



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

THINK PINK WINE

CONSORZI

L'Amarone della discordia. Famiglie e Consorzio ai ferri corti sul disciplinare

pag. 2

DE GIROLAMO

I giovani Cia chiedono al ministro più agevolazioni per gli under 40

pag. 4

VATICANO

Il vino per Papa Francesco viene da Asti. Bianco o rosso?

pag. 7

ROSATI

Sono il vino del futuro? Indagine da nord a sud dello Stivale

pag. 14

POTATURE

Le alternative allo smaltimento ci sono. Parlano i produttori

pag. 18



2°
Edizione 2013

Vini Rosati
d'Italia

2° Concorso Enologico Nazionale

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013

www.concorsorosatiditalia.it

AMARONE, IL DIVORZIO È SERVITO. SI ANNUNCIA UN'ASSEMBLEA DI FUOCO

Vigilia di fuoco quella dell'assemblea del Consorzio tutela vini Valpolicella, chiamato a discutere sulle modifiche al disciplinare. Il clima è da separati in casa. Ora che il tavolo comune di confronto sui prezzi, in realtà mai decollato, è definitivamente saltato, l'Associazione delle Famiglie storiche dell'Amarone (12 produttori che rappresentano l'8% dei volumi) chiederà di aggiungere all'articolo 3 una declaratoria per differenziare il prodotto di collina da quello di pianura. E, soprattutto, le Famiglie cercheranno proseliti, quindi voti, tra i produttori di collina per far sì che il comma 2 dell'articolo 4 del disciplinare (che esclude dalla produzione di Amarone i vigneti di pianura e dei fondovalle) non sia abolito. Anche se verrebbe da chiedersi perché tenere in vita una norma di fatto non rispettata e quali metodi ci sono per verificarne l'applicazione. In ogni modo, per il presidente dell'Associazione, Marilisa Allegrini, questo sarebbe un "condono tombale per chi già pratica indisturbato una produzione mai consentita dal re-



golamento". Bocche cucite dal Consorzio (erga omnes da febbraio), anche se qualcosa trapela e va nella direzione di rassicurare le 4mila aziende associate, che coltivano circa 7mila ettari. Ovvero: non c'è alcuna intenzione di svilire l'Amarone (esportato per l'80%) e non ci saranno modifiche in funzione del temuto aumento dei volumi. L'aumento della produzione è innegabile e va di pari passo con le paure di un crollo dei prezzi. Nel 2006, gli ettoltri di vino prodotti sono stati 90mila, nel 2012 se ne stimano 120mila (+33%); mentre le bottiglie prodotte lo scorso anno dovrebbero sfiorare quota 13,5 milioni (saranno 17 milioni nel 2015 a pieno regime) per un giro d'affari che supera i 250 milioni di euro. All'ordine del giorno dell'assemblea di venerdì anche nuove regole per la movimentazione del vino e per la rivendicazione dei vigneti. Ma, a Villa Quaranta, il focus dell'incontro sarà ben altro. Prepariamoci. – **Gianluca Atzeni**

RISPUNTA L'IDEA DELLA DOC UNICA ALTO PIEMONTE.

ZOPPIS: "PRONTI A DISCUTERNE"

Il Consorzio tutela Nebbioli Alto Piemonte è pronto a discutere della possibilità di unificare sotto un'unica denominazione allargata le otto Doc e le due Docg. L'idea di utilizzare il nome "Alto Piemonte" è stata rilanciata a Novara, durante la premiazione del Concorso Calice d'oro dell'Alto Piemonte. A parlarne, in maniera provocatoria, il presidente dell'ente camerale Paolo Rovellotti (che è anche produttore a Ghemme). Al suo fianco, a raccogliere la palla, è stato il direttore di Assoenologi e presidente del Comitato vini del Mipaaf, Giuseppe Martelli, che, da novarese, ha invitato i suoi concittadini a fare proposte concrete, approfittando anche del fatto che il lavoro dell'organismo ministeriale si è notevolmente ridotto (320 i disciplinari analizzati in due anni) e che eventuali modifiche possono avere un iter più rapido. E il momento sembra quantomai opportuno, visti i miglioramenti osservati nei vini di queste zone: "A cominciare dalle vendite" fa notare il presidente del Consorzio Lorella Zoppis Antoniolo "che stimiamo per il 2012 in crescita del 3-5% con buone performance dell'estero". Per le 110 aziende aderenti, che complessivamente producono 1,8 milioni di bottiglie con un fatturato tra 6 e 8 milioni di euro, il Calice d'oro (giunto alla seconda edizione) ha confermato la bontà degli sforzi fatti in questi anni per portare all'insù l'asticella qualitativa. "Stiamo crescendo e l'idea di una Doc unica potrebbe portare dei vantaggi anche in termini di promozione all'estero. Certamente" sottolinea Zoppis "sarebbe un cambiamento che non troverà consensi unanimi ma dobbiamo discuterne e siamo pronti a farlo in maniera democratica". La prossima assemblea dei soci è in programma tra giugno e luglio e l'idea potrebbe essere all'ordine del giorno. Calendario alla mano, entro il 2014, campanilismi permettendo, potrebbe arrivare la richiesta di modifica. Quale migliore biglietto da visita per l'Expo 2015 (dedicato guarda caso al cibo) che si svolgerà di lì a pochi chilometri? – **Gianluca Atzeni**

**ettari vitati
circa 600
su 4 province
aziende aderenti
al Consorzio
110 di cui circa 70
con propria etichetta
produzione
media annua
1,8 milioni
di bottiglie
fatturato annuo
6/8 milioni di euro**

