist, più puntuale di qualsiasi centro studi specializzato. Ventiquattro anni fa, nell'88, appena entrato con una laurea in marketing a Ca' Foscari nell'azienda di famiglia, smentì tutti i profeti di sventura che pronosticavano un veloce

ridimensionamento del "fenomeno Prosecco" (già allora di moda negli happy hour di Roma e Milano) annunciando che entro il 2020 le bollicine italiane avrebbero superato lo Champagne. Come accadrà nel 2013, cioè sette anni prima della previsione di Bisol, quando il Prosecco, che oggi fa 260 milioni di bottiglie (sommando 200 milioni di Doc e 65 milioni di Docg), avrà fatto un balzo a 350 milioni di Docg, avrà fatto un balzo a 350 milioni con lo Champagne fermo a quota 300. Ma la previsione più sconvolgente è quella che Bisol ha consegnato alla platea del

Wine Future di Hong Kong, con i direttori marketing di Moët Chandon e di Freixenet (il colosso spagnolo del Cava), neanche troppo impressionati, in prima fila: entro il 2035 il Prosecco Doc arriverà a un miliardo di bottiglie (a cui si aggiungeranno altri cento milioni di Docg). "Nessuna esagerazione" spiega Bisol a Tre Bicchieri "mi sono limitato a proiettare da qui al 2035 un tasso di crescita annuale del 6%, inferiore a quello medio degli ultimi quarant'anni che è stato del 9,6%. Risultato? Un miliardo di bottiglie, come ho det-

to a Hong Kong, senza che nessuno mi abbia dato del matto". Insomma, il fenomeno Prosecco ha almeno un altro ventennio di crescita: basti pensare al boom americano: da 500mila a 10 milioni di bottiglie con un tasso di crescita del 70%! Per non dire dei cinesi che adorano il Prosecco in misura uguale e contraria allo Champagne, dice ancora Bisol. Che vuol dire? "I cinesi comprano Champagne per far vedere che sono ricchi, ma quando si tratta di bere, preferiscono il Prosecco". I francesi sono avvertiti. (g.cors.)



Dal 3 al 31 dicembre 2011

Il FiorFiore della gastronomia va in scena a Milano.

Scopri l'esperienza di gusto più esclusiva nel Temporary Store FiorFiore. Tutto il meglio della cultura gastronomica in **Corso Garibaldi 59 a Milano.**

Bio che passione!



Porta la natura in cucina
con Alce Nero.



Il gusto di volersi bene.

È proprio un grande amore quello di Alce Nero, da oltre trent'anni il buono del biologico italiano. Amore per la terra e per chi la coltiva con rispetto. Amore per alimenti buoni e naturali, privi di qualsiasi sostanza chimica di sintesi. Amore per il mangiare sano e con gusto. Dalla pasta, alle passate e ai sughi di pomodoro, dal riso alle farine, fino agli eccellenti oli extravergine d'oliva 100% italiani. Dai frollini ai succhi, dai mieli alle composte di frutta. Sono tanti i prodotti Alce Nero, tutti buoni e gustosi, grazie a quell'autenticità, che racconta la lavorazione di mani attente e i sapori genuini delle nostre terre. Con Alce Nero è la natura a nutrirti. Con amore.


alce nero
IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978
www.alcenero.it