



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

MARSALA SI INTERROGA SUL MARSALA

A NORDEST

Consorti. Collio
e Carso verso una
separazione (poco)
consensuale

pag. 3

EVENTI

GAMBERO

Tutte le difficoltà
e i successi
di Bangkok

pag. 11

RIVE

Vigneti
scoscesi, vigneti
affascinanti.
I numeri

pag. 14

MARSALA

Patrimonio
eno-culturale
da rilanciare.
Parlano i produttori

pag. 16

INGORGHI

DI FIERE

Scegliere ProWine
o Vinitaly?
E perché?

pag. 20



verona 7/10 aprile - April 2013

ENOLITECH

www.enolitech.com

15° Salone Internazionale delle
tecniche per la Viticoltura,
l'Enologia e delle Tecnologie
Olivicole ed Olearie

15th International exhibition
technologies for viticulture,
oenology and of technologies
for olive growing and olive oil production



in cooperation with



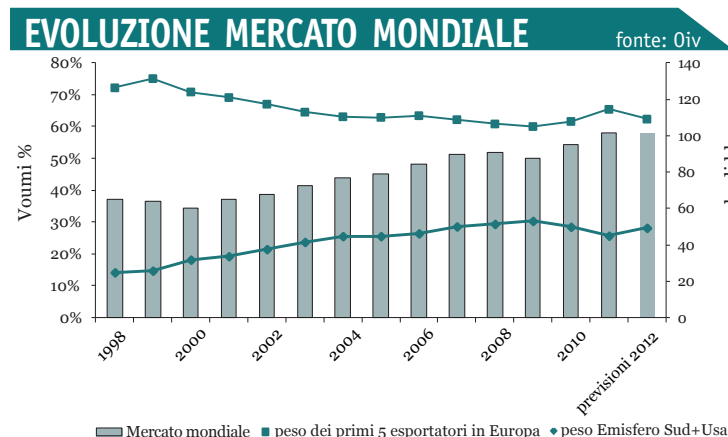
organized by



VERONAFIERE

DATI OIV. ANCORA DEBOLE IL MERCATO MONDIALE, LIEVE RIPRESA PER I CONSUMI

Prevale il segno meno nei numeri sulla congiuntura mondiale del settore vino illustrati stamani a Parigi dal direttore generale dell'Oiv, Federico Castellucci: produzione -6%, export -0,2%, superficie vitata -0,2%. Si salvano solo i consumi, in lenta ripresa (+0,6% a 245,2 milioni di ettolitri), ma siamo lontani dai livelli pre-crisi del 2007. *“Tuttavia, il giudizio è complessivamente positivo”*, ha dichiarato Castellucci, sottolineando come lo scenario sia stato influenzato dalle forti debolezze dell'Europa e dal calo produttivo. Nel dettaglio, **la produzione 2012 è stimata a 250,9 milioni di hl, con l'Europa che perde il 10% a 141,3 milioni di hl**, trascinata dal -16,8% della Francia, dal -11,2% della Spagna, dal -6,3% dell'Italia. Bene Usa (+6,9%), Cile (+20%) e Australia (+4,2%), male l'Argentina (-20%). Gli scambi mondiali di vino hanno raggiunto nel 2012 quota 101,4 milioni di ettolitri, coi principali esportatori europei (Italia, Spagna, Francia, Germania e Portogallo) che perdono quote in volume (soprattutto sfusi), passando da 65,4% a 62,3%, rispetto al 28,2% raggiunto dagli stati dell'emisfero sud. Prosegue la riduzione del vigneto mondiale, che perde altri 17mila ettari per arrivare a 7,575 milioni di ettari (-0,8% l'Europa a 4,212 milioni di ettari). Infine, sul fronte consumi, l'Oiv stima una crescita di 1,4 milioni di hl, che conferma come il calo progressivo iniziato nel 2008 si sia fermato. In Europa, risa-



gono Francia e Germania (+0,9 e +0,3 milioni di hl), scendono Spagna e Italia (-0,6 e -0,4 milioni di hl). Bene Stati Uniti (+0,6 milioni di hl) e soprattutto la Cina, che segna un +9% di consumi a 17,8 milioni di ettolitri.

— **Gianluca Atzeni**

Barolo updates: Gruppo Beretta acquisisce 4 ettari di Tenuta Due Corti a Monforte d'Alba

Quattro ettari a Nebbiolo da Barolo di Tenuta Due Corti (Cascina Pressenda) a Monforte d'Alba passano nelle mani della Agricola Gussalli Beretta, brand dello storico produttore di armi che ha il suo quartier generale a Gardone Val Trompia, nel bresciano. **I Beretta accrescono e diversificano così i propri possedimenti, suddivisi circa cento ettari** tra Franciacorta (Lo Sparviere), Chianti Classico (Castello di Radda) e Colline Teramane (Orlandi Contucci Panno). I vigneti fanno parte del cru "Castelletto". A Tenuta due Corti (brand delle Tenute Costa) restano ora 8 ettari a Nebbiolo, appartenenti allo stesso cru. Top secret la cifra spesa, ma qui un ettaro può valere tra 600mila e 900mila euro. Per Tenute Costa una boccata d'ossigeno per completare la cantina di Monforte e per altri progetti aziendali. — **G. A.**

DIRITTI DI IMPIANTO: A BRUXELLES SI ENTRA NEL VIVO. A QUANDO LA LIBERALIZZAZIONE?

Entra nel vivo in sede europea la discussione sulla liberalizzazione dei diritti di impianto dei vigneti. Il prossimo 10 Aprile, nell'ambito del negoziato sulla Pac, si avvierà il confronto tra Consiglio, Parlamento e Commissione. E le posizioni, in vista del trilogio, sono ancora distanti. Il Parlamento chiede la proroga al 2030 del vecchio sistema del controllo del potenziale produttivo in base al mercato; la Commissione, basandosi sui risultati dei lavori del Gruppo di alto livello, istituito dal commissario all'Agricoltura, Dacian Ciolos, punta a un sistema di autorizzazioni concesse ai produttori dal 2016 al 2021, con una percentuale annua di nuovi impianti del 2%; il **Consiglio dei Ministri, sotto la presidenza irlandese, ha proposto un compromesso in cui le liberalizzazioni non saranno applicate prima del 1° gennaio 2019**, con una percentuale di crescita di nuovi impianti dell'1% e fino al 2025. Una data che i principali Paesi produttori, tra cui l'Italia, guardano con timore e che considerano l'anno in cui dovrebbe partire un'ulteriore verifica degli effetti delle liberalizzazioni in base all'andamento del mercato e non, come intende la Commissione, spinta da Stati come la Gran Bretagna, la data di avvio della deregulation. La partita è aperta. — **Gianluca Atzeni**



Una gamma completa per il servizio,
la conservazione e la degustazione del vino.
Vieni a trovarci al Vinitaly! Area F - Stand M1

