



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

A 50 ANNI LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SI RIFÀ IL LOOK



CONSORZI

Dai grandi ai piccoli:
il Prosecco si allarga,
i Diversi Vignaioli
Irpini fanno
il bilancio

pag. 2

NOVITÀ

Diritto vitivinicolo.
Da oggi la nuova
rubrica per essere
informati sulle novità
legislative

pag. 3

TTIP

Fumata nera sul vino:
posizioni troppo
distanti. Sabato
la manifestazione
contro l'accordo

pag. 4

DENOMINAZIONI

La Vernaccia
di San Gimignano
si racconta. E spunta
l'idea di rivedere
il nome

pag. 12

L'INTERVISTA

Assoenologi strizza
l'occhio ai giovani.
Cotarella illustra
il suo nuovo
mandato

pag. 16



Il Prosecco Doc si allarga di 3mila ettari: previsti 65 milioni di bottiglie in più in tre anni

Mentre i produttori affrontano il vecchio problema dei furti di barbatelle piazzando le telecamere nei vigneti, il Consorzio del Prosecco Doc placherà la grande sete di bollicine dei mercati concedendo ulteriori 3 mila ettari di superficie coltivabile che, sommati ai 2 mila non ancora entrati in produzione, dovrebbero consentire alla denominazione interregionale di disporre nel giro di tre-quattro anni di 500 mila ettolitri in più, ovvero oltre 65 milioni di bottiglie. L'assemblea dei soci, riunita a Treviso, ha approvato il provvedimento quasi all'unanimità. Cosa cambia? Viene mantenuto attivo il blocco degli impianti, nel senso che

non è previsto alcun allargamento territoriale, ma **l'attuale limite di superficie disponibile per produrre il Prosecco Doc passa da 20.250 ettari (di cui 16.500 al Veneto e 3.750 al Friuli Venezia Giulia) a 23.250**. Si tratta di diritti in portafoglio già detenuti dai produttori oppure di vigneti piantati con altre uve che potrebbero essere destinati all'uva glera. *"Di questi 3 mila ettari, metà verranno riservati ai produttori storici utilizzando un algoritmo applicato a partire dal basso"* spiega il presidente Stefano Zanette *"e gli altri 1.500 ettari verranno distribuiti con criteri di assegnazione che favoriranno i giova-*

ni e privilegeranno le produzioni biologiche. A conferma della direzione intrapresa dal Consorzio a favore della sostenibilità ambientale". Sarà mantenuto il criterio proporzionale tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, a cui spetteranno 500 ettari. I bandi, gestiti dalle due Regioni, potrebbero essere resi noti nel giro di due o tre settimane. Dal punto di vista del mercato, Cirve e Nomisma rivelano che fino al 2021 il mondo degli spumanti, a livello globale, dovrebbe confermare un trend positivo di crescita tra 5% e 7%. E anche se il Prosecco in questi ultimi anni sta viaggiando a tassi più che doppi (+18,9% nel 2015) si è deciso di adottare con criterio prudenziale il +5% annuo per i prossimi tre anni. *"In tre anni, l'aumento della produzione previsto è pari al 15%. E auspichiamo di garantire ai buyer la necessaria stabilità di mercato, favorisca gli scambi, soprattutto quelli internazionali"*. – G. A.



Il bilancio, a cinque anni dalla costituzione, dei Diversi Vignaioli Irpini. Ma diversi da chi? a cura di Loredana Sottile