L'ANALISI. ADAM SMITH, QUANDO IL VINO SPIEGA LA RICCHEZZA DELLE NAZIONI

Cosa determina il valore di un Terroir? La sua esposizione? La sua orografia? Gli investimenti eventualmente effettuati? No, niente di tutto questo, il valore di un Terroir è direttamente spiegato dal prezzo finale del vino in esso prodotto. Parola di Adam Smith, l'economista scozzese fondatore della scienza economica. Smith, da taluni indicato anche come "il padre della wine economics", non aveva dubbi, quando scriveva il suo *The Wealth of Nations*, nell'assegnare ai terreni utilizzati per impiantare vigne la più elevata rendita fondiaria. Anche nei secoli passati era la vite, con le sue potenzialità commerciali, l'investimento agricolo che valorizzava nel miglior modo possibile i terreni posseduti da un'impresa. L'analisi costi-benefici fatta dal fondatore della free-trade economy era del resto molto lineare: è il prezzo di vendita del vino di qualità a produrre i migliori rendimenti, ciò significa che il valore delle vigne e dei filari è correlato e dipendente dal prezzo finale di vendita del vino su di essi prodotto. Ovviamente il prezzo di vendita del vino, soprattutto di quello di qualità, già ai tempi di Smith era funzione della domanda, quindi dei redditi e dei gusti dei consumatori, dell'offerta, cioè degli incentivi per i produttori di guadagnare rent, cioè profitti, aggiuntivi aumentando le quantità vendute, e dalla regolamentazione del mercato, cioè dalle barriere alla libera formazione della domanda e dell'offerta. Smith, infatti, era convinto che i prezzi elevati del vino fossero soprattutto il frutto di restrizioni legislative, come il divieto ad impiantare nuovi vitigni in Francia per destinare la terra ad altre coltivazioni quali il grano, che producevano delle rendite monopolistiche a danno dei consumatori. Alti valori dei terreni, elevati prezzi dei vini, extraprofitti erano tutti, per l'economista scozzese, il frutto dell'assenza di un vero libero mercato nell'enologia della sua epoca.



Il vino, poi, venne molto studiato da un altro grande economista classico, David Ricardo, nella sua teoria del commercio internazionale nella quale suggeriva al Portogallo di specializzarsi nel produrre vino lasciando il tessile al Regno Unito.

Edoardo Narduzzi @EdoNarduzzi – VicePresidente Pts Consulting Spa

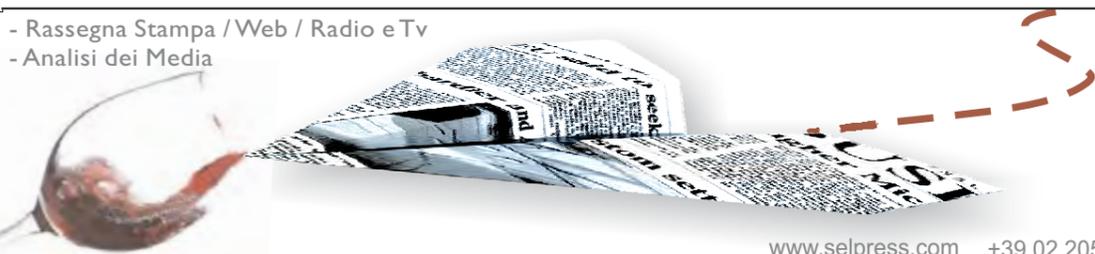
PROSECCO DOCG, QUANDO GLI SCARTI DI POTATURA SI TRASFORMANO IN ENERGIA

È possibile utilizzare i sarmenti di vite come combustibile per produrre energia termica, a condizione che l'impiego avvenga in caldaie di media-alta potenza, che consentano l'economica applicazione di filtri per eliminare le polveri sospese. È uno dei risultati del progetto Pro.s.e.c.co, acronimo che sta per "produzione sostenibile di energia da combustione e di compost", presentato a Valdobbiadene, promosso dal Consorzio del Prosecco Docg e finanziato dal Psr del Veneto. **Anche il compostaggio dei sarmenti, in combinazione con le vinacce, si è rivelato un valido metodo per ottenere dell'humus da riutilizzare nei vigneti** e arricchire il suolo. Inoltre, il processo di compostaggio è una buona soluzione per bio-sanificare i sarmenti dai residui dei fitofarmaci nel vigneto e dai patogeni presenti nel legno, soprattutto se il compost viene inoculato con organismi antagonisti. Attualmente, è in fase



di studio la triturazione dei sarmenti sul filare e la loro bio-sanificazione mediante trattamenti con funghi antagonisti. E qualche risultato è già arrivato: maggior accrescimento vegetativo, viti più produttive, con una migliore qualità, aumento della diversità fungina nel terreno. Questi risultati della prima fase del progetto serviranno a redigere buone pratiche di gestione da adottare nel territorio del Conegliano Valdobbiadene e che, secondo gli agronomi del Consorzio, permetteranno di conciliare sempre di più la viticoltura con la qualità ambientale. – **G. A.**

- 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

I giovani imprenditori agricoli chiedono terra e credito al ministro De Girolamo

Prima uscita ufficiale per il ministro delle Politiche Agricole Nunzia De Girolamo che ieri a Roma ha partecipato all'assemblea annuale dell'Agia, l'associazione dei giovani imprenditori della Cia. **Al centro dell'incontro la norma sulla vendita dei terreni demaniali con diritto di prelazione per i giovani** (articolo 66 del decreto legge 24 gennaio 2012). Norma congelata da quasi un anno e di cui i giovani sindacalisti chiedono il ripristino, considerati i prezzi troppo alti dei terreni agricoli: se in Francia un ettaro costa in media 5,5 mila euro e in Germania 6,5 mila, in Italia si arriva anche oltre i 18 mila. Eppure l'agricoltura regge ancora. "Nonostante nel nostro Paese un giovane su tre sia senza lavoro", si legge nella nota Agia "nel 2012 l'agricoltura è l'unico settore produttivo che è riuscito a difendere e moltiplicare i posti di lavoro con un incremento delle assunzioni del 3,6%". Come intervenire per non rendere vani questi risoluti? L'Associazione dei Giovani Imprenditori Agricoli ha chiesto al Governo, oltre

al ripristino della norma sui terreni, progetti sul microcredito, sostegni al primo insediamento e riduzione del cuneo fiscale soprattutto nella fase di start up. "Bisogna scommettere sull'ingresso degli under 40 in agricoltura", ha detto il presidente Agia Luca Brunelli, "basti pensare che già oggi le aziende guidate da giovani hanno a disposizione una Sau media (38, 2 ettari) e un numero di addetti (2,1 unità) maggiore rispetto alle aziende 'over', con un rendimento superiore di circa il 15%". - **Loredana Sottile**