www.home-more.it



L'ANALISI. CIPRO SCUOTE L'EUROZONA. GLI INVESTIMENTI ALTERNATIVI RIPRENDONO QUOTA

Le banche cipriote sono la rappresentazione migliore di cosa significhi avere una moneta unica non accompagnata da una politica fiscale federale. Nelle aziende di credito di Nicosia sono depositati circa 5 miliardi di euro di persone fisiche non residenti nell'eurozona. Per un paese con un Pil annuo di 18 miliardi si tratta di un valore significativo, visto che le sue banche hanno passività a breve, teoricamente smobilizzabili con un click via web o una firma allo sportello, pari a circa un terzo della ricchezza annualmente prodotta. A questi debiti verso l'estero delle banche cipriote si aggiungono, poi, gli 11,8 miliardi di depositi delle imprese non europee che portano a un totale di 19,2 miliardi le passività non bancarie extra-euro delle aziende di credito di Cipro. Sono numeri da paese offshore, quelli che soltanto delle importanti asimmetrie fiscali possono produrre. Accade solo quando una piazza finanziaria è così più favorevole delle altre, in questo caso le altre dell'euro, nella tassazione dei redditi. A Cipro le società scontano un'imposta annua sui redditi pari al 10%, i dividendi distribuiti sono esenti da ogni imposta, al pari degli interessi di natura bancaria o analoghi altrettanto esenti e di fiscalità zero beneficiano anche i cosiddetti capital gain, cioè i guadagni speculativi sulle transazioni finanziarie. Insomma, a Cipro i redditi prodotti dalle gestioni patrimoniali, dai fondi di investimento o dai semplici certificati di deposito o conti correnti non pagano una lira di imposte. Una bella bonanza se il confronto è fatto con la media dell'eurozona che di tasse ai redditi, soprattutto a quelli di capitale, ne sta facendo pagare sempre di più. Una situazione fiscalmente tanto asimmetrica, come quella di Cipro nei fatti è, poteva esistere in un vero stato federale come gli Usa o il Brasile? O nella stessa Germania? Ovvio che no, perché in un contesto federale il singolo stato ha, sì, flessibilità di imposizione fiscale ma all'interno di norme quadro che fissano rigidi paletti: le imposte federali sono omogenee in tutta la federazione e situazioni di "concorrenza fiscale sleale" provocherebbero sicure condanne da parte della Corte Suprema. La crisi di Cipro ha ridato smalto agli investimenti rifugio, primo fra tutti all'oro, tornato stabilmente sopra 1600 dollari l'oncia. Ma anche quadri, vini pregiati, residenze di valore e tutti quegli asset alternativi ed in grado di mettere al riparo dalle eccessive volatilità finanziarie e dal pericolo inflazione hanno riguadagnato momentum grazie a Nicosia.



Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi – VicePresidente Pts Consulting Spa

DIFFERENTI VEDUTE A NORDEST. IL CARSO VUOLE IL SUO CONSORZIO



Nato appena il primo gennaio 2010, il Consorzio vini del Collio e del Carso vive una scissione. Circa 25 aziende del Carso (che gestiscono circa 350 ettari) hanno deciso di creare un'associazione per difendere gli interessi dei vini della provincia di Trieste. Il motivo sta nella necessità di avere "più attenzione alle nostre esigenze", dice Edy Kante, presidente dell'Associazione produttori del Carso. "Non siamo contro qualcuno, ma se il Collio vuole andare avanti per conto suo non c'è problema". Una separazione che profuma di divorzio, visto che tra gli obiettivi dell'associazione c'è la creazione a breve di un consorzio autonomo. Ma anche l'attuazione del protocollo del Prosecco che da tempo ha creato non pochi malumori nella filiera. "Avere solo il 4% di superficie dichiarata a Doc ha significato non godere di un'adeguata considerazione", spiega Sandi Skerk, vicepresidente dimissionario del Consorzio del Collio e Carso: "Molte cose continueremo a fare assieme, ma sui nostri problemi, primo tra tutti il vincolo all'impianto delle nostre vigne, preferiamo fare da soli". – G. A.



GRANDI LANGHE 5-6-7 maggio 2013

Iscrizioni su www.grandilanghe.com



Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133





GRANDI LANGHE 5-6-7 maggio 2013

Iscrizioni su www.grandilanghe.com



Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133

uso dei pesticidi in Italia

-20%

-14%

uso dei fungicidi in Italia

51,6%
campioni di vino
privi di residui

48,4%
campioni di vino
con residui sotto i limiti

Agricoltura & pesticidi. La difesa verde fa passi avanti, ma la strada è ancora lunga

“La difesa delle colture ha ormai intrapreso un percorso irreversibile che va dal chimico al biologico, anche se la strada è ancora lunga”. Così Ilaria Pertot, responsabile della ricerca sulla sostenibilità in agricoltura presso la Fondazione Mach, l'ente organizzatore del congresso mondiale sulla difesa fitosanitaria verde, che si è chiuso oggi a Riva del Garda. Oltre 500 esperti si sono confrontati sulle innovazioni e sulle norme Ue in materia di pesticidi. L'Italia, che ad agosto ha recepito la direttiva europea con il decreto n.150, in quest'ambito è all'avanguardia rispetto ad altri Paesi. **Le regole Ue hanno fatto sì che l'uso dei pesticidi in Italia sia calato del 20% e quello dei fungicidi del 14%.** Secondo dati del ministero della Salute, su 5.376 campioni di ortofrutticoli analizzati in laboratorio nel 2010 (ultimo

anno disponibile) la percentuale d'irregolarità è solo dello 0,4%. Tra i prodotti sicuri, anche l'uva da tavola e quella da vino. Un settore, quello della viticoltura, in cui il Trentino guida la classifica delle regioni virtuose: con il 75% dei vigneti che utilizza la tecnica della confusione sessuale (metodo biologico che impedisce l'accoppiamento degli insetti). *“La sfida è quella di estenderla a tutta Italia”* spiega Pertot *“ma le difficoltà sono legate alla frammentazione delle aziende che usano le tecniche verdi e al fatto che senza obblighi di legge l'agricoltore tende a preferire i tradizionali pesticidi”.* Tuttavia, nel settore biologico, si sono affacciate da qualche anno le grandi multinazionali (Syngenta e Bayer su tutte) e questo potrebbe consentire una maggiore diffusione dei prodotti sostenibili. Il 2014, anno in cui la lotta integrata diverrà obbligatoria, non è molto lontano. – **Gianluca Atzeni**

LA SETTIMANA DEI CURATORI



Côte-Rôtie 1991

Gilles Barge

96/100

Quando è tornato a casa per occuparsi dell'eredità paterna, Gilles Barge ha trovato un territorio, che il suo bisnonno aveva contribuito a far nascere, praticamente abbandonato: l'intera Aoc era scesa sotto i 40 ettari. Frutto di una grandissima annata in zona, il Côte-Rôtie 1991 possiede celestiali aromi di pepe nero e tannini di suprema eleganza: un giovanotto di quasi 22 anni.

GIANNI FABRIZIO



Emily's Paddock 2007

Jasper Hill

95/100

Terreno vulcanico e diaspro, da cui jasper, trasmettono a questo Shiraz con piccola percentuale di Cabernet Franc toni minerali e leggermente affumicati, su una generosa base fruttata di mirtillo e di violetta. Tannico ed equilibrato, grazie a una struttura vigorosa, con un finale lungo e particolarmente complesso.

ELEONORA GUERINI



Vin de Pays d'Oc Lou Rosat

2011

Mas du Novi

88/100

Sul sito della celebre abbazia cistercense di St. Jean du Noviciat, Mas du Novi produce vini d'eccellenza. Lou Rosat '11, da Cinsault all'85% con un saldo di Carignan, ha un bellissimo colore rosa antico, pallido, dai riflessi salmone e un naso intrigante di fiori e piccoli frutti rossi. Bocca ampia, nervosa, tesa, dall'inflessione mediterranea.

MARCO SABELLICO

VINI&SCIENZA. BELLO DA BERE. UN'ESTETICA PER IL VINO DEL FUTURO

È difficile immaginare quali fossero in passato i profumi del vino: le scarse descrizioni che ci sono giunte sulle sue caratteristiche organolettiche raramente riportano dei profumi specifici, soprattutto perché tra i sensi, quello dell'olfatto era considerato il più vicino al fiutare degli animali e questo avvicinava l'uomo alle bestie.

Nel '700 all'odore sgradevole che spesso ammorbava l'aria della città si attribuiva il significato della disorganizzazione e del disordine, mentre il profumo era alla base del principio vitale, attribuendo così all'odore un ruolo sociale, l'odore dei ricchi era diverso da quello dei poveri.

In questa logica tutto ciò che si consumava era aromatizzato: il vino, il tabacco, i cibi. Gli odori altro non sono che i ricordi della nostra infanzia, di quelli degli ambienti di gioco, dei nostri abiti, dei cortili. È la differenza che c'è tra il bere ed il degustare, dove per bere è sufficiente il piacere fisico, per degustare ci vuole anche intelligenza e competenza. Ma cosa fa di un vino un oggetto estetico? Non certamente i contenuti meramente sensuali, ma quelli spirituali, i suoi valori gusto-olfattivi. Nella fruizione di un vino gli atteggiamenti estetici sono di tipo normativo o evocativo. Nel primo caso, il vino è un artefatto più o meno perfetto secondo i canoni correnti della qualità (vedi Guide varie o punteggi nei Concorsi) che attualmente sono rappresentati o dalla potenza (concentrazione, corpo, struttura) o dall'eleganza (finezza, delicatezza, complessità). Nel secondo, invece, sono ricercati gli aspetti interiori, quelli dell'anima, la sua poesia. La sua immagine più bella è quella di un vino come una danza: i suoi profumi disegnano un movimento. Un grande vino disegna arabeschi di profumi, è mobile, dispiega forze dinamiche.