Insieme non superano le 150 mila bottiglie e i 35 ettari vitati, ma la concentrazione qualitativa è molto alta, così come lo sono le quote rosa. Parliamo delle sette aziende del Consorzio DiVi, Diversi Vignaioli Irpini (Antico Castello, Bambinuto, Contrade di Taurasi, Guastafarro, Le Ormere, Villa Diamante, Tenuta Sarno 1860), di cui ben cinque con una rappresentanza femminile. Nato 5 anni fa, è un consorzio di promozione. Cosa diversa quindi di un consorzio di tutela. E le regole per entrarvi sono molto selettive: una produzione che non superi le 100 mila bottiglie per azienda (ma nella realtà sono ben al di sotto) e l'alta qualità certificata dalle maggiori guide nazionali. Ma la domanda che poniamo a Francesco Romano, presidente appena entrato in carica, è per cosa sta quel "diversi" del nome? *"Ogni realtà"* ci spiega *"è un mondo a sé che rappresenta differenti zone e interpretazioni dei vini del territorio: Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo. E ci teniamo che ognuno mantenga la propria specificità, a patto che non si facciano compromessi sulla qualità. Ad accomunarci tutti sono le dirette dimensioni aziendali che ci consentono di essere dei vignaioli, ovvero di vinificare le proprie uve, e la possibilità di non perdere di vista la qualità"*. Nonostante la piena autonomia di ognuno, l'immagine che il piccolo



consorzio sta cercando di costruire è quello di squadra (vedi foto; il riferimento è alla Sidigas Scandone, la squadra di basket di Avellino che sta vivendo una stagione felice in serie A), come dimostra anche l'ultimo prodotto arrivato presentato a Vinitaly: la grappa ottenuta dalle migliori vernacce di ogni consorzio. Un primo esperimento da 500 bottiglie che potrebbero raddoppiare nei prossimi anni. D'altronde è un periodo particolarmente favorevole, soprattutto all'estero, con crescite notevoli che, nel complesso, portano le vendite del consorzio oltre il confine nazionale, ad un tondo 50%.

DIRITTO VITIVINICOLO. LE NUOVE DOC DEL NORD EST

È stata approvata, non senza polemiche, la Doc Friuli o Friuli Venezia Giulia: il testo del disciplinare, infatti, dopo essere stato presentato all'audizione pubblica del 23 marzo scorso dal direttore centrale delle Risorse agricole e forestali Francesco Miniussi, al cospetto dei rappresentanti del Mipaaf, è stato esaminato dal Comitato nazionale vini presso il Ministero delle risorse agricole lo scorso 7 aprile. Il testo del Disciplinare, con le eventuali modifiche, è stato pubblicato sul sito del Mipaaf e sulla Gazzetta Ufficiale (n. 99 del 29 aprile). I soggetti interessati avranno 60 giorni di tempo per proporre ulteriori osservazioni purché motivate e documentate. Trascorso questo periodo il disciplinare sarà trasmesso alla Commissione Europea per l'approvazione definitiva. È già stata richiesta la deroga per l'etichettatura transitoria: così, già dalla prossima vendemmia potrà essere apposta sulle etichette la nuova denominazione Friuli oppure Friuli Venezia Giulia. L'adesione alla nuova Doc sarà volontaria: i singoli produttori avranno facoltà di adottarla o no. L'approvazione della Doc FVG è destinata ad influenzare (anche) la discussa Doc interregionale "Pinot grigio", osteggiata soprattutto dal Comitato composto da alcuni produttori friulani che, con una lettera aperta del 23 marzo, hanno manifestato all'assessore Shaurli il loro dissenso. Poiché il pinot grigio è il vitigno più coltivato in Friuli Venezia Giulia con risultati mediamente elevati, i viticoltori friulani sono fermamente contrari a una denominazione comune con quello prodotto o confezionato in Veneto. La via d'uscita è offerta proprio dalla Doc FVG: un Pinot grigio iscritto alla neonata Doc potrebbe essere declassato a Doc interregionale Pinot Grigio appena questo venga venduto per essere vinificato e confezionato da quei produttori veneti o friulani che volessero utilizzare quell'appellazione, esattamente come si fa per l'Igt. Si tratta di una possibilità consentita dal DL 8 aprile 2010 n. 61, "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88".



av. Giulia Gavagnin, esperta in diritto ambientale e agroalimentare
avv.giuliagavagnin@gmail.com

