

**vinid'Italia**  
**2012**



Da 25 anni  
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 3 n.24 giovedì 9/02/2012 Luna piena

**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

**VINO&LAVORO**

Aziende troppo piccole per permettersi un tecnico a libro paga: così si è sviluppato un modello professionale (la consulenza) che mette a frutto i saperi dei vari territori.

# Enologo viaggiatore

## Chi contribuisce di più a fare buoni vini

di Gianluca Atzeni

Itinerante o stanziale? Dipendente o consulente libero professionista? Dilemma enologico. Per provare a risolverlo, Tre Bicchieri ha sentito alcuni protagonisti di questa professione del vino, che in Italia conta circa 4.500 tecnici (77% al centro nord, 23% nel centro sud e isole). Secondo Assoenologi il 40% è inquadrato con responsabilità direttive in cooperative o aziende private, il 10% è libero professionista, il restante 50% è impiegato con mansioni diverse e livelli retributivi che vanno dai 20mila euro per i nuovi assunti fino ai 2-300mila euro per i professionisti di grande esperienza. La domanda è questa: posto che un buon vino non lo fa solo l'enologo, chi di loro, tra itineranti e stanziali, riesce meglio a valorizzare le potenzialità delle ormai oltre 500 denominazioni italiane? Leonardo Palumbo, che da 25 lavora come direttore tecnico per un'unica cantina, la Rivera (azienda pugliese della famiglia De Corato, tornata proprietaria del marchio dopo aver riacquisito da Gancia il 50% delle quote), non ha dubbi: "Un enologo stanziale, cioè dipendente da una cantina, riesce a interpretare meglio i vitigni autoctoni di un territorio, perché ne conosce a fondo la storia. In questo senso, credo che il cosiddetto itinerante non abbia abbastanza tempo per farlo. Qui in Puglia c'è chi parla di colonizzazione da parte di questi enologi-superconsulenti. Io dico solo che bisogna

Segue a pag. 2 >>>

## Vino biologico, il sì dell'UE non basta. Ecco che cosa fare



**Cristina Micheloni (foto) di AIAB anticipa a TreBicchieri le prossime mosse dell'Associazione: chiedere un ulteriore taglio dei solfiti e l'uso di additivi naturali.**

a pag. **2**

### laGIORNATA



a pag.

**2**

#### Vino & Potere

• La rubrica di retroscena enologici a cura di VinSanto.



VALTÈNESI  
VOCAZIONE VINO

a pag.

**2**

#### Doc Valtenesi sul mercato

• Oggi il battesimo commerciale con 180mila bottiglie di Chiaretto.

## Bianco & Rosso

Mentre a Roma sindacato e ministro del Lavoro si affannano attorno all'articolo 18 e tentano una riforma possibile (o impossibile) del mercato del lavoro, nel Veneto profondo, tra Campodarsego e Cadoneghe, in provincia di Padova, una multinazionale tascabile del settore agricolo - la Maschio Gaspardo (prima il cognome e poi il nome del fondatore) che produce fresatrici e macchine seminatrici di precisione e li vende in tutto il mondo (180 milioni di euro di fatturato nel 2011 e mai un bilancio in rosso dal 1964, anno di nascita) - e la Rsu, la rappresentanza sindacale aziendale, sottoscrivono un accordo innovativo che dovrebbe essere preso ad esempio. Per tre anni i dipendenti della Maschio si impegnano a non chiedere aumenti di stipendio.

In cambio la Maschio si impegna a non licenziare per i prossimi tre anni e a far fronte alla crisi con un maggiore impegno commerciale sui mercati mondiali (dove, del resto, l'azienda della famiglia Maschio è ben piazzata). "I miei dipendenti" ha dichiarato il presidente Egidio Maschio "hanno capito la gravità della crisi e hanno deciso di investire in una prospettiva di crescita comune". I dipendenti della Maschio sono operai metalmeccanici (e a loro si applica il contratto dei metalmeccanici), ma la loro mentalità (e quella dei titolari) è una mentalità che fa riferimento alla migliore tradizione agricola: poco conflitto ideologico e molta consapevolezza. Di essere - padroni e lavoratori - sulla stessa barca. (g.cors.)

