



Anno 3 n.68 giovedì 12/4/2012 Luna piena

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
VOUCHER O LAVORO NERO?

Messa così, com'è scritta nel testo governativo di riforma del mercato del lavoro, rischia di essere una forma di liberalizzazione del lavoro nero in agricoltura (tema a cui Tre Bicchieri ha dedicato diverse inchieste). Si tratta dei voucher, introdotti quattro anni fa per i lavoretti occasionali e che hanno avuto un boom proprio nel settore agricolo (ne sono stati utilizzati 28 milioni dal 2008 al 2011). Erano nati per le "prestazioni meramente occasionali" (i lavoretti, appunto) mentre ora il Governo (art. 11 del ddl lavoro) vorrebbe estenderli a tutte "le attività di carattere stagionale". I sindacati agricoli è, per sua natura, stagionale e interessa più di un milione di occupati. Che rischiano di passare dall'occupazione al precariato via voucher. Anche il ministro Catania è preoccupato. "E' un ddl, lo si può cambiare in Aula" ha fatto sapere. (g.cors.)



laGIORNATA
 a pag. **2** **CASO BUONITALIA**
La Camera: prima si chiude e meglio è

VINO & POTERE
Agea, chi ha voluto la super auto blu? a pag. **2**

VINO & FORMAZIONE

Comincia il viaggio di Tre Bicchieri negli Istituti Agrari specializzati in enologia. Prima tappa, l'Emilio Sereni che l'Ambasciata russa ha selezionato come tutor nelle scuole della Federazione.



La fabbrica degli enologi

Gli studenti dei 14 Istituti Agrari che hanno vinto il 1° Concorso Enologico del Miur e del Mipaaf. A sinistra, nel cerchietto, Alessio Marocchi del "Sereni" di Roma.

di Loredana Sottile

Sono undici in tutta Italia, frequentatissimi; sorgono fuori dalle città, spesso in piena campagna, ma sono tecnologicamente all'avanguardia. Si tratta degli Istituti Tecnici Agrari con specializzazione in enologia. Ecco l'elenco: il Cerletti di Conegliano, l'Umberto I di Alba, il D'Aquileia di Cividale del Friuli, l'Ulpiani di Ascoli Piceno, il Ricasoli di Siena, il De Sanctis di Avellino, il Caramia di Locorotondo a Bari, il Damiani di Marsala, l'Eredia di Catania, l'Emilio Sereni di Roma e l'Istituto Agrario Provinciale di S.Michele all'Adige. Potrebbero essere definite "le fabbriche degli enologi" perché è qui che si sono formati molti grandi esperti del settore ed è qui che oggi studiano migliaia di giovani che vogliono imitarli. Il viaggio di Tre Bicchieri in queste scuole di eccellenza inizia da Roma, dall'Istituto Tecnico Agrario Emilio Sereni: ha vinto con un suo vino il 1° Concorso enologico delle scuole agrarie organizzato dal Mipaaf e dal Miur e, pensate, è stato scelto dall'Ambasciata russa per andare a insegnare il "wine making" italiano agli studenti della Federazione. Insomma, le ragioni

per iniziare da qui il viaggio ci sono tutte: tre sedi nel Lazio, dieci sezioni (di cui una enologica), 800 iscritti, altri 60 in arrivo per il prossimo anno scolastico e una bella rappresentanza di ragazze aspiranti enologi. Attorno al "Sereni" ci sono 40 ettari di aperta campagna: vigneti (8 ettari), uliveti, seminativi tutti coltivati biologicamente, e anche un apiario, un pollaio e qualche asinello. L'odore è quello aspro e pungente dei campi. La preside Patrizia Marini (foto), che è anche responsabile della rete nazionale delle scuole agrarie, 205 istituti, dà il benvenuto a Tre Bicchieri davanti al cancello: "L'istituto è nato 36 anni fa, il corso in enologia nel '96: abbiamo la cantina, le aule enologiche e anche un laboratorio di grafica dove si realizzano le brochure dei nostri prodotti così gli allievi possono occuparsi di vino dalla barbatella al marketing". Preside, ciclo scolastico o ciclo naturale, allora? "Il ciclo scolastico deve necessariamente seguire quello della natura - risponde - i ragazzi tornano tra i banchi, o meglio tra le vigne, all'inizio della vendemmia. Nel corso dell'anno sono previsti rientri extrascolastici per la raccolta sia delle uve sia delle olive. La durata del corso è di



