



FINALMENTE È ARRIVATO Solo su Tim App Store PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

ESCLUSIVO

VINO&CERTIFICAZIONE La lettera del Mipaaf a Bruxelles, rivelata ieri da Tre Bicchieri, mette in agitazione tutta la filiera, dai Consorzi agli organismi di controllo. Gran consulto di avvocati amministrativisti. Segno che la partita, più che chiudersi, si complica.

TI CERTIFICO D'AUTORITA

Per un nuovo Piano controlli ci vuole l'ok della Salute

Bianco & Rosso

Liberalizzazione dei taxi: Sul punto, il ministro marcia indietro. Liberalizzazione delle farmacie: marcia indietro. Liberalizzazione del mercato del gas con "break up" della Snam dalla controllante Eni: fermi un giro. Non è una ritirata su tutta la linea, ma un segnale di cedimento sì. Certo, il governo Monti ha molte giustificazioni: smontare il sistema dei privilegi in un Paese corporativo come l'Italia non è impresa facile e le resistenze delle lobby vanno messe nel conto. Mercoledì prossimo, 29 febbraio, per esempio, il governo (con il suo ministro dell'Agricoltura) sono attesi al varco (nell'aula del Senato) di una liberalizzazione molto importante, forse decisiva, per il settore dell'agroalimentare (e dell'industria del vino in particolare): tempi e

regole certi nei contratti

con la Gdo.

Catania ha dichiarato sempre la sua determinazione: la filiera agroalimentare che rifornisce la Gdo ha diritto ad avere contratti scritti e ad essere pagata a 30 giorni per il fresco e a 60 per i prodotti a lunga conservazione (come il vino). Non è poco in un settore, come denuncia la Federalimentare, in cui dominano i comportamenti scorretti, se non proprio le angherie, da parte dei buyer della Gdo (e su questi fenomeni si aspetta ancora, da maggio 2011, l'esito di una indagine conoscitiva dell'Antitrust). Contratti scritti e ternini certi di pagamenti possono far saltare queste pessime pratiche. Le lobby della distrubuzione (Coop compresa) lo sanno bene e resistono. Catania ce la farà? (g.cors.)



utorità Competente? E che vuol dire? Che la certificazione di una Camera di Commercio vale di più di quella rilasciata dall'organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf? Il direttore generale di un Consorzio del Centro Italia (niente nomi, per favore!) sembra sgomento di fronte alla notizia, anticipata ieri da Tre Bicchieri, secondo cui le Camere cambieranno "vestito giuridico" e diventeranno Autorità Compententi (al pari dell'Icqrf o dei carabinieri del Nas e del Nac, per esempio) entrando ufficialmente con questa nuova qualifica nel PNI, il Piano Nazionale Integra-

di Giuseppe Corsentino

Segue a pag. 2 >>>





Thanks, Gambero! erica beve Italia

di Giorgio C. Morelli (New York)

erito del Gambero Rosso? Forse è eccessivo dirlo ma, all'indomani del wine tour dei Tre Bicchieri a San Francisco, New York e Chicago, come si fa a resistere alla suggestione? Anche perchè Il 2011 è stato un altro anno record per i vini italiani negli Stati Uniti, che sia in valore sia in volumi confermano la posizione di leadership detenuta dal 2006 con incrementi percentuali a doppia cifra. Secondo i dati diffusi dal Dipartimento del Commercio, la quota dei vini italiani supera vale quasi 1,5 miliardi di dollari (pari ad una quota di mercato del 31%) con un incremento del 19% rispetto al 2010 altra annata indimenticabile. Anche in volumi l'import enologico è cresciuto del 15,2%, sempre rispetto al 2010, confermando i vini italiani al primo posto, davanti ai rivali francesi. Come a dire che su quattro bottiglie aperte negli Usa una è italiana. Nel segmento vini da tavola, spumanti esclusi, l'Italia è prima con un fatturato di 1,3 miliardi di dollari e una quota di mercato del 34,2%. I vini francesi seguono a distanza incal-

Segue a pag. 2 >>>

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

- Garanzia della gestione costante dell'ossigeno in bottiglia rispetto a qualsiasi altro tappo
- 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/



seguici anche su:









Direttore editoriale Redazione

Editore

Carlo Ottaviano Giuseppe Corsentino 06 55112244

quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa Via E. Fermi 161 - 00146 Roma VINO&POTERE di Vinsanto*

Laura c'è ed è pronta a prendere il posto di Serino all'Icqrf

La Torre in pole position

Sociologa, diploma di sommelier e braccio destro di Giuseppe Serino all'Icqrf, Laura La Torre ambisce seriamente a prendere la guida dell'Ispettorato e non ne fa mistero con alcuni fidati colleghi ai quali ha confessato: "L'Icqrf è tutto da rifare, da innovare ed io ho molte idee in questo senso". Con la sua nomina si rispetterebbero anche le quote rosa. Ma alla volitiva Laura manca una cosa: uno sponsor politico.

