

**vinid'Italia
2012**



Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 3 n.23 mercoledì 8/02/2012 Primo quarto

**TRE
BICCHIERI**

il quotidiano dei professionisti del vino



**vinid'Italia
2012**



Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Bianco & Rosso

Un record, visti i tempi della burocrazia e dell'amministrazione pubblica (centrale e periferica) e, quindi, una buona notizia che interessa un grande gruppo agroalimentare, lo spagnola Sos-Koipe, uno dei colossi industriali della olivicoltura che in Italia controlla i marchi Carapelli (11,5% del mercato), Bertolli (9%) e Sasso (2,1%) ed è quindi leader con un fatturato (dati 2010) di 621 milioni di euro. I risultati di bilancio di Koipe-Sos, in questo momento non sono proprio brillanti (perdite rilevanti e quote azionarie date in pegno alle banche a garanzie dei finanziamenti), ma quello che è accaduto ieri a Inveruno, piccolo comune lombardo, può essere letto come il segnale, diciamo, fortunato. Ieri il sindaco di Inveruno, a solo sei mesi dalla domanda, ha dato il via libera al maxioleificio Carapelli.

Sei mesi dalla domanda al rilascio della concessione edilizia. Un record, dicevamo prima, che molti grandi produttori di vino avrebbero voluto registrare, in questi anni, nell'iter autorizzativo delle proprie cantine. Comunque, si tratti di vino o di olio (l'impianto Carapelli -120 milioni di investimento -sarà il più grande d'Europa con una capacità produttiva di 135 milioni di litri di olio), il "caso Inveruno" può essere considerato un modello di "buona pratica" amministrativa da prendere ad esempio. Perché grazie al rapidissimo via libera del Comune, Carapelli può pensare di superare i suoi problemi industriali (più efficienza, meno costi) e, grazie a Carapelli (che paga 1,6 milioni di oneri al Comune), Inveruno avrà una nuova scuola. (g.cors.)

L'ALTRO VINO

A Bruxelles si trova la mediazione sulla percentuale di solfiti. Non è la migliore soluzione. E già l'Aiab lavora alle modifiche. Per dare più trasparenza al mercato



Primo sì dell'Europa

Dopo vent'anni arriva l'etichetta Ue

di Gianluca Atzeni e Loredana Sottile

Nasce oggi ufficialmente il "vino biologico" europeo. Poche ore fa, a Bruxelles, il Comitato permanente per la produzione biologica (Scof), rappresentato dai 27 Stati membri, ha detto sì alle nuove norme proposte dal commissario all'Agricoltura, Dacian Ciolos.

E così, già dalla vendemmia 2012, i viticoltori potranno usare in etichetta la dicitura "vino biologico" (al posto di "vino da uve biologiche") e inserire il logo "Euro-leaf", il bollino verde ideato nel 2010 dallo studente tedesco Dusan Milenkovic. Ma per chi volesse, vi è anche la possibilità di etichettare come bio il vino delle annate precedenti, purché se ne possa dimostrare la conformità alle norme europee (saranno gli enti certi-



laGIORNATA



Vino & Scienza

a pag.

2

• La rubrica settimanale dell'enologo Scienza.



Certificazioni L'ora X

a pag.

2

• Entro il 22 febbraio il Mipaaf deve rispondere a Bruxelles.

Segue a pag. 2 >>>

Per scrivere a
Tre Bicchieri

quotidiano@gamberorosso.it

Per l'archivio di
Tre Bicchieri

www.gamberorosso.it

L'unico con Argon

L'Argon, gas inerte per eccellenza unito alla tecnologia Winefit garantisce la qualità del vino a bicchiere fino a 35 giorni



vino al bicchiere
di qualità

winefit
Quality wine dispenser

Stabilimento e Uffici: Via Luigi Longo 21 - 50019 Sesto Fiorentino - Firenze - Italia
Tel. 055 0988077 - Fax 055 0988076 - www.winefit.it - info@winefit.it

E se la viticoltura biodinamica fosse più inquinante?