Con quale di questi modelli si confronterà il vino del futuro? Noi speriamo con il secondo, quello che si ama come un amico, non solo nel senso che lo desidero come qualcosa di buono e di cui godo con piacere, ma proprio nel senso che lo amo perché gli auguro del bene.

Riusciremo con i soli strumenti della ricerca scientifica ad ottenere ciò?



Attilio Scienza

Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi di Milano



FACCI & POLLINI

The World We Love.

 **operaWine**

Verona, SABATO 6 APRILE 2013

GRAND Tasting

New Premier Event at Vinitaly operawine.it

Verona 7|10 APRILE 2013

VINITALY 47^a Edizione


Another love story in Verona

Organized by



Together with



VINITALY.COM

Sole e pendenze. "Lavorare un Sorì è come una scalata del Giro d'Italia"

I Sorì sono le colline bene esposte al sole e dalle pendenze impervie. Chi le coltiva assomiglia ad un arrampicatore di montagna. Sono i vignaioli di Moscato d'Asti, l'uva che fa nascere l'Asti Docg. Hanno deciso di fare una festa dedicata alla loro fatica. L'appuntamento è per domani, 22 marzo, al teatro Balbo di Canelli. Sono 800 i viticoltori del Moscato che coltivano i Sorì, i cui filari sono più ripidi delle grandi scalate del Giro d'Italia o del Tour del France. L'incontro di Canelli infatti sarà anche l'occasione per discutere dell'ultima norma approvata dalla commissione di qualità del Consorzio dell'Asti docg che prevede un premio di produzione extra – circa mille euro ad ettaro in più – a chi coltiva vigneti con pendenza superiore al 50 per cento. "Per capirci" spiega a Tre Bicchieri il direttore del Consorzio Giorgio Bostico "le nostre pendenze sono superiori a quelle delle mitiche imprese ciclistiche dal

Mortirolo al Colle dell'Agnello o dall'Alpe d'Huez al Galibier; in questi casi si è tra i 20 e il 25 per cento di pendenza". La commissione ha individuato 323 ettari di queste vigne, il 61 % delle quali è in provincia di Cuneo, il 35% in quella di Asti e il rimanente nell'Alessandrino. – **Francesca Ciancio**



Bergamo, dagli Stati generali le risposte per uscire dalla crisi.

Ristorazione&territorio Prima di vendere il vino occorre vendere il territorio, utilizzando al meglio il circuito della ristorazione, vero ambasciatore dei suoi valori. È il messaggio arrivato dagli Stati generali del vino della provincia di Bergamo, organizzati dal Consorzio della Doc Valcalepio. Le tre denominazioni bergamasche, che assieme superano di poco il milione di bottiglie (1,2 milioni Valcalepio Doc, 55mila di Moscato di Scanzo Docg e 20mila della recente Doc Terre del Colleoni), non hanno di sicuro i numeri per affrontare grandi mercati. Pertanto, come spiega il presidente Enrico Rota, "occorre investire sul territorio". Oggi i canali horeca e gdo (prezzo medio 4,5€) si spartiscono il mercato. "Guarderemo in casa nostra, riproponendo la guida enoturistica che lo scorso anno ha coinvolto con successo ristoratori, enotecari e turisti". Anche perché, aggiungiamo, l'aeroporto di Orio Al Serio conta 9 milioni passeggeri l'anno. – **G. A.**

VINI&MARTELLI. IL CONGRESSO ASSOENOLOGI TORNA AD ALBA. DOPO 21 ANNI

L'Assoenologi ha deciso i contenuti del suo 68° Congresso nazionale che, dopo 21 anni, torna in Piemonte, ad Alba, dal 4 al 7 luglio. Cinquant'anni di Doc: il territorio, il vino e l'enologo è il tema generale dell'evento che sarà sviluppato in quattro sessioni di lavori, con 16 relatori che daranno vita ad oltre 12 ore di interventi, confronti e dibattiti. La cerimonia inaugurale sarà imperniata sui 50 anni delle denominazioni di origine italiane che hanno preso vita nel 1963 con la famosa legge n. 930. Otto le personalità politiche e categoriali che si confronteranno.

La seconda sessione verterà invece sul tema L'approccio al mercato del vino: le esperienze di Angelo Gaja, Piero Antinori e Angelo Maci, personaggi che non hanno bisogno di presentazione, da anni protagonisti del successo del vino italiano nel mondo. Esporranno le esperienze maturate sui mercati internazionali mettendo a confronto differenti metodologie ed impostazioni.

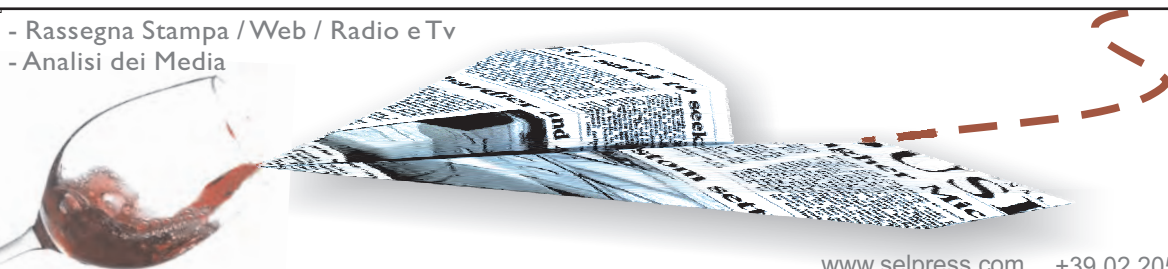
In questo contesto non poteva mancare una vetrina delle "perle enologiche" piemontesi che saranno illustrate da famosi enologi attraverso una serie di analisi sensoriali guidate, sviluppate con lo scopo di mettere in luce gli aspetti tecnico/qualitativi dei vini, le loro particolarità intrinseche, il rapporto tra tradizione e innovazione, il legame con il territorio.

L'ultima giornata congressuale riguarderà La viticoltura del nuovo mondo alla luce delle recenti condizioni climatiche. Un tema di grande interesse e di viva attualità che mira a trovare razionali soluzioni ai problemi della nostra viticoltura sulla base delle positive esperienze fatte a distanza di migliaia e migliaia di chilometri. Argomento affidato alla professionalità di diversi enologi, tra cui ricordo Bob Bertheau, direttore tecnico Chateau S. Michelle Wine Estate Columbia Valley, Usa; Alberto Antonini, consulente vitivinicolo di diverse importanti realtà argentine; Len Knoetze, direttore tecnico Namaqua Wines, South Africa.



Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

- Rassegna Stampa / Web / Radio e Tv
- Analisi dei Media



SELPRESS
Media Monitoring & Newsbank

il modo più **semplice**
e **veloce** per ricevere
l'**informazione**
del tuo settore

www.selpress.com +39 02 20531 commerciale@selpress.com

Respect for nature.



Without running
but absolutely *determined* to get the first place.

CANTINA TOLLO

QUALITÀ NELLA VITA



www.cantinatollo.it

 facebook.com/cantinatollo



Un altro osservatorio sul vino. Esordisce WineMonitor by Nomisma

Dopo l'Uiv, anche Nomisma lancia il suo osservatorio sul vino per capire come stanno cambiando gli scenari globali. Si chiama WineMonitor e si avvale dei dati forniti da enti specializzati tra cui Demetra, Borsa Merci Telematica italiana, e Symphony Iri. Attraverso il sito www.winemonitor.it buyer e importatori avranno a disposizione dati e informazioni su produzioni, scambi commerciali, andamento dei consumi e trend dei prezzi. Il lancio avverrà il 3 aprile a Bologna al convegno *Quale futuro per il vino italiano?* – **L. S.**

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Francesca Ciano

ciano@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Lorenzo Ruggeri, Edoardo Narduzzi, Attilio Scienza, Giuseppe Martelli, Andrea Gabbrielli

foto

Azienda Aldo Adami, Consorzio Cinque Terre, Francesca Ciano, ERSA

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Franco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. divisione pubblicità

Stefano Dini Ciacci | 06.55112346

ciacci@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

Chateau Changyu fa bere vino cinese agli inglesi.