Nasce la Fondazione Brunello di Montalcino

Sostenere i progetti di sviluppo del territorio, favorire il turismo e l'integrazione con il patrimonio artistico. In poche parole rafforzare il sistema Montalcino. Sono questi alcuni dei compiti della neonata Fondazione territoriale Brunello di Montalcino, la cui creazione è stata approvata dall'omonimo Consorzio dei vini. **Il modello è quello bancario, ma la gestione sarà autonoma, sostenuta dai contributi volontari** da parte dei produttori: circa 1-2 centesimi a bottiglia. Con un budget iniziale previsto tra i 150 e i 200 mila euro. *"Questa iniziativa"* è il commento del presidente uscente Fabrizio Bindocci (foto) *"evidenza il nuovo ruolo dei consorzi che da ente di tutela stanno diventando attori insostituibili della crescita e promozione dei territori"*. Come già in passato è avvenuto con il Chianti Classico. Il cda sarà composto da 7 consiglieri di cui 5 indicati dal Consorzio ed uno dal sindaco di Montalcino, egli stesso membro del cda. Intanto, però, c'è da pensare alle elezioni di fine mese: il 31 maggio sui voterà per il nuovo presidente del Consorzio, dopo 4 anni sotto la guida di Bindocci che adesso ha da pensare alla presidenza del maxiconsorzio toscano Avito.



L'Est!Est!!Est!!! compie 50 anni

Quest'anno sono 10 le denominazioni a compiere 50 anni (vedi articolo a pag. 12). Tra queste la viterbese Est!Est!!Est!!! di Montefiascone che festeggerà l'anniversario sabato 7 maggio con un convegno (ore 15 - sala Innocenzo III - Rocca dei Papi - Montefiascone) a cui parteciperanno tra gli altri, il Sindaco di Montefiascone, Luciano Cimarello, l'Assessore alla agricoltura della Regione Lazio, Carlo Hausmann e Antonio Rosati, presidente Ar.sial. L'occasione servirà a fare anche il punto della situazione della denominazione che, solo qualche mese fa, ha finalmente deciso di fondare un Consorzio di tutela a cui partecipano le cantine più significative della zona tra cui l'Antica Cantina Leonardi, Bigi, Cantina di Montefiascone, Cantina Stefanoni, Falesco, Mazziotti, Villa Puri. Della neonata struttura è stato eletto presidente all'unanimità, Ugo Leonardi, affiancato dai vicepresidenti Fabio Brugnoli e Pierpaolo Chiasso. Attualmente fanno riferimento alla Doc, 259 viticoltori, 7 vinificatori e 15 imbottigliatori e quasi 500 ettari di vigneto. Sul mercato vanno circa 2.600.000 bottiglie di Est!Est!!Est!!!. – A. Gabb

Ecco la top 10 dei vini premium più importati in Usa: il 50% è italiano

Tanta Italia nell'analisi dei "Top Imported Premium Wines" nel mercato Usa firmata da Impact Databank. Nella classifica, che considera i vini sopra i 10 dollari a bottiglia (ma senza bollicine e quindi senza prosecco), 5 marchi su 10 sono italiani. In prima posizione Stella Rosa, importato della Riboly Family Wine Estates, che ha registrato un +21,4% rispetto allo scorso anno. In quarta, quinta e sesta posizione, rispettivamente Ruffino (+4,1%) importata Constellation Brands, Gruppo Santa Margherita (unica in calo, - 4%), che dallo scorso anno importa tramite il proprio marchio Santa Margherita Usa, ed Ecco Domani (+1,5%) importata da Gallo Winey. Al nono posto Roscato (+44,9%) importato da Palm Bay International. Nella top ten spiccano, poi, le provenienze da Nuova Zelanda e Argentina. Complessivamente l'import in Usa dei vini premium è cresciuto del 4,5%, portandosi a 16 milioni di casse da 9 litri.