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

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

### 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



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

**ENOLOGO VIAGGIATORE**

Continua da pag. 1 >>>

conciliare gli interessi dell'azienda con quelli del territorio". Lucio Mastroberardino, contitolare della Terredora di Montefusco (Avellino) ed enologo è dalla parte del professionista stanziale e lo spiega con la sua esperienza: "Il mio lavoro quotidiano è una sfida titanica per ottenere il meglio dalle uve locali, come l'Aglianico che merita più rispetto enologico di un Cabernet Sauvignon". Ma in un'Italia che conta oltre 300mila imprese vitivinicole, con una superficie media intorno a 5 ettari, è difficile permettersi un enologo fisso, e spesso si preferisce - o si è costretti - a optare per gli itineranti. E' il caso di Giuseppe Mannino, presidente del Consorzio Etna Doc e titolare dell'azienda Le Sciarrelle: "Con 4 ettari vitati e 10mila bottiglie prodotte non mi posso permettere un enologo fisso, come invece fanno le poche grandi cantine siciliane, con una capacità produttiva di almeno 2 milioni di bottiglie. Teniamo conto che chi produce 5mila bottiglie spende circa 2mila euro annui per l'enologo che, a sua volta deve lavorare per almeno quindici aziende diverse. Pertanto io dico: ben vengano gli itineranti: sono loro che hanno consentito ai vini dell'Etna di crescere in qualità. Cito un numero su tutti: dodici anni fa qui nella zona dell'Etna avevamo due o tre enologi, oggi se ne contano almeno quindici". Che ne pensa un grande enologo-dipendente (della Marchesi Antinori) come Renzo Cotarella? "In linea di principio vivere il territorio consente di capire meglio il vino. Ma è anche vero che ci possono essere enologi di territorio senza particolari sensibilità ed enologi itineranti che riescono a interpretarlo al meglio". "L'esperienza di enologi come l'altro Cotarella (Riccardo che fa il superconsulente) - afferma Alberto Mazzoni, vice presidente di Assoenologi e direttore dell'Istituto marchigiano tutela vini - è preziosa. Ma attenzione: se l'enologo esterno deve servire per "chardonizzare", omologandolo, un tipo di vino locale, questo non è accettabile. Se, invece, punta a valorizzare le specificità di un territorio allora è benvenuto".

**VINO&POTERE** di Vinsanto\*

**Ambrosio si prepara per il Cra e i Consorzi pensano al mattone**

**Ambrosio di nuovo in carriera**  
Giuseppe Ambrosio, uno dei grandi commis più autorevoli del Mipaaf, si prepara a prendere la guida del Cra, il Cnr dell'agricoltura dove è appena arrivato (dal Dipartimento Qualità) Giuseppe Alonzo, uomo dell'ex ministro Romano. Si ristabilisce così il disegno voluto dal ministro Catania per rilanciare l'importante ente di ricerca italiano e poi stoppato dall'ex capo di gabinetto Antonello Colosimo (poi dimessosi).

**Consorzi Agrari o Immobiliari?**  
A decenni di distanza dallo scandalo Federconsorzi, i Consorzi Agrari continuano a svolgere il ruolo di "tesoretto" per le organizzazioni agricole. Dopo che le sedi di Verona sono state vendute e trasformate in 35 appartamenti di lusso, ora i vertici dell'organizzazione hanno deciso di far confluire il patrimonio dei Consorzi del Nord (i più ricchi) in un Fondo immobiliare chiuso sul modello delle Siiq.

**Il leghista doc beve Barbera**  
Per un attimo, quando Zaia ha lasciato il posto la Mipaaf, Bossi ha pensato a lui come ministro. Ora Sebastiano Fogliato, membro della commissione Agricoltura della Camera, imprenditore agricolo astigiano, si consola con i vini del suo territorio: fra i rossi la Barbera d'Asti e fra i bianchi il Moscato d'Asti. Tra le bollicine sceglie l'Alta Langa DOC, spumante prodotto con il metodo classico dalle uve Pinot Nero e/o Chardonnay.

\*Vinsanto è un personaggio che vive e lavora nel mondo del vino.

**L'ALTRO VINO IL GIORNO DOPO** Dopo il via libera di Bruxelles l'Aiab prepara nuove richieste di modifica. Che intercettano l'uso dei mosti concentrati e rettificati.

**Vino bio, ancora meno solfiti e più additivi naturali**

di Loredana Sottile

**B**iologico il giorno dopo. Ieri i festeggiamenti per il tanto agognato via libera al vino bio (25 Paesi favorevoli e due astenuti: Spagna e Austria), oggi le riflessioni. A cominciare da quelle del ministro Mario Catania che si dice "soddisfatto per il risultato che colma il vuoto normativo sul biologico" e di Confagricoltura che ribadisce: "Bene lo sdoganamento di Bruxelles, ma sui solfiti avremmo voluto una maggiore riduzione". Tre Bicchieri ne ha parlato con Cristina Micheloni coordinatrice del Comitato Scientifico Aiab che da anni porta avanti la lotta per il riconoscimento del vino biologico a livello europeo: "Il risultato di Bruxelles è un punto di partenza, ma non possiamo abbassare la guardia proprio adesso".

