

FINALMENTE È ARRIVATO  
Solo su Tim App Store



Ristoranti  
d'Italia  
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

Anno 3 n.27 martedì 14/02/2012 Primo quarto

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



FINALMENTE È ARRIVATO  
Solo su Tim App Store



Ristoranti  
d'Italia  
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

ESCLUSIVO I VIAGGI DELL'OIV

Il direttore generale Federico Castellucci è appena tornato da un tour enologico in Cile e in Uruguay. Per Tre Bicchieri ha scritto il suo diario di viaggio. Che insegna molte cose.

## Ho visto come nascono i vini dell'altro mondo



di Federico Castellucci, direttore generale dell'OIV

Il mio viaggio nel Sudamerica del vino comincia dal Cile con il XIII Congresso latinoamericano di Vitivinicoltura ed enologia, patrocinato dall'OIV. Tema del congresso: gli effetti dei cambiamenti del clima sulla viticoltura. All'assise di Santiago del Cile c'erano non solo i rappresentanti degli Stati membri dell'Oiv (Cile, Argentina, Uruguay, Brasile e Perù), ma anche quelli di altri Paesi con i quali sono in corso contatti informali, come Messico, Ecuador e Bolivia: anzi, proprio la Bolivia si è candidata a tenere il Congresso latinoamericano di vitivinicoltura nel 2013 nella regione di Tarija, nota per la viticoltura di altura (fino a 3mila metri e oltre) e per il suo "Singani", distillato di uva, per il quale è in corso il riconoscimento come denominazione di

origine. Il Congresso è stato un'occasione non solo per rinsaldare i rapporti con quegli Stati membri che non vengono mai alle riunioni a Parigi (per ragioni di distanza e di budget), ma anche per stabilire o aggiornare i rapporti con gli altri Paesi del subcontinente latino-americano, alcuni dei quali mi hanno detto di essere interessati a entrare nell'Oiv. Per questo ho organizzato una serie di riunioni con il nuovo ministro dell'Agricoltura José Antonio Galilea Vidaurre, con l'associazione "Wines of Chile" e con quella degli ingegneri-enologi. Se consideriamo che in Cile un terzo della produzione viene consumata sul mercato interno, ci si può rendere conto dell'importanza dell'export di vino per la bilancia

Segue a pag. 2 >>>

## Bianco & Rosso

Che la burocrazia sia un forte ostacolo alla competitività delle aziende vitivinicole lo abbiamo scritto più volte e anche oggi (pag. 2) abbiamo raccolto una storia. Ma qualcosa evidentemente si muove. Basta dare un'occhiata alle nuove norme (in vigore tra poche settimane, appena sarà aggiornato lo schedario viticolo) approvate ieri dalla giunta della Regione Piemonte. Norme che rendono più snelli e veloci gli adempimenti burocratici relativi, ad esempio, all'espianto e all'impianto dei vigneti, con l'eliminazione del sopralluogo, e danno la possibilità di comunicare in modo semplice e via internet, con un notevole risparmio di tempo e denaro, proprio come avevano chiesto le Province e le organizzazioni agricole al tavolo regionale avviato nel novembre scorso.

Il Piemonte è una delle prime Regioni che mette mano concretamente a quella che Fedagri in un rapporto dettagliato aveva battezzato come "Buronospora", una malattia fatta di carte, pratiche e scadenze capaci di incidere sul fatturato di una cantina cooperativa di medie dimensioni per quasi il 3% del fatturato annuo. E Coldiretti, dal canto suo, aveva stimato in un mese di lavoro il tempo perso dall'imprenditore per sbrigare decine di pratiche. A questo proposito, non dimentichiamo che uno degli obiettivi dell'Ue, nell'ambito della strategia di Lisbona, è per l'appunto ridurre del 25% gli oneri amministrativi per le imprese entro il 2012. Si chiama "better regulation" e dovrebbe portare un incremento del Pil dell'1,5%. Ce la farà l'Italia? (g.a.)

### laGIORNATA

#### Vino & Finanza

a pag.

2

• La rubrica del wine economist Narduzzi.

#### Se manca una fascetta

a pag.

2

• Denuncia di un viticoltore per il Fronte Liberazione Vino.

Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



Per scrivere a  
Tre Bicchieri

[quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)

Per l'archivio di  
Tre Bicchieri

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

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



## La lezione della prosperity crisis della Champagne

Fino alla fine dello scorso secolo, la regione più redditizia del pianeta, la Champagne, viveva una situazione tranquilla. Poi la globalizzazione ha mescolato le carte. Negli ultimi anni, le vendite sono cresciute più rapidamente della produzione, al punto che gli economisti hanno coniato il neologismo "prosperity crisis", per indicare come l'aumento dei prezzi (uve, terreni, tariffe degli enologi) abbia messo in crisi gli equilibri di una regione economicamente prospera. Una crisi coincisa con l'esaurimento delle zone vitabili, quindi con la saturazione della "materia prima" terroir. Tutto ciò nonostante la Cive avesse innalzato il limite della resa minima per ettaro dai 5 quintali degli anni cinquanta ai

12,5 del 2000. L'economista Aurelie Deluze (Università di Reims) ricorda come tra il 1959 e il 2007 le vendite siano passate da 42 a 338 milioni di bottiglie (+700%), mentre il prezzo medio deflazionato della Champagne è passato da 10 a 15 euro, quindi +50%. La regolamentazione della Champagne in qualche modo teneva. Poi i prezzi sono esplosi, tirati dalla nuova domanda globale che non poteva essere soddisfatta dalla produzione massima possibile di 35.280 ettari. Nel solo 2008, Laurent-Perrier ha incrementato il costo medio della bottiglia del 38%. Insomma, l'ecosistema Champagne insegna come nell'economia globale nessun successo possa far dormire sonni tranquilli.

\* Edoardo Narduzzi, wine economist e presidente della società di consulenza Synchronya

## DIARIO DI VIAGGIO DELL'OIV

Continua da pag. 1 >>>

commerciale del Paese e degli sforzi che vi vengono dedicati. Un discorso a parte merita il concorso internazionale patrocinato dall'OIV "Carménère al Mundo": questo vitigno, originariamente coltivato in Francia, e ora anche in Italia, è stato eletto a "vitigno bandiera" del Cile. Sempre in Cile mi hanno colpito molto le visite ai vigneti, ben organizzate, dove ci si rende conto che la presenza degli investimenti degli imprenditori stranieri (soprattutto Usa e Francia, ma anche Spagna e Italia) è davvero rilevante e dà ulteriore forza all'export che fa ormai di questo Paese un protagonista del commercio vinicolo mondiale.

Eccomi, ora, in Uruguay, paese più piccolo per dimensione e per numero di abitanti, ma che sta vivendo un momento di grande dinamicità, guidato dal presidente José (Pepe) Mujca con un passato prossimo da Ministro dell'Agricoltura e uno più remoto da guerrigliero. Qui le imprese vitivinicole sono di dimensioni molto ridotte e per l'esportazione sono ancora agli inizi (si va poco oltre il 5% della produzione, anche se l'apprezzamento dei consumatori esteri è incoraggiante). Tutto viene trattato nell'ambito del programma "Uruguay Natural", che comprende tutti i prodotti agricoli, non solo il vino. Fondamentale l'impulso dato dal nuovo ministro dell'Agricoltura Tabaré Aguirre, con una grande esperienza nel settore della risicoltura, ma molto aperto alle problematiche del settore vinicolo. In un incontro informale abbiamo parlato del commercio mondiale e della possibilità di evoluzione delle differenti tipologie di vini per l'esportazione. Il presidente Mujca è andato recentemente in Messico, per parlare di export agroalimentare, accompagnato dal presidente dell'Inavi (Instituto Nacional de Vitivinicultura de Uruguay), José M. Lezi Secchi, e ovviamente hanno parlato anche di vino. Secchi è un mio carissimo amico: già direttore tecnico di una delle Bodegas più importanti del Paese, è stato chiamato alla guida dell'Inavi e alla vicepresidenza dell'"Union Internationale des Oenologues", di cui è stato presidente il nostro Giuseppe Martelli. José M. Lezi Secchi è anche il grande animatore del concorso "Tannat al Mundo", incentrato su questa varietà d'uva che è stata eletta a bandiera della viticoltura uruguayana.

Bene organizzate le visite a una serie di



Federico Castellucci (al centro) con il presidente dell'Uruguay, Pepe Mujca (a destra) e il ministro dell'Agricoltura Tabaré Aguirre.

aziende: si comincia dalla Bodega Boutique di Alberto Bouza ([www.bodega-bouza.com](http://www.bodega-bouza.com)) il "re" del pane fresco e congelato, che da una quindicina di anni è stato sedotto dal vino e che di fianco allo stabilimento espone anche una splendida collezione di automobili e moto d'epoca ed ha da poco portato a compimento il suo progetto di un ristorante di altissimo livello, dove si servono i suoi vini e acqua minerale, ma dove le bibite gassate sono bandite. Poi si arriva all'Establecimiento Juanicó, della familia Deicas (ma sarebbe meglio scrivere Dei Cas, originari della Valtellina) (<http://juanico.com>), una delle Bodegas più grandi dell'Uruguay, dove mi chiedono delle macchine esposte all'ultimo SIMEI di Milano, per finire a Viña Varela Zarranz ([www.varelazarranz.com](http://www.varelazarranz.com)) di una famiglia della Galizia, che nel 1933 fondò la cooperativa Viticultores Unidos de Uruguay.

