

vinid'Italia 2012



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

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 3 n.15 venerdì 27/01/2012 Luna nuova

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

Ricordando, sul numero di ieri di Tre Bicchieri, le dichiarazioni del presidente della Commissione Agricoltura dell'Europarlamento, Paolo De Castro ("O si confermano i budget della Pac, o l'Italia non è disposta a continuare il negoziato"), Bianco&Rosso aveva osservato che l'uscita poco diplomatica del più importante (e più bravo) rappresentante italiano a Strasburgo andava letta come un segnale politico non secondario: la fine del tempo della tattica nel complesso e perfino defaticante iter che dovrà portare all'approvazione della nuova Pac che attiva una leva finanziaria di 56 miliardi (6 solo per l'Italia). Come a dire, caro Ciolos, basta manfrine, ora si fa sul serio e l'Italia non è disponibile a cedere sui propri interessi agricoli.

E come l'Italia anche la Francia, forse l'azionista di maggioranza dell'Europa agricola. Va detto subito che su molte problematiche, a cominciare dalla liberalizzazione dei diritti d'impianto in viticoltura, la Francia la pensa esattamente come l'Italia: per questo l'incontro di lunedì prossimo al Mipaaf tra il nostro Mario Catania e il suo collega francese Bruno Le Marie si annuncia come un evento politico di estremo interesse. Catania e Le Marie, che al Vinexpo si era vantato che l'export di vino supera quello degli Airbus, sono due ministri con un forte orgoglio nazionale e un solido rapporto con la loro "base produttiva". Insieme sono una garanzia per il settore vinicolo. (g.cors.)

Amarone 08

Anche quest'anno Masi, Allegrini e tanti altri delle Famiglie storiche non ci sono. Il presidente del Consorzio fa appello all'unità. Ma si preferisce giocare in proprio.



Emilio Pedron,
presidente
del Consorzio
Valpolicella
e ad del gruppo
Bertani di Verona
ceduto ad Angelini.



La febbre dell'Amarone

di Nereo Pederzoli (Verona)

Cresce, in tutto. Nel suo indiscutibile fascino e nelle vendite, pure nel coinvolgimento dei produttori. E crescono pure i casi d'imitazione. Alla vigilia dell'Anteprima (una sessantina le aziende presenti) non c'è produttore che non dichiari a Tre Bicchieri di essere orgoglioso dei vini che si prepara a offrire in degustazione. Forti di quasi 7mila ettari di vigneti. Con circa 4mila aziende radicate nel territorio, 272 di queste dotate pure di cantina e rete commerciale. Non solo. Le uve raccolte a settembre (Corvina e Rondinella in primis) vengono fatte appassire - proprio fino a questi giorni - in 412 fruttai, come sono chiamati i locali, ventilati, per concentrare nei chicchi tutte le potenzialità dell'Amarone. Exploit, si diceva. Negli ultimi dieci anni la produzione è più che raddoppiata, da 5 a 12 milioni di bottiglie. Per contro, è dimezzato l'imbottigliamento del classico Valpolicella, da 50 a 25 milioni.

Segue a pag. 2 >>>

laGIORNATA



Lavorare nel vino

a pag.

2

- La rubrica di ricerca del personale di WineJob.



Vino fasullo Alla sbarra

a pag.

3

- Comincia oggi a Taranto il processo per Vinopoli pugliese



Abruzzo, ok all'export

a pag.

3

- La Regione soddisfa: vendite per oltre 100 milioni



Umbria, ok al piano vino

a pag.

3

- La Regione rilancia la viticoltura con Inea e Nomisma

**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
trovare lavoro più facile

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.

LA FEBBRE DELL'AMARONE

Continua da pag. 1 >>>

Proprio per la crescente domanda di Amarone. Emilio Pedron, presidente del Consorzio Vini Valpolicella - amministratore delegato di uno dei produttori storici di Amarone, la Bertani di Verona, ceduta un paio di mesi fa al gruppo farmaceutico Angelini (per circa 60 milioni di euro) - domani presenterà una relazione dettagliata su come l'Amarone sia riuscito a riqualificare la sua denominazione e sulla costante richiesta dai mercati nordici, sia d'Europa che d'America. Al punto che il valore delle uve nell'ultimo decennio è salito da 60 a oltre 100 milioni di euro, favorendo le quotazioni del vino, da 80 a 140 milioni di euro. Così le vendite hanno generato