Ha fatto scalpore la presa di posizione di Richard Smart, noto ricercatore australiano (Practical Winery and Vineyard, San Rafael, California, www.practicalwinery.com) in difesa della viticoltura convenzionale nei confronti della viticoltura organica e biodinamica. Smart si pone alcune domande: la viticoltura convenzionale è così dannosa come pensano alcuni? Ci sentiremmo sicuri se le autorità utilizzassero i processi della biodinamica per fissare le regole destinate a proteggere il nostro cibo e l'ambiente? Smart rileva che c'è un atteggiamento chemiofobico del mondo occidentale, in quanto non sono mai stati dimostrati effetti significativi sulla composizione dell'uva, sulla

presenza di residui e sulle caratteristiche biologiche dei suoli delle cosiddette viticole alternative rispetto alla convenzionale. Un'approfondita ricerca condotta in Germania, paese molto sensibile ai richiami della biodinamica, conclude affermando che le viticole alternative hanno costi di produzione più alti, rese più basse e che nessuna differenza è rilevabile nella fertilità dei suoli. Nel Bordolese inoltre, l'unico dato accertato è stato paradossalmente, l'avvelenamento dei suoli e delle viti di quei vigneti dove da più di cento anni si usa il rame nella lotta alla peronospora. In conclusione il ricercatore si chiede cosa ci riserverà il futuro.

Attilio Scienza è ordinario di Viticoltura all'Università Statale di Milano.

VINO BIO, PRIMO SI DELL'UE

Continua da pag. 1 >>>

ficatori a fare da garanti). Fino ad ora, il pomo della discordia era stato l'uso della solforosa: ognuno dei 27 Paesi membri, infatti, ha sempre rivendicato diverse esigenze di vinificazione, in base ai diversi climi. E se l'Italia è sempre stata favorevole ad abbassare l'uso dei solfiti, i Paesi nord europei hanno sempre sostenuto di doverne usare di più per stabilizzare il vino anche a temperature più basse. Il regolamento approvato oggi cerca una mediazione: i nuovi limiti, uguali per tutti i Paesi, scendono da 150 mg/l a 100 per i vini rossi e da 200 mg/l a 150 per i bianchi. Ovvero, una riduzione di 50 milligrammi/litro rispetto ai limiti attuali (che diventano 30 per i vini dolci, quelli in cui il tenore di zucchero residuo è superiore a 2 g/l). Ma rimane qualche deroga per i Paesi del Nord Europa (tra cui, stranamente, anche la Francia) che possono, solo in casi particolari, mantenersi sui 120 milligrammi per litro per i rossi e 170 per i bianchi. Un compromesso insomma. "Sono lieto che sia stato finalmente raggiunto un accordo su questo tema - ha dichiarato a caldo Dacian Ciolos - È importante garantire un'offerta chiara ai consumatori, con norme trasparenti e rigorose che stabiliscono in modo netto la differenza tra vino convenzionale e vino biologico". Anche l'Italia ha accolto positivamente la nuova normativa: "Non possiamo che essere favorevoli. Oggi a Bruxelles si è fatto un grande passo in avanti per tutto il comparto del vino bio", dice soddisfatta a Tre Bicchieri Cristina Micheloni, coordinatrice del comitato scientifico Aiab, l'Associazione italiana per l'agricoltura biologica. "Certo - ammette - ci sono ancora tante cose da cambiare: come tutti i compromessi politici il risultato non fa felice nessuno, ma rende tutti un po' meno scontenti". E aggiunge: "Sarebbe stato inutile far saltare la trattativa per qualche dettaglio dopo che finalmente si era giunti a fatica a una proposta sensata. Oggi, si può parlare di vino biologico e da domani si potrà lavorare al regolamento apportando le dovute modifiche". Tra queste, la possibilità di aggiungere alcuni additivi, a cui l'Italia non vuole rinunciare e che sono state tra le ragioni del voto contrario di Spagna e Austria stamattina.

