

FINALMENTE È ARRIVATO  
Solo su Tim App Store



Ristoranti  
d'Italia  
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

Anno 3 n. 49 giovedì 15/3/2012 Primo quarto

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



VINITALY  
Hall 7B  
Stand i2 - i4



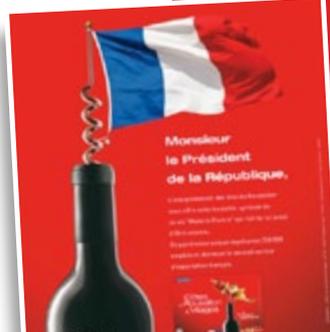
## CONSORZI ASPETTANDO IL TAR

La Moscatomania, come è stata definita, rimette in gioco equilibri produttivi e scatena le polemiche. Soprattutto sul futuro dei Sori, le colline candidate all'Unesco.

## Bianco & Rosso

E' giusto compiacersi con il record dell'export enologico italiano confermato ieri dall'Istat: 24 milioni di ettolitri (quattro in più del consumo interno, ma questo si sapeva) che hanno generato un fatturato di 4,4 miliardi di euro, 500 milioni in più rispetto al 2010 (3,9 miliardi) con un balzo su base annua del 12%. Va bene compiacersi, ma non esagerare perchè i nostri vicini-competitori francesi il balzo del 12% lo hanno fatto già nei primi sei mesi del 2011 (sullo stesso periodo del 2010) e hanno chiuso l'anno con un saldo attivo che è il doppio di quello italiano: 9,9 miliardi di euro, equivalente alla vendita - fa notare la Revue du Vin de France - di 162 Airbus e di 36 Rafale, l'aereo da caccia della Dassault. Il vino, in Francia, è davvero un "moteur économique".

Un motore economico che, secondo i vigneron francesi, viene trascurato (pensate un po'!) dalla politica al punto da spingere alcuni consorzi a pubblicare sui giornali una pagina (vedi foto in basso) per ricordare a "Monsieur Le Président" che il vino è la seconda voce della bilancia commerciale, dopo l'aeronautica (gli Airbus e i Rafale) e prima della cosmetica (i profumi francesi!) e della chimica). Come a dire ai candidati all'Eliseo (si vota a maggio, come si sa) che la filiera vitivinicola non è più disponibile ad accettare promesse e impegni generici. Come dice Louis-Fabrice Latour il vino genera una "économie peuplante", un modello che alimenta un indotto ricchissimo (dai tonnellieri al vetro alla chimica). E va ascoltata. (g.cors.)



# SE L'ASTI NON BASTA

di Gianluca Atzeni

**B**en 106 milioni di bottiglie vendute nel 2011 tra Moscato d'Asti (23%) e Asti spumante docg (77%), un giro d'affari da 500 milioni (il 40% del valore totale del vino piemontese), 9.700 ettari in 52 Comuni tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria, con 4.200 aziende agricole di cui 1.900 aderenti al Consorzio in un territorio, quello delle Langhe, Roero e Monferrato, candidato a entrare nel patrimonio Unesco. Il Consorzio dell'Asti docg festeggia 80 anni e una ripresa sui mercati che da molti è stata definita "Moscatomania" (il solo Moscato fa segnare +25%). "Andiamo bene soprattutto all'estero - dice a Tre Bicchieri il presidente Paolo Ricagno - in Usa, Russia e Giappone,

mentre segna il passo il mercato italiano, che ha una quota del 15%". Ma proprio questa grande crescita mette ora davanti a un bivio tutta la filiera che, tra l'altro, attende l'esito del ricorso al Tar di Zonin sull'allargamento dei suoi 20 ettari nel Comune di Asti (Tre Bicchieri di ieri). Una filiera che sta dibattendo sull'aumento di produzione necessario a soddisfare i mercati. E con vigneti che hanno un'età media di 30 anni e una resa per ettaro ai massimi consentiti (115 quintali) oggi, di fatto, si lavora al limite delle potenzialità. "C'è bisogno di materia prima per crescere", dice Ricagno, che è anche presidente della commissione moscato della Vignaioli piemontesi (800 aderenti), associazione che ha proposto di ampliare in tre anni

Segue a pag. 3 >>>

## laGIORNATA

### I vini delle Agrarie

a pag. **2** • Il 1° concorso riservato agli Istituti agrari. Poi al Vinitaly.

### Vino & Potere

a pag. **2** • Perché Stefano adora i rossi. I vini Dal Forno vanno all'asta?



La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



GIORGIO GORI  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS



## L'Amarone di Dal Forno va all'asta?

**Valpolicella, tempi duri anche per i big**  
Momenti duri per tutti, anche per i "grandi" dell'Amarone. Romano dal Forno, big della Valpolicella che nel 1990 fece un investimento da 1.3 miliardi di lire a fronte di un fatturato di 70 milioni per rinnovare la cantina, potrebbe ora mettere all'asta i suoi vini. Il grande produttore di Amarone, a cui va il merito di aver riscoperto l'Oseleta, era amico di Bepi Quintarelli al quale deve la sua passione per il vino.