I discendenti hanno messo in pratica l'impianto a "lira" di Alain Carbonneau dell'Istituto di Montpellier, e hanno fatto tesoro di un altro grande tecnico francese, Denis Boubals, che fu tra Vicepresidente dell'OIV e Presidente della commissione viticoltura. Ma la "perla" del viaggio è stata l'inaugurazione della prima fase del restauro della antica Bodega di Pascual Harriague, che è il fondatore della coltivazione del Tannat in Uruguay: pensate che già nel 1877 aveva vinto un premio con un vino di questa varietà. La Bodega è a Salto, al confine tra Argentina e Uruguay. Qui c'è un piccolo monumento a Garibaldi e ai garibaldini morti nel 1846 in un combattimento per la libertà di Salto e dell'Uruguay, come testimonia una lapide posta a memoria dal Grande Oriente d'Italia di Cairo Montenotte.

## VINO&RICERCA

### UNA PASTIGLIA "AL VINO" ANTI-COLESTEROLO

Arriva dalla Spagna la compressa al vino contro il colesterolo, un integratore alimentare chiamato Esdor e brevettato dal gruppo vitivinicolo Matarromera di Valbuena de Duero (90 ettari di vigneto e 700mila bottiglie). Ogni unità contiene 350 milligrammi di un composto polifenolico 100% vegetale estratto dalla buccia e dalla polpa dell'uva tinta, in particolare della varietà Tempranillo dei vigneti della provincia di Valladolid. Oltre a ridurre il colesterolo cattivo (Ldl), la capsula favorisce la conservazione di vitamine C ed E e migliora la circolazione. Sarà il solito derivato del vino che si annuncia miracoloso? "La novità - fanno sapere dall'azienda Matarromera - è che non si tratta di un farmaco derivante da un unico polifenolo, come in altri prodotti già sul mercato, ma di un agglomerato al 100% vegetale". Il gruppo spagnolo, ha alle spalle otto anni di studi all'Ospedale Puerta de Hierro di Madrid, riconosciuti dal comitato etico Clinical Research di St. James Hospital di Vitoria (Paesi Baschi). E ora la Esdor è già venduta in oltre 600 farmacie.

## TORNA LA FIERA DEL BIOLOGICO ATTESI IN 44MILA



Forte del recentissimo riconoscimento europeo al vino biologico (adesso finalmente la dicitura è lecita!), anche quest'anno torna a Norimberga l'appuntamento con BioFach, il primo Salone mondiale dedicato ai prodotti biologici. Da domani fino al 18 febbraio, in Germania sono attesi 2.500 espositori e 44mila visitatori provenienti da 90 Paesi. Per l'Italia ci sarà l'Aiab con una quarantina di aziende e un fitto programma di workshop e degustazioni. Nazione dell'anno è stata eletta l'India, con un mercato interno del bio che vale 543milioni di dollari e una superficie dedicata pari a 5 milioni di ettari e che è molto attiva sul versante dell'esportazione di prodotti naturali, soprattutto tè. Per il vino, invece, il primato sul fronte del biologico lo detiene l'Europa. Come dimostra la premiazione di domani al concorso internazionale Mundus Vini-BioFach. Sono infatti 219 le etichette che hanno convinto la giuria. In testa, ancora una volta, le bodegas spagnole che portano a casa ben 50 medaglie. Ai padroni di casa tedeschi vanno, invece, 47 medaglie, seguiti nell'ordine da Francia (39), Italia (38) e dall'Austria (15). E l'Italia è presente anche tra gli otto vincitori della prestigiosa sezione Special gold, il massimo riconoscimento previsto dal concorso. A meritarselo sono due vini provenienti dalla Toscana: il Cairarossa 2007 Igt della Società agricola Unipersonale, e la Malvasia del Chianti 2007 della Fattoria la Vialla di Gianni Antonio e Bandino Lo Franco. (L.so.)

