vinid'Italia 2012

Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 2 n.212 giovedì 22/12/2011 Ultimo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

ESCLUSIVO **ULTIME DA BRUXELLES**

Ultimo avviso dall'Ue: le Camere di Commercio possono certificare solo se diventano "autorità competenti". In caso contrario dovranno accreditarsi come gli altri enti di controllo. Ma c'è un problema ancora più grave…

Certificazione, Mipaf all'angolo

UnionCamere al bivio, o designazione o delega

Ecco come Tre Bicchieri ha raccontato lo scontro tra ValorItalia e UnionCamere sulla questione della certificazione.

di Giuseppe Corsentino

La mossa del cavallo. José Manuel Silva Rodriquez, direttore generale dell'Agricoltura alla Commissione europea, probabilmente non ha letto il romanzo di Camilleri, ma da navigatissimo gran commis (una vita nei ministeri di Madrid, sotto diversi governi), probabilmente sa che la mossa del cavallo, a fine partita, è quella che mette nell'angolo l'avversario, la mossa che precede lo scacco. Sulla ingarbugliatissima questione della certificazione dei vini Do e sulla irregolarità delle Camere di Commercio che, sprovviste come sono di accreditamento non potrebbero controllare e certificare (secondo la tesi di ValorItalia che sul punto ha presentato l'anno scorso interpello alla Commissione europea), la DirAgri di Bruxelles ha fatto la classica mossa del cavallo. Il 6 dicembre scorso ha scritto al Mipaaf il

Segue a pag. 2 >>>

Bianco & Rosso

Guardate la vignetta qui in alto, disegnata da Guido Rosa e pubblicata stamattina in prima pagina sul Sole24Ore per far capire, con la forza del segno grafico, che cosa è accaduto ieri sui mercati finanziari europei e perchè la Bce ha deciso di erogare 489 miliardi di euro a 523 banche dell'Eurozona (116 miliardi, il 23% del plafond alle italiane). Nel disegno si vedono una botte piena di buon vino (la liquidità messa a disposizione dall'Eurotower) e tanti calici vuoti (le banche in crisi) in attesa di essere riempiti. Immagine corretta che fa anche capire come la cultura del vino abbia il suo posto nella cultura della finanza e delle banche.

Vino & Finanza, come sanno i lettori, è un'area giornalistica che Tre Bicchieri frequenta con attenzione nella convinzione che la modernizzazione della wine industry italiana passi anche attraverso l'utilizzo degli strumenti della finanza. E da un rapporto meno tradizionale con le banche. Le quali, da ieri, hanno in pancia 116 miliardi freschi, avuti in prestito dalla Bce al tasso dell'1%. Che ne faranno? Li lasceranno a deposito nella stessa Bce, comprerammo Btp al 6-7% lucrando il differenziale? Questi denari dovrebbero andare alle imprese, dice Draghi. E riempire così gli altri bicchieri del sistema economico.

la GIORNATA

Vino & Potere

a pag. 2

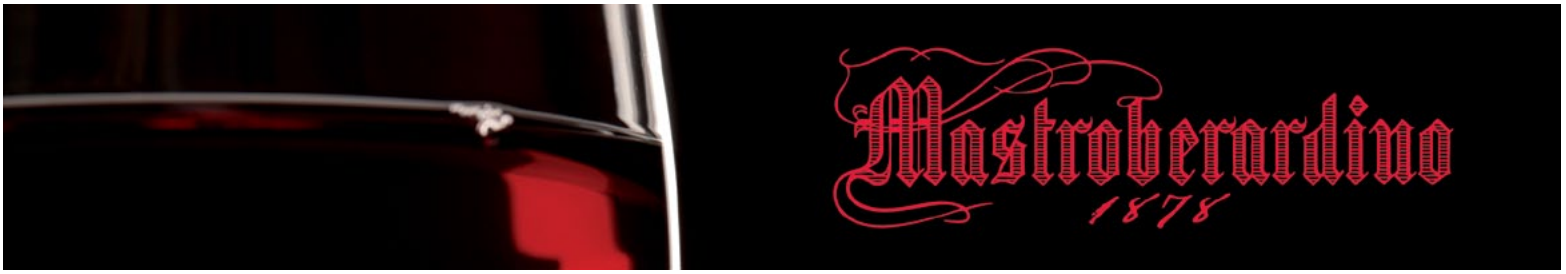
- La rubrica di retroscena enologici a cura di Vinsanto.

L'anno dello spumante

a pag. 3

- L'Italian Sparking Wine brilla su tutti i mercati.

la VIGNETTA



TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

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

VINO&POTERE *di Vinsanto**

Perchè il capo di Gabinetto ha lasciato il Mipaaf

In&Out 1/ Dove va Colosimo
I rumors parlano di uno scontro con il neoministro sulla gestione del Cra (affidato da Romano a un insegnante in pensione). L'interessato, Antonello Colosimo, capo di gabinetto dimissionario, sostiene, invece, che la sua uscita dal Mipaaf era concordata con Catania già al momento del suo insediamento. Nel frattempo Colosimo ritorna alla Corte dei Conti. A gennaio lo ritroveremo in un altro importante ufficio pubblico.