USA. TOP TEN VINI PREMIUM IMPORTATI				
MARCHIO	ORIGINE	2014	2015	Δ%
Stella Rosa	Italia	840	1.020	21,4%
Kim Crawford	Nuova Zelanda	815	955	17,2
Alamos	Argentina	900	900	-
Ruffino	Italia	850	885	4,1
Santa Margherita	Italia	698	670	-4,0
Ecco Domani	Italia	655	665	1,5
Oyster Bay	Nuova Zelanda	549	629	14,6
Nobilo	Nuova Zelanda	500	560	12,0
Roscato	Italia	350	507	44,9
Layer Cake	Mista	466	477	2,4
Totale Top 10		6.623	7.268	9,7%

fonte: Impact Databank

Ttip, fumata nera per il vino. Gli Usa insistono: continueremo a usare i 'nomi generici'. L'Italia non ci sta

"Posizioni molto distanti". Paolo De Castro descrive in tre parole l'attuale situazione di stallo tra Stati Uniti e Unione europea nell'ambito del negoziato Ttip. "Nel round di colloqui di aprile, l'argomento vino non dovrebbe essere stato toccato" spiega a Tre Bicchieri il coordinatore S&D in commissione agricoltura al Parlamento Ue. "Si tratta, insieme a quello delle denominazioni di origine, di uno dei punti di maggior disaccordo fra Ue e Usa ed è molto difficile riuscire a fare dei passi avanti". L'Italia, come ricorda De Castro, punta a ottenere l'abolizione dell'eccezione dei vini semi-generici, creata con l'accordo commerciale del vino del 2006 e al momento utilizzata negli Stati Uniti per 16 vini a indicazione di origine europei, tra cui Chianti, Marsala così come Madeira, Chablis o Champagne. "Con il Ttip potremmo riuscire ad ottenere un nuovo accordo in materia" aggiunge De Castro "creando una reale opportunità per eliminare questa definizione ambigua e penalizzante ma, come sottolineato anche dalla Commissaria Malmström, nessun accordo verrà firmato se presupporrà delle condizioni sfavorevoli rispetto allo stato attuale".

Intanto, proprio negli Usa, primo mercato di destinazione dei vini italiani (1,3 miliardi di euro nel 2015), il falso Made in Italy a tavola (vino incluso) ha superato il valore di 20 miliardi di euro, ricorda la Coldiretti: "La presunzione statunitense di continuare a chiamare con lo stesso nome alimenti del tutto diversi è inaccettabile: si tratta di una concorrenza sleale che danneggia i produttori e inganna i consumatori". Intanto, il 7 maggio a Roma, oltre 200 associazioni scenderanno in piazza per la manifestazione nazionale organizzata dalla Campagna Stop TTIP Italia, mentre Greenpeace ha reso pubblici dei documenti secondo cui, dietro al proposito di armonizzare le trattative sul libero scambio, si nascondano pericoli e rischi per le norme europee su Ogm, uso di pesticidi ed etichettatura dei prodotti. Anche l'Associazione Città del Vino ha annunciato che sottoporrà ai sindaci dei comuni aderenti la possibilità di aderire alla campagna di Green Peace per far pressione sul Parlamento Ue contro l'approvazione del Trattato di libero scambio. - G. A.

Registro telematico, sperimentazione a rilento

Potrebbe slittare in avanti, rispetto alla scadenza 30 giugno 2016, l'entrata in vigore dell'obbligo di tenuta del nuovo registro telematico vino, secondo le disposizioni del decreto 'Campo libero'. La filiera chiede più tempo per adeguarsi alla normativa che prevede la dematerializzazione ed evitare spiacevoli sanzioni agli imprenditori. Diversi i motivi: il primo legato al rallentamento della fase di sperimentazione estesa, cominciata il primo aprile scorso, che avrebbe dovuto interessare 60 mila aziende ma che di fatto ne sta coinvolgendo appena un migliaio. Il secondo è legato al fatto che chi risiede in distretti rurali non coperti ancora dalla banda larga ha manifestato preoccupazioni sulla reale capacità di adeguarsi alla nuova normativa. Per far sì che la sperimentazione sia attendibile, le associazioni di categoria hanno chiesto, in una lettera al ministro Martina, di testare il registro telematico durante la vendemmia 2016, quando l'inserimento dei dati nel registro è più frequente. Sull'applicazione del cyber-registro, la prossima settimana l'Icqr sarà sentito in Commissione agricoltura alla Camera e non è escluso che il Mi-paaf conceda un'ulteriore proroga dei termini, fissandoli a gennaio 2017.