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

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

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

Thai Trade Center, Milano
 Via A. Albrici, 8 20122, Milano, ITALY Tel : +39-02-89011467 Fax : +39-02-89011478
 Email : tomilano@thaitradeitaly.com, thaitcmilano@ditp.go.th



Le auto blu di Agea e la "manina" di D'Alema

Quell'Audi è troppo potente per Fruscio
Ancora acque agitate in Agea. Prima lo sciopero bianco dei dirigenti, poi il rinnovo del Cda con tanto di sostituzione del presidente e reintegro degli espulsi di agosto scorso, ora l'audit interno sulle spese fatte dalla gestione precedente all'arrivo di Fruscio. Per esempio, l'acquisto di un'auto blu, un'Audi con cilindrata superiore ai 1600 cc: acquisto vietato secondo le nuove disposizioni della Funzione Pubblica.

I consigli di D'Alema al ministro
Ricordate il giallo dello screzio tra il ministro delle Politiche agricole Mario Catania (appena nominato) e l'allora capo di gabinetto Antonello Colosimo che ha portato alle dimissioni del secondo dalla mattina alla sera? Allora si parlò di una nomina mancata al Cra (ora guidato da Giuseppe Alonzo). Ma la verità, dicono al Mipaaf, è un'altra: a suggerire il way out di Colosimo sarebbe stato, nientedimeno, che Massimo D'Alema.

L'assessore pd ama i "rossi forti"
Gianni Salvadori, pd, assessore all'agricoltura della regione Toscana, sceglie il vino a seconda di che cosa mangia. Insomma, è un eclettico dal punto di vista enologico. Tra i rossi, comunque, preferisce "roba forte con un bel carattere" che abbia a che fare con il Sangiovese. Tra i bianchi ama il Vermentino. Oppure, per i vini fuori dalla Toscana, i fruttati siciliani e trentini.

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

LA FABBRICA DEGLI ENOLOGI

Continua da pag. 1 >>>

sei anni (anziché cinque) e all'esame di Stato, oltre alle normali prove, è prevista anche una tesi sul vino e una degustazione". E poi c'è la soddisfazione di fare il proprio vino (60mila bottiglie delle più note Igt Lazio nelle versioni rosso, bianco, rosato e moscato, che si possono comprare in segreteria) imbottigliarlo e apporgli il proprio marchio che raffigura il Colosseo con un grande girasole. "L'idea del Colosseo ci è stata suggerita durante un gemellaggio enologico in Turchia" racconta la preside. E di gemellaggi il "Sereni" se ne intende: ogni anno gli studenti lavorano per qualche settimana nelle cantine di Paesi come l'Olanda, la Germania, la Romania, la Francia e la Turchia. Ma sono parecchi anche i casi di incoming. Un confronto diretto con le realtà straniere che permette di ana-

lizzare lo "spread" di preparazione tra studenti italiani e stranieri. "Sulla teoria non ci batte nessuno - chiarisce subito la preside - ma come sempre succede in Italia siamo carenti nella pratica: sono troppe poche le ore in vigneto e in cantina. Con la riforma Gelmini sono diminuite ancora di più, al punto che nel primo biennio sono praticamente scomparse. Una soluzione potrebbe essere l'introduzione di un sesto anno tutto di pratica". Ma intanto, le attività non mancano. Come detto all'inizio, il Sereni ha vinto (con l'Igt Lazio bianco "Capitolino 2011") il concorso enologico delle scuole agrarie, sta partecipando al concorso "Bacco e Minerva" organizzato a Brescia da Federdoc e si sta preparando al Concorso internazionale di Ascoli Piceno. E infine la proposta dall'Ambasciata russa: diventare il tutor per insegnare agli studenti russi le nuove metodiche del vino.

LA TRUFFA A FRIULVINI VINO FASULLO PER 1,4 MILIONI DI EURO

Si avvia a conclusione la lunga inchiesta su una frode vinicola nel Trevigiano iniziata nel 2008. Al centro delle indagini una cantina della zona e un mediatore (tale T.B.) che vendevano vini pugliesi e abruzzesi spacciandoli per Pinot grigio, Tocai e Prosecco, e che ora dovranno rispondere di frode per un valore 1,4 milioni di euro. Vittime: la cooperativa Friulvini di Pordenone e la Cantina Schenk di Bolzano che tra il 2006 e il 2008 avevano acquistato 11,5mila ettolitri di vino fasullo, sequestrato prima della commercializzazione. In commercio, è andato, invece, il vino che la cantina vendeva alle trattorie della zona. (La Tribuna di Treviso - Selpress)