Pronta la logistica distributiva

Il Regno Unito si apre alla Cina. La famosa catena inglese di fine wine “Berry Bros and Rudd” ha annunciato che diventerà il primo distributore ufficiale di vino dello Chateau Changyu (la più grande azienda vitivinicola cinese che ogni anno nelle sue quattro cantine produce 9 milioni di tonnellate di vino). Il lancio sul mercato inglese avverrà con un rosso e tre ice wine: Chateau Changyu Moser XV 2008 (39 sterline) e le etichette Gold (19 £), Blue (35 £) e Black (65 £) provenienti dalla cantina della regione di Liaoning. “La Cina è già l’ottavo più grande Paese produttore al mondo” spiega Mark Pardoe, direttore acquisti di Berry Bros and Rudd “quindi l’entrata nel mercato internazionale era solo questione di tempo”. Così Chateau Changyu potrebbe fare da apripista per le altre cantine cinesi: di fatto i suoi vini avevano già fatto lo scorso anno un’incurisione nella catena di supermercati di lusso inglese Waitrose con il Cabernet Gernischt (in offerta a 9,9 sterline). In poche settimane tutto esaurito. – **Loredana Sottile**

QUI LA VIDEO-DEGUSTAZIONE DELL'ICE WINE DEL GRUPPO YANTAI CHANGYU FATTA DA LORENZO RUGGERI



Vino poco alcolico. Cool (e cheap) in UK. Ma è vino?

Low price, low alcohol. È l’ultima tendenza che viene dall’Inghilterra, dove il settore dei vini a bassa gradazione alcolica vale 38 milioni di sterline (44 milioni di euro). Il motivo di questo boom è direttamente collegato ai dazi dimezzati: **per un vino che va dai 5,6 ai 15 gradi le tasse ammontano a 1,9 sterline, sotto i 5,5% si paga la metà, 80 pence.** Così il prezzo medio finale a bottiglia è di 3,2 sterline. Ma attenzione, siamo sicuri che sotto i 5/6 gradi si possa ancora parlare di vino? Unione Europea e Regno Unito definiscono il vino come un prodotto ottenuto da uve fermentate con un grado alcolico minimo del 8,5% (con le dovute eccezioni). Eppure, nonostante questa incongruenza, il fenomeno sta coinvolgendo sempre più produttori: l’ultimo ad essere entrato nel sistema è il gigante californiano Gallo che ha confezionato il suo low alcohol wine appositamente pensando al mercato inglese. E per attirare più acquirenti ha ben pensato di includere in etichetta anche il contenuto calorico. Chiaramente low anche quello. – **Loredana Sottile**

ENO MEMORANDUM

22 marzo

**Alle fiere
del vino
Anteprima
Enoteca**

degustazioni di
grandi etichette
condotte da
esperti del
Gambero Rosso
a Milano, Napoli,
Pescara, Roma,
Torino
fino al 23 marzo
gamberorosso.it

22 marzo

**conferenza
stampa del
Ministro Catania
su riforma Pac**
Mipaaf
Roma
ore 10.30

23 marzo

**Giornata Fai in
cantina, Fattoria
Le Mortelle**

Castiglione
della Pescaia
dalle 11 alle 18
fino al 24 marzo

23 marzo

**49ª mostra dei
vini d'annata
- primavera
del prosecco
Superiore**

Villa di
Cordignano
fino al 1 aprile

23 marzo

**Gusto Nudo,
Fiera dei
Vignaioli Eretici**

Bologna
fino al 25 marzo
gustonudo.net

24 marzo

Pro Wein
Dusseldorf
fino al 26 marzo
powein.de

31 marzo

**Palio del Recioto
in Valpolicella**
fino al 2 aprile

3 aprile

**presentazione
osservatorio
WineMonitor
di Nomisma**
Bologna

5 aprile

Agriumbria
Bastia Umbra
fino al 7 aprile

7 aprile

Vinitaly
Verona
fino al 10 aprile
vinitaly.com

16 aprile

**nuovo protocollo
viticolo del
Conegliano
Valdobbiadene
Docg**

Camera
di Commercio
di Treviso
ore 11.30

17 maggio

**Porto Cervo Wine
Festival**
Porto Cervo
fino al 19 maggio
[portocervo
winefestival.it](http://portocervo
winefestival.it)



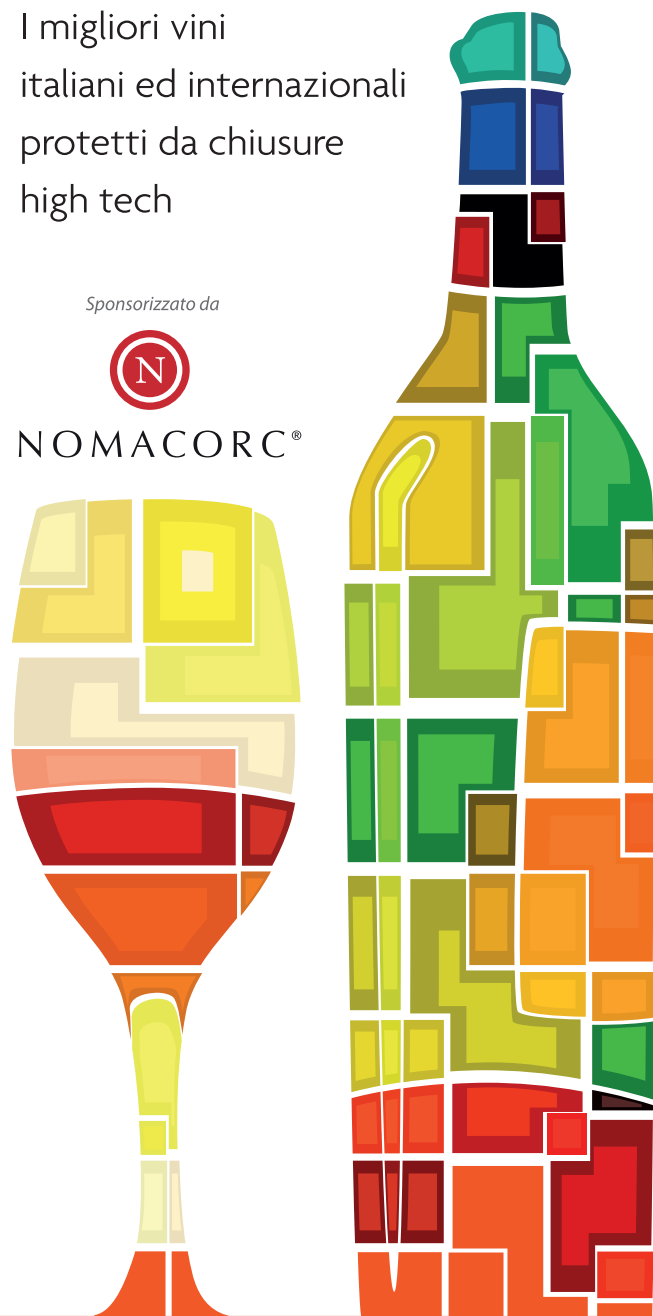
*La tecnologia d'avanguardia
a servizio della tradizione*

I migliori vini
italiani ed internazionali
protetti da chiusure
high tech

Sponsorizzato da



NOMACORC®



www.iononsoditappo.it

Da sempre ricerca e passione
si incontrano tra Umbria e Lazio.

> befanì@conticelli <



FALESCO



FALESCO. DAL 1979 SULLE TERRE UMBRE E LAZIALI PER COLTIVARE LA PROPRIA VOCAZIONE:
PRODURRE GRANDI VINI. UNA STORIA DI DEDIZIONE, SPERIMENTAZIONE E RICERCA DELLA
QUALITÀ CHE NON CONOSCE LIMITI.