Ing sul piede di guerra: battaglia contro l'aumento delle accise sugli alcolici

Dopo la presa di posizione di Assodistil, anche l'Istituto nazionale grappa annuncia battaglia sul possibile aumento delle aliquote delle accise statali sui prodotti alcolici e alcool etilico, misura contenuta in un emendamento al Dl sui pagamenti della Pa, a firma dei deputati di Sel, Titti di Salvo e Giulio Marcon. La misura, definita "uno sgambetto al settore dei distillati" dal presidente dell'Ing, Elvio Bonollo, dovrebbe assicurare allo Stato 26 milioni di euro nel 2013 e 45 milioni dal 2014. "L'innalzamento delle aliquote produrrebbe un'ulteriore contrazione dei consumi, con conseguente aggravio della già difficile situazione economica del comparto", osserva Bonollo "determinando così una riduzione del gettito complessivo per lo Stato". Dal 2006, anno dell'ultimo aumento, ricorda l'Ing, il gettito annuo è sempre sceso fino al -22% del 2012, pari a 150 milioni di euro in meno rispetto alle attese di incasso - **G. A.**

LA SETTIMANA DEI CURATORI



Ferrari Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 94/100

Il Giulio Ferrari entra di diritto tra i grandi metodi classici del mondo, non temendo il confronto con i famosi Blanc de Blancs della Champagne. Sono necessari ben 10 anni sulle fecce per esaltare gli aromi dello chardonnay del Maso Pianizza. I profumi si rincorrono, prima agrumi e crosta di pane, poi crema di caffè, mentre al palato si sposano grassezza e freschezza, con lungo finale sapido.

GIANNI FABRIZIO



Domaine Robert Arnoux Echezeaux 2001 91/100

Quando ancora l'azienda si chiamava solo Robert Arnoux, nel 2001. Un'annata potente e austera che questo vino racconta attraverso un naso dalle note ancora fruttate, toni leggermente affumicati, con cenni anche terrosi, ricordi animali. La bocca è intensa, il finale non immenso è sorprendentemente fruttato, decisamente avvolgente, dall'acidità sommissa.

ELEONORA GUERINI



Goutorbe-Bouillot Champagne Cuvée Louise B 90/100

Récoltant di Damery - Valle della Marna - che elabora tra le 55mila bottiglie l'anno. La cuvée Louise B, da chardonnay, matura oltre tre anni sui lieviti e si presenta con un bel colore paglierino verdolino brillante. Naso elegante e fine sulle note dei fiori bianchi, del tè verde e della pesca, che si apre poi su note eleganti e dolci di mandorla. In bocca effervescenza cremosa, freschezza e nerbo.

MARCO SABELLICO



Poggio di Sotto
Montalcino



Grattamacco
Bolgheri



Montecucco



ColleMassari

www.collemassari.it



VINI&MARTELLI. A BARI VINCE IL ROSA Per il secondo anno consecutivo si sta svolgendo in Puglia il "Concorso Enologico dei vini rosati d'Italia". Una selezione qualificata, trasparente e seria abilitata dal Ministero dell'Agricoltura al rilascio di distinzioni che ha visto la partecipazione di circa 400 campioni provenienti da tutte e 20 le regioni italiane. Perché in Puglia? Perché in questa regione si produce il 40% dei vini rosati italiani che diventa oltre il 65% se si aggiunge la produzione del vicino Abruzzo. Inoltre la Puglia ha ben nove denominazioni di origine e sei indicazioni geografiche tipiche che nei loro disciplinari annoverano la tipologia rosato. Non solo: è l'unica regione italiana che detiene una Dcog, il Castel del Monte Bombino, solo di vino rosato. Da qui la sua vocazione ed il suo ruolo trainante nell'affermazione in Italia e all'estero di questa particolare tipologia che sta sempre più acquisendo significativi spazi sui mercati internazionali. L'aspetto nazionale di questo confronto e del ruolo che questa tipologia sta ritagliando nel panorama enologico è dato dai risultati del concorso che saranno ufficialmente comunicati ad Otranto sabato 18 maggio in occasione di un apposito evento che la Regione Puglia ha organizzato e che vedranno premiati vini provenienti da tutt'Italia. Senza svelare nomi dei vini e delle aziende possiamo per il momento dire che i tre principali riconoscimenti nella categoria vini Doc tranquilli sono andati all'Abruzzo, Campania e Veneto, la Puglia ha fatto en plein nel segmento delle Igt, mentre l'Emilia nei rosati frizzanti Doc. Decisamente interessanti anche le performance di Lombardia, Toscana e Sardegna.



Giuseppe Martelli Direttore generale Assoenologi

Nomine. Valentino Di Campli confermato al consorzio abruzzese Citra Vini

Secondo mandato per Valentino Di Campli (45 anni) che ricoprirà nuovamente la carica di presidente di Citra Vini, il **consorzio d'Abruzzo che raggruppa nove cantine sociali della provincia di Chieti, 3mila soci, 6mila ettari di vigneti per una produzione di 18 milioni di bottiglie annue**. Il CdA ha confermato anche le altre cariche per il prossimo triennio: i vicepresidenti saranno Carlo d'Agostino e Lorenzo Mancinelli. Nominato per la prima volta nel maggio 2011, Di Campli si è detto "orgoglioso di poter nuovamente rappresentare Citra Vini, soprattutto in questo 2013 in cui ricorre il 40esimo anniversario dalla fondazione della nostra azienda". - **G. A.**



Ratti festeggia il secondo mandato e il successo di Grandi Langhe Docg

Pietro Ratti, alla guida della storica cantina Renato Ratti, ha ottenuto il secondo mandato come presidente del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero. Tra le novità introdotte in questo triennio l'evento Grandi Langhe Docg che si è appena concluso e che ha portato nel territorio oltre 300 buyer da tutto il mondo. "Un cambio di prospettiva" ha commentato "stavolta invece di andare noi da loro, li abbiamo portati direttamente sul territorio". Prossima settimana (12-17 maggio) si proseguirà con la tradizionale degustazione riservata alla stampa "Nebbiolo Prima", promossa dal Consorzio in collaborazione con l'Unione Produttori Vini Albesi (Albeisa). - **L. S.**



La Cantina Sociale di Gonzaga cambia presidente dopo 17 anni

Cambio al vertice della Cantina sociale di Gonzaga: Paolo Bernini al posto di Fabrizio Verona, presidente dimissionario dopo 17 anni alla guida della cooperativa. Dimissioni dovute ad una disparità di vedute in seguito alla vendita di uve per la cifra di cento mila euro mai pagate dall'acquirente. "Una questione che ha fatto traboccare il vaso", dichiara Verona "ora tornerò a fare il viticoltore". Come viticoltore è anche il nuovo presidente, a cui adesso tocca il compito di ripartire: "La priorità" dice "è guardare oltre i confini di casa e collaborare anche con le altre due cantine sociali mantovane, Ciadana e Quistelli per tutelare, tutti insieme, il nostro Lambrusco". - **L. S.**