IL CASO BUONITALIA CHIUDETELA SUBITO DICE LA CAMERA

Rapida definizione della liquidazione di Buonitalia e tutela dei dipendenti. Sono alcuni dei punti di una risoluzione approvata dalla commissione Agricoltura della Camera sulla spa controllata dal Mipaaf messa in liquidazione perchè in pochi anni ha bruciato tutta la sua dotazione finanziaria, 50 milioni. «L'esperienza non positiva di Buonitalia - dice il presidente della commissione, Paolo Russo - induce a ritenere che sia necessaria un'azione più incisiva sul fronte dell'internazionalizzazione per evitare che esperienze non nobili e gestioni oblique, se non alcune clientele in chiave nordista, possano danneggiare il made in Italy agroalimentare». (Ansa)

LETTERE

Ma il vino non si giudica solo con i fatturati

Caro Tre Bicchieri, voglio solo dire che le graduatorie delle vendite del vino italiano nel mondo così come i fatturati e gli utili di grandi aziende come Caviro, Tavernello e altre mi interessano poco. Mi piacerebbe, invece, leggere graduatorie della qualità. Mancano i piccoli produttori e forse per questo il vino di qualità è troppo poco conosciuto mentre è conoscitissimo quello dei supermercati. Come si fa ad apprezzare un vino spumante che è venduto nei supermercati da Aosta a Palermo. Mi chiedo: ma le uve, da dove vengono?

Dario Magistrelli

Tre Bicchieri è un quotidiano di economia: si occupa solo dei numeri delle aziende. Per la qualità c'è la Guida Vini del Gambero Rosso.

VINO&PRODUZIONE

Il gruppo francese affronta una pesante ristrutturazione industriale. Chiude stabilimenti e riduce i margini. Con la prospettiva di...

Le perdite di Pommery

Un année strutturante: così sono stati presentati alla comunità finanziaria i conti pesantissimi del gruppo Vranken Pommery, quello che ama definirsi "le primeur vigneron en Europe" (Domaines in tutta la Francia, 7mila ettari di cui 2.500 vitati dalla Champagne alla Provenza), quotato alla Borsa di Parigi, e che nel 2011 ha deciso, coraggiosamente, di rivedere il suo modello industriale, chiudere stabilimenti, ristrutturarsi, perdere il 40% degli utili netti (da 14,7 a 8,9 milioni di euro), ma con la prospettiva di aumentare produttività, efficienza e quindi di far salire il margine operativo dall'11 al 12% su un fatturato complessivo che nel 2011 è stato di 339,6 milioni di euro ma che è previsto in crescita dopo la fase più dura della "restrutturazione industriale en profondeur". Operazione coraggiosa, dicevamo, che ha costretto i vertici del gruppo guidato da Paul-Francois Vranken, a negoziare con i sindacati che, dopo nove settimane di sciopero, hanno accettato tagli del 20% degli occupati senza ricorrere ai licenziamenti. La ristrutturazione parte dalla chiusura del polo produttivo di

Pommery e il trasferimento di tutta la produzione dello Champagne (Vranken, Pommery, Heidsieck, Charles Lafitte) in un unico stabilimento di 55mila metri quadrati a Tour sur Marne. Per questa operazione il gruppo ha investito 9,4 milioni di euro con l'obiettivo della "optimisation des resources". Non solo: tutto il modello produttivo dello Champagne (21 milioni di bottiglie) è stato ripensato con la creazione di una società ad hoc, la Vranken Pommery Industrielle, che dipende direttamente dalla presidenza del gruppo. Questo consentirà anche di rivedere il modello commerciale dal momento che le vendite di Vranken Pommery sono ancora concentrate in Europa (94%) e che le quote di mercato in Usa e in Asia sono pericolosamente basse (1%). Il gruppo ridisegna anche la divisione "vins tranquilles" che oggi genera 58 milioni di fatturato dopo l'acquisizione di Listel, leader nei rosée. Anche qui è stato chiuso lo stabilimento di Pierrefeu e il trasferimento delle linee di imbottigliamento a Villeroy, sede centrale della Listel.

I GRANDI APPASSIONATI ASPETTANO SOLO IL CONCERTO MIGLIORE

MEDICI ERMETE

IL LAMBRUSCO DEI GRANDI RICONOSCIMENTI



Vini innovativi che interpretano in chiave moderna il gusto classico 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.

