



Anno 3 n.62 martedì 3/04/2012 Primo quarto

TRE BICCHIERI
 il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Per i futuri comunicatori del food & wine

GAMBERO ROSSO

MCGE
 Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico
 [inizio: 17 settembre 2012]

Data selezione: 7 maggio 2012 **CITTÀ DEL GUSTO**

Per candidarti invia il cv a:
 master@gamberorosso.it

Bianco & Rosso

Per tutti gli italiani non agricoltori, proprietari di immobili, contando anche la prima casa, l'Imu si pagherà entro il 30 giugno ma sulla base della vecchia aliquota Ici (il 4 per mille) senza tener conto, cioè, degli aggiustamenti previsti dal governo e delle eventuali modifiche che spetta ai Comuni decidere e che non hanno ancora deciso perchè, si sa, a maggio, c'è un turno elettorale amministrativo ed è sempre durissima per qualsiasi sindaco aumentare la pressione fiscale. Per i cittadini italiani agricoltori il termine di pagamento dell'Imu sui fabbricati rurali potrebbe, invece, slittare addirittura al 15 dicembre perchè così chiedono con energia tutte le organizzazioni di categoria, da Confagri a Coldiretti (molto movimentista sull'argomento).

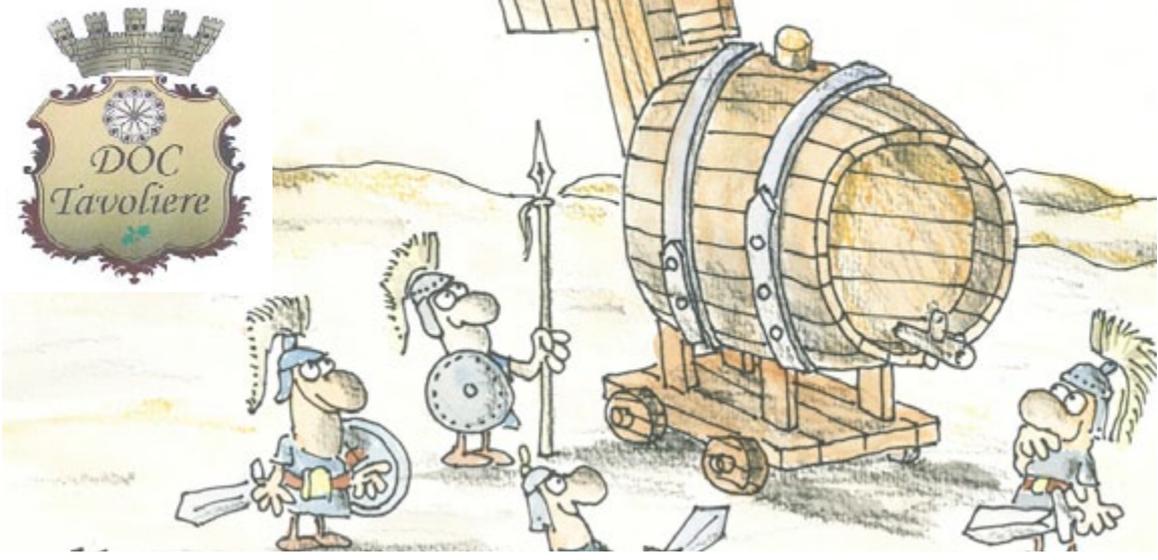
Perchè il 15 dicembre?
 Perchè, fanno notare, le operazioni di accatastamento dei fabbricati rurali (ammesso che nel frattempo non siano diventati agriturismi o altro ancora) si concluderanno il 30 novembre. E quindi solo allora "sarà possibile quantificare il gettito che il settore dovrà sostenere e ridefinire, di conseguenza, le aliquote sui fabbricati" come si legge in una nota congiunta delle organizzazioni agricole. Ma chi ha stabilito che le aliquote debbano essere riviste?
Risposta: il tavolo di fiscalità agricola fortemente voluto dal ministro Catania. Un tavolo di concertazione sindacale, dunque. Ma la concertazione non era forse quella pratica politica che il premier Monti vorrebbe cancellare? (g.cors.)

laGIORNATA
 a pag. **2** **VINO & ALLEANZE**
Cantina Crifo imita Due Palme

a pag. **2** **VINO & FINANZA**
Più del terroir vale Facebook

ESCLUSIVO NERO DI TROIA Divisi al Vinitaly, ora i produttori hanno ripreso a parlarsi. Obiettivo: fare del terzo vitigno pugliese un driver di sviluppo com'è accaduto col Primitivo e il Negroamaro. Ce la faranno?