### Mal di pancia immobiliari di Confagri

In un vertice dei dirigenti di Confagricoltura Lombardia il presidente Mario Guidi ha bacchettato il vicepresidente provinciale di Mantova, Matteo Lasagna. La ragione ufficiale è una critica del numero due di Mantova al governo Monti. Che ci sia dietro anche una critica alle operazioni immobiliari del Calv sui Consorzi agrari di cui proprio Lasagna è vicepresidente?

### L'assessore Stefano ama il rosso

L'assessore all'Agricoltura della Puglia e coordinatore degli assessori regionali del settore, Dario Stefano, che nella sua biografia si definisce "manager industriale docente all'Università di Lecce", non tradisce per niente al mondo il vino rosso pugliese: soprattutto il Negroamaro e il Primitivo. Tra i bianchi sceglie i vitigni autoctoni più alla moda, il Fiano Salentino e il Bombino, uno dei vitigni più antichi del Mezzogiorno.

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



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

## CONSORZI/IL CASO ASTI

Continua da pag. 1 >>>

il vigneto con mille ettari, per ottenere 10 milioni di bottiglie in più. Mentre l'altra grande sigla, la Produttori moscato associati (2mila aderenti) presieduta da Giovanni Satragno, l'anima più agricola dell'Asti, è contraria all'ampliamento per il timore che i prezzi delle uve possano crollare. "I dati storici dal 1947 a oggi - fa notare il Coordinamento Terre del Moscato - dicono che ogni volta che il perimetro produttivo è stato allargato i prezzi sono scesi". "Per ora nulla è deciso - osserva il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco - e il blocco temporaneo delle iscrizioni chiesto alla Regione ci consentirà di valutare se aumentare la produzione." Lo spinoso argomento sarà sul tavolo della Commissione paritetica del 23 marzo. "Di ampliamento si può parlare solo se prima - avverte la Cia Piemonte con il presidente Roberto Ercole - restituamo quei 350 ettari depennati dalle verifiche di Valoritalia". La Coldiretti Asti chiede un "impegno degli industriali e più attenzione alla qualità, perché - dice il presidente Maurizio Soave - rischiamo di spostare la produzione a valle e perdere la nostra tipicità". In altre parole, aumentare la produzione alimentarebbe il fenomeno della vendita dei diritti d'impianto dei "Sori", le colline soleggiate ed esposte a sud che hanno fatto la storia di questi territori, che oggi vengono ceduti a 50-60mila euro a ettaro. Sono 643 gli ettari interessati: vigneti con pendenze oltre il 45%, di proprietà di viticoltori in età avanzata che, di fronte a prezzi non remunerativi e costi produttivi doppi, potrebbero abbandonare. A quel punto, le vigne andrebbero estirpate, con due conseguenze: da un lato, un aumento del rischio frane; dall'altro, un impoverimento della bellezza del paesaggio, prospettiva di certo non auspicabile per un territorio che per il 25 giugno attende la nomination Unesco. Ma il Consorzio, che ha ottenuto l'erga omnes a gennaio, è già al lavoro su questi fronti: una commissione presenterà a maggio i risultati di tre relazioni che dovrebbero portare, già da questa vendemmia, a un'integrazione del prezzo delle uve per i Sori. Si lavora a stabilire i parametri per differenziare il prezzo delle uve in funzione della qualità; è stato avviato anche un progetto per combattere la flavescenza dorata. Mentre è allo studio l'ipotesi di un Asti premium.

## VINO&SCUOLE

Si apre il 1° Concorso riservato agli istituti agrari. Una competizione enologica utile per dimostrare il valore formativo di queste eccellenze didattiche italiane.

# In gara i vini delle Agrarie

**P**iù agronomia e meno filosofia. Più tecnica agraria e meno latino e greco. La corsa alla liceizzazione dell'istruzione secondaria sembra finita, complice anche la crisi economica e il desiderio delle famiglie di trovare sbocchi professionali per i loro figli. Rimontano gli istituti tecnici e professionali, come dimostrano i primi dati diffusi ieri dal Ministero della Pubblica Istruzione: i licei classico e scientifico perdono due punti percentuali (dal 49 al 47), mentre gli istituti tecnici salgono di uno (dal 30 al 31). E tra i tecnici salgono anche gli istituti agrari, eccoci al punto, quelli che da oggi sono protagonisti di un originale (e lodevolissimo) concorso enologico organizzato dal Mipaaf in collaborazione con il Muir e la partnership tecnica di Assoenologi. E' la prima volta che i vini prodotti nelle scuole agrarie di tutta Italia (non solo le dieci specializzate a indirizzo enologico, da Alba a San Michele all'Adige passando per Conegliano e Marsala) si mettono a confronto e si fanno giudicare