Nuovo round di investimenti per wineOwine: così cresce l'e-commerce di vino in Italia

WineOwine, il portale e-commerce di vini dei piccoli produttori artigianali italiani, incassa altri 800 mila euro di investimenti, a pochi giorni dall'apertura della raccolta. All'investimento hanno partecipato i principali fondi seed italiani fra cui PiCampus di Marco Trombetti e LVenture Group, società di investimenti quotata alla borsa valori di Milano, insieme ad altri business angel, fra cui Antonio Crusco e Imran Tayebaly. L'investimento è inoltre stato seguito da BackToWork, società di raccolta investimenti del Sole 24 Ore, e dalle piattaforme di equity crowdfunding Equinvest e SiamoSoci. Come sarà utilizzato il nuovo budget? "Parte consistente del round sarà destinata allo sviluppo tecnologico della piattaforma web, delle app mobile e della logistica, per offrire nuovi servizi sia ai produttori che agli appassionati. Servizi mai proposti fino ad oggi", annuncia Eros Durante (a destra nella foto con De Cerchio), cto e co-founder di wineOwine. "Abbiamo raccolto quanto ci eravamo prefissati per fare un ulteriore salto di qualità ed estendere il servizio a nuovi produttori. Visto il forte interesse degli investitori stiamo valutando di lasciare aperto il round per ulteriori 200 mila euro che ci consentirebbero di crescere ancora più rapidamente" aggiunge Federico Laurentino De Cerchio, ceo e co-founder di wineOwine. La startup, nata soltanto 2 anni fa dal programma di accelerazione di Luiss Enlabs 'La Fabbrica delle Start up', con un investimento iniziale di 60 mila euro, oggi presenta un catalogo di circa 200 aziende e un team di 15 persone: tutti giovanissimi fra i 21 e i 31 anni, affiancato da advisor di esperienza, fra cui Riccardo Illy, presidente di illy Group, e Giulio Mario Limongelli, ex Amministratore Delegato di Groupon Italia. - L. S.



Arriva eBay vino. Firmato l'accordo con la piattaforma Drync

Anche eBay rafforza la parte vino. Il marketplace statunitense ha annunciato la collaborazione con la piattaforma di distribuzione di vino Drync, da cui nascerà un nuovo portale interamente dedicato al vino: **10 mila etichette da 30 Paesi da distribuire in 45 Stati degli Usa**. Con la possibilità di inserire dei filtri in base a varietà, regione e prezzo. Inoltre, la possibilità di scegliere tra l'acquisto immediato e la partecipazione ad un'asta. A completare l'offerta, i consigli del sommelier ed enologo André Hueston Mack e del life style expert Maureen Petrosky. Una mossa che arriva dopo anni dal lancio di Amazon Wine. Vedremo se eBay riuscirà a recuperare il tempo perso.

Gourmet
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

PROFESSIONISTI,
IN OGNI SENSO.

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE VINI & ALCOLICI TECNOLOGIE
PANETTERIA PASTICCERIA GELATERIA CAFFÈ
CIOCCOLATO MACCHINARI ATTREZZATURE ARREDI
ARTE DELLA TAVOLA INNOVAZIONE DESIGN SERVIZI
FORMAZIONE LAVORO E-COMMERCE WEB MARKETING

13-15 Novembre 2016

LINGOTTO FIERE TORINO
www.gourmetforum.it



Elezioni amministrative, la campagna elettorale e vitivinicola delle Città del Vino