Un vino per Papa Francesco. Viene da Asti, terra di origine di Bergoglio

Habemus Vinum per Papa Francesco. È un Grignolino d'Asti che domani (10 maggio) il Vescovo della provincia piemontese, Francesco Ravinale, consegnerà direttamente al pontefice durante la sua "visita ad limina", l'incontro che si svolge ogni cinque anni per illustrare lo stato delle diocesi in Vaticano. Originale l'etichetta: "Ast t'aspeta a bras duert" (Asti ti aspetta a braccia aperte), un chiaro invito per Bergoglio a visitare la sua città di origine. Il nonno, infatti, era di Portacomaro (uno dei comuni piemontesi che fanno parte dell'Associazione Città del Vino) dove coltivava una piccola vigna proprio a base di grignolino. Nei prossimi giorni queste bottiglie, in serie limitata, saranno messe in vendita, prima delle iniziative a sostegno del fondo di solidarietà "Papa Francesco". Ma il Grignolino potrebbe non essere l'unico "vino papale": Gianni Marzagalli, presidente del Consorzio dell'Asti Docg ha già chiesto udienza al pontefice per omaggiarlo di una magnum Moscato d'Asti personalizzata, edizione unica. - **L. S.**



Il supervino che piace a Madonna. Vitae, un progetto salutistico che parte da Treviso

Si chiama Vitae ed è un supervino. Un solo bicchiere contiene la stessa quantità di antociani di sette calici. Più che una bevuta, sembra essere un elisir di bellezza, grazie alla presenza cospicua di antiossidanti. L'idea è di due giovani imprenditori veneti, Mirco e Andrea Battistella, di Godega, nel Trevigiano, il primo nell'amministrazione, il secondo tecnico della Cantina Battistella. Il progetto risale al 2009 e la prima vendemmia in commercio è quella del 2012. Meno di 23mila bottiglie e sei cartoni consegnati alla rockstar Madonna, una vera guru dei metodi anti-age. Pare che Miss Ciccone abbia molto apprezzato questo Igp Rosso delle Venezie che è un 100% Merlot. Un ordine di tre cartoni è arrivato anche da un noto politico italiano, ma su questo Mirco non si sbottona. "Avere Madonna come testimonial sarebbe il massimo" spiega a Tre Bicchieri Battistella "ma per noi conta soprattutto l'aspetto salutistico del nostro progetto. È solo in bottiglie da mezzo litro, supera di poco i 12 gradi alcolici e un luminare della scienza come il professore Fulvio Ursini - uno dei primi sostenitori del "paradosso francese" - ha dichiarato che Vitae ha un valore antiossidante più alto della media dei vini in commercio". - **Francesca Ciancio**



VINI&SCIENZA. LA "NUOVA SCIENZA" RIPARTE DALLA SICILIA DEL VINO

Con questo termine veniva definita ai suoi albori, nella seconda metà dell'800, la genetica che era stata teorizzata dagli studi di Mendel e Darwin. Le sue applicazioni in campo agricolo furono più tardive ma determinanti nella ricostruzione dei vigneti europei dopo le distruzioni operate dalla fillossera e per contrastare gli effetti dell'oidio e della peronospora attraverso la creazione di ibridi resistenti. Ma il tradizionalismo che ha pervaso la viticoltura europea ha sempre impedito che la genetica fosse interpretata come uno strumento efficace per il miglioramento della qualità delle uve e per ridurre i costi di produzione. La Sicilia nel 2003 fa una scelta controcorrente: affida lo sviluppo della sua viticoltura alle applicazioni del miglioramento genetico, dalla selezione clonale realizzata con metodi di pressione selettiva conservativa, alla valorizzazione dei numerosi vitigni antichi (più di 70) usciti come per miracolo dalla cornucopia della biodiversità dell'Isola, applicando per ciascuno di essi una enologia varietale consona alla espressione delle caratteristiche peculiari di ciascuno, alla ricostruzione dei pedigree di alcune varietà attraverso l'analisi del DNA che ha messo in evidenza il ruolo determinante del Sangiovese ed il rapporto parentale con vitigni calabresi, pugliesi, campani e toscani che appaiono tutti appartenenti ad un grande areale mediterraneo. Le ricerche hanno affrontato anche lo studio dell'interazione tra cloni e terroir, un raro esempio di modulazione delle miscele clonali in funzione delle caratteristiche degli ambienti di coltivazione e la verifica per molte zone viticole siciliane della capacità di alcuni portinnesti di recente costituzione di tollerare meglio gli stress conseguenti al cambiamento climatico, quali la scarsità di acqua, la presenza di sali e la bassa disponibilità di elementi minerali. La viticoltura siciliana si attende molto dai risultati di questa ricerca e rappresenta un esempio virtuoso per altre regioni italiane.



Attilio Scienza Ordinario di Viteicoltura Università degli Studi di Milano



Il Mondiale dei Sauvignon in Friuli Venezia Giulia nel 2015

Tra due anni il concorso mondiale del Sauvignon si terrà in Italia. La notizia arriva dalla Loira, dove si è da poco conclusa l'edizione 2013. La regione prescelta è il Friuli Venezia Giulia che ha conquistato l'unica medaglia d'oro italiana su 800 Sauvignon presentati. Più che soddisfatto si dice Giorgio Badin, presidente del Consorzio delle Doc Fvg: *"Siamo contenti di ospitare questa kermesse nella primavera 2015 che rappresenterà per i nostri vini un'ottima vetrina internazionale"* – F. C.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Francesca Ciancio

ciancio@gamberorosso.it

hanno collaborato

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

foto

Giacomo Foti, Consorzio Turistico Valle Isarco, Andrea Gabbrielli

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

12 maggio

È forte questo Gavi
– degustazione
Forte medievale di Gavi
fino al 13 maggio

17 maggio

Porto Cervo
Wine Festival
Porto Cervo
fino al 19 maggio

17 maggio

MaremmaWine
Food Shire
Salone dei Vini
e delle Eccellenze
agroalimentari della
Maremma toscana
Grosseto
fino al 19 maggio
maremmawineshire.it

17 maggio

Wine Town,
Degustazioni, musica,
spettacoli e cultura
nei palazzi storici
Firenze
fino al 18 maggio
www.winetown.it

19 maggio

Vino in Villa 2013
Festival Internazionale
del Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore
Castello di San Salvatore,
Susegana
Treviso