Ouintarelli, cantina vendesi Il New York Times lo ha definito nella sua rubrica Obituary "he revered vintner: Bepi Quintarelli, uno dei grandi dell'Amarone. A poco più di un mese dalla sua scomparsa la figlia Fiorenza (col marito Giampaolo Grigoli) avrebbe deciso di vendere "pezzi" significativi della cantina di Negar. Magari mettendo all'asta le annate più prestigiose. Con prezzi che arrivano fino a 700 euro a

L'assessore Rabboni beve rosso Tiberio Rabboni (pd), assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna immagina una cena virtuale con VinSanto, tutta innaffiata con i vini della sua regione. Si comincia con il Pignoletto delle colline bolognesi, si prosegue con un Lambrusco e un Sangiovese per chiudere con un passito piacentino o di Albana di Romagna Docg. Tutti rigorosamente rossi.

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

CAMERE DI CERTIFICAZIONE

Continua da pag. 1 >>>

con il "concerto" (espressione politicogiuridica di non poco conto in un Paese come l'Italia e che il direttore generale della DirAgri di Bruxelles, Manuel Silva Rodriguez, che dovrà rispondere al Mipaaf, ha imparato a ben considerare) di tre ministeri: Agricoltura, Ambiente e, soprattutto, Salute. Questo per dire che una sua modifica (per far posto alle Camere di Commercio come Autorità Competenti) non è affatto una "passeggiata". Sia per la necessità del "concerto" di cui si diceva prima ("intensa e proficua collaborazione tra diverse pubbliche

IL PREMIOLINO CON BIRRA MORETTI

Per il sesto anno Birra Moretti è sponsor del Premiolino, uno dei premi giornalistici più prestigiosi. Ieri sera a Milano la premiazione. Per la carta stampata premiati Sergio Rizzo (Corsera) e Marco De Lillo (il Fatto). Per la tv Lilli Gruber (La 7) e Riccardo lacona (Rai 3). Per il web Jacopo Tondelli (www.linkiesta.it). Il premio speciale Birra Moretti per l'informazione enogastronomica a Gloria Ciabattoni (QN, Quotidiano Nazionale). amministrazioni" si legge nella home page del Pni, pubblicato non sul sito del Mipaaf ma - particolare importante - su quello della Salute), sia per la verifica delle caratteristiche delle stesse Camere alla luce del regolamento Ue (882/2004) che fissa le regole sui controlli dei prodotti agroalimentari. Sul punto, secondo quanto risulta a Tre Bicchieri, gli organismi privati di certificazione avrebbero intenzione di chiedere al ministro Catania (che nelle settimane scorse aveva avocato a sé il dossier certificazione), un piccolo chiarimento: da qui in avanti le Camere come vanno considerate? Autorità o Organismi? Questione non da poco perchè proprio in queste settimane molti Consorzi rinnovano gli incarichi per la certificazione dei loro vini. Ma la questione, secondo alcuni amministrativisti consultati da Tre Bicchieri, vale anche per il passato: le certificazioni delle Camere, fatte in questi anni come Organismi e non come Autorità, sono valide? Urge interpretazione autentica e urge norma transitoria, almeno fino a quando da Bruxelles non arrivi una risposta. Un'altra fonte di Tre Bicchieri si spinge oltre e si chiede: siamo sicuri che le Camere di Commercio italiane, che non sono tutte uguali, vogliano diventare Autorità? Le responsabilità di una Autorità sono un fardello

MONTEPULCIANO **QUATTRO STELLE ALL'ANNATA 2011**

bottiglia. E anche di più.