Il Gambero Rosso a Bangkok. Disguidi e riconoscimenti

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

PERIODO DI TOUR PER IL GAMBERO, e noi li seguiamo con dei report dai nostri inviati. Bangkok è la città degli eccessi: si può amarla per il suo mix speciale di storia e modernità, maledirla per un traffico al limite dell'umano. Una città vibrante, in straordinaria espansione anche dal punto di vista dei consumi di vino, nonostante una tassazione elevatissima e pratiche burocratiche per l'importazione molto complesse. Il Road Show del Gambero Rosso è

atterrato per la prima volta in Thailandia. E non sono mancate le problematiche: a causa di un inaspettato ritardo alla dogana i vini sono arrivati nel luogo dell'evento in ritardo. Non possiamo che scusarcene con i produttori presenti. Detto ciò, nelle tre ore di degustazione l'evento ha riscontrato un interesse notevole; il tasting si è svolto al Dusit Thani Hotel, una struttura con la quale il Gambero sta lanciando corsi di cucina e di vino per una formazione permanente. La Thailandia è un mercato nuovo dove occorre co-

struire un percorso nel tempo, per questo torneremo quanto prima assieme alle migliori aziende italiane. L'ambasciatore Michelangelo Pipan ha aperto la cerimonia d'apertura mentre l'esperto di vino locale Pairach Intaput ha tenuto assieme a Marco Sabellico un seminario per raccontare le mille declinazioni del Vigneto Italia.

AL MOMENTO LE ESPORTAZIONI DI vino italiano in Thailandia non rappresentano ancora l'1% dell'intera bilancia estera, ma le opportunità sono reali. La produzione di vino thailandese in crescita ha incentivato i consumi, si susseguono le aperture di wine bar di livello in città, tra tutti citiamo il Wine Fusion con un selezione di vini profondissima e molto accurata. Le conferme della bontà di questo mercato arrivano da Julia Jackson della Tenuta di Arceno: *"Inizialmente eravamo scettici su questa piazza, ma abbiamo trovato un buon riscontro, un pubblico attento e nuove potenzialità di mercato"*. Ora le attenzioni si spostano sulle due ultime tappe: raddoppieremo gli sforzi per la migliore conclusione del tour: il 18 Aprile Rio de Janeiro, il 22 a San Paolo del Brasile.

▲ IL MIO EXPORT. Piero Mastroberardino - Mastroberardino

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SULLA PRODUZIONE TOTALE AZIENDALE?

Circa il 20% del nostro lavoro attualmente si rivolge all'estero. In passato aveva raggiunto il 40%, poi negli ultimi decenni abbiamo preferito assecondare la forte crescita della ristorazione italiana.

2. LA BUROCRAZIA È UN PROBLEMA?

È tutto sempre molto complicato. Ben vengano i controlli, ma andrebbero razionalizzati e portati all'interno di un unico ente capace di raccogliere i dati statistici, renderli omogenei ed aggiornarli.

3. IL VINO ITALIANO HA CAMBIATO IL SUO POSIZIONAMENTO?

Il problema sta sempre nel riuscire a centrare il giusto posizionamento dei vini italiani in un panorama internazionale in cui si sentono spinte verso la banalizzazione del prodotto, il che rende meno competitiva una filiera complessa e burocraticamente farraginoso come quella italiana.

4. UN'ESPERIENZA ALL'ESTERO - POSITIVA O NEGATIVA - CHE TI HA COLPITO PARTICOLARMENTE

Resto sempre favorevolmente impressionato quando mi imbatto, in Paesi lontani, in consumatori che mostrano un alto grado di conoscenza dei nostri vini d'Irpinia, in particolare quando trovo wine lovers che si lanciano in commenti sulle caratteristiche dei nostri Taurasi o Fiano di Avellino nelle diverse vendemmie.



Mastroberardino | Via Manfredi, 75/81 | Atripalda (AV) | www.mastroberardino.com

SUL PROSSIMO NUMERO
TENUTA SERGIO MOTTURA



■ **CINQUE TERRE. TERRITORIO.** È l'area dell'attuale Parco delle Cinque Terre - provincia di La Spezia - con una superficie di circa 4500 ettari, di cui, sino alla fine del 1800, 1500 erano vitati, mentre attualmente sono coperti da vigneti poco meno di 80 ettari. Vigneti nati sulla montagna che solo il lavoro dell'uomo è riuscito a domare attraverso il terrazzamento portato da 600 metri di altezza sino al mare. La struttura del terreno è sabbiosa con scaglie scistose che sono il risultato dello sfaldamento delle rocce. Parliamo dunque di un paesaggio in "costante deriva". **SUPERFICIE VITATA.** La vite in origine era coltivata strisciante sul terreno, come nelle isole greche, mentre all'inizio del 1900 si è introdotto il fil di ferro, costruendo la pergola >>



bassa. Nei pochi impianti nuovi che si sono messi a dimora si usa la contropalliera, tenuta molto bassa. I vitigni storici sono il Vermentino, l'Albarola e il Rossese bianco. Dalla fine del 1800 si è introdotto il Bosco, di cui non si conoscono le origini. La vendemmia si fa manualmente in piccole cassette, usufruendo, dove è possibile, di monorack a cremagliera. **ECONOMIA.** Il prezzo del terreno varia in funzione del grado di abbandono, perché difficilmente esistono vigneti produttivi in vendita; si va da 6-7 euro al metro quadro ai 12-14. **VINI.** I vini appartenenti alla Doc si presentano paglierini, iodati, minerali e floreali all'olfatto, con note di pietra focaia e fiori di ginestra. – F. C.

SUL PROSSIMO NUMERO
ERBALUCE DI CALUSO

Un micro territorio all'interno dell'area della Docg Conegliano Valdobbiadene. Che segue un disciplinare ancora più restrittivo del famoso Prosecco Superiore. Un'agricoltura 'scoscesa', che valorizza peculiarità e differenze. Viticoltura eroica?

Le Rive e l'unicità di un territorio

▲ di Andrea Gabbrielli

NON SONO TANTI I VINI A DENOMINAZIONE di origine che prevedono una classificazione dei comuni e delle frazioni. Le Rive, raccontano proprio la ricchezza delle sfumature della Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e le peculiarità del suo territorio. Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio di tutela, spiega che *“il progetto è nato con il disciplinare del 2009 ma iniziato con la vendemmia 2010. Rive è una tipologia diversa dalle varie ‘Selezioni’ aziendali - solo in parte si sovrappongono - ed è stata pensata per qualificare nel tempo e in modo graduale, le specificità del territorio anche in relazione alle annate.”* Una scelta di lungo periodo che esalta la complessità dei microterritori a fronte di un appiattimento, senza alternativa e senza lungimiranza, della gran parte dei disciplinari. Una scelta che a detta di molti produttori – oltre 30 – sta iniziando a pagare. *“Siamo appena al terzo anno di vendemmia ma già possiamo dire che l'operazione Rive è ampiamente riuscita”* racconta a Tre Bicchieri Innocente Nardi, presidente del Consorzio di tutela e titolare insieme al fratello dell'azienda La Farra di Soligo *“abbiamo già iniziato a lavorare per mettere ulteriormente a punto questa nuova tipologia, integrando o modificando il disciplinare”*.

FRANCO ADAMI, PAST PRESIDENTE DEL CONSORZIO

e contitolare della omonima azienda, può vantare una lunga tradizione sull'utilizzo della menzione Rive: *“Mio nonno già nel 1933 partecipò alla Mostra mercato dei vini tipici a Siena con il Riva Giardino Asciutto. Già da allora aveva capito quanto fosse importante mettere in luce le caratteristiche specifiche di ogni singolo vigneto”*. Attualmente Adami sta coordinando il gruppo di lavoro, nato all'interno del Consorzio, per precisare ulteriormente la fisionomia del Rive. Al centro del confronto tra i produttori c'è la possibilità di inserire anche la pendenza dei vigneti (70%) tra gli elementi caratterizzanti per la sua rivendicazione. Già, perché percorrendo la strada tra Conegliano Valdobbiadene, la macchia verde dei vigneti che fascia le colline attenua molto le asperità del paesaggio.

