

vinid'Italia 2012



Da 25 anni vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 3 n.3 mercoledì 11/01/2012 Luna piena

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



CANTINE&PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Mastroberardino, Vallarino Gancia e Orsi lanciano attraverso Tre Bicchieri una serie di proposte di semplificazione. A cominciare dalla creazione di un unico ente che agisca su base regionale. Utopia?

FLV, Fronte Liberazione Vino

Il manifesto antiburocrazia di Uiv, Fedagri e Federvini



laGIORNATA

di Gianluca Atzeni



Vino & Scienza

a pag.

2

La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza.

Fazi e Urciolo con Campari



a pag.

3

Al colosso del wine&spirits la distribuzione delle due aziende.

Pesa il 3% sul fatturato di un'azienda di medie dimensioni e occupa così tanto tempo da costringere alcune imprese ad assumere personale dedicato, contabili ed esperti di leggi e regolamenti. E' la burocrazia, un fardello capace di scoraggiare i più volenterosi e anche di uccidere la vendemmia italiana, come ha sostenuto qualche giorno fa su *Repubblica* il fondatore di Slow food, Carlo Petrini. E nei giorni in cui tutta la filiera e Agea si riuniscono continuamente per sbrogliare l'ultimo inghippo burocratico legato alla dichiarazione unica di vendemmia che scade lunedì prossimo, 16 gennaio, Tre Bicchieri, che più volte si è occupato di questo tema, ha sentito il parere delle tre più importanti organizzazioni del settore, Unione italiana vini, Fedagri e Federvini.

"In Italia, la burocrazia - sostiene il presidente dell'Unione italiana vini, Lucio Mastroberardino - è un settore economico vero e proprio, a cui fanno riferimento



Mastroberardino (Uiv)



Vallarino Gancia (Federvini)



Adriano Orsi (Fedagri)

Bianco & Rosso

Si aggiorna la geografia enologica della Vecchia Europa e del Nuovo Mondo (vinicolo) e i dati resi noti stamattina da Ismea (che ha lavorato per Uiv) meritano più di una riflessione. Intanto va detto che la Francia, scavalcata l'anno scorso, torna in testa con 50,2 milioni di hl (con un balzo dell'11% rispetto alla vendemmia 2010) mentre l'Italia retrocede al secondo con 40 milioni di hl, insidiata da una rampantissima Spagna da cui ci separano appena 218mila hl. Ma la vera attenzione va riservata non al podio (Francia, Italia, Spagna) ma agli altri Paesi europei che crescono a due cifre: Bulgaria (+55%) Austria (+45%), Romania (+31%), Germania (+28%), Ungheria (+27%). Primo risultato: crollerà la domanda di sfuso da Italia e Spagna.

Passiamo al Nuovo Mondo. Il fenomeno (come ha scritto anche Tre Bicchieri) qui è il Cile che cresce del 15% (10,5 milioni di hl) e sale del 7° posto nel ranking mondiale alle spalle di Usa, Argentina e Australia. Paesi enologicamente in crisi con produzioni in calo e processi di ristrutturazione aziendale in atto. Gli Usa perdono il 6% (la California il 10) a 18,7 milioni di hl. L'Argentina il 10% a quota 14,6 milioni di hl mentre l'Australia scivola a 10 milioni di hl. Lo stesso livello conquistato dalla "new comer" enologica Cina che sale all'8° posto in graduatoria. Che cosa dicono questi numeri? Che la wine industry mondiale cambierà profondamente nei prossimi anni. L'Italia del vino è avvertita.

Segue a pag. 2 >>>





VINI&SCIENZA

La mineralità del vino? Tutto merito dei tioli

Si nota una crescente utilizzazione del termine "mineralità" da parte delle riviste specializzate, delle guide e anche da parte dei produttori. Questa tendenza è evidente nel mondo anglosassone che associa questo carattere alla qualità, all'originalità e all'autenticità soprattutto per i vini bianchi di regioni settentrionali (come il Riesling). Eppure non esistono pubblicazioni scientifiche dedicate a questo tema. La maggiore difficoltà nasce dal fatto che la mineralità è una sensazione multisensoriale e multimodale che combina olfatto, gusto e reazioni trigeminali. Si distingue una mineralità salina da una mineralità amara e viene descritta da note aromatiche di selce, pietra focaia, pietre secche, grafite, ostriche fre-

sche, fumée, cherosene, etc. Spesso è associata al terroir che per alcuni degustatori conferisce le note minerali. La ricerca rimane molto scettica su queste ipotesi fantasiose e attribuisce invece queste note sensoriali ad alcuni composti solforati (tioli) presenti in forma ridotta, legati al vitigno e alle condizioni di maturazione dell'uva. In effetti il benzenometanotio conferisce una dimensione empireumatica al vino molto simile alla nota di pietra focaia. Una recente ricerca condotta su vini di Borgogna ha permesso di evidenziare una diversa percezione di mineralità da parte dei degustatori. Abbastanza comune sembra invece la sensazione sensoriale associata ai composti solforati ed all'equilibrio acido.