La guerra di Troia



E per fare la pace si prepara un Istituto

di Gianluca Atzeni

Nella Puglia settentrionale del vino, l'eco delle lunghe battaglie e delle aspre lotte si sente ancora: le battaglie sulla necessità di creare una Doc Tavoliere, le battaglie sul nome da dare alla nuova denominazione, le battaglie per il timore di un passaggio da una viticoltura di quantità a una di qualità. Sono passati solo pochi mesi, e tra i vigneti dei monti Dauni, del Tavoliere e di Castel del Monte, in quel vasto territorio che abbraccia pianure e colline dove il vitigno Nero di Troia dà il suo meglio, i produttori stanno provando a rimettere assieme i pezzi, anche se al Vinitaly si sono presentati ancora tutti divisi. La recente costituzione del Consorzio della Doc Tavoliere dovre-

be innanzitutto rilanciare le produzioni e valorizzare il vitigno Nero di Troia, affiancandolo così ai più blasonati Negroamaro e Primitivo. "Un vitigno ambasciatore che deve essere di tutti", come lo definisce Francesco Liantonio, presidente del Consorzio Castel del Monte (che detiene quasi il 90% dei vigneti a Nero di Troia) e della cantina Torrento, che dal 1992 imbottiglia il Nero in purezza. Il lavoro del Consorzio, dopo il via libera del Mipaaf alla Doc Tavoliere nell'ottobre scorso, sarà ora quello di allargare la base produttiva ben oltre le attuali dieci cantine (l'80%

cooperative) che rappresentano 5mila produttori di 14 Comuni che non tutti, va detto, coltivano Nero di Troia. "La scommessa sta proprio in questa riconversione produttiva dalla quantità alla qualità - dice Matteo Cuttano, consigliere d'amministrazione del Consorzio e direttore di Fedagri Foggia - e nel convincere produttori abituati a ottenere grandi rese a puntare su quelle uve prima destinate ai tagli degli imbottiglieri". E allora si capisce



Vendola all'assemblea del Nero di Troia

Segue a pag. 2 >>>

THAIFEX-World of food ASIA 2012
Savor Your Success

Trade : 23 - 25 May 2012 (10:00 - 18:00 hrs.)
 Public : 26 - 27 May 2012 (10:00 - 20:00 hrs.)
 IMPACT, Bangkok, Thailand

Lasciatevi strabiliare da uno degli appuntamenti più spettacolari del mondo asiatico dedicati al cibo. Vieni a scoprire tutte le novità e le più recenti tecnologie.

2012

www.worldoffoodasia.com / www.thaitradeair.com
 www.thaitrade.com / DITP Hotline 1169

Thai Trade Center, Milano
 Via A. Bricci, 8 20122, Milano, ITALY Tel : +39-02-89011467 Fax : +39-02-89011478
 Email : tomilam@thaitradeitaly.com, thaitcmilan@dtp.go.th



Se il giudizio dei social network vale più del terroir

Anche se è spiacevole dirlo dopo l'elogio che se ne è fatto al Vinality, diminuisce il ruolo del Terroir nell'influenzare il prezzo delle etichette e sale quello dei social network. Secondo un recente studio di due economisti americani, Omer Gokceus e Dennis Nottebaum autori di "Location Illusion in the Wine Market: the Eroding Effect of Word-of-mouth on the Regional Reputation Premium" (AAWE, working paper n.102, febbraio 2012), l'effetto zona di origine sul prezzo finale è già stato ridimensionato dall'impatto dei social media. Detto in altro modo: il Terroir garantisce ancora, almeno in partenza, un effetto prezzo positivo, ma questo effetto è rapidamente eroso dal passa parola che si innesca sui

social media, una volta che il prezzo del vino blasonato è andato on line. Del resto, il vino è un experience good, cioè un bene il cui valore è definito al momento stesso del consumo, che, nel caso in cui l'acquirente non lo abbia provato in precedenza, implica la necessità di doversi formare un giudizio ex ante senza avere molte informazioni specifiche. Al pari di Tripadvisor per i viaggi, anche nel caso del vino l'emersione di social network dedicati inizia a produrre i suoi effetti economici. In questo caso l'effetto passaparola prodotto dai social media e dai blog è significativo per i vini con la duplice caratteristica di avere un'origine da un Terroir rinomato e di essere di buona qualità.