PER CAPIRE QUANTO SONO RIPIDE LE “RIVE”, COME in dialetto si chiamano questi vigneti scoscesi, bisogna andare a piedi, camminando lungo i sentieri tra i filari. L'altezza massima sarà pure 500 metri ma quanto a pendenze non c'è nulla da invidiare alla viticoltura di montagna. Per coltivare la vite o vendemmiare bisogna avere buone gambe, buone braccia e fiato in abbondanza. I vigneti a girapoggio sono ripidi e settecento ore e più a ettaro di lavoro, non sono affatto rare. Ma la differenza c'è, eccome. Federico Dal Bianco della Masottina li considera *“veri Gran Cru, con una autentica capacità di costituire >>*

COME POTERSI DIRE "RIVE"

- 1 Per utilizzare la menzione Rive le uve devono provenire da un'unica località identificata tra i 12 comuni e le 31 frazioni, specificabili in etichetta (per esempio "Rive di Colbertaldo").
- 2 La produzione è solo di 130 q/ha invece dei 135 del Prosecco Superiore
- 3 La vendemmia deve essere solo manuale
- 4 Vigè l'obbligo di indicare l'annata di produzione
- 5 Può essere prodotto solo nella versione spumante

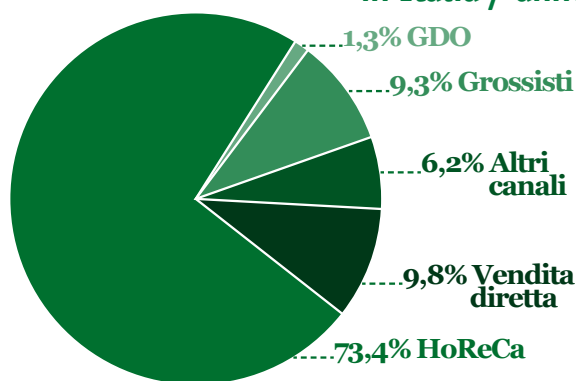
l'essenza delle nostre microaree. Noi siamo stati tra i primi a crederci con l'obiettivo di dare al nostro Rive di Ogliano, un Prosecco davvero straordinario, per valore enologico e innovazione. Poche magnifiche bottiglie che richiedono un grande impegno nel vigneto e altrettanto in cantina"

D'ACCORDO CON LUI UN ALTRO STORICO PRODUTTORE di quest'area, Fabio Zardetto: *"Abbiamo sfruttato la possibilità di produrre il Prosecco Superiore Rive di Ogliano sin dalla vendemmia 2010. Si tratta di un vigneto particolare in località Tre Venti dove si può tranquillamente parlare di viticoltura eroica. Ma non è l'unico. Di recente ho acquistato un vigneto di 2 ettari in un podere 'Rive Cozzuolo' dove sono presenti dei vecchi cloni di glera di epoca prefilloserica che saranno recuperati e poi moltiplicati: il nostro futuro è nel nostro passato"*.

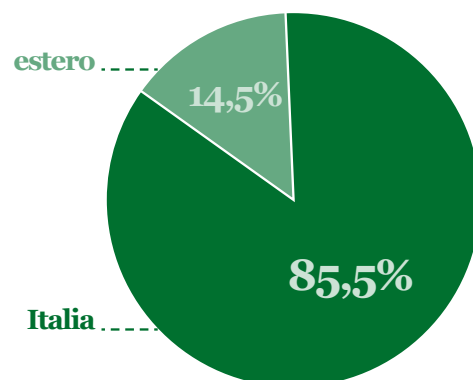
ANCHE ELVIRA BORTOLOMIOL DELLA BORTOLOMIOL Spumanti, storico marchio di Valdobbiadene, ha scelto le Rive di San Pietro di Barbozza per il Motus Vitae, il top di gamma aziendale: *"È una zona che localmente viene denominata 'Il Bacio' perché completamente esposta al sole. Una scelta che amplifica le diversità tra vino di collina e di pianura, rendendo riconoscibili le sue peculiarità"*. Le Rive sono un bellissimo esempio di opera dell'uomo che diventa presidio paesaggistico ed elemento che aggiunge valore al vino. Tutte da assaggiare. Bisogna dare valore alle differenze.

QUOTE DI MERCATO

Evoluzione delle quote di mercato in bottiglia (0,75 litri) per canale di sbocco in Italia / anno 2011



Quote di mercato in bottiglia (0,75 litri) tra Italia ed estero / anno 2011



240 anni di storia “ufficiale” a partire dagli inglesi che fortificarono un vino già esistente sul territorio. Si chiamava “perpetuo” e porta in sé il ricordo dei Fenici. Tra tradizione e uso industriale, il vino Marsala cerca di resistere alla crisi dei consumi. La parola ai protagonisti

Marsala, città del vino europea dell'anno. Il vino festeggia?

▲ a cura di Francesca Ciancio

RECEVIN È LA RETE CHE INCLUDE LE CITTÀ DEL Vino che fanno parte dell'Unione Europea e che hanno un forte legame economico con la vitivinicoltura. Quest'anno la città del vino europea prescelta è in Italia, sul Capo Boeo, la punta estrema del Paese: è Marsala (www.marsala2013.ue). Una città, un vino e un consorzio che proprio con il 2013 festeggia i suoi 50 anni.

Che sarebbe anche un compleanno importante da festeggiare, se non fosse che questo vino non gode più dei fasti di un tempo.

Secondo una visione anglofila, il Marsala avrebbe 240 anni di storia alle spalle. 1773: il commerciante inglese John Woodhouse spedisce a Liverpool del vino bevuto in zona, addizionandolo però con acquavite di vino, per elevarne il tenore alcolico e preservarne le caratteristiche durante il lungo viaggio in mare.

Quel vino siciliano, meno costoso dei liquorosi portoghesi e spagnoli tanto in voga Oltremarina, riscosse in Inghilterra un grande successo, tanto che Woodhouse decise di ritornare in Sicilia e di iniziarne la produzione e la commercializzazione. Molto del resto della storia porta il nome Florio, la potentissima famiglia di imprenditori palermitani che dà ancora il suo nome a una delle cantine più belle d'Europa.

DAL 1998 QUESTE, COME IL MARCHIO, SONO PROPRIETÀ dell'Ilva di Saronno (insieme a Corvo e Duca di Salaparuta). Un milione e mezzo di litri di Marsala prodotti ogni anno, per un totale di 2 milioni e mezzo di bottiglie, la maggior parte delle quali ricade nella tipologia Superiore. *“Per noi il brand Florio non è sinonimo solo di passato”* racconta a Tre Bicchieri Benedetta Poretti, responsabile comunicazione del gruppo Duca di Salaparuta *“quest'anno festeggiamo i 180 anni delle cantine con un'enoteca nuova e una sala degustazione esperienziale. Abbiamo 30mila visitatori l'anno che consideriamo tanti nostri ambasciatori nel mondo. Al Vinitaly presentiamo un prodotto nuovo: sorpresa. Tutto questo per noi suona come il futuro del marchio”*. Certo, sui vini fortificati margini importanti non se ne fanno, ma non è difficile trovarli nei posti che contano: *“i nostri Donna Franca o Aegusa sono nelle carte dei vini di grandi ristoranti. Cracco ad esempio”* spiega Benedetta *“abbina il Donna Franca invecchiato 15 anni alle acciughe”*.