Tre i punti che l'Italia porterà nei prossimi mesi sul tavolo delle trattative: "Un uso più restrittivo di solfiti, la possibilità di utilizzare additivi naturali come il lisozima e una maggiore flessibilità per il mosto concentrato rettificato", dichiara la Micheloni. Che argomenta così: "In Italia i produttori di biologico usano meno solfiti rispetto alla media europea e una maggiore rigidità darebbe più valore all'intero comparto. Un modo per abbassare i livelli è il ricorso ad un additivo naturale come il lisozima che in parte svolge le stesse funzioni, ma che è molto meno tossico visto che deriva dall'albumina dell'uovo. Eppure la nuova normativa sul biologico lo ha tagliato fuori nonostante i produttori italiani e spagnoli lo usassero per alcuni vini rossi". Infine

il terzo punto: l'uso dei mosti concentrati, una pratica a cui ricorrono solo i Paesi dell'area mediterranea (area C dell'Ocm vino) e solo per i vini speciali come gli spumanti in annate particolarmente sfortunate. "La nuova normativa - spiega - che non mette limiti allo zuccheraggio per i Paesi del Nord Europa, al contrario lascia la questione-mosto in sospeso rimandando la decisione sull'utilizzo o meno al 2015. Per allora l'Italia dovrà essere pronta a difenderne l'uso". E qui la questione si allarga anche al vino convenzionale, visto che la nuova Ocm vino prevede proprio per quella data, il 2015, l'abolizione dell'aiuto economico ai mosti concentrati rettificati. Una misura su cui i due comparti (bio e non) dovranno forse fare fronte comune.

**NUOVE DOC SI COMINCIA CON 180MILA BOTTIGLIE DI CHIARETTO**

**Nuovo vino, nuovo logo, nuova sede a Puegnago del Garda. Il Consorzio Valtènesi - Garda classico ha presentato oggi la nuova Doc, entrata in vigore con la vendemmia 2011, e metterà in commercio dal 14 febbraio il Valtènesi Chiaretto. "Un debutto importante, al quale si presentano in prima battuta una quindicina di aziende del comprensorio - ha detto il presidente Sante Bonomo - per un primo quantitativo di circa 180mila bottiglie, che riteniamo più che soddisfacente". Da settembre arriverà sul mercato anche la versione rossa che, assieme al Chiaretto, conta una produzione potenziale di 23mila ettolitri, pari a oltre 3 milioni di bottiglie". (g.a.)**



**NUOVE IMPRESE DAL VINO AL FOOD, NASCE UN PICCOLO COLOSSO**

**Perché solo vino? Visto che siamo i più grandi distributori di vino in Italia con 12mila clienti, 2mila etichette (contando anche gli spirits), 50milioni di fatturato, perché non metterci a distribuire anche pasta, riso, miele, olio, marmellate, cioccolati? Così si sarà detto Marcello Meregalli, ad del gruppo alimentare di Villasanta (Monza) fondato nel 1856 dal trisavolo Giovanni (ma il vino arriva col nonno Giuseppe nel 1932). Il progetto di diversificazione distributiva si chiama, comunque, 18.56 Le Delizie: per ricordare la storia dell'azienda (e le bontà che entreranno nel paniere). L'obiettivo è arrivare ad un portfolio di 200 prodotti del food italiano di eccellenza. Come la pasta del Pastificio Latini di Osimo, il riso della Tenuta Castello di Vercelli, il cioccolato di Guido Castagna di Giaveno. E tanti altri.**

**UN NUOVO TAPPO A PROVA DI OSSIGENO (DA NOMACORC)**

Chi l'ha detto che per i vini con un tempo di invecchiamento prolungato non possono essere utilizzati tappi sintetici? Nomacorc, leader mondiale nella produzione di tappi alternativi (due miliardi di chiusure ogni anno, 100milioni di dollari di fatturato e stabilimenti in Stati Uniti, Belgio e Cina) ha lanciato un nuovo prodotto: Select 100, il suo più avanzato tappo coestruso. La nuova chiusura si basa su un approccio brevettato a due fasi: gestione dell'ossigeno e prevenzione della riduzione. "Select 100 offre livelli di ingresso di ossigeno vicini allo zero durante le fasi iniziali dello sviluppo del vino - spiega Stéphane Vidal, direttore di Nomacorc - poi, durante la maturazione ne introduce un livello molto basso e costante, garantendo la protezione degli aromi ed evitando la formazione di indesiderate note di zolfo". Progettato per i vini delicati o per i rossi ben strutturati.



# PROMOTION



# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## GAMBERO ROSSO

14 Febbraio - San Valentino

Interflora   
Italia

In qualsiasi modo tu voglia esprimerlo  
**dillo con Interflora**

Bouquet di **rose, orchidee**  
e originali **idee regalo**  
consegnate a domicilio  
**ovunque** e in pochi minuti.

€ 5 di sconto

Codice:

**NLGRSV12**



[www.interflora.it](http://www.interflora.it)



800.63.88.96



[mobile.interflora.it](http://mobile.interflora.it)