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



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

LA GUERRA DI TROIA

Continua da pag. 1 >>>

perché il 2012 del Consorzio è l'anno della conta e della crescita. A partire dai 200 ettari di vigneto (gran parte a tendone) finora rivendicati a Igt che, come annuncia a Tre Bicchieri il presidente, Antonio Gargano, si punta a far diventare "mille nel giro di tre anni e che saranno in grado di farci raggiungere quota 7-8 milioni di litri di vino". Da destinare a quei mercati internazionali che oggi sono sempre più attenti ai vitigni autoctoni "a un prezzo medio che speriamo si attesti intorno ai 5 euro". Ma per alcuni, l'operazione Doc-ombrello Tavoliere, fortemente sostenuta dalla Regione, non convince ancora. Ad esempio, i produttori del Cacc'e Mmitte di Lucera (vino che, come altre Doc locali, ha alla base il Nero di Troia), tra cui Alberto Longo, storico produttore che con il suo "Le Cruste" ha dato lustro al vitigno Nero di Troia e recuperato il Cacc'e Mmitte:

"Con le quattro Doc esistenti sul territorio foggiano - osserva - si potevano fare delle sottozone per differenziare le varie espressioni locali del Nero di Troia che, come si sa, a Trinitapoli è ben diverso da quello dei Monti Dauni. Invece, così non c'è distinzione alcuna e questo non gioverà ai vini sul mercato. Ecco perché non sono interessato a entrare nel Consorzio". Al di là delle distinzioni, c'è un'idea che unisce tutti: la creazione di un Istituto di tutela del Nero di Troia che, sul modello del Trento Doc, lavorerà alla promozione. "Nascerà entro il 2013", assicurano Liantonio e Gargano, e servirà a tutelare meglio il vitigno, su cui oggi Cnr, Università di Bari e Foggia stanno lavorando per decifrarne la mappa genetica. E mentre sta per partire un tour promozionale (1 giorno del Nero), già si pensa a zonazione e selezioni clonali. La "Puglia del nord" sembra aver capito il messaggio: lasciamo da parte le lotte e mettiamoci a lavorare.

PUGLIA.2/VINO & AGGREGAZIONI CRIFO IMITA DUE PALME E SI ALLARGA

Grandi manovre nella cooperazione vinicola pugliese. Complice la crisi degli anni scorsi che ha messo letteralmente in ginocchio tante piccole cantine che oggi hanno una sola alternativa al fallimento: trovarsi un socio-aggregatore. Come la Due Palme che ha appena acquisito (ma si tratta, in realtà, di fusione) la storica cantina di San Gaetano di Lizzana che ha portato in dote 200 ettari coltivati a Primitivo e a Negroamaro e 160 soci-produttori. E che ora sta considerando altre integrazioni. Per esempio: con la Cantina sociale di Salice Salentino (900 soci e 700 ettari di vigneto), con la Cantina di Campi, con le Cantine Associate di Veglie, forse quella messa peggio, con perdite di bilancio per milioni di euro e, perfino, il sospetto di "malagestio" come si evince da alcune note preoccupate dello stesso collegio sindacale. Ma la vera novità di questi giorni è che anche la cantina Crifo di Ruvo di Puglia, con 300 soci, 140mila ettolitri di produzione e un giro d'affari di circa 15 milioni di euro, ha deciso di seguire l'esempio della Due Palme di Angelo Maci (20milioni di euro di vendite, 7 milioni di bottiglie: di avviare, cioè, una politica di merger&acquisition di piccole cantine. "Abbiamo fatto un'offerta alla seconda cantina di Ruvo" dice a Tre Bicchieri il presidente Biagio Stragapede che è anche vicepresidente di Fedagri Confcooperative "aspettiamo una risposta. Perché per sposarsi bisogna essere in due e consenzienti". Ma sarà lo stato (non brillante) dei conti a convincere anche i più recalcitranti.

VINO&CORSI

Per tutto il mese alla Città del Gusto. Sotto la guida di Paolo Zaccaria, giornalista enogastronomico, che a Tre Bicchieri svela i piccoli segreti della didattica enologica.