A CREDERE NELL'ENOTURISMO IN CHIAVE MARSALESE sono anche le Cantine Pellegrino, data di nascita 1880. Produttrice di solo Marsala fino al 1950, l'azienda fondata da Paolo Pellegrino inaugurerà a breve una clubhouse e un wine bar. Organizza già da qualche anno dei cooking show nei due enormi silos ristrutturati, parte integrante dello skyline della città nota per lo sbarco dei Mille: *“È indubbio che l'anima vera del Marsala sia »*



*andata smarrita” confessa a Tre Bicchieri Massimo Bel-
lina, export manager della Pellegrino “il danno fatto dai
marsala aromatizzati è incalcolabile. Per fortuna nel 1984 una
legge di Stato ha sancito la divisione tra marsala tradizionali e
‘speciali’. Il tanto ahimè famoso marsala all'uovo esiste anco-
ra, ma solo sotto il nome di Cremovo”. Sulla possibilità che
questo vino torni in voga, il manager è scettico: “la crisi
è strutturale, i nuovi consumatori che contano sono giovani, non
amano i vini fortificati e si spaventano dinanzi a etichette che
superano i 13 gradi alcol”.*

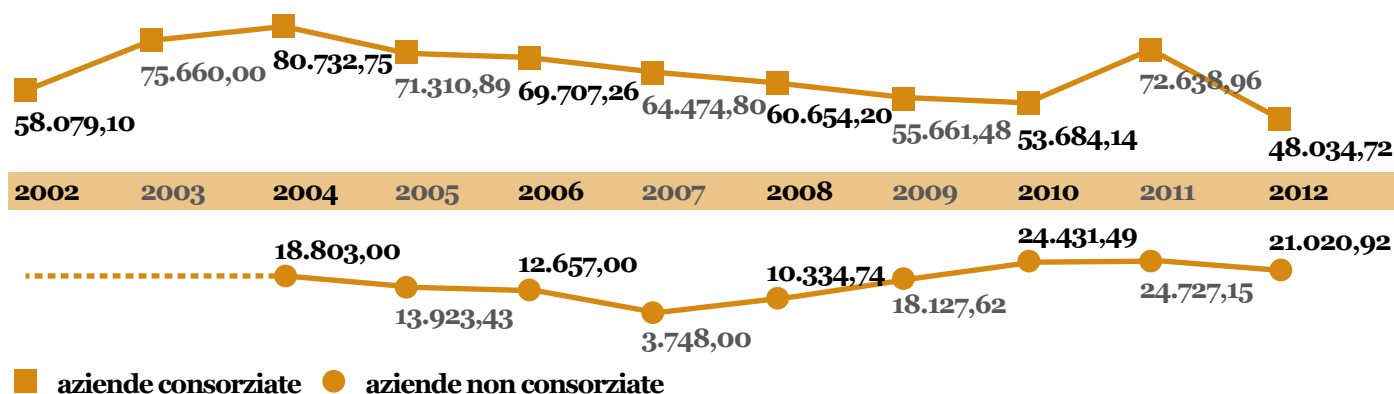
LA NOSTALGIA CANAGLIA DI UNA MARSALA CHE C'ERA
e ora non c'è più la sente anche Antonio Rallo che, in-
sieme a tutta la famiglia, è a capo dell'azienda Don-
nafugata. Un cognome intrecciato alla storia del vino
liquoroso siciliano da tanto tempo, e che poi ha visto
passare le cantine Rallo – dove si produceva quel vino
– in mano alla famiglia Vesco. Oggi Donnafugata non
produce Marsala: “Ora no, ma chissà un domani” lascia
intendere Antonio “l'idea forte c'è, ci crediamo soprattutto
io e mio padre Giacomo. Certo lo faremmo per passione e amore
verso questo territorio. Se dovessimo fare uno studio di progetto,
abbandoneremmo l'idea da subito. Antieconomico in partenza”.
Magari tornare a fare “Opera Antica”, la cui produzio-
ne si è fermata 20 anni fa. “Prevedeva un invecchiamento
minimo di 12 anni” ricorda Antonio “ma non siamo mai
scesi sotto i 20. Me ne sono rimaste sedici bottiglie...”.

IN QUESTA CITTÀ-TERRITORIO – COSÌ DETTA PER L'ETE-
rogeneità delle sue contrade – fino agli anni '70 si con-
tavano 200 aziende, oggi non superano la decina. E il
core business di tutte sono i vini da tavola, non certo
i liquorosi. Ne sanno qualcosa i De Bartoli, Renato,
Sebastiano e Gipi, i figli di Marco, il restauratore del
Marsala, come lui stesso amava definirsi. Anche l'a-
zienda di contrada Samperi fa ottimi bianchi secchi e
da un po' anche spumanti, ma tutto il cuore è a bagno
nel vino liquoroso. “Altro che inglesi, qui il vino si fa dai
tempi dei Fenici” esordisce Renato De Bartoli “quando si
racconta la storia di Woodhouse sarebbe più opportuno dire che
è stato il primo sofisticatore. Anche il Marsala Vergine - che
prevede l'aggiunta di alcol - è una stortura di 50 anni fa. Il
nostro vino è il ‘vino perpetuo’ il frutto di una colmatura annuale
delle botti di varie annate precedenti con il vino nuovo. Questo
è il vero vino pre-british”. E questa è anche la storia del
mitico Vecchio Samperi – prima uscita 1980 – il mar-
sala-non marsala (perché i suoi gradi alcolici non sono
raggiunti con concia o alcol aggiunto). “Mentre decine di
migliaia di ettolitri di marsala Fine” continua Renato “fi-
niscono nell'industria alimentare come Motta e Simmenthal, il
mio importatore giapponese mi ha scritto che il Vecchio Samperi
sta benissimo con il branzino! Bisogna essere dotati di larghe
vedute e curiosità per apprezzare le cose di pregio, proprio come
fanno i giapponesi. In Italia invece si è deciso che questo è un
vino demodé”.

»

QUANTITATIVI DOC (hl)

fonte Consorzio Vini Marsala



segue da pag. 17 >>

NON È SOLO PER IL SUO RUOLO istituzionale ma Diego Maggio, consigliere del Consorzio dei vini Marsala dal 1986, in questo vino ci crede eccome, e interpreta la “crisi del Marsala” da un punto di vista diverso: “*Nella generale crisi dei consumi, il marsala resiste*” sostiene il consigliere “*e se ciò accade è grazie proprio all'equilibrio che c'è tra le vendite di marsala alle industrie conserviere e dolciarie e quello per così dire qualificato, ovvero Superiore e Vergine. La produzione di questo vino richiede opifici industriali importanti, dove la quantità di prodotto finito e i periodi minimi di invecchiamento richiesti dal disciplinare, devono essere comunicati all'inizio delle fasi di lavorazione. Quale*

piccola o media azienda potrebbe affrontare tali rischi?”.

CHIUDIAMO SU UN MARSALA CHE STA NASCENDO, QUELLO di Nino Barraco, piccola azienda del marsalese che festeggerà i suoi primi 10 anni l'anno prossimo con la sua prima bottiglia di liquoroso. “*E come faccio a non crederci io che a 18 anni lo facevo in casa, come tanti miei concittadini?*” racconta a Tre Bicchieri il produttore “*ora torno a scommetterci ma non certo sperando in chissà quali guadagni. L'eccessivo ventaglio di possibilità che da' il disciplinare ha accontentato troppi palati, “sporcando”, alla fine, la vera idea di questo vino. Io torno alle origini ma non scriverò la parola Marsala in etichetta, il mio modello è il Vecchio Samperi*”.

**GRANDI
LANGHE
Docg**
2013

5 · 6 · 7 m a g g i o

Per la prima volta il Consorzio di Tutela e i produttori delle Langhe vi invitano a scoprire i loro grandi vini Docg - Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani, Roero, Roero Arneis - direttamente nei comuni di origine.

Parteciperete a degustazioni itineranti sul territorio, in castelli e dimore storiche tra le più suggestive alla scoperta del paesaggio delle Langhe in Piemonte, un “terroir” unico in cui da sempre esiste un legame fortissimo tra l'uomo, i vitigni autoctoni e la vigna.

Un'occasione unica e esclusiva per scoprire la ricchezza di questa terra, la storia, le tradizioni e il paesaggio racchiusi in un bicchiere e conoscere da vicino le persone che con la loro passione rendono i grandi vini Docg delle Langhe così speciali.

La partecipazione è gratuita e riservata esclusivamente ai professionisti di settore. E' obbligatorio iscriversi on line sul sito della manifestazione.