da una giuria di esperti non certo per ragioni commerciali quanto per riaffermare il valore formativo di questi istituti. Il 1° Concorso enologico Istituti Agrari d'Italia si è inaugurato oggi pomeriggio al Mipaaf con la presentazione delle bottiglie (che saranno, ovviamente, rese anonime per la degustazione) e l'insediamento delle due commissioni di cinque membri, tre esperti di Assoenologi e due giornalisti specializzati del wine&food. (c'è anche Tre Bicchieri). Domani la chiusura del concorso con la selezione dei vinici che avranno raggiunto il punteggio di almeno 80/100 corrispondente alla qualificazione di "ottimo" secondo le norme del Dl del 2010 che regola i concorsi enologici. "Perché" dice Luca Lauro, il dirigente del Mipaaf responsabile del concorso "si tratta di una competizione enologica in piena regola, non di una esercitazione didattica". Anche se il concorso servirà soprattutto a dare visibilità all'eccellenza formativa degli istituti agrari italiani. I vini selezionati saranno poi premiati al Vinitaly.

### VINO&TRUFFE

## CUNEO, 360MILA BOTTIGLIE IN "NERO"

Duecentosessantasette mila litri di vino destinati a diventare 360mila bottiglie. Tutto in nero, senza la documentazione fiscale dell'Utif. E tutto sequestrato ieri dall'Icqr di Torino nella cantina di Vittorio Boido a Calandrona, in provincia di Cuneo. Dodici le sanzioni amministrative applicate dagli ispettori del Mipaaf che hanno segnalato il caso anche alla Guardia di Finanza per le anomalie scoperte nei registri di cantina e alla Asl per "carenze nelle condizioni igienico-sanitarie e nella sicurezza sul lavoro". Vittorio Boido rischia grosso. Intervistato dalla Stampa ha detto che gli mancava solo un certificato dell'Utif. La parola al magistrato. (La Stampa - Selpress)

## FRANCIA E' IN CINA IL FUTURO DELLA BORGOGNA

■ La battaglia tra Bordeaux e Borgogna adesso si sposta sul mercato cinese. "Posso vedere l'oscillazione del pendolo - spiega Guillaume d'Angerville di Domaine Marquis d'Angerville - Se fino a questo momento le esportazioni del nostro vino si sono concentrate su Stati Uniti e Regno Unito, tra una decina d'anni i nostri vini di Borgogna diventeranno competitivi per i consumatori asiatici". Ad aprire la via cinese per la Borgogna è stato Domaine Romanée-Conti e adesso i produttori sono pronti perfino a ridurre la quota destinata al mercato francese per dar spazio ai nuovi consumatori. Intanto Rothschild progetta una cantina a Penglai nella provincia dello Shandong. Un investimento di 12 milioni di euro. (I.s.o.)

## GRAN BRETAGNA TANTI ITALIANI ALLA LONDON WINE FAIR

■ Londra scalda i motori per l'edizione n. 32 dell'International Wine Fair, il salone del vino che si terrà dal 17-19 maggio. L'Italia non mancherà all'appuntamento e da Brintex (la società che organizza l'evento) fanno sapere che probabilmente sarà il paese più rappresentato e con lo stand più grande (lo scorso anno c'erano ben 377 produttori italiani). Tra i produttori LIWF ha già incassato l'adesione di Zonin e dei Fratelli Martini. E se lo scorso anno sono stati più di mille gli espositori e 15mila i visitatori da tutto il mondo, quest'anno c'è un po' di incertezza sui numeri dopo il no di New Zealand Winegrowers e di nomi importanti come Pernod Ricard e Percy Fox del gruppo Diageo. (I.s.o.)

## USA TOP SECRET I VINI ALLA CASA BIANCA

■ L'ultima bottiglia di cui si sa qualcosa è quella bevuta con il presidente cinese Hu Jintao il 19 gennaio 2011, un Cabernet Sauvignon prodotto nello Stato di Washington. Da quel momento l'amministrazione Obama non rende più noto quale vino è servito nelle cene ufficiali. Come i suoi predecessori, anche Obama, all'inizio del mandato, rendeva noto ogni particolare sul menu delle cene di Stato. Ma dal 7 giugno 2011, dalla visita di Angela Merkel, la Casa Bianca ha cominciato a diffondere comunicati vaghi: "Un vino americano sarà abbinato a ciascuna portata". "Sono forse attenti a non mostrare benessere in un momento di crisi economica" ha commentato Tyler Colman, docente alla New York University.



**winefit**  
*Quality wine dispenser*

# vino al bicchiere di qualità

## 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

**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](http://www.winefit.it) - [info@winefit.it](mailto:info@winefit.it)