Quarta stella consecutiva per il Nobile di Montepulciano Docg 2011. Lo ha stabilito la commissione formata da enologi e da rappresentanti dei consumatori, riuniti oggi per la conclusione dell'Anteprima. Sono stati il presidente del Consorzio Federico Carletti e il sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi, a comunicare l'esito della valutazione. Le cinque stelle sono attese dall'ormai lontano 2007, ma il punteggio (da 1 a 5) indica un'annata ottima. "Nonostante il caldo torrido di fine agosto – hanno osservato gli esperti – con i dovuti accorgimenti è stato possibile ottenere vini di alto livello qualitativo con buone intensità coloranti, tannini abbastanza morbidi e aromi ben sviluppati". Degustazioni a parte, il Consorzio ha celebrato un'Anteprima amica dell'ambiente, dando vita assier al Comune a un laboratorio di progetti ecosostenibili che applicano la green eco-nomy al vino. Il tutto in attesa del restauro della Fortezza, la futura "casa del Nobile", per la quale, nell'ultimo tour Usa, il Consorzio ha ottenuto 500mila euro dall'Università della Georgia. (g.a.)

BORDEAUX MARGAUX PASSA AL BIO E AL TAPPO A VITE

Sarà stata la nuova normativa europea che ha dato il via libera al riconoscimento ufficiale del vino biologico, sta di fatto che anche una delle icone dell'enologia francese, Chateau Margaux (290mila bottiglie per 88 ettari vitati) ha deciso di convertirsi al biologico. Una scelta coraggio sa in un momento particolarmente favorevole per lo Chateau (che oggi appartiene all'azionista unica Corinne Mentzepoulos dopo che gli Agnelli nel 2003 le cedettero la loro quota di maggioranza): basti pensare che negli ultimi vent'anni il livello dei prezzi a bottiglia è cresciuto del 1800% e oggi sfiora i 900 euro. "Siamo sempre più vicini alla produzione

biologica - ha detto l'ad ed enologo Paul Pontallier - e nei prossimi anni faremo l'intera conversione". Ma non è finita. Pontallier ha annunciato che lo Chateau, si sta convertendo anche ai tappi a vite: la sperimentazione è partita sul cosiddetto "second vin", il Pavillon Rouge (150mila bottiglie). "Sul Pavillon Rouge il tappo a vite ci ha dato ottimi risultati al contrario del sughero", ha dichiarato Pontallier. (I.so.)

Usa, si prepara il boom di Moscato e Lambrusco

Continua da pag. 1 >>>

zati dagli australiani con una quota di mercato del 13% e dagli argentini con il 7,5%. Nel segmento spumanti, l'Italia è ancora prima con 291 mila hl e una quota più alta di quella dei vini da pasto, circa il 42% e una crescita del 36%. Che va attribuita sostanzialmente al Prosecco (+ 44% le vendite rispetto al 2010). Gli Champagne (che ovviamente hanno livelli di prezzo diversi) seguono con il 30% di quota (+13%) mentre al terzo posto si collocano le bollicine spagnole con una quota del 20,7% (+8,8%). In valore, come dicevamo, gli Champagne dominano il mercato con una quota del 65% (+24% rispetto al 2010) e 515 milioni di dollari di fatturato. La differenza, si capisce, è tutta nel prezzo: gli Champagne mediamente costano 3-4 volte in più del Prosecco, dei Trento doc e dei Franciacorta. Per fortuna, il consumatore americano di ogni età, estrazione sociale e soprattutto reddito, va letteralmente pazzo per il Prosecco; su cinque bottiglie di sparkling wine, tre sono di Prosecco. Secondo una ricerca

di Impact Data Bank, famoso think-tank nel mondo del vino, le importazioni di Prosecco hanno superato lo scorso anno per la prima volta il milione di cartoni: in pratica dal 2007 il consumo delle bollicine italiane è raddoppiato. E la crescita continuerà per altri 3-5 anni. Poi c'è il fenomeno Moscato, ormai al terzo posto tra i vini bianchi più richiesti e più bevuti dagli americani (specie tra i giovani) dopo il Riesling e Sauvignon Blanc. Il successo dei vini italiani è sintetizzato da Aniello Musella, direttore dell'Italian Trade Commission di

New York con queste parole: "L'eccellente rapporto prezzo-qualità e la ricchezza dell'offerta sono i punti di forza". Prezzo, qualità e diversificazione: ecco le carte vincenti dell'italian wine. Ma secondo Adam Strum, proprietario ed editor in chief del magazine The Wine Enthusiast, ci sarebbe una quarta carta, quella del cosiddetto "lusso accessibile". Spiega ancora il direttore di Wine Enthusiast: "Vedo un grande spazzio per un vino italiano molto popolare, il Lambrusco". Avanti col lambrusco, allora.

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









trebicchieri world tour



DÜSSELDORFCONGRESS

Veranstaltungsgesellschaft mbH 40474 Stadthalle

Rotterdammer Str. 141

INFO: trudibruelhart@bluewin.ch









Official Logistic Partner