Ripercorriamo le tappe di questo difficile cammino del vino bio lungo ventun anni. Dapprima, il totale vuoto

normativo. E mentre in Italia la superficie coltivata a biologico cresceva (oggi siamo primi in Europa per superficie vitata con 44mila ettari, seguiti da Francia e Spagna) quel vuoto pesava sempre più. Fino alla nascita degli enti certificatori (in Italia sono una decina tra cui Icea, che fa capo ad Aiab, Imc e Bios, ognuno con un proprio disciplinare) che nel 2010 approvarono la CeVinBio, la carta europea sulla vinificazione biologica per stabilire gli standard. Poi, il susseguirsi di proposte per cercare criteri condivisibili. L'ultima lo scorso luglio, quando il commissario Ciolos propose una zonizzazione sull'uso della solforosa: limiti diversi per le tre aree (A-B-C) previste dall'Ocm vino. Ma i produttori dei Paesi del Sud (tra cui Italia, Spagna, Portogallo e Francia del sud), in pratica gli unici che avrebbero dovuto abbassarne la quantità, lottarono per bloccare la bozza. Seguirono mesi di stasi, che Tre Bicchieri ha raccontato (vedere storia di copertina del 19 maggio scorso) fino ad arrivare al via libera di oggi che chiude il cerchio (giuridico) di tutte le produzioni biologiche in Europa. Il vino era l'unico a non essere regolato a differenza di Usa, Cile, Australia e Sudafrica.



STATI UNITI SE GLI SPIRITS BATTONO LA BIRRA

L'industria americana degli spirits chiude il 2011 in crescita nonostante l'aumento della pressione fiscale. John McDonnell, neo presidente del Distilled Spirits Council, fa sapere che a differenza della contrazione delle vendite di birra, gli spirits stanno tenendo bene, grazie soprattutto ai distillati: + 2,7% in volume e + 4% in valore. E se la birra rappresenta ancora il 49,3% delle vendite e gli spirits il 33,6%, questo ultimi stanno recuperando terreno soprattutto tra donne e Millennials (ogni anno sono 4 milioni coloro che entrano nella "legal drinking age"). C'è da dire, comunque, che la legge è molto restrittiva e che solo da poco 37 Stati permettono la vendita domenicale come avviene per la birra. Inoltre, lamenta McDonnell, la pressione fiscale sugli spirits arriva a 5 miliardi di dollari, contro i 4 per la birra che, però, ha una quota di mercato superiore.

GRAN BRETAGNA DAL VITIGNO BACCHUS IL PRIMO VINO DOP

Il vitigno è il Bacchus, nella versione Darnibole, usato per produrre un vino bianco fermo, dalle intense note minerali (così scrive entusiasta Decanter). Bob Lindo, proprietario della Camel Valley Vineyards in Cornovaglia ha fatto richiesta per la prima Dop britannica per il suo Darnibole, coltivato nella sua piccola azienda vitivinicola di un ettaro e mezzo. Lindo assicura vendemmia tradizionale a mano e ovviamente lavorazioni in cantina senza furberie. Attualmente la Gran Bretagna ha una DOC generica per tutti i suoi vini, in caso la richiesta di Lindo venisse accettata, Camel potrebbe commercializzare i suoi vini senza specificare che sono inglesi. Il Darnibole ha già vinto numerosi premi e viene servito ai tavoli del ristorante di Nathan Outlaw, due stelle Michelin.

CERTIFICAZIONI

Entro il 22 febbraio il Mipaaf deve rispondere a Bruxelles. Il problema è insidioso: le Camere di Commercio possono diventare "autorità competenti" come l'Icqrf?

