

vinid'Italia 2012



**Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.**

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 3 n.10 venerdì 20/01/2012 Primo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



vinid'Italia 2012



**Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.**

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Bianco & Rosso

Più private label nel carrello della spesa delle famiglie italiane. E si capisce: i prodotti con il marchio commerciale della catena costano meno perché incorporano costi più bassi (meno pubblicità, meno stock, trattative feroci con le piccole e medie aziende fornitrici, le cosiddette "copacker") a qualità sostanzialmente invariata e sono quindi la prima "risposta strategica" dei consumatori alla crisi. Si fa un passo indietro rispetto ai prodotti premium dei grandi marchi (la cui vendita è stabile o in leggero arretramento) soprattutto nel settore agroalimentare (con l'unica eccezione dei prodotti biologici che infatti segnano un rotondo +10% sia in quantità sia in valore). Ecco perché la Gdo può dichiarare, come ha fatto la Marca 2012 di Bologna, che il mercato del private label cresce e vale 9 miliardi di euro.

Il private label, ha spiegato al salone bolognese Guido Cristiani, docente di marketing all'Università di Parma, stimola la competizione tra le insegne della Gdo e tra i fornitori, i copacker, delle catene, a tutto vantaggio dei consumatori. Verissimo. Ma bisogna fare un po' di attenzione quando si parla di competizione nel settore agroalimentare e, soprattutto, nel settore vinicolo. Il private label applicato ai vini (exclusivity label, per usare il linguaggio della Gdo) rischia di distruggere buona parte del valore che la filiera enologica ha creato in questi anni, passando dallo sfuso alle denominazioni. Trovare bottiglie a pochi euro sullo scaffale può dare ristoro al consumatore (qualità a parte), ma rischia di dare un colpo pesante alla wine industry italiana. E al sistema Paese. (g.cors.)

VINO&TECNICA SCUOLA DI TAGLIO

Due agronomi friulani hanno inventato un nuovo metodo per tagliare i tralci. Ora usato da grandi aziende. E domani in Veneto il summit internazionale.



Marco Simonit
agronomo
e inventore di
un nuovo metodo.

Italiani maestri di potatura

di Loredana Sottile (Conegliano Veneto)

Italiani, popolo di grandi produttori vinicoli. E ora anche di potatori. Sono due friulani (Marco Simonit e Pierpaolo Sirch) gli ideatori di un metodo di potatura rivoluzionario. Tanto che una sessantina di aziende lo hanno già adottato (tra queste Angelo Gaja, Ferrari, Cavit, Tenuta Manincor, Gruppo Italiano Vini, Feudi di San Gregorio, Planeta e Tasca d'Almerita) e adesso sta facendo il giro del mondo a cominciare da Austria, Germania e Spagna.

Prova dell'interesse internazionale è il convegno che si terrà domani qui al campus CIRVE di Conegliano, "Ritorno al futuro della viticoltura", a cui parteciperanno anche due nomi di spicco della viticoltura mondiale: François Murisier, vice presidente dell'Oiv (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) e Denis Dubourdieu, dell'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin dell'Università di Bordeaux.

Segue a pag. 2 >>>

laGIORNATA



Lavorare nel vino

a pag.

2

• La rubrica di ricerca del personale di WineJob.

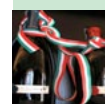


Vigneti Pac, pool esperti

a pag.

2

• Dacian Ciolos risolverà così il tema dei diritti di reimpianto.



America 1 Si beve Italia

a pag.

3

• Prodotti italiani al top. Si prepara il wine tour del Gambero.



America 2 Annata KO

a pag.

3

• Vendemmia difficile in molti Stati. Ecco come saranno i vini.

**Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it**

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

Nomacorc presenta Select Series, la nuova gamma di tappi costruiti per vino dalle elevate prestazioni

- Garanzia della gestione costante dell'ossigeno in bottiglia rispetto a qualsiasi altro tappo per vino
- Colore e materiale di realizzazione indistinguibili dal sughero naturale
- Prima e unica chiusura alternativa ed ermetica che può essere stampata all'estremità

Per saperne di più sulla Promessa dell'Enologo visita <http://it.nomacorc.com/>



NOMACORC®
Select Series

seguici anche su:



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

winejob
risorse umane per il vino

RESIDENT MANAGER NEW YORK (12123 GR)

Importante azienda vitivinicola siciliana ricerca

Resident Manager

Job Description: responsabile del mercato Usa. Collaborerà alla definizione della strategia di sviluppo sul mercato americano e alla definizione delle politiche commerciali

Si richiede: solida esperienza in ruoli affini nel settore del vino, conoscenza della realtà americana e della lingua inglese.

Sede: New York

KEY ACCOUNT GDO A VERONA (11105 GR)

Importante Azienda vitivinicola ricerca

National Key Account

Job Description: il candidato avrà la responsabilità dello sviluppo dei mercati della grande distribuzione su tutto il territorio nazionale.

Si richiede: consolidata esperienza in ruoli analoghi maturata all'interno di Aziende vitivinicole strutturate o di bevande e alcolici; conoscenza del canale GDO; capacità di negoziazione.

Sede: Verona

DIRETTORE VENDITE HORECA (11106GR)

Importante Azienda Siciliana con programmi di sviluppo a livello internazionale ricerca

Responsabile Vendite Horeca

Job Description: gestire e sviluppare la rete vendita di tutte le linee prodotte nel canale HoReCa su tutto il territorio nazionale L'Azienda è in grado di soddisfare le candidature più qualificate. Non è richiesta la residenza in Sicilia.

Si richiede: esperienza consolidata nel settore del vino, conoscenza del canale HoReCa.

MAESTRI DI POTATURA

Continua da pag. 1 >>>

aux, un autentico guru dell'enologia e superconsulente di grandi imprese (un nome per tutti: Zonin). Alla vigilia del convegno Tre Bicchieri ha parlato con uno degli ideatori, Marco Simonit. "Fin dall'inizio delle nostre sperimentazioni l'obiettivo è stato quello di allungare il ciclo vegetativo della vite". Il concetto è semplice e non fa una piega, ma come realizzarlo in pratica?

"Con la potatura che rappresenta il momento clou per addomesticare la pianta - spiega -. Due sono i metodi da seguire: praticare tagli poco invasivi e favorire la ramificazione anche nei nuovi e più intensivi sistemi di allevamento, come la spalliera, il guyot o il cordone speronato (ndr: così come avveniva una volta nell'allevamento ad alberello, a pergola o a tendone)".

Che Simonit sia un vero esperto lo si capisce dal linguaggio chiaro che utilizza, tipico di chi è padrone dell'argomento, ma è anche capace di trasmetterlo con facilità: "La vite è come il corpo umano - afferma - ogni taglio la rende vulnerabile ai patogeni. E come ritrovarsi con delle particelle di colesterolo nelle arterie che impediscono il passaggio del sangue. Facendo meno tagli e più mirati si garantisce alla vite una continuità nel passaggio della linfa, in modo che ogni anno la pianta non sia costretta a trovare nuove vie per il trasporto delle

sostanze nutritive". Questi concetti correlati alla pratica sul campo, saranno materia dei corsi della sua Scuola di Potatura che tra poche settimane riaprirà per il terzo anno consecutivo. Dieci le sedi in cui Marco Simonit e il suo team insegneranno l'arte della potatura: a quelle in Piemonte, Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Toscana e Campania si sono aggiunte l'Università di Padova, l'associazione siciliana Libera Terra e l'Università di Verona. E pare che di aspiranti potatori ce ne siano parecchi: oltre 350 le richieste, tanto che Simonit non esclude di raddoppiare i corsi. Voglia di conoscenza o un nuovo sbocco professionale nel mondo del vino?

REIMPIANTO VIGNETI TASK FORCE DELL'UE

Il commissario europeo all'Agricoltura Dacian Cioloș, torna sul tema dei diritti di reimpianto e, dalla Germania, in occasione della sua visita alla «Settimana verde», annuncia la sua intenzione di creare un gruppo di esperti ad alto livello che dovrà trattare il dossier dei diritti di impianto dei vigneti in Europa. I diritti per impiantare nuove vigne dovrebbero essere soppressi il primo gennaio 2016, con possibilità per gli Stati membri di prorogare fino al 2018, ma da qualche mese 13 Stati, tra cui Italia, Francia e Spagna, stanno facendo fronte comune contro una temutissima deregulation.