Da Alcamo a Cupramontana, da Gavi a Bolzano, tra poco meno di un mese saranno ben 61 (su 430) le Città del Vino chiamate a scegliere il proprio sindaco. Tra i temi che stanno più a cuore All'associazione, l'Urban food planning, l'enoturismo e la tutela territoriale. Di questo parleranno i primi cittadini già in carica nella Convention di Primavera che si svolgerà dal 6 all'8 maggio in Costiera Amalfitana. In particolare, i piani regolatori delle Città del Vino (Urban food planning) sono strumenti di pianificazione urbanistica che mettono al centro le produzioni enogastronomiche, diventando dei volano per le economie locali. In Italia sono già in via di sperimentazione e adozione in Comuni quali Bompoto (Modena), Tollo (Chieti), Pramaggiore (Venezia), Castelvenere (Benevento), Sizzano (Novara) e Alcamo (Trapani). Altro tema della "campagna elettorale" dell'associazione, è la difesa dell'identità amministrativa e territoriale dei piccoli Comuni, visto che una proposta di legge di qualche mese fa, adesso ferma in Parlamento, chiede la fusione dei municipi sotto i 5 mila abitanti. Con notevoli conseguenze per quelle realtà legate ad una denominazione, come Barolo (739 abitanti), Barbaresco (670), Scansano (4.500), e così via. A preoccupare le Città del Vino, è il futuro delle denominazioni legate a quei Comuni che dovessero fondersi o scomparire. Altro punto all'ordine del giorno è la difesa delle denominazioni e dei vitigni, minacciati da una possibile liberalizzazione dell'uso all'estero di alcuni nomi varietali, come Lambrusco, o Sagrantino. Infine nel corso della Convention si discuterà del recente accordo con l'Onav e dell'organizzazione di un concorso internazionale del vino con sede in Italia che abbia la stessa risonanza di competizioni come il Wine Trophy di Berlino. Al di là del colore politico dei prossimi amministratori, riuscirà il vino ad uscire vincitore dalle prossime elezioni?

Il presidente della regione Piemonte verso il secondo mandato Arev

Si aprono le porte del secondo mandato Arev per Sergio Chiamparino, presidente della Regione Piemonte e già alla guida dell'assemblea delle regioni europee viticole dallo scorso anno. La decisione definitiva verrà presa il 27 maggio a Lednice, nella Moravia del Sud. Intanto Chiamparino traccia i punti centrali del suo programma: "I problemi affrontati nel 2015, come il tema della viticoltura europea nel mercato transatlantico, la difesa e la promozione della viticoltura in forte pendenza, la cooperazione interregionale saranno senza alcun dubbio l'oggetto di tutte le nostre preoccupazioni nei due prossimi anni". Attualmente l'Arev rappresenta, dal punto di vista politico ed interprofessionale, 75 regioni europee produttrici di vino.

Il Gambero Rosso a Palm Springs per la prima edizione di In Vino Veritas. Profumi italiani nel deserto

a cura di Marco Sabellico

Il 23 e il 24 aprile si è tenuta a Palm Springs, in California, la prima edizione di In Vino Veritas, un evento enogastronomico rivolto ad appassionati e collezionisti della celebre località di vacanze a sud di Los Angeles. Il Gambero Rosso, reduce dal deserto di Dubai è così volato nel deserto del Mojave. Palm Springs, che dista due ore d'auto dalla megalopoli californiana, è divenuta famosa tra le Due Guerre quando numerose star hollywoodiane la scelsero come "secret escape". Nel giro di trent'anni divenne così una delle più esclusive località di vacanza californiane, immersa nella quiete della natura, caratterizzata da un clima asciutto e caldo tutto l'anno e dalla presenza di numerose sorgenti termali. Oggi oltre alle bellissime ville moderniste delle star del cinema vi sono grandi alberghi di livello internazionale e oltre 120 campi da golf. Nel secondo dopoguerra Frank Sinatra,



tra, Sammy Davis Jr. e Dean Martin e gli amici del Rat Pack ne fecero una meta di stile. A pochi chilometri le distese selvagge e sconfinato dello Joshua Tree National Park, uno degli scenari naturali più affascinanti d'America. Meta di un turismo esclusivo, è sempre più popolare come residenza tra artisti, intellettuali e businessman che cercano un luogo elegante e tranquillo per vivere, non lontano da una grande città. Nel corso di tutto l'anno è la sede di una serie infinita di eventi artistici e culturali,

dal Palm Springs Film Festival al Coachella Music festival, dal Food and Wine Festival alla Fashion Week.