Autorizzare o no le CdC? L'ultimo dilemma di Catania

Il count-down è cominciato. Mancano esattamente due settimane al 22 febbraio, data ultimativa (per non dire termine perentorio) entro cui il Mipaaf deve chiudere l'annosa (e non facile) questione del diritto delle Camere di Commercio a certificare i vini a denominazione (come fanno una decina di società private e di enti pubblici autorizzati). Secondo ValorItalia, che due anni fa ha presentato interpellato a Bruxelles, le Camere, senza l'accREDITAMENTO, non possono certificare; secondo il Mipaaf, invece, possono farlo perché si tratta di soggetti pubblici che di per sé danno garanzie di terzietà; secondo la Direzione generale Agricoltura di Bruxelles possono farlo, ma a una sola con-

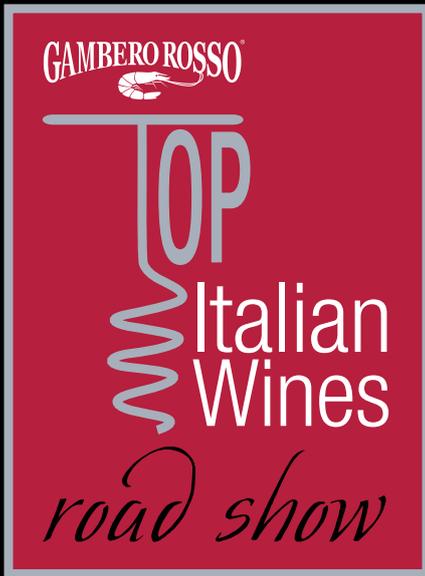
dizione (accREDITAMENTO a parte): che siano designate dallo stesso Mipaaf non come "enti delegati" ma come "autorità competenti". E ha dato tempo al Mipaaf fino al 22 febbraio per decidere. Il fatto è che la decisione, come ha scritto Tre Bicchieri il 22 dicembre scorso, è nient'affatto semplice. Perché designare le Camere di Commercio come "autorità competenti" per la certificazione dei vini Do, potrebbe voler



dire svuotare il ruolo dell'Icqrf (che, tra l'altro, è quasi acefalo da qualche settimana: il suo capo, Giuseppe Serino, è passato al Dipartimento Qualità), cioè di una delle strutture più potenti del Ministero, una sorta di polizia agricola che vigila su aziende, prodotti, Consorzi e che sovrintende alla corretta applicazione dei cosiddetti "piani di controllo" (che vengono approvati con decreto). La questione giuridica è delicata. Al punto che il ministro ha deciso di avocarla a sé e, secondo quanto risulta a Tre Bicchieri, ha mobilitato tutte le "teste fini" del Ministero per arrivare, il 22 febbraio, ad una decisione accettabile per l'Europa. Vedremo.



2011/2012



MUMBAI
October 24, 2011
Hotel Taj Lands End

SINGAPORE
October 27, 2011
Hotel St. Regis

SEOUL
October 31, 2011
Grand Hyatt Seoul

MOSCOW
November 29, 2011
Hotel Baltschug Kempinski

SÃO PAULO
23 april, 2012
Hotel Unique

RIO DE JANEIRO
27 april, 2012
Sheraton Rio Hotel & Resort

Participating Wineries

Apollonio
Argiolas
Bertani
Cantina Gallura
Cantine Due Palme
Cantina Tollo
Cavit
Cecchi
Ceci
Colle Massari - Grattamacco
Còlpetrone
Conti Zecca
Cusumano
Di Majò Norante
Domini Castellare di Castellina
Donnafugata
Elvio Cogno
Falesco
Fattoria del Cerro
Feudi di San Gregorio
Firriato
Gaja
Gruppo Italiano Vini
Guido Berlucchi & C.
Livon
Lunae Bosoni
Marchesi di Barolo
Masciarelli
Masi/Serego Alghieri
Medici Ermete & Figli
Monte Schiavo
Nals Margreid
Nino Franco Spumanti
Planeta
Poderi dal Nespole
Provenza
Rocca delle Macie
Ruffino
Ruggeri & C.
Tenute Donna Olga
Tenuta San Guido
Tenute Sella&Mosca
Tolaini
Torrevento
Umani Ronchi
Valle Reale
Velenosi
Villa Medoro
Villa Sandi
Volpe Pasini
Zonin

INFO: eventi.estero@gamberorosso.it

OFFICIAL LOGISTIC PARTNER