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

Ecco perchè l'America non deluderà il vino italiano

di Giorgio C. Morelli (New York)

Sono ancora una volta gli americani i più grandi consumatori di vino nel mondo. Secondo uno studio dell'International Wine and Spirit Research (IWSR), che arriva alla vigilia del wine tour del Gambero Rosso che toccherà tre grandi metropoli (San Francisco, New York e Chicago) a partire dal 15 febbraio, nel 2011 negli Stati Uniti sono stati aperti oltre 3,7 miliardi di bottiglie di vino con un aumento del 13% rispetto all'anno precedente. E il vino italiano è il più bevuto con un +22% rispetto al 2010 e un fatturato di oltre 1,5 miliardi di dollari.

Nella ricerca dell'IWSR, l'Italia è al secondo posto per numero di bottiglie, a ridosso della Francia. Al quinto posto nel rating dei consumi i cinesi (compresa Hong Kong), che lo scorso anno hanno aperto 1,9 miliardi di bottiglie e hanno superato gli inglesi. Ma per consumo pro-capite gli americani non sono i primi al mondo (qualcosa in più di 12 bottiglie a testa), superati di gran lunga dai francesi e dagli italiani.

Comunque, stando ai dati dello studio IWSR, il trend del consumo di vino è in forte espansione qui nel Nord America, mentre in Europa è in declino con l'eccezione della Germania. Nel quadriennio 2012-2015, la crescita del consumo di vino negli Usa sarà superiore al 10%. L'IWSR prevede un



illustrazione tratta da
www.wine.appellationamerica.com

aumento "mostruoso" del 54,3% nello stesso quadriennio in Cina e Hong Kong e forse entro il 2020 ci sarà il sorpasso cinese sugli Usa. Ed entro 8-10 anni sarà la Cina a vantare il record del più grande consumatore di vino nel mondo. Nel 2011, l'Europa ha consumato il 62% del vino totale, oltre 20 miliardi di bottiglie. Ma nei prossimi quattro anni il consumo scenderà: in Francia del 4,4%; in Italia del 2,7% e nel Regno Unito del 4,3%. Unica eccezione la Germania dove il consumo crescerà del 2,1%: queste le previsioni dell'IWSR. Che stima una crescita mondiale del 6,2% nei prossimi quattro anni e prevede che nel 2015 saranno aperte 34

miliardi di bottiglie. Nel 2011 le bottiglie di vino consumate nel mondo sono state più di 32 miliardi. Nei prossimi quattro anni ci sarà un aumento di due miliardi di bottiglie. E va da sé che la parte del leone lo faranno i consumatori cinesi che da soli consumeranno oltre un miliardo di bottiglie in più rispetto allo scorso anno.

"Globalmente, nel mondo si beve di più e meglio, i consumatori in ogni continente tendono a bere vini migliori", ha spiegato Robert Beynat, presidente del Vinexpo, il cui pros-

simo Wine-expo in Hong Kong ha già fatto registrare il tutto esaurito tra espositori e visitatori.

"La Cina è un mercato affascinante e in piena crescita, ma non dobbiamo dimenticare il Nord America e in particolare gli Stati Uniti che sono e rimarranno per molti anni il più grande mercato al mondo sia in volume che in valore", tiene a precisare Beynat. L'Italia, come dicevamo all'inizio, è ben piazzata soprattutto nel segmento dei vini di qualità. Come quelli che si sono aggiudicati i TreBicchieri del Gambero Rosso e che saranno presentati qui a partire dal 15 febbraio prossimo.

E i vini americani? È stata una brutta annata, li salverà il lavoro in cantina

Gli americani, oltre a quelli italiani, amano soprattutto i loro vini. Ma com'è andata la vendemmia 2011? Non benissimo. Lo stato di Washington, per esempio, ha subito un congelamento; l'Oregon un'estate torrida; New York e Virginia sono state danneggiate da violente tempeste. Vediamo in dettaglio.