Per maggiori informazioni e per iscriversi visitate il sito

www.grandilanghe.com



www.grandilanghe.com

Un'occasione unica e esclusiva per degustare l'eccellenza della produzione vitivinicola delle Langhe nel cuore del suo territorio



WAK®
Un tocco di classe



MOSS®
Vini leggermente frizzanti



ROLL ON TE®
Una protezione visibile



DIVINUM®
La chiusura a vite

Qualità, immagine e sicurezza

Per i produttori di vino, il fatto di poter creare un'identità di marca inconfondibile è fondamentale per la realizzazione di una politica di marketing di successo: il packaging fa parte di questa strategia.

Guala Closures Group fornisce le più famose case vinicole, dalle marche internazionali fino ai prodotti locali più prestigiosi ed offre la possibilità di personalizzare le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali, per soddisfare le richieste più esigenti, con la tecnologia più avanzata di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa in rilievo.

Guala Closures Group oggi è leader mondiale nella produzione di chiusure a vite in alluminio nel settore del vino, con una presenza capillare nelle grandi aree commerciali tradizionali e in continua espansione sui nuovi mercati emergenti, grazie alla sua presenza nei 5 continenti, con 25 stabilimenti e una rete commerciale presente in oltre 100 paesi.

Stabilimenti e uffici commerciali:

Italia, UK, Germania, Francia, Ucraina, Bulgaria, Polonia, U.S.A., Messico, Brasile, Argentina, Colombia, Cina, India, Russia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa.



www.gualaclosures.com

Entrambi i saloni puntano sui nuovi media. Tantissimi gli italiani in Germania, solo quattro i tedeschi a Verona. La fiera italiana pecca ancora nella logistica, quella teutonica piace per l'efficienza e l'orientamento al trade. Quale evento scegliere?

Prowein vs Vinitaly. Come finirà?

▲ a cura di Loredana Sottile

ITALIA - GERMANIA, UNA PARTITA CHE HA FATTO storia e che ancora oggi non smette di appassionare. Per il prossimo doppio incontro (andata e ritorno) sono già schierate in campo le formazioni: quelle vitivinicole. Stiamo parlando di ProWein (24-26 marzo) e Vinitaly (7-10 aprile), due dei maggiori saloni del vino al mondo che mai come quest'anno si contendono produttori e visitatori a pochi giorni di distanza. Per la fiera tedesca sono attesi 4.500 espositori e più di 40.000 ospiti. Vinitaly, invece, per la grande sfida, prevede di schierare 4200 espositori e 140mila visitatori. La grande novità dell'anno è per entrambe la Cina: a Verona è attesa, infatti, una delegazione dagli occhi a mandorla guidata dal Ministero dell'Agricoltura; a Düsseldorf, invece, la Cina si presenta come produttore di vino con sette viticoltori riuniti in un unico stand.

ENTRAMBI I SALONI PUNTANO SUI NUOVI MEDIA PER INTERCETTARE BUYER E MERCATI. Se ProWine ha lanciato l'applicazione "Matchmaker" (scaricabile dal sito) per consentire ai produttori di inserire un loro profilo e organizzare degli "incontri ad hoc" con gli importatori, Vinitaly risponde con VinitalyWineClub, una piattaforma di promozione finalizzata all'e-commerce che sarà inaugurata alla vigilia del Salone.

E L'ITALIA DEL VINO, COME SI PREPARA AI DUE EVENTI? Com'era prevedibile non mancherà a nessuno dei due appuntamenti. Massiccia la presenza a ProWein dove gli italiani sono la delegazione più numerosa con 1146 presenze, superando anche Francia (1000) e la stessa Germania padrona di casa (920). Espositori praticamente quadruplicati a Vinitaly dove si gioca tra le mura amiche con 4 mila espositori (Toscana in testa con 800), mentre appare poco incisiva la presenza di espositori stranieri: più numerosi i francesi (67), pochissimi i tedeschi (4). Ma come scegliere tra uno e l'altro Salone? È sempre possibile partecipare ad entrambi? Lo abbiamo chiesto agli stessi produttori.

“IO HO SCELTO VINITALY” CONFESSA MICHELE FARO, presidente dell'azienda Pietradolce di Riposto (Catania) *“una scelta non strategica, ma tradizionale: ci sono sempre andato e non mi ha mai deluso in termini di contatti. Ma, certo, qualcosa da rivedere c'è: troppo spesso il Salone di Verona rischia di trasformarsi in una fiera per vacanzieri, dove negli stand si affollano schiere di persone interessate non a degustare, ma a bere. Magari si potrebbe auspicare ad avere maggiore professionalità nelle visite: la sensazione diffusa è che spesso a vincere è la filosofia del tutto fa cassa. Da questo punto di vista ProWein appare più tecnico e selettivo, ma non lo conosco bene: quest'anno andrò da visitatore, il prossimo vedremo”.*

»



C'È POI CHI OPTA PER TUTTI E DUE GLI EVENTI, NONOSTANTE l'eccessiva prossimità. Carlo Paoli, direttore di Tenuta San Guido e veterano di entrambe le fiere, ci racconta: *“Mi son sempre chiesto perché fare entrambi i Saloni nello stesso periodo: una volta ProWein era a febbraio e Vinitaly ad aprile. Decisamente meglio. Adesso invece si costringono molte aziende a fare una scelta che spesso è dettata dal tipo di pubblico: quello americano a asiatico a Düsseldorf, quello europeo a Verona. Ma questa differenza si sta assottigliando sempre più, soprattutto da quando Veronafiere ha introdotta la degustazione OperaWine in collaborazione con Wine Spectator. Mossa strategicamente importante, considerata la forza del mercato Usa. Un piccolo appunto che mi permetterei di fare a Vinitaly riguarda, invece, la logistica: dai parcheggi alle navette fino alla disposizione interna che cercherei di compattare meglio, evitando i tanti percorsi all'aperto da un padiglione all'altro. E poi lo accorcerei in termini di tempo: tra anteprime e post-eventi va via una settimana. Troppo per un produttore”.*

DELLO STESSO AVVISO ANDREA SARTORI (CASA VINICOLA Sartori di Santa Maria di Negrar), veronese doc e quindi con una visione privilegiata sul salone italiano: *“Il vero problema di Vinitaly? È la città che si paralizza, impreparata com'è ad accogliere un pubblico così numeroso. Al contrario Düsseldorf è un centro fieristico tra i più importanti d'Europa, dove ProWein è soltanto uno dei tanti eventi. Diciamo che la loro organizzazione è alla tedesca: efficiente e agile. Tre giorni tutto compattato in sette padiglioni”.* Insomma esiste uno spread organizzativo Italia-Germania? *“Si può sempre migliorare, in ogni caso parliamo di due eventi complementari”*, precisa Sartori, *“se ProWein ha un appeal molto forte per quanto riguarda la presenza straniera (soprattutto in termini di produttori) Vinitaly è unico per capire le ultime tendenze della viticoltura italiana, con un occhio sempre puntato sulla concorrenza”.* Pronostici a parte, per il vero risultato del doppio match bisognerà attendere i prossimi numeri dell'export. A ciascuno la sua partita.

CIFRE A CONFRONTO





Ecco alcuni dei protagonisti delle due tappe asiatiche del Roadshow. A sinistra siamo a Bangkok nelle sale del Dusit Thani Hotel: Gottfried Pollinger dell'azienda Nals Magreid (foto 3), il seminario condotto da Pairach Intaput e Marco Sabellico (foto 4), l'ambasciatore italiano a Bangkok Michelangelo Pipan (foto 5) e un grandissimo interprete della cucina italiana in città: Gianni Favro (foto 6). Nella pagina di destra ci spostiamo nella



struttura futuristica del Marina Mandarin di Singapore: l'ex pilota di Formula1 Jarno Trulli con i suoi vini del Podere Castorani (foto 7); due grandissimi esperti di vino, Stephen Spurried di Decanter (foto 8) e Jeannie Cho Lee (Asian Palate e Master of Wine) in foto 9 assieme a Paolo Ziliani; poi, Paolo Crudele, nuovo ambasciatore d'Italia a Singapore e grande appassionato di vino (foto 11). Prossime fermate? Rio de Janeiro e San Paolo.



“*A modo mio
in Crosta*”

*Ingredienti: crosta ben cotta
e una manciata di amici freschi di giornata.
E Birra Moretti naturalmente.*

Birra Moretti.

Il gusto della sincerità.