La vignetta di oggi è dedicata al Movimento Turismo del vino, in difficoltà per il decreto Calderoli.

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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

VINO & BUROCRACIA

Continua da pag. 1 >>>

migliaia di persone. Per quanto riguarda la viticoltura basterebbero due soli enti di riferimento al posto degli attuali quindici coi quali ci rapportiamo. In particolare, uno per l'ambito tecnico vitivinicolo (legato alla contabilità, alla gestione potenziale viticolo), l'altro per i controlli igienico-sanitario, con particolare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare Haccp. Sarebbe per noi la situazione ideale, perché sono questi i due ambiti principali che interessano qualsiasi cantina. Ricordo che fino a qualche decennio fa, prima che gli enti venissero moltiplicati in modo incontrollato, conoscevamo solo l'Ispettorato agrario e la Repressione frodi. E

visto che oggi si parla tanto di riforme e semplificazione sarebbe bene individuare un'unica cabina di regia che si occupi di vino dalla A alla Z".

Fedagri-Conffcooperative, che raccoglie 140mila viticoltori e che lo scorso anno ha presentato un dossier dettagliato sui costi della burocrazia con relative proposte tecniche di semplificazione, ricorda a Tre Bicchieri come siano oltre 70 i registri legati alle pratiche enologiche, di controllo e certificazione, calcolo delle accise, imbottigliamento, arricchimenti. "I produttori sono veramente preoccupati - denuncia il presidente del settore vitivinicolo, Adriano Orsi - per le difficoltà che si incontrano quotidianamente nel proseguire la loro attività che diventa sempre meno redditizia anche per la pressione dei

costi burocratici". Basti pensare che per una cantina cooperativa da 40mila ettolitri annui, il costo della burocrazia per hl di vino prodotto è di 7,5 euro, mentre in Francia si spende la metà e in Spagna il 30 per cento. Fedagri definì la burocrazia una "buronospora". E per debellarla ha un'idea: "Ridimensionare nel più breve tempo possibile questo apparato - spiega Orsi - e fare in modo che ci sia un solo ente che agisca su base regionale".

Passiamo a Federvini. "La burocrazia colpisce tutti in maniera indistinta, grandi e piccoli", commenta il presidente Lamberto Vallarino Gancia, secondo cui la semplificazione si lega direttamente alla voce competitività delle imprese. "Sarebbe bene avere un unico ente preposto ai controlli che si basi su

una carta unica e informatizzata contenente i dati necessari per le verifiche. Occorre avere una banca dati aggiornata, un sistema informativo unificato, con tutti i dati di mercato di facile accesso. Del resto, il mondo del vino è diventato molto competitivo e per restarci dobbiamo assolutamente ridurre i costi sfruttando i vantaggi della tecnologia". Lette insieme le dichiarazioni di Uiv, Fedagri e Federvini sembrano quasi un "Manifesto per la liberazione del vino", come abbiamo scritto nel titolo. Un appello sempre più pressante, viste anche le difficoltà per le imprese dovute all'aumento dei costi di produzione, in particolare al caro benzina. Per chi usa la vendemmiaatrice, ad esempio, stima la Coldiretti, l'aggravio sarà di 400 euro l'anno.

seguici su



Da 65 anni forni e soluzioni



Pasticceria



Pizzeria



Panetteria



Nata nell'immediato dopoguerra,

la Rinaldi si è subito distinta per la qualità dei suoi "superforni".

La cura nella progettazione e la massima attenzione alle esigenze dell'utilizzatore fanno sì che Rinaldi offra sempre una "soluzione" d'alta affidabilità.

