

FINALMENTE È ARRIVATO
Solo su Tim App Store



Ristoranti
d'Italia
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

Anno 3 n.28 mercoledì 15/02/2012 Primo quarto

TRE
BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

FINALMENTE È ARRIVATO
Solo su Tim App Store



Ristoranti
d'Italia
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

ESCLUSIVO

VINO&NATURA

Nove cantine si sono impegnate col Ministero dell'Ambiente a ridurre le emissioni di Co2 e il consumo di acqua. Tre Bicchieri le ha visitate tutte. E ha scoperto...

Quando il vino ama l'ambiente

di Loredana Sottile

Nel loro bilancio compare il segno meno. Ma il risultato è positivo. Non è un gioco enigmistico, ma il dato sulle emissioni di CO2 di Castello Monte Vibiano Vecchio della famiglia Fasola Bologna a Marsciano (Perugia). La prima azienda a livello mondiale ad aver ottenuto la certificazione della società norvegese DNV (Det Norske Veritas) in accordo con la norma internazionale ISO 16064 per l'abbattimento di gas serra. E non a caso l'azienda umbra figura tra le nove realtà vitivinicole del progetto triennale "Water&carbon footprint" del nostro Ministero dell'ambiente in collaborazione con le Università di Torino, Perugia e la Cattolica di Milano. "Un progetto pilota per misurare le performance di sostenibilità della filiera, non solo col calcolo del carbonio, ma anche con il water footprint, l'impronta idrica che segnala quanta acqua viene utilizzata e in che maniera - spiega a Tre Bicchieri Margherita Vitale della Direzione per lo Sviluppo Sostenibile del Ministero - L'obiettivo è arrivare al primo marchio di sostenibilità in Italia che riconosca al vino il suo ruolo-bandiera nel rispetto dell'ambiente e certifichi gli sforzi già fatti da molte aziende del settore". Prima tra tutte

Segue a pag. 2 >>>



Bianco & Rosso

Cari produttori di Chianti Classico, non c'è solo il governo Monti a chiedere sacrifici economici, ma anche il Consorzio del Gallo Nero. Già, perché con l'applicazione delle funzioni erga omnes (ottenute dal Mipaaf il 30 settembre scorso) il Consorzio è diventato custode e gestore della denominazione. E per tutelare, vigilare e promuovere un patrimonio collettivo chiederà a contribuire (a seconda della produzione di uve, vino e bottiglie) tutte le aziende che la utilizzano, socie oppure no (ad esempio Marchesi Antinori). "E il beneficio sarà per tutti", dice il direttore del Consorzio, Giuseppe Liberatore.

Ma se il Gallo Nero rappresenta il primo Consorzio del vino italiano ad applicare in concreto le nuove funzioni (che in altri settori agroalimentari sono già in vigore dal 2000), restano oltre 70 Consorzi in attesa dell'erga omnes dal Mipaaf e altri 30 non hanno i necessari criteri di rappresentatività (66% della produzione e 40% dei viticoltori). Segno che l'iter avviato per l'assegnazione di queste funzioni, che prevede modifiche agli statuti, la maggioranza dei consensi tra produttori e diversi passaggi di carte al Mipaaf, non sarà una passeggiata. (g.a.)

laGIORNATA



Vino & Scienza

a pag.

2

• La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza.



E in Franciacorta si taglia la Co2

a pag.

2

• Il Consorzio dà il via a un progetto con cui calcolerà l'impronta carbonica sul territorio.

Tutto il mondo del Gambero Rosso
su iPhone e iPad



Il segreto del vigneto naturale sta nel "terzo paesaggio"

In un mondo afflitto da crisi economiche, il tema della biodiversità passa in secondo piano, ma la ricchezza rappresentata dalla variabilità vegetale (e animale) è un patrimonio inestimabile. Per gli aspetti relativi all'ambiente viticolo si è introdotto un nuovo concetto, quello di connettività o di corridoio ecologico, dispositivo che consente ai vigneti di essere collegati attivamente con gli spazi naturali. Le modalità per farlo sono diverse e comprendono soluzioni semplici come l'inerbimento naturale dei vigneti, fino a quelle più complesse come la creazione di zone naturali, di rispetto, all'interno di zone intensamente coltivate dove ricreare sistemi di vita biologica più complessi

di quelli di una monocultura come il vigneto. Sono stati proposti in questi anni metodi di valutazione del livello di biodiversità di un sistema agrario dove è inserito il vigneto e tra questi il più efficace è la cosiddetta analisi del terzo paesaggio. Con questa definizione si comprende quella parte di vigneto che normalmente sfugge all'osservazione, perché rappresentata da una zona compresa tra qualche decina di centimetri di soprasuolo e altrettanti di sottosuolo. Perché è importante il terzo paesaggio? Perché è la parte più fragile dell'ecosistema viticolo, perché è il più ricco di specie e consente di valutare l'impatto delle tecniche colturali sull'ambiente naturale.