New York, Finger Lakes. Stagione difficile, forse la più difficile nella memoria recente. Arresto della fotosintesi a causa dell'elevata siccità fino ad agosto, forti piogge dalla metà di agosto ininterrottamente fino a settembre, malattie e maturazioni irregolari, hanno portato a una raccolta anticipata e a vini di scarsa struttura.

New York, Long Island. Qui l'annata è stata ardua ma non la più dura degli ultimi decenni. Terremoto, uragano e tempeste tropicali non hanno eguagliato i danni pro-

vocati dalla pioggia che ha portato a muffa e botrite. Un duro lavoro per i viticoltori che hanno perso grandi quantità di raccolto mentre la qualità sembra resistere: ci si aspetta vini eleganti ma meno strutturati di quelli del 2010.

Oregon. Le abbondanti piogge hanno "gonfiato" la produzione ma con una maturazione insufficiente. La maggior parte delle aziende vinicole non ha cominciato la raccolta prima del 15 ottobre e durante la prima settimana di novembre era ancora in corso. Il tenore zuccherino è basso, più o meno come nel 2010, ma l'intensità del colore e del sapore ha sorpreso i viticoltori che parlano di "miracolo dell'estate indiana". Infatti, grazie al clima temperato dello scorso autunno, i viticoltori hanno potuto non solo sfatare il peggio ma avere aspettative più che positive.

Virginia. I viticoltori hanno descritto l'annata 2011 come "umida". Hanno combattuto contro muffa, botrite e marciume che minacciavano le uve prima della maturazione a causa delle continue piogge di settembre e ottobre. Si è potuto far poco contro l'uragano Irene e la tempesta tropicale Lee; soltanto qualche giornata secca ha permesso di fare la vendemmia, ma con quantità molto scarse. A salvarsi sono state le varietà bianche Viognier e Chardonnay che, maturando presto, sono arrivate al raccolto in forma decente.

Washington. La vendemmia tardiva che, nonostante il livello zuccherino leggermente inferiore al normale, ha portato a una ricchezza di sapori pieni e completi. La bassa acidità totale darà un equilibrio piacevole, mentre il pH basso fornirà stabilità. Si avranno vini intensi e longevi.

OLIMPIADI 2012, VINO RECORD DA 300MLN STERLINE

Atteso un record di vendite di vino durante le Olimpiadi in programma quest'estate a Londra. Lo afferma uno studio di Wine distributor bibendum (uno dei più grandi di distributori di vino del Regno Unito), in collaborazione con la società di ricerca Local data company, secondo cui i giochi olimpici porteranno 300 milioni di sterline di incassi extra. La stima si riferisce a tutti i canali: bar, pub, ristoranti ed enoteche. Così il 2012 dovrebbe chiudersi con una spesa nell'intero comparto food&beverage pari a 1,24 miliardi di sterline contro i 917 milioni del 2011. Chissà se il calcolo tiene conto anche dei rincari in arrivo sugli alcolici.

OBIETTIVO CINA PER IL COLOSSO ACCOLADE WINE

Rotta a oriente. Il colosso anglo-americano Accolade Wine, nato nel 2011 da una costola di Constellation, si è appena assicurato la quota di maggioranza della trading company Shanghai CWC Wine. Una mossa che le permetterà di entrare in forza sul mercato cinese. "Avevamo già un rapporto consolidato con la società che da tempo distribuisce i nostri vini in Cina e in Mongolia", ha detto il ceo di Accolade, Troy Christensen. Top secret l'ammontare del deal. Ma da Accolade fanno sapere che gli azionisti di CWC Wine manterranno una quota di minoranza e, tra questi, il direttore Bong Ha assumerà il ruolo di dg per la Cina.

Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



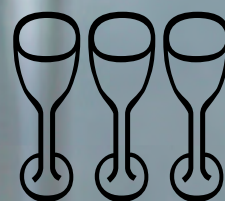
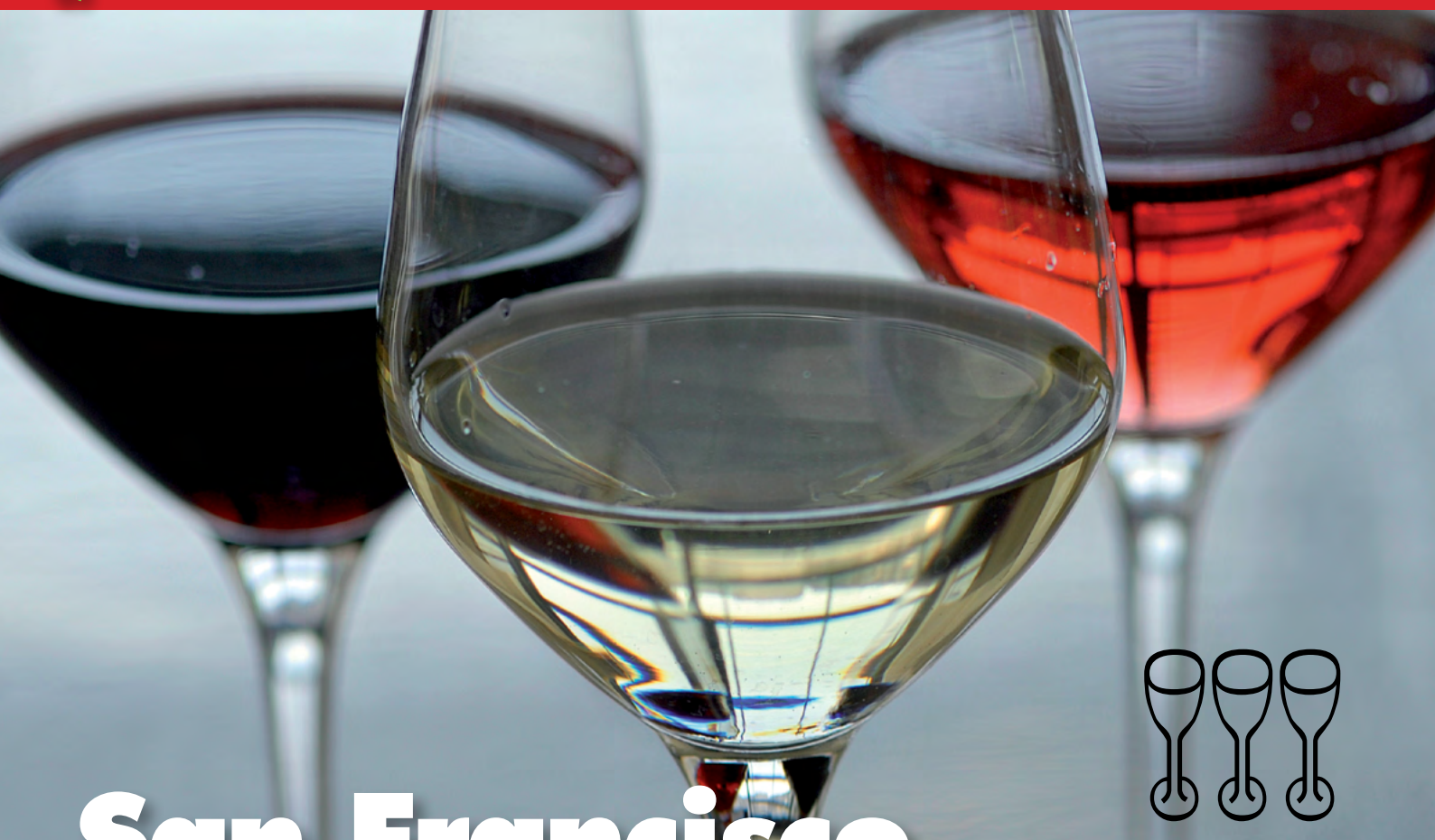
2012

SAVE THE DATE

GAMBERO ROSSO®

trebicchieri

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@volkmerpr.com

Official Logistic Partner