Il superforno per amico

Ti aspettiamo al SIGEP
21-25 gennaio 2012

www.rinaldisuperforni.com

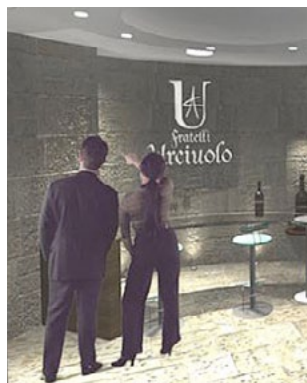


Rinaldi Superforni S.r.l.
Via Dorsale, 38 - 54100 Massa (MS) Italy
Tel. +39 0585 250 251
Fax +39 0585 250 256
info@rinaldisuperforni.com

Fazi Battaglia e Urciuolo alla divisione vini Campari



Maria Luisa Sparaco (Fazi)



Per ora solo un accordo commerciale quinquennale di distribuzione. Poi si vedrà anche se i rumors che parlano di integrazione se non proprio di acquisizione da parte della Campari si rincorrono da giorni. Da quando si è saputo - la conferma è arrivata stamattina durante la convention annuale del colosso italiano del wine&spirits (1,1 miliardi di fatturato) - che il portafoglio vini di Campari si era allargato a due aziende italiane, la Fazi Battaglia della famiglia Sparaco di Jesi e la Cantina Urciuolo dei fratelli Ciro e Antonello di Avellino, e ad una francese, la Mouton Cadet del gruppo Rotschild, che fa grandi Bordeaux. "Si tratta di aziende che ben rappresentano gli obiettivi di sviluppo della Campari" ha detto in convention Andrea Montorfano, capo della wine division che nel 2010 ha venduto vini per 66 milioni di euro a cui si aggiungono i 65 della Cinzano. Ma perchè Fazi Battaglia e Urciuolo si alleano con Campari? "Perchè ci vogliono enormi risorse per conquistare i mercati internazionali" risponde a Tre Bicchieri Lorenzo Tersi, wine consultant e advisor di Fazi Battaglia. In dettaglio l'operazione prevede che l'azienda marchigiana (250 ha) aumenti la produzione nei prossimi cinque anni dagli attuali 1,7 milioni a 3 milioni di bottiglie (con relativo aumento del fatturato, ora fermo a 8 milioni di euro). Campari mette a disposizione il suo network commerciale e investe in marketing e pubblicità. Per questo è stata preferita ad altri pretendenti come Zonin, Ilva di Saronno, Gruppo Italiano Vini. (g.cors.)

DIECI MILIONI DA AGENSUD AI CONSORZI

Il nuovo anno porta oltre 10 milioni di euro a 26 Consorzi di valorizzazione e tutela ed organismi associativi di produttori di qualità DOP, IGP, DOC e DOCG. E' in Gazzetta il decreto di assegnazione dei contributi messi a bando dall'Agensud, struttura commissariale del Mipaaf. L'aiuto, autorizzato in sede comunitaria con n. SA/32570, consentirà ai Consorzi selezionati di promuovere, in Italia e all'estero, i prodotti e di favorire l'aggregazione tra produttori. «Si tratta di un'iniziativa, prevista dalla legge 231 del 2005 ed è un significativo segnale di attenzione del governo per la promozione delle produzioni italiane di qualità, eccellenze del paese, e per l'agricoltura in generale», ha dichiarato Roberto Iodice, commissario dell'Agensud.

CIA, UNA LEGGE CONTRO GLI ABUSI DELLA GDO

Troppa concentrazione, abuso di potere, restrizioni alla concorrenza, prezzi poco trasparenti: la Cia lancia una proposta di legge d'iniziativa popolare per regolare i rapporti tra Gdo e agricoltura (con particolare attenzione al settore vitivinicolo). La presentazione stamattina a Roma. Parte subito la raccolta di firme. Il presidente Giuseppe Politi è durissimo: "Ci sono gravi problemi: pratiche contrattuali sleali, pagamenti tardivi, modifiche unilaterali dei contratti, versamenti di anticipi per accedere alle trattative. Diciamo: basta".

De Winckels: una vecchia villa in un borgo bellissimo, cose buone, buon vino... Il resto lo inventate voi.

Amarone in Villa

Da tre anni l'appuntamento con i migliori amaroni della Valpolicella Classica e Allargata

Mercoledì 18 Gennaio dalle 17.00 alle 23.00

Rinomati ed emergenti produttori raccontano e fanno degustare il proprio vino. In abbinamento buffet di prodotti tipici del territorio (40 euro a persona). Possibilità di pernottamento in una delle dieci confortevoli stanze con prima colazione inclusa.

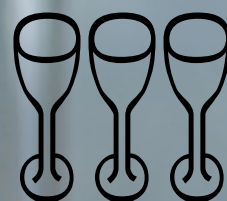


2011/2012

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