Attilio Scienza è ordinario di Viticoltura all'Università Statale di Milano.

VINO & AMBIENTE

Continua da pag. 1 >>>

Castello Montevibiano, come dicevamo. E proprio da qui parte il tour di Tre Bicchieri con una visita rigorosamente a bordo dei veicoli elettrici dell'azienda: 700 ettari, 45 di vigneto e 55 di uliveto e una modernissima area degustativa, chiamata "Green Wine Bar", costruita solo con materiali riciclabili dal sughero al legno. "Sono convinto che l'energia verde sia il business del futuro" dice Lorenzo Fasola Bologna, ceo dell'azienda - Da questa convinzione l'impegno a far scendere ogni anno le emissioni di Co2 fino al risultato che ci rende orgogliosi: oggi possiamo affermare che non solo il nostro bilancio è in pareggio, ma che siamo riusciti ad arrivare a - 760 tonnellate". Lorenzo spiega come si è arrivati a questo risultato: "Pannelli solari per una produzione di 250Kw, uso di fertilizzanti a basso impatto ecologico, trattori a biodiesel, veicoli elettrici e incremento della fauna boschiva. Una serie di interventi che ci hanno permesso di far quadrare il bilancio senza dover

ricorrere all'acquisto di crediti sostenibili (ndr: i cosiddetti certificati verdi)". Se Castello Montevibiano ha già raggiunto l'obiettivo principale sulle emissioni, esistono altre realtà vitivinicole che stanno investendo nel business verde e tra queste altre otto rientrano nel progetto del Water&carbon footprint del Ministero (Conti Tasca d'Almerita Agricola, Planeta, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Masi Agricola, Elli Gancia & Co., Michele Chiarlo Azienda Vitivinicola e Venica&Venica). "Abbiamo subito aderito al progetto del Ministero perché è importante arrivare a un codice condivisibile di sostenibilità - spiega Giuseppe Tasca d'Almerita - rispettare l'ambiente significa anche fare qualità. Per questo già lo scorso anno avevamo lanciato l'SosStain, un codice di eco-sostenibilità in collaborazione con l'Università di Piacenza". Oggi, in particolare è la Tenuta di Regaleali (500 ettari) a segnare la svolta verde dei Conti Tasca con l'installazione di due impianti fotovoltaici sui tetti dei magazzini per una produzione totale di 210 kw, e uno scrupoloso controllo sui consumi

energetici sia nei campi sia in cantina. Altro esempio virtuoso viene dalla Campania con l'azienda Mastroberardino che opera con una scrupolosa attenzione alle pratiche verdi: scelta di prodotti biocompatibili, adozione del sistema di agricoltura integrata, sistema di depurazione dei reflui a biomassa realizzato con prodotti a basso impatto ambientale, smaltimento dei fanghi in eccesso in impianti di compostaggio, riutilizzo e riciclo del materiale lì dove possibile. Da ultimo anche l'installazione di un primo modulo sperimentale di pannelli fotovoltaici. "Con l'adesione al progetto del Ministero abbiamo solo formalizzato un impegno aziendale da sempre rivolto alla sostenibilità - dice a Tre Bicchieri il presidente Pietro Mastroberardino - secondo i nostri calcoli negli ultimi tre anni abbiamo registrato una riduzione delle emissioni del 10%. Ma sarà con il progetto Water&carbon footprint che avremo maggiori dettagli". I primi risultati a maggio quando verranno resi noti i consumi di acqua e di carbonio delle nove aziende pilota.

**FRANCIACORTA, COSÌ
ABBATTEREMO LA CO2**

La Franciacorta si avvia a diventare la prima zona vinicola italiana a calcolare l'impronta carbonica di filiera. Lo fa con Ita.Ca (Italian wine carbon calculator), primo programma italiano di autocontrollo che coinvolge un intero territorio. Saranno analizzate tutte le emissioni di gas serra nelle varie attività di produzione. Obiettivo: 1.200 tonnellate in meno in 5 anni e un unico protocollo mondiale.

**UE, VINO BIO NEGLI USA?
SOLO DAL PRIMO AGOSTO**

L'accordo di partenariato Ue-Usa sul commercio di prodotti bio non comprende al momento il vino, perché i 27 Stati si sono accordati sul tema solo l'8 febbraio scorso. Così la Commissione Ue corregge il tiro, rispetto a quanto inizialmente indicato, sulla lista dei prodotti che potranno essere venduti dal 1 giugno negli Usa. Il vino bio ci sarà dal 1 agosto, quando saranno in vigore le nuove norme.

VINO&AMBIENTE IL LIBRO

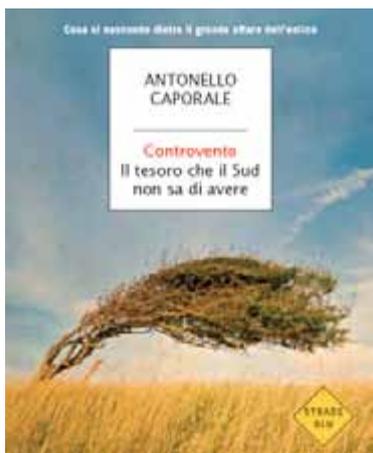
Il governo ora ha bloccato parchi eolici e milioni di metri quadrati di fotovoltaico sui terreni agricoli. Ma la battaglia era cominciata prima come racconta Caporale.