In&Out 2/ Il ritorno di Deserti
Riccardo Deserti, stimatissimo dirigente del Mipaaf (dove era arrivato su chiamata del ministro De Castro) ma non in sintonia con l'ex ministro Romano, che lo aveva sostituito con Giuseppe Alonzo alla Dg Qualità, è tornato. Ora guida la segreteria tecnica di Catania, struttura sempre più centrale nell'attività del dicastero. Riccardo Deserti, 50 anni, ferrarese, agronomo, si è formato al centro studi bolognese di Nomisma.

Sono lombarda, bevo vino lombardo
Da bresciana doc, Viviana Beccalossi, ex An passata al Pdl, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei deputati preferisce le bollicine della sua Franciacorta. Ma tra i rossi la scelta ricade sull'eroico Sassella, vino storico della Valtellina, e sull'Inferno. Due denominazioni d' origine controllata e garantita "Valtellina Superiore". Tra i bianchi preferisce il Lugana del lago di Garda. Solo vini lombardi, insomma.

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

CERTIFICAZIONE

Continua da pag. 1 >>>

suo ultimo avviso per dire che le Camere possono, sì, essere "enti di certificazione" anche se sprovviste di accreditamento in virtù della loro natura pubblicistica (era questa, come si sa, la posizione del Ministero che a settembre ha respinto l'invito di Bruxelles a far mettere in regola le Camere), ma a una sola condizione: che siano designate dal Mipaaf come "autorità pubbliche competenti" come prevede l'art.4 del regolamento 882/2004 dell'Ue. Finora questa designazione non c'è stata e questo determina una situazione di grave rischio per l'Italia che ora ha altri due mesi di tempo (fino al 22 febbraio) per regolarizzare la posizione delle CdC: in caso contrario la DirAgri fa intravedere la possibilità di una procedura di infrazione. La nota della DirAgri, indirizzata alla Presidenza del Consiglio e a tutti i ministeri economici, che Tre Bicchieri ha potuto leggere, dice infatti: "Nell'ultima versione del Piano dei Controlli *(quello stilato dall'Icqrf di Giuseppe Serino: ndr)* non sembra che le Camere siano citate come competenti autorità responsabili dei controlli". "Il Piano" puntualizza la DirAgri "fa riferimento unicamente alla competente autorità centrale, ovvero al Mipaaf, ma a nessuna autorità decentralizzata. Sarebbe quindi opportuno modificare il Piano dei controlli".
Detto in parole più semplici: l'Europa accetta il principio sostenuto dal Mipaaf secondo cui le Camere possono certificare i vini Do anche se sfornite di accreditamento, ma a patto che siano designate come "autorità competenti". Problema giuridico (e politico) non da poco e che innesca una serie di conseguenze dagli esiti imprevedibili.
Primo: oggi le Camere certificano i vini a pagamento (come qualsiasi altro ente privato). E' corretto che un'autorità pubblica competente si faccia pagare dai produttori certificati? Oggi, per dire, le Igt sono controllate dall'Icqrf di Serino ma, ovviamente, Serino non si fa pagare.
Secondo: è corretto che il Mipaaf si spogli dei poteri di controllo affidandoli (attenzione: non delegandoli come avviene con gli enti terzi) ad un'altra "autorità competente", le CdC che non sono neanche vigilate dal Ministero e la cui natura pubblicistica non è chiara? Il 22 febbraio il Mipaaf deve uscire dall'ambiguità e dire se le Camere sono "autorità designate" o "enti delegati." Sarà dura sfuggire alla mossa del cavallo della DirAgri di Bruxelles.

SVIZZERA, NO ALLE BOTTIGLIE DI VINO DA 0,75 LITRI

In Svizzera le bottiglie di vino devono continuare ad avere una capienza di 7 decilitri o devono adeguarsi ai 7,5 europei? Il quesito sta infiammando la Confederazione come dimostrano le reazioni alla consultazione lanciata dall'Ufficio federale di metrologia (METAS). "Le bottiglie da 7 dl non devono sparire" hanno protestato i produttori del Cantone di Vaud. Che propongono di rispettare le direttive Ue solo per ottenere il marchio "E", necessario per la vendita nell'Ue. E di tenersi le bottiglie da 0,7 in patria.

metodoadv.com

seguici su

Da 65 anni
forni e soluzioni

Pasticceria

Pizzeria

Panetteria

Nata nell'immediato dopoguerra,
la Rinaldi si è subio distinta per la qualità
dei suoi **"superforni"**.
La cura nella progettazione e la massima
attenzione alle esigenze dell'utilizzatore
fanno si che Rinaldi offra sempre
una **"soluzione"** d'alta affidabilità.