Gambero, bevute di sapere

COMITATO VINI PRIMA RIUNIONE CON CONFLITTO

Si sono appena insediati, stamattina al Mipaaf i 19 membri del nuovo Comitato Vini (presidente Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi), che già arriva una denuncia di Assoutenti, l'associazione dei consumatori presieduta da Mario Finzi. Oggetto della denuncia: "la pericolosa situazione di conflitto d'interesse in cui versa il sistema dei controlli". Dal momento che nel Comitato siedono due dirigenti di Valoritalia (Giuseppe Liberatore e Ezio Pelissetti), cioè dell'organismo che si occupa di certificazione dei vini per conto dei Consorzi.

VINO & TELEVIDEO IL MIPAFAF ALLA PAGINA 414

Nasce su Televideo una nuova pagina, la 414, dedicata alle attività del Mipaaf. Un canale di diffusione delle informazioni legate al mondo agroalimentare e dirette agli operatori del settore, agli agricoltori e ai cittadini. Sei pagine per ottenere informazioni utili sui bandi, sulle attività istituzionali e promozionali, sulle novità legislative legate al mondo agricolo, al settore ittico e più in generale al comparto agroalimentare. Le pagine sono visibili anche su internet nel sito www.televideo.rai.it.

Per gli appassionati, i neofiti e anche i professionisti del vino l'appuntamento è alla Città del gusto con i corsi tenuti dal giornalista enogastronomico Paolo Zaccaria. Si parte con Vigneto Italia: sei incontri settimanali dalle 20 alle 22, per conoscere i vitigni più importanti del nostro Paese, come Langhe, Valpolicella e Irpinia. "Un format sperimentato in questi ultimi tre anni che sta avendo molto successo anche tra i più giovani - dice il docente-degustatore che da oltre dieci anni tiene corsi sul vino - ci sarà una parte teorica, ma soprattutto tante degustazioni di alta qualità: tutti Tre Bicchieri e i finalisti della Guida Vini d'Italia 2012". E tante degustazioni ci saranno anche negli altri due appuntamenti: il 16 aprile l'incontro per conoscere uno dei più famosi vini italiani degli ultimi anni, il Sagrantino di Montefalco; il 23 è la volta di "Uno contro tutti: vini di Sicilia e Pecorino Ragusano" in cui il formaggio verrà abbinato a sette vini della regione. "Una caratteristica di questi corsi è, infatti, l'esaltazione del rapporto tra vino e terroir - spiega Zaccaria - argomento che piace molto ai nostri corsisti, di solito appassionati di vino, ma vogliono approfondire vini e territori con lezioni e degustazioni specifiche". Ma c'è anche chi il corso non lo fa, ma lo regala, un trend che si è affermato soprattutto negli ultimi anni: perché regalare solo una bottiglia di vino quando si può regalare un viaggio nel bicchiere? (l.so.)

VINO & POLITICA PERCHÉ LA REGIONE NON DIFENDE IL VERDICCHIO?

"Il Verdicchio va tutelato", così Raffaele Bucciarelli, consigliere regionale delle Marche (Federazione di Sinistra) lancia l'allarme dopo il via libera alla coltivazione del vitigno autoctono anche nella vicina Romagna. "La clonazione del Verdicchio in Romagna è l'esempio di come la Regione Marche non sappia difendere le proprie eccellenze" continua il consigliere regionale Bucciarelli che fa sapere di aver già presentato una interrogazione all'assessore all'Agricoltura che non ha ancora dato una risposta. "Al Vinality" si lamenta Bucciarelli "non è stato incoraggiante per i nostri produttori ascoltare buyer e acquirenti che paragonavano il Verdicchio dei Castelli di Jesi o di Matelica a quello romagnolo". Il Verdicchio è una delle eccellenze della viticoltura marchigiana. (Corriere Adriatico - Selpress)

Vini innovativi che interpretano in chiave moderna il gusto classico del Sangiovese grosso (Brunello) e che rappresentano il volto giovane dell'azienda ... freschi ed intriganti al naso, con i loro aromi delicati sono gentili al palato, con piacevoli tannini e retrogusti speziati: un interessante riferimento per chi ama bere vini moderni e con una forte connotazione della nostra Toscana.