**Pale, pannelli e miliardi.
Chi ha fermato il business**

tre pale e cemento divoravano i terreni agricoli del Sud Italia, lo Stato abdicava al suo dovere senza mai indicare, valutare, ammettere o respingere. Ma adesso gli agricoltori possono tirare un sospiro di sollievo. Ora che il decreto sulle liberalizzazioni del Governo Monti, approvato due settimane fa, ha finalmente messo fine allo scempio delle pale e dei pannelli fotovoltaici sui terreni agricoli. Ci sono volute le denunce dei viticoltori del Sud, (soprattutto in Puglia i produttori di Negroamaro), la nascita di associazioni contro lo sfruttamento del paesaggio, le grandi proteste contro società misteriose (spesso in odore di mafia) con i conti all'estero. E forse c'è voluto anche un libro-denuncia come questo di Antonello Caporale. Un viaggio attraverso l'Italia dei Comuni corrotti, o forse troppo poco furbi per fiutare l'affare e accordarsi con i Signori del vento, come quel

Vito Nicastrì di Alcamo, sviluppatore di parchi eolici e poi arrestato per mafia. Figure tratteggiate fin troppo bene nel libro: "Dei prestigiosi improvvisati (e poi a volte incarcerati), titolari di microsocietà da diecimila euro di capitale, un'industria inventata di sana pianta, senza curriculum...i cui profitti finiscono all'estero". Prestigiatore da cui i sindaci e assessori si son fatti incantare, autorizzando la vendita o l'affitto di terreni senza capire. "Una manna dal cielo - si legge nelle dichiarazioni raccolte da Caporale nel libro - con 6mila euro l'anno di affitto il coltivatore diretto campa un po' meglio. Sono 500 euro al mese. Quanto la pensione sociale. Senza toccare zappa". "E ai comuni quale fetta va?". "L'1,5% del fatturato, e così il paese ha una vita più intensa, cantanti attori comici". "Ma se le pale fossero vostre, sarebbe un bell'incasso"? Incalza

Caporale. Eppure nessuno ci ha pensato. La sua è un' amara riflessione su un Sud che si accontenta delle briciole e di qualche festa patronale finanziata dai nuovi boss delle energie rinnovabili. E in cambio sono pronti a conficcare pali e pannelli sui calanchi lucani di Carlo Levi e buttare al vento il vento stesso. Ma è anche la storia di chi nell'agricoltura e nel vino ci crede. Come Alessia che produce Primitivo di Manduria. "Aveva la vigna, l'uliveto e la masseria - scrive Caporale - li ha ricompensati e resi vivi. Dal terrazzo vedeva il mare, le viti e gli ulivi. A lei sembrava che potesse bastare così. Invece oltre l'uliveto, nella vigna del vicino contadino, adesso ci sono i pannelli fotovoltaici e manca il trattore. E il sentiero è divenuto cemento. E dietro la masseria è spuntato l'anemometro, che misura lo scirocco". Ma per fortuna adesso il vento è cambiato.



Sono arrivati alla metà degli anni '90. Si presentavano, parlavano dell'energia pulita, del risparmio energetico, il paesaggio stile olandese con i mulini a vento. Erano tutte cose affascinanti, cose ecologiche. Che cosa chiedevano in fondo? Di piantare un po' di pali e di fare girare le eliche. Erano disposti ad investire e magari promettere qualcosa per il paese". È questa una delle tante testimonianze riportate nel libro "Controvento - Il tesoro che il Sud non sa di avere" (Mondadori, pagg. 118 euro 17), del giornalista inviato di Repubblica, Antonello Caporale. Una triste pagina della storia italiana: men-



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 - info@winefit.it

Solo per
operatori del
settore



ProWein

To Another Great Year

www.prowein.com

ProWein 2012 – Terroir di prima classe

Alla Prowein sono attesi:

- **3635 Espositori da 46 paesi***
- la straordinaria **area degustazione**
- l'ampio **programma collaterale**
- la mostra speciale **"Wine's best friends"**

* Dati ProWein 2011

04-06/03/2012

Düsseldorf, Germania

Fiera Internazionale Vini e Liquori

Ticket online sul sito: www.prowein.com/ticket_2

Hotel/Offerte viaggi:
Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)2 11/172 02-8 39
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de/en/fair/prowein>

HONEGGER GASPARE S.r.l.
Via F. Carlini, 1
20146 MILANO
Tel. (02) 47 79 141
Fax (02) 48 95 37 48
E-mail: honegger@tradefair.it
Internet www.tradefair.it


Messe
Düsseldorf