oltre 300 milioni di euro di fatturato, 40 in più del 2000. Emilio Pedron, che sta lavorando all'integrazione tra Bertani (12 milioni di euro di fatturato con 100mila bottiglie di Amarone vendute nel 2011, + 10% rispetto all'anno scorso) e Angelini con l'obiettivo di creare un unico polo vinicolo, è soddisfatto del successo ma insiste: non bisogna abbassare la guardia. Urge intensificare la tutela, difendere il gioiello dal pericolo delle contraffazioni. Una quarantina i casi accertati di falsi Amarone in America e in Australia. "Noi abbiamo registrato i nostri marchi. Ma nonostante questo ci sono stati 40 casi di copiatore. Una ventina i contenziosi internazionali che hanno dato ragione al Consorzio", ripete Pedron a tutti i giornalisti arrivati a Verona per l'Anteprima. Ma è

chiaro che la difesa del marchio è solo un aspetto della guerra competitiva sul mercato. Il futuro dell'Amarone si costruisce con ben altro. Pedron auspica un "serrato gioco di squadra tra i produttori". Unità e confronto. "Se io fossi unico titolare della Valpolicella... sarei tranquillo per altri cento anni. Ma... certe scorciatoie, certe incomprensioni tra i produttori, rischiano di rovinare quanto finora ottenuto". Non aggiunge altro, ma chi deve capire capisce. Nel mondo del vino si ragiona anche così. Sulla stessa linea anche Sandro Boscai, patron del Gruppo Masi, chiamato dagli americani 'Mister Amarone'. Che dice a Tre Bicchieri: il nostro vino è moderno, col cuore antico. Il successo internazionale, però, ha spinto alcuni produttori a proporre vino a prezzi

molto bassi. Sfruttando fama e facili vantaggi. Danneggiando l'Amarone. La colpa? Secondo Boscai di coloro che non capiscono il fenomeno Amarone, pensano solo a far soldi, "schei" come si dice qui, mettendo in crisi il Sistema Valpolicella. Non a caso non si trova più uva per il vino normale (produzione appunto dimezzata) creando scompensi nei prezzi e confusione tra le tipologie. E così, anche all'Anteprima di quest'anno mancheranno alcuni produttori storici, da Allegrini a Masi alle Famiglie Storiche dell'Amarone. La giustificazione ufficiale è: politiche di marketing e strategie di comunicazione. La verità è, invece, che ancora una volta, nel Veneto della ricchezza diffusa, prevale l'individualismo, il far da sé.

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

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



Vinopoli pugliese, processo per dieci sofisticatori

E' iniziato stamani, presso il Tribunale di Taranto, il processo per una delle più grandi frodi in commercio nel settore vitivinicolo, scoperta nel 2008 dal Corpo forestale dello Stato e dall'Ispettorato centrale controllo qualità e repressione frodi di Bari. Dieci gli imputati, che rispondono alle accuse di associazione a delinquere finalizzata alla frode in commercio e falso in atti e certificati.

Secondo gli inquirenti, sono stati oltre 162 milioni i litri di prodotto vinoso commercializzato illecitamente, tra cui più di 5 milioni di litri di vini e mosti prodotti con documentazione falsa e timbri falsi dell'Amministrazione pubblica. Tutte attività, queste, effettuate in impianti di società - tra cui Enoagri export e VMC srl con sede a Massafra (Taranto) - dove era stato anche aperto abusivamente un pozzo artesiano per il reperimento dell'acqua, utile alla sofisticazione, a cui venivano aggiunti zucchero di barbabietola e altri prodotti industriali.

I documenti falsi erano riferibili a uno stabilimento enologico della pianura foggiana, risultato poi inesistente, dal momento che dove avrebbe dovuto esserci la cantina gli inquirenti trovarono solo un incrocio stradale. La documentazione di questa cantina fan-



La copertina che L'Espresso dedicò alla Vinopoli pugliese nel 2008.

tasma è stata poi "girata" alle società coinvolte per giustificare gli oltre 120 mila ettolitri di vino prodotto chimicamente senza l'utilizzo di uve. Il falso vino, secondo quanto è stato accertato in oltre due anni di indagini, fu commercializzato attraverso 14 cantine ignare della truffa, distribuito nelle normali reti di vendita italiane, mentre un'altra parte fu commercializzata all'estero. (gianluca atzeni)

UMBRIA, LA REGIONE VUOLE RILANCIARE IL SUO VINO

Un piano per il vino umbro nel mercato globale: è il senso del "Progetto speciale per la vitivinicoltura dell'Umbria", presentato oggi a Perugia, dall'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini, nel corso di un seminario tecnico al quale hanno preso parte tutte le componenti della filiera, rappresentanti di cantine, consorzi e organizzazioni di categoria. Il progetto (che avrà l'assistenza tecnica di Inea e Nomisma) servirà a individuare punti di forza e di debolezza del vino umbro, scenari evolutivi e percorsi d'intervento, per favorire la crescita del settore nei nuovi scenari di mercato. L'Umbria conta 13 mila ettari di vigneti, una produzione di circa 1 milione di hl, 2 Docg, 13 Doc e 6 Igt.