19 maggio

Pietrasanta Vini
d'Autore
Terre d'Italia
Chiostro
di Sant'Agostino
Pietrasanta
fino al 20 maggio

24 maggio

Vinissage, Mercato
dei vini biologici
e biodinamici
Asti
fino al 26 maggio
www.officinaenoica.org/
vinissage

26 maggio

Cantine aperte
in tutta Italia
movimentoturismovino.it

1 giugno

Benvenuto Vermentino
Castelnuovo Magra
(La Spezia)
fino al 3 giugno

2 giugno

III edizione di Bollicine
a Marostica, rassegna
dei vini spumanti
organizzata da Ais
Veneto
Villa San Biagio,
Mason Vicentino.
Dalle 10 alle 20

4 giugno

Sere d'estate fresche
di vino (organizzata
da Enoteca regionale
Emilia Romagna)
Rocca Sforzesca di Dozza
fino al 25 luglio

8 giugno

Riccione White Wine
Show, I° salone
del vino bianco
PalaRiccione, Riccione
fino al 9 giugno

9 giugno

Radici del Sud:
salone dei vini
autoctoni meridionali
Carovigno (Brindisi)

*Colpisce per il colore
stupisce per la leggerezza*

ROSATI
d'ITALIA

2°

Edizione 2013

2° Concorso
Enologico
Nazionale

Vini Rosati
d'Italia

Bari, 4-5 Maggio 2013 - Otranto, 18 Maggio 2013

Con il patrocinio del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Promosso da:



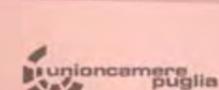
Regione Puglia
Assessorato Risorse Agroalimentari



ASSOENOLOGI



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO



unioncamere
puglia

www.concorsorosatiditalia.it

BMW Serie 3



www.bmw.it

Piacere di guidare



BMW TASTE DRIVE

GAMBERO ROSSO

Scopra come provare la gamma BMW Serie 3 su www.bmw.it/discoverserie3



L'oro della Nuova Zelanda oggi è il vino

▲ a cura di Lorenzo Ruggeri

L 45° PARALLELO HA UN VALORE speciale per il vino: 5mila chilometri dal Polo, 5mila dall'Equatore. Nell'emisfero boreale lega Rodano, Bordeaux, Oltrepò Pavese, Ontario, Oregon; nell'emisfero australe ci regala un altro distretto di grande qualità, Central Otago, nella sezione meridionale dell'Isola del Sud. Eravamo partiti per la Nuova Zelanda con il mito del Sauvignon, ma è stato il Pinot Nero della regione vitivinicola più a sud del mondo a stregarci. Su tutti i vini di Nigel Greening – uno di quegli incontri che non dimentichi – proprietario

dell'azienda Felton Road. Siamo a Bannockburn, pochi chilometri dalla cittadina di Cromwell, in uno scenario paesaggistico fantastico: 32 ettari di vigneto che abbracciano il lago Kawarau, una culla che le montagne circostanti proteggono dai venti freddi dell'oceano. Nel'800 la zona faceva parlare per le sue miniere d'oro, oggi il grande protagonista è il vino: Pinot Nero, ma anche ottimi Chardonnay e Riesling (clone renano). Nigel ha convertito i suoi vigneti al biologico nel 2001, dal 2004 opera secondo il regime biodinamico, con grande sensibilità nell'uso dei legni. Pochi giorni fa abbiamo riassaggiato il suo Pinot Block 5 2008, da una porzione

di vigneto piantato nel 1993 su terreni molto profondi, ricchi di sabbia e rocce. Straordinario. Si apre su fresche sensazioni di rosa e mentuccia, per poi mostrare un profilo più scuro e speziato, piccoli frutti neri e sensazioni balsamiche; al palato unisce pienezza, tensione e una trama tannica fitta e magistralmente definita. Finale ricco di energia e persistenza: luminoso. Difficile trovare espressioni varietali così convincenti in Italia. Intanto, la vendemmia 2013 si profila come una delle migliori degli ultimi anni, giornate soleggiate sopra la media ed eccezionali escursioni termiche fanno sperare per la produzione di "Stunning wines". Attendiamo curiosi.

▲ IL MIO EXPORT. Antonio Gallegati - azienda Gallegati

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SULLA PRODUZIONE TOTALE AZIENDALE? E VERSO QUALI PAESI?

L'export sulla produzione totale aziendale incide circa per il 60%. Esportiamo principalmente nei paesi europei: Germania, Belgio, Gran Bretagna e Svizzera.

2. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia è un nota dolente perché mi sembra che aumentino i balzelli burocratici, mentre non si opera con convinzione nel campo delle semplificazioni.

3. DOVE È PIÙ FACILE VENDERE ALL'ESTERO? E DOVE PIÙ DIFFICILE?

In base alla nostra piccola esperienza direi che il mercato europeo si è mostrato più ricettivo, sia per motivi culturali sia per una più facile logistica. Ciò nonostante, non voglio sottovalutare l'interesse crescente dei paesi emergenti dell'Asia e dell'America.

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

Di recente abbiamo partecipato ad una degustazione organizzata a Londra dal nostro importatore e siamo rimasti piacevolmente colpiti nel trovare un nostro vino inserito nella carta dei vini di uno dei ristoranti più importanti della City.