La rivista di lifestyle *Palm Springs Life*, all'interno del programma del suo Festival annuale, ha chiesto a Gambero Rosso di curare un evento dedicato ai grandi vini italiani. In Vino Veritas si è tenuto nel Rancho Mirage Ritz-Carlton, dove per due giorni appassionati e collezionisti di vino della comunità californiana, che conta 45 mila residenti, hanno assiepati i banchi d'assaggio delle trenta aziende invitate. Antinori e Ferragamo sono state anche protagoniste di due eventi gastronomici dove i loro vini hanno sposato i menù studiati per l'occasione da Bruno Lopez, executive chef del Rancho Mirage. "Una ventata di eleganza mediterranea nel nostro bellissimo deserto" ha commentato Susan Stein, fashion editor di Palm Spring Life "un'esperienza del gusto affascinante. E da ripetere...". "Un'occasione unica per assaggiare tanti grandi vini e fare scelte per i nostri ristoranti" ha aggiunto Christy Bloch del Café des Beaux-Arts. "Il margine di crescita per il vino italiano su questo mercato particolare, raffinato ed esigente, è altissimo" ha concluso James Dirickson di Zigzagando, un importatore e broker di vini italiani "qui c'è un pubblico competente ed esigente, curioso di ampliare le proprie scelte. E i grandi vini italiani oggi sono la nuova frontiera del gusto. Benvenuti a Palm Springs!".

Il never-ending tour del Gambero Rosso continua... Vi racconteremo a breve dei prossimi appuntamenti di Hong Kong, Bangkok, Singapore e Manila.

Uiv, eletti i consigli nazionali delle tre federazioni costituenti. Presto il nome del nuovo presidente

Sono Ernesto Abbona, Lamberto Frescobaldi e Quirico Decordi, i nuovi presidenti delle tre Federazioni nazionali dell'Unione italiana vini. Rispettivamente degli Industriali viticoli, dei Viticoltori e produttori viticoli e della Federazione del commercio viticolo. L'elezione è avvenuta nel corso dell'assemblea dell'Uiv per il rinnovo del cda: nove consiglieri per ognuna delle Federazioni. E adesso c'è grande attesa per l'elezione del nuovo presidente Uiv che succederà a Domenico Zonin. Nei prossimi giorni verrà definita la data per la convocazione della prima riunione del nuovo consiglio nazionale (dove siedono anche i rappresentanti delle associazioni Agivi, Anformape e Med&a) che si esprimerà sulla nuova guida dell'Uiv. Il cerchio sembra stringersi attorno ad Ettore Nicoletto e Antonio Rallo. Avrà la meglio il Nord o il Sud?



Cibus. Gli appuntamenti di questa edizione

Ritorna l'appuntamento con Cibus a Parma (9-12 maggio), una delle manifestazioni più attese dai professionisti del settore del food and wine. A questa 18esima edizione parteciperanno 3 mila espositori su un'area di 130 mq. Previsti 70 mila visitatori e 2 mila buyer. Tra show cooking, degustazioni e laboratori ci sarà posto per alcuni temi di attualità, tra cui l'educazione alimentare nelle scuole (10 maggio ore 10, Padiglione 8) organizzato da Federalimentari e Fei; e l'alimentazione 3.0, in particolare ogm, novel foods, vini naturali e biodinamici (11 maggio ore 10, Padiglione 8) organizzato da Edagricole. Inoltre, quest'anno un intero spazio sarà dedicato ai prodotti certificati halal, per i consumatori musulmani, e kosher, che affiancheranno i comparti storici di Cibus. Il programma completo su www.cibus.it