ABRUZZO, CRESCE L'EXPORT DI VINO. OK DELLA REGIONE

"Nessuna crisi per l'export di vino abruzzese". Lo afferma l'assessore regionale all'Agricoltura, Mauro Febbo, dopo le polemiche seguite alla pubblicazione dei dati Istat, Cresa e Banca d'Italia. "Tra gennaio e settembre - spiega - la voce 'vini d'uve' ha registrato un +3,1% e teniamo conto che nel 2010 avevamo raggiunto il traguardo storico di oltre 100 milioni di esportazioni. Non solo: il +96,4% sul 2003 rispetto alla media Italia del 45,5% ci dice che i nostri vini marcano più veloci".

VINO & LIBRI

Toni amari e tanto sarcasmo nel romanzo-saggio di Antonio Leotti, sceneggiatore (Radio Freccia) e autore televisivo. E ora anche contadino. Vi basta un incipit così: "Tragico incidente sull'Aurelia: morte tre persone e un contadino".

E' l'agricoltura il mestiere più antico del mondo. E' venuta l'ora di tornarci

di Loredana Sottile

Tragico incidente sull'Aurelia: morte tre persone e un contadino". Inizia così, misurando la distanza tra il mondo cittadino e quello rurale, il nuovo romanzo dello sceneggiatore, scrittore e agricoltore Antonio Leotti, "Il mestiere più antico del mondo" (Fandango, pagg. 136, euro 14). Dove il mestiere più antico è proprio quello di lavorare la terra, come spiega lo stesso scrittore-produttore, cercando di restituire al contadino il primato contestato con un altro ben noto mestiere: "Non ho niente contro una deliberata e responsabile prostituzione, ma bisogna ammettere che c'eravamo prima noi di loro, insomma niente pane, niente puttane". Il libro di Leotti è il

racconto tragicomico di un agricoltore che assiste, suo malgrado, al declino di questo mestiere sotto i colpi dell'indifferenza cittadina, della retorica mediatica sul vivere verde e dell'appetito insaziabile della burocrazia. "Cosa produce la tua azienda? Carta... quintali e quintali di carta", con questa efficace immagine Leotti beffeggia la burocrazia che costringe l'agricoltore a togliere tempo e cura dalla sua attività principale.

Il suo sarcasmo non risparmia nessuno, dai media che descrivono la campagna come un mondo fiabesco invece di parlare di un'agricoltura (purtroppo) in ginocchio; ai notiziari meteorologici che definisce urbano-centrismi ("tutti preoccupati del tempo del week end. Ma dei bisogni dell'a-

gricoltura nessuno parla più"). Senza contare i pacchetti "Vivere in Campagna" che promettono in pochi giorni un corso completo per imparare a potare ulivi, allevare animali, preparare vigneti ("La nuova Bibbia degli aspiranti contadini - ironizza Leotti - ma perché esistono davvero aspiranti contadini pronti a rompersi la schiena per lavorare?"). Per arrivare a uno dei tasti più dolenti del sistema: la politica che troppo poco e in maniera sbagliata si occupa dell'agricoltura. "I politici fanno capolino ogni tanto, magari in occasione di una tra le tante promozioni di prodotti, sorridono e promuovono formaggi e culatelli (come se il problema dell'agricoltura italiana fossero i prodotti d'eccellenza e non il prezzo dei concimi, del gasolio agri-



colo)... Qualcuno sa che cosa combinano al ministero per le cosiddette (e sempre disattese) politiche agricole? Qualcuno lo sa che l'agricoltura rappresenta il 2% del Pil? E che appena trent'anni fa l'agricoltura occupava quasi cinque milioni di persone e che adesso sono ridotte a poco più di un milione?".