**Pubblicità**  
Direttore commerciale Franco Dammicco  
06 55112356 - mail: dammicco@gamberosso.it  
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci  
06 55112346 - mail: ciacci@gamberosso.it  
Concessionaria Poster Pubblicità  
Via Angelo Bargonni, 8 00153 Roma  
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it

■ In questi giorni all'indirizzo email di produttori, ma anche di ristoratori, albergatori sta arrivando una lettera a firma di Carlo Nerozzi, neopresidente del Consorzio di tutela del Custoza doc. Spiega che con un decreto del 20 ottobre 2005, e cioè poco più di sei anni fa, la denominazione di origine controllata Bianco di Custoza venne riconosciuta anche col solo nome di Custoza e che "a seguito di questa modifica, la maggior parte degli imbottiglieri ha optato per la dicitura Custoza". Fin qui ognuno è stato libero di usare il vecchio nome "ma - dice Nerozzi - alla luce del nuovo percorso di valorizzazione della denominazione, sarebbe importante usare tutti lo stesso nome per evitare fraintendimenti". Insomma, il vino si chiama Custoza ed è bene che tutti lo chiamino così.

■ Dall'acqua (è l'importatore italiano della Perrier) e dagli spirits (è l'importatore della Batida de Coco, del brandy spagnolo Cardinal Mendoza, di rum e calvados) al vino italiano di qualità. La Fratelli Rinaldi di Bologna (ex Buton) ha acquisito la distribuzione dei vini della Cantina La Morra di Gianni Gagliardo, famosa nel mondo soprattutto per i suoi Barolo. La Morra di Gianni Gagliardo (30 ettari vitati nelle Langhe e 350mila bottiglie prodotte) è un'azienda assolutamente "export oriented": vende più dell'85% della sua produzione all'estero (dagli Usa alla Germania alla Cina). Ma l'accordo con la Fratelli Rinaldi (guidata da Gianni Tamburi) riguarda solo la distribuzione in Italia. Oltre al Barolo, Rinaldi distribuirà tutte le altre etichette dell'azienda piemontese.

**FRONTE LIBERAZIONE VINO**

*Il presidente di una piccola cooperativa piemontese denuncia a Tre Bicchieri un fatto paradossale: l'ente di certificazione invia un ispettore per una bottiglia irregolare (su 4mila). E non è finita...*

# Vino bloccato. Manca una fascetta

di Giorgio Massano, pres. coop. Sei Alfieri (S.Damiano d'Asti)

**C**aro Tre Bicchieri, mi unisco al vostro Fronte liberazione vino per raccontare alcuni casi di assurda burocrazia che ci sono capitati e ci capitano quotidianamente. Da poco meno di un anno, nel territorio astigiano delle Colline Alfieri (San Damiano e comuni limitrofi) è nata la nostra cooperativa "I sei Alfieri", che produce 400mila bottiglie tra Doc e Docg, con un 30% di sfuso. Abbiamo unito le forze per abbattere innanzitutto i costi di produzione e per valorizzare il territorio, dove sperimentiamo anche vini a residui zero come il 'Visus'. Che è successo? L'ultimo assurdo caso di burocrazia ci è capitato quando



nelle nostre strutture si è presentato un certificatore con una richiesta che ha superato ogni fantasia: si è fatto 40 km di strada perché doveva controllare una partita di 4mila bottiglie in quanto tra la quantità comunicata e le fascette erogate ce n'era una irregolare. Si avete letto bene: una fascetta. Che dire? Episodi come questi dovrebbero scomparire dal panorama vinicolo, così come l'obbligo di vidimazione dei documenti presso i Comuni: una pratica anacronistica, proprio

quando si parla tanto di semplificazione e informatizzazione nella Pubblica amministrazione. Accade infatti che nell'era informatica, per consegnare una partita di sfuso devo recarmi un giorno prima negli uffici del Comune, negli orari di apertura, per farmi mettere un timbro. Ma se la sera il mio cliente chiede duecento litri di vino in più io non posso trasportarli, perché in quel caso dovrei prima farmi mettere dal Comune un altro timbro. Un'assurdità. Mentre questi movimenti potrei comunicarli per via informatica. In generale, penso che per i viticoltori dovrebbe scomparire il 90% degli obblighi burocratici, che, a mio parere, servono solo a riempire uffici e scaffali, in modo totalmente parassitario.

14 Febbraio - San Valentino



Je t'aime  
L'ubim t'a  
io t'ubia lioubliou  
amo-te JE T'AIME  
love ich liebe dich ti amo  
I love you  
amo-te seni sevirorum  
szerelek ik hoyd van jou  
milyuji te  
amo-te LOVE je t'aime  
I love you  
AMORE aishitemasu  
EG ELSKA IG

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**



winefit

*Quality wine dispenser*

# vino al bicchiere di qualità

## 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

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](http://www.winefit.it) - [info@winefit.it](mailto:info@winefit.it)