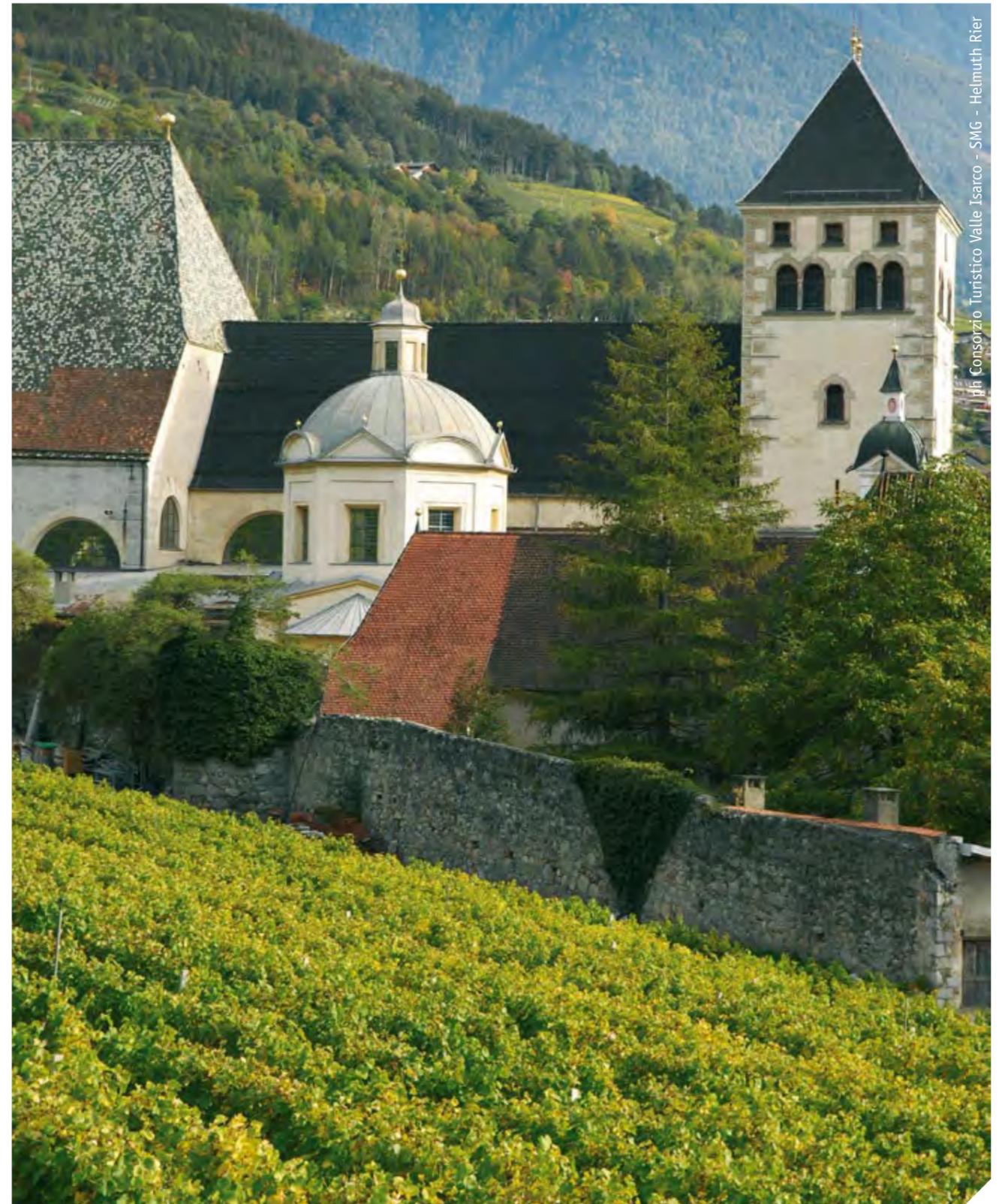


Cantina e Agriturismo Gallegati | via Lugo 182 | Faenza (RA) | www.aziendaagricolagallegati.it

SUL PROSSIMO NUMERO
ARNALDO CAPRAI



▲ **VALLE ISARCO. TERRITORIO.** La Valle Isarco appare come un paesaggio di media montagna molto luminoso e aperto, con alcune grandi cime solo in lontananza. I vigneti sono terrazzati sui primi versanti, mentre in piano predominano i meleti. Non è un caso che fin dai tempi del Viaggio in Italia di Goethe, per chi proveniva dal nord Europa, la conca di Bressanone fosse considerata il primo incontro con la luce del 'Sud'. Inso-lazione, ventilazione, forti escursioni termiche, condizioni che permettono non più di 6-7 trattamenti l'anno nell'ambito della produzione integrata. **SUPERFICIE VITATA.** I vigneti giacciono principalmente sul versante so-leggiato e protetto dalle correnti settentrionali dalle cime di confine che oltrepassano i 3500 metri, sono »



esposti a sud e sud est, tra 400 e 800 metri di altitudine. La combinazione di sabbia e ghiaia garantisce un'ec-cezionale qualità delle uve. I vigneti sono quasi tutti ad alta densità, a guyot, ormai più raramente a pergoleta e a cordone speronato. **ECONOMIA.** Il valore dei terreni vitati si aggira intorno ai 50/60 € al m². Sono valori molto alti, in un certo senso teorici perché le compravendite sono poche e comunque interessano poche centi-naia di metri quadri alla volta. **VINI.** Nella vallata ci sono appena 300 ettari vitati – i più settentrionali d'Italia, il 6% del totale in Alto Adige e si producono vini bianchi freschi, floreali e mine-rali, tra cui Silvaner, Gruner Veltliner e Kerner e Riesling Renano.

SUL PROSSIMO NUMERO
CERASUOLO DI VITTORIA

Non più solo un "vino per donne". E sempre più destagionalizzato. Lo dimostrano le vendite che segnano un'inversione di rotta rispetto all'andamento generale



Il futuro è rosato?

▲ a cura di Loredana Sottile

LA VIE EN ROSE... DU VIN. E NON SOLO DI QUELLO francese. Chi l'ha detto che i grandi rosé sono solo quelli transalpini? Anche l'Italia comincia a diventare competitiva su questo mercato gareggiando con Champagne Rosé, Rosé della Loira e Bandol provenzali. E mentre sale la produzione (4,5 milioni di ettolitri), cadono gli stereotipi: il rosato perde i connotati che lo rilegavano al vino delle donne, conquistando, con l'eleganza, anche i palati maschili. E esce anche dal vortice della stagionalità: rimane un vino fresco e piacevole, ma le vendite, grazie alla migliore qualità e quindi alla lunga durata, sono ormai distribuite su tutto l'arco dell'anno. Tanto che non sorprende più ritrovarlo sulle tavole natalizie. Lo dimostrano i numeri delle vendite che segnano un'inversione di rotta rispetto all'andamento generale.

SE, INFATTI, LA QUANTITÀ DI VINO COMMERCIALIZZATA nella grande distribuzione organizzata (ipermercati, supermercati e libero servizio) ha subito un calo del 3,2% rispetto al 2011, il rosato ha fatto registrare una crescita delle vendite di etichette igp dell'1,9% e una sostanziale parità nel segmento dop. E non basta.