L'unico con Argon
L'Argon, gas inerte per eccellenza unito alla tecnologia Winefit garantisce la qualità del vino a bicchiere fino a 35 giorni

vino al bicchiere di qualità

winefit
Quality wine dispenser

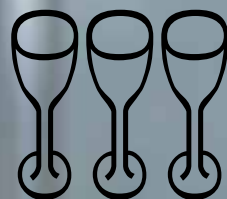
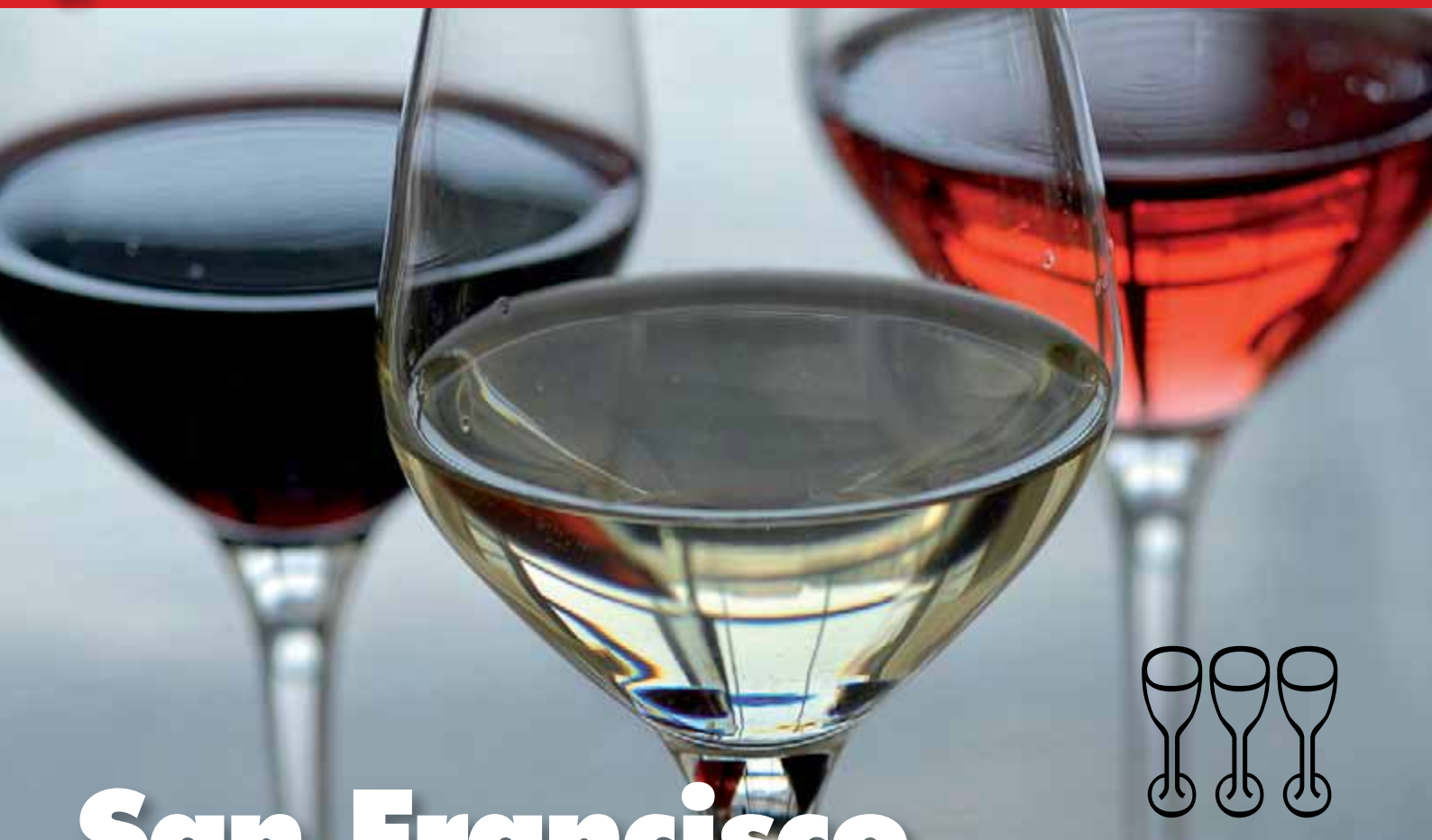
Stabilimento e Uffici: Via Luigi Longo 21 - 50019 Sesto Fiorentino - Firenze - Italia
Tel. 055 0988077 - Fax 055 0988076 - www.winefit.it - info@winefit.it

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