Il superforno
per amico

Ti aspettiamo al SIGEP
21-25 gennaio 2012

www.rinaldisuperforni.com

Rinaldi
superforni

Rinaldi Superforni S.r.l.
Via Dorsale, 38 – 54100 Massa (MS) Italy
Tel. +39 0585 250 251
Fax +39 0585 250 256
info@rinaldisuperforni.com

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 maiil: poster@poster-pr.it

IL MONDO E' UNA BOLLICINA (ITALIANA)

Export in valore (in milioni di €)	Settembre	Var.%	Gen-Sett	Var.%
Asti Spumante	22	+34,3%	103	+10,2%
Spumanti DOP	21	+41,7%	159	+43,6%
Altri spumanti	13	+18,6%	88	+15,0%
VALORE (tot)	56	+32,9%	350	+24,7%

Export in volumi (in migliaia di hl)	Settembre	Var.%	Gen-Sett	Var.%
Asti Spumante	110	+30,6%	507	+6,1%
Spumanti DOP	64	+44,8%	477	+47,2%
Altri spumanti	55	+15,1%	712	+20,1%
VOLUME (tot)	230	+30,0%	1696	+21,6%

VINO&BILANCI

Tutte le bollicine (non solo il Prosecco) crescono sia all'estero sia sul mercato interno. Lo confermano l'Istat e l'Ovse di Comolli che anticipa i dati a Tre Bicchieri.

Un anno spumeggiante

Che il 2011 sarà ricordato come un anno spumeggiante è scritto nei numeri di settembre. Nei primi nove mesi dell'anno, l'export di spumanti, stando ai dati Istat (vedere tabella in alto) segna una crescita in volume e valore rispettivamente del 22% e del 25%. Spicca soprattutto il dato delle bollicine a denominazione con rialzi superiori al 40% con l'Asti che torna a crescere sensibilmente in Russia. Che sarà un anno spumeggiante lo conferma anche l'analisi della Cia. In base alla rilevazioni sulle intenzioni d'acquisto nel periodo natalizio, l'organizzazione stima una spesa pari a 722 milioni di euro per le bollicine e 400 milioni per il vino, con un leggero calo dell'1%. Gli italiani privilegeranno la fascia dei vini tra 3 e 7 euro, lo spumante dolce (58%) sarà preferito al brut (37%) mentre un 5% sceglierà lo Champagne. Bollicine, quindi, che crescono sia all'estero (+24%) sia in Italia (+2%), in controtendenza sui consumi interni. "A fine anno saranno stappate 90 milioni di bottiglie che rappresentano il 64% del consumo nazionale", rileva l'amministratore dell'Osservatorio economico vini (Ovse), Giampietro Comolli. "Rispetto all'anno scorso – spiega a Tre Bicchieri – si ritorna allo spumante italiano. Quanto ai mercati esteri, Trento Doc e Franciacorta Docg stanno andando molto bene, rispettivamente in Giappone e Regno Unito, e in Usa ed Europa dell'Est. All'estero il Prosecco è diventato sinonimo di sparkling wine". E i consumi interni? "Il consumatore si è posto precisi limiti di spesa – conclude Comolli – e la Gdo ha risposto con promozioni partite in ampio anticipo".

VALPOLICELLA IL VINO SELEZIONATO DALL'UNIVERSITÀ

Nella lingua latina il termine "frustula" significa piccoli sorsi. A questo si sono ispirati i ricercatori del dipartimento Biotecnologie dell'Università di Verona per creare, in tiratura limitata (appena 500 bottiglie), un vino Igt, chiamato appunto Frustula Oenologica A.D. 2011. Il prodotto è il frutto dell'interazione tra quei produttori della Valpolicella attenti alla ricerca e i laboratori di Villa Lebrecht a San Floriano, sede dell'istituto di Scienze vitivinicole ed enologiche.
"Non sarà sempre lo stesso vino – spiega a Tre Bicchieri il direttore del dipartimento, Giovanni Vallini – ma l'etichetta sarà dedicata a quel prodotto, sia bianco sia rosso, che in quell'anno è stato valutato più positivamente sul fronte dell'interazione tra laboratori e aziende".
Le 500 bottiglie del 2011 non saranno messe in vendita ma andranno in omaggio.
E dal prossimo anno, se i volumi saranno più cospicui, la cantina selezionata potrà commercializzarle al prezzo di un buon Ripasso della Valpolicella. (g.a.)

Bio che passione!

Porta la natura in cucina con Alce Nero.

Il gusto di volersi bene.

È proprio un grande amore quello di Alce Nero, da oltre trent'anni il buono del biologico italiano. Amore per la terra e per chi la coltiva con rispetto. Amore per alimenti buoni e naturali, privi di qualsiasi sostanza chimica di sintesi. Amore per il mangiare sano e con gusto. Dalla pasta, alle passate e ai sughi di pomodoro, dal riso alle farine, fino agli eccellenti oli extravergine d'oliva 100% italiani. Dai frollini ai succhi, dai mieli alle composte di frutta. Sono tanti i prodotti Alce Nero, tutti buoni e gustosi, grazie a quell'autenticità, che racconta la lavorazione di mani attente e i sapori genuini delle nostre terre. Con Alce Nero è la natura a nutrirti. Con amore.

alce nero
IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978
www.alcenero.it