Aumentano anche i prezzi tanto che le performance dei rosati sono triple rispetto al +2% segnate dall'intero settore vino: +6,7% per le dop (per 15,5 milioni di euro) e +6,1% per le igt (quasi 32 milioni di euro). Sull'onda di questi numeri torna per il secondo anno consecutivo il Concorso nazionale enologico dei vini Rosati, promosso dalla Regione Puglia, in partenariato con Assoenologi, Accademia Italiana della Vite e del Vino e Unioncamere Puglia e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole. Basta dare un'occhiata ai numeri del concorso per avere conferma del boom del settore: 292 le cantine in rappresentanza di 20 Regioni e 68 province per circa 370 etichette. Dopo la prima selezione della scorsa settimana, saranno 18 i vini Rosati tranquilli, frizzanti e spumanti a essere premiati il prossimo 18 maggio a Otranto. "Non è solo la moda del momento" dice a Tre Bicchieri il presidente dell'Accademia Nazionale Vite e Vino, Antonio Calò "il successo dei rosati è anche legato a dei precisi desideri del consumatore. Senza nulla togliere ai vini più robusti e complessi, credo che i rosati abbiano dalla loro parte l'eleganza, nel senso di piacevolezza. È questa la chiave del loro successo che fa presa soprattutto sui consumatori giovani, liberi da pregiudizi". >>

AL CONVENGO DI OTRANTO "PER UN FUTURO SEMPRE PIÙ... rosato" ci sarà anche il direttore dell'Alta scuola dei Filosofi di Londra, Barry Smith: segno che all'estero si guarda sempre più ai nostri rosati. "Di sicuro c'è forte interesse, tanto che il professor Smith, affascinato dalla filosofia di questi vini, è pronto ad organizzare un simposio a Londra in cui l'Italia sarà protagonista", rivela Calò "E se è vero, come dimostra la storia, che Londra ha sempre dettato le nuove tendenze, per i rosati si prospetta un periodo felice". Ma qual è l'Italia rosa che conta? Iniziamo dal Tacco d'Italia: la Puglia contribuisce a questo business con la percentuale più alta, 40% del totale della produzione nazionale suddivisa tra la zona nord di Castel del Monte e il Salento. Non a caso è la Regione ospite del concorso per rosati, e non a caso il primo rosato della storia fu imbottigliato a Salice Salentino nel 1943 dall'Azienda Vitivinicola dei Conti "Leone de Castris". Si chiama Five Roses e ancora oggi è conosciuto in tutto il mondo.

ALTRA CONSISTENTE RAPPRESENTANZA IN ROSA VIENE dall'Abruzzo con il Cerasuolo, la doc che recentemente si è staccata dal generico Montepulciano d'Abruzzo per identificarsi unicamente con la tipologia rosato: "Fino al 2010 il vino rosato faceva parte della Doc Montepulciano d'Abruzzo" spiega il direttore del Consorzio Giuseppe Cavaliere >>

IL ROSÈ PIÙ CARO D'ITALIA VIENE DA CAPRI Si chiama Joaquin dall'Isola Rosato, lo produce l'azienda Joaquin di Montefalcione (AV) con uve comprate sull'isola di Capri. Poco più di un quintale di uva, Guarnaccia in gran parte e il restante Piediroso. Una damigiana in tutto per 68 bottiglie. Costo, 190 euro in enoteca. E già tutte piazzate, anzi, qualche ristorante è rimasto a bocca asciutta. "Facile dire che è troppo caro" racconta il produttore Raffaele Pagano "lo è, ma anche i costi di produzione lo sono. Per questo abbiamo deciso di assegnarlo e non di venderlo. Non è una provocazione, piuttosto un modo per rivendicare l'eccezionalità di un territorio unico, Capri e i vigneti di Anacapri, posti dal fascino impareggiabile". I rosati erano una vecchia abitudine enoica dell'isola più famosa del Golfo di Napoli, poi scomparsa. "Buttarsi in'impresa del genere" conclude Raffaele "è anche un modo per recuperare delle tradizioni e spingere altri a seguirci. Alla fine ci abbiamo guadagnato 3 mila euro. Ma Capri da sola vale il viaggio, figuriamoci una vinificazione!" - F. C.

segue da pag. 15 >> “nonostante una lunga storia non aveva mai avuto una sua identità chiara, ma era percepito come un sottoprodotto del rosso. Poi si capì l'importanza di renderlo riconoscibile e unico anche perché i numeri son sempre stati significativi. E infatti nel 2011 la conferma: 694 ettari per 84.648 quintali di uva, 59 mila ettolitri di vino di cui 49.312 imbottigliato. Numeri in incremento nel 2012 con 86 mila quintali di uva e 60 mila ettolitri di vino. Costo medio franco cantina tra i due e i cinque euro”. Punti di forze e punti deboli? “Quello che notiamo” risponde Cavaliere “è un consumo ancora troppo regionale, probabilmente perché al di fuori dei confini è troppo forte il brand dei rossi e molti produttori preferiscono proporre il proprio cavallo di battaglia, senza rischiare troppo. Servirebbe poi un'informazione più minuziosa per far cadere vecchi pregiudizi che identificano il vino rosato con una semplice miscela di bianco e rosso. Ma nonostante i tanti miti da sfatare, siamo convinti che il rosé possa essere una risposta alla crisi e alle nuove esigenze del mercato perché è un vino diversificato e a tutto pasto. Lo dimostra l'interesse che negli ultimi anni viene dal mercato attento alle novità come quello statunitense”.

MA RESTIAMO IN ITALIA PER SPOSTARCI PIÙ A NORD dove si trova un altro significativo bacino di produzione, il Lago di Garda con il suo Chiaretto (versione rosé della Doc Bardolino) il cui fatturato stimato è di 40 milioni di euro. “In questo territorio c'è sempre stata una tradizione di vini rosati”,

dice a Tre Bicchieri il direttore del Consorzio di tutela del Bardolino, Angelo Peretti, “ma il grande boom è stato negli ultimi cinque anni, dettato dalla volontà di riconquistare la nostra identità territoriale, investendo sui vitigni autoctoni (quelli necessari alla versione rosata, soprattutto Corvina Rosé) nel momento in cui il Bardolino si era compromesso con Sauvignon e altre tipologie non appartenenti al territorio”. Insomma il Chiaretto ha paradossalmente salvato anche l'intera Doc, riportandola alle origini. “I produttori ci hanno creduto e hanno investito nei vitigni tradizionali per entrambe le tipologie di vino. Risultati: ripresa del Bardolino e crescita per il Chiaretto che in cinque anni ha raddoppiato la produzione, da 5 a 10 milioni di bottiglie. Numeri in cui è compresa anche la tipologia spumante che si attesta sul mezzo milione di bottiglie con trenta produttori. Cinque anni fa erano solo in quattro”. Tra i maggiori mercati di sbocco Italia e Germania che si dividono l'80% delle vendite. Al terzo posto, sorprendentemente la Francia: “Come vendere gelato agli esquimesi” commenta Peretti “un risultato di cui andiamo molto fieri e che si può spiegare nella differenza strutturale dei due vini: più minerali quelli francesi, più morbidi e fruttati i nostri. Non è un caso se quest'anno proprio dalla Francia il Chiaretto ha portato a casa tre medaglie d'oro (le uniche italiane) del concorso Mondiale du Rosé a Cannes. Vedremo cosa accadrà in Puglia”.



Mostra Vini di Bolzano

Bolzano 24. – 26.05.2013

Simposio internazionale del Gewürztraminer
Termeno 22. – 23.05.2013



www.suedtirolwein.com



“Pollo senza Fonzoli alla Dario”

Ingredienti: un pollo, patate, olio, rosmarino, tanta allegria e Dario. E Birra Moretti La Rossa naturalmente.



Birra Moretti.

Il gusto della sincerità.

Nella seconda parte di questa inchiesta alcuni produttori ci raccontano le alternative allo smaltimento. Nell'attesa che la normativa nazionale venga rivista

Considerare le potature come dei rifiuti? Ecco le conseguenze Vol. 2

di Andrea Gabrielli

DURANTE LO SCORSO VINITALY **DARIO CARTABELLOTTA**, Assessore alle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana, a proposito della equiparazione potature/rifiuti, ha lanciato un grido di allarme: “Tralci e residui di potatura non possono essere considerati rifiuti speciali. È una follia normativa che deve essere abrogata al più presto. Si tratta di una legge ingiusta, scritta da chi non conosce la materia, e che rischia di fare chiudere molte aziende”. Insomma, come se non bastasse l'ingorgo burocratico ad affliggere le cantine e a tarpare la competitività delle imprese, le normative “scritte da chi non conosce la materia” sono un ulteriore aggravio che interferisce nella gestione e fa lievitare i costi.

L'AZIENDA D'AMBRA, REALTÀ VITIVINICOLA DELL'ISOLA d'Ischia, nelle ripidissime “parracine” del vigneto Frassitelli, da qualche anno, per ovviare, ha riesumato i “pennicilli” cioè delle fascine di sarmenti legate con i rami di salice in funzione di frangivento. “A Ischia laddove è possibile si trinciano” spiega a Tre Bic-

chieri **Andrea D'Ambra** “ma più che altro si bruciano per il timore di trasmettere infezioni. I pennicilli sono un'usanza antica, ma bisogna prepararli e sistemarli: il problema sono i costi”. **Giuseppe Tasca d'Almerita**, vicepresidente dell'omonima azienda e responsabile di oltre 500 ettari di vigneto, avverte: “noi trituriamo le nostre potature ma ci vorrebbe un maggiore buon senso. Se la bruciatura è un estremo dal punto di vista ambientale, le diverse leggi che si intersecano rendono la gestione complicatissima”. **Daniele Eberle**, agronomo consulente del Consorzio dell'Asti descrive così i comportamenti nell'area. “La maggior parte del materiale viene trinciato ed immesso nel terreno. In Valle Belbo dove i vigneti sono in pendenza, i sarmenti vengono raccolti in fascine e poi utilizzati per il fuoco dei camini. Nella zona di Barolo, invece vengono utilizzati per fare compost”.

UNA SOLUZIONE PRATICATA ANCHE ALTROVE. IN PUGLIA l'Assessore alle Risorse Agricole, **Fabrizio Nardoni**, ci dice che “dover sostenere i costi del ritiro e dello smaltimento dei tralci di vite o potature varie per molte delle nostre aziende agricole significherebbe un onere insostenibile. Per tale ragione abbiamo inserito di diritto nel PSR misure a so-”



ph Andrea Gabrielli

stegno del riutilizzo di questi rifiuti, spingendo molto proprio sulla produzione di compost”. **Giuliano Dragoni**, responsabile agronomico di Col d'Orcia a Montalcino, da tempo ha scelto questa strada: “impieghiamo erba dei giardini, paglia, sarmenti, letame, raspi che dopo il compostaggio vengono reimmessi nel terreno anche se per non incorrere in sanzioni, dobbiamo distribuirlo in vari punti dell'azienda”. Più complessa la gestione di Banfi che con 850 ettari di vigneti oltre ai frutteti e uliveti, ha un gran daffare. “Per avviarli allo smaltimento” spiega **Maurizio Marmugi**, direttore dell'Azienda agricola Banfi “ci deve essere aggiunto un 10% di altro materiale, pena l'intasamento delle canne fumarie dell'impianto. Quanto al resto a seconda della forma di allevamento, i sarmenti vengono trinciati e interrati mentre nel caso degli impianti a cortina vengono sia trinciati che bruciati”. Già perché in Toscana è possibile farlo in base alla nota n°63866 G/70 del 6 /3/2013 (Abbruciamento dei resti vegetali: applicazione all'art. 57 bis del DPGR 48/R/03 e s.m.i Regolamento Forestale). In sostanza si sostiene che la triturazione o l'abbruciamento “rientrano nell'ambito del normale ciclo colturale agro-forestale e non rappresentano una violazione della normativa dei rifiuti”. Un atteggiamento di

SMALTIRE ILLECITAMENTE LE POTATURE

L'illecito smaltimento di rifiuti – quando non riutilizzati secondo le modalità già menzionate – è sanzionabile penalmente ai sensi dell'art. 256 del D. Lgs 152/2006 il quale punisce l'attività di gestione di rifiuti non autorizzata stabilendo che chiunque effettua una attività di raccolta, trasporto, recupero, smaltimento, commercio ed intermediazione di rifiuti in mancanza della prescritta autorizzazione, iscrizione o comunicazione [...] è punito con la pena dell'arresto da tre mesi a un anno o con l'ammenda da duemilaseicento euro a ventiseimila euro se si tratta di rifiuti non pericolosi.

buon senso che però sembrerebbe in contrasto con la normativa nazionale che considera la bruciatura come illecito smaltimento. Classico il paradosso delle pizzerie dotate di forno a legna che possono bruciare i tronchi mentre i vignaioli non possono bruciare le frasche o i sarmenti a meno di essere toscani.