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

RISPETTO
IMPEGNO
PASSIONE
QUALITÀ
VALORE

www.viticoltoriponte.it

PROSECCO
D.O.M.G. di Oltrepò Pavese
TREVISO
EXTRA DRY

VITICOLTORI PONTE SRL
31047 PONTE DI PIAVE (TV)
TEL +39 0422 858211

In Abruzzo la prima edizione di Naturale, il salone del vino artigianale

Palazzo Santucci, a Navelli (AQ), è pronto per spalancare le sue porte per la quinta edizione di Naturale, il primo salone del vino artigianale organizzato in Abruzzo. Il 7, 8 e 9 maggio, oltre 50 produttori da tutta Italia, con numerose partecipazioni europee, si daranno appuntamento nel borgo aquilano, per raccontare i propri vini liberi dall'utilizzo di prodotti di sintesi. **Ma oltre al percorso di libero assaggio, ci saranno momenti di approfondimento e degustazioni**, guidate da autorevoli figure come Sandro Sangiorgi, il prof. Leonardo Seghetti, Emanuele Giannone e Michele Lorenzetti. www.naturalenavelli.it

Parte la campagna estiva #chiantigustalofresco in Gdo

Chi l'ha detto che in estate i vini rossi devono andare in letargo? È appena partita la campagna #chiantigustalofresco, lanciata dal Consorzio per incrementare le vendite del rosso toscano anche nella stagione più calda. Come? **Coinvolgendo 7 mila punti vendita della Gdo (si parte il 19 maggio da Conad, dal 14 luglio si prosegue anche alla Coop)** che avranno il compito di spiegare ai consumatori le corrette modalità di consumo. In omaggio i wine lover riceveranno il braccialetto che misura la temperatura di servizio: quella giusta è di 16 gradi. L'obiettivo del Consorzio è quello di raddoppiare le vendite nei prossimi 3 anni, la scommessa sdoganare l'idea che l'estate non sia la stagione dei rossi.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Marco Sabellico, Giulia Gavagnin

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

ENO MEMORANDUM

6 maggio

Nizza è Barbera

Nizza Monferrato (Asti)
fino all'8 maggio

7 maggio

Anteprima vini della Costa Toscana

Real Collegio
Lucca
fino all'8 maggio
anteprima
vinidellacosta.com

7 maggio

Borgo di Vino

Nemi
fino all'8 maggio

8 maggio

Banco d'assaggio e presentazione catalogo dei vini

Vinix Grassroots Market
Città dell'Altra Economia,
Roma
dalle 12 alle 20
ingresso 10,00 euro

9 maggio

Cibus

Parma
fino al 12 maggio
cibus.it

12 maggio

Vino in Villa Festival

Comuni del Prosecco Docg
fino al 15 maggio
vinoinvilla.it

14 e 15 maggio

Ciliegiolo d'Italia

Narni (Terni)
ciliegioloditalia.it

14 maggio

Gourmandia - Le Terre Golose del Gastronauta

Santa Lucia di Piave
(Treviso)
fino al 16 maggio

15 maggio

Di Cantina in Cantina

sulla Strada del vino
Bardolino (Verona)
bardolino-stradadelvino.it

15 maggio

Vini d'Autore - Terre d'Italia

presso Una Hotel
Lido di Camaiore (Lucca)
fino al 16 maggio

21 e 22 maggio

Terroir Marche - Vini e vignaioli bio in fiera 2016

Palazzo dei Capitani
Ascoli Piceno

21 maggio 2016

Vulcani

Battaglia Terme (Padova)
fino al 22 maggio

22 maggio

Cena "Il Rum è servito"

Satricum
Latina
tel. 07731762252

22 maggio

Vitignoitalia

Napoli
Castel dell'Ovo
fino al 24 maggio
vitignoitalia.it

RULIANO

PEREX SUCTUM

“Perché i prosciutti crudi non sono tutti uguali!”



Heinz Beck

Prosciutto Crudo Ruliano Perex Suctum su spugna
di pistacchio e gelatina di aceto balsamico

trebiccieri

TOP
Italian
Wines
road show

Vini d'Italia
Tour 2016

GAMBERO ROSSO
EXPERIENCE

2016

APRILE

23-24 PALM SPRINGS Gambero Rosso & Vino Veritas
Special edition

MAGGIO

16 SINGAPORE Top Italian Wines Roadshow

18 BANGKOK Top Italian Wines Roadshow

20 MANILA Top Italian Wines Roadshow

25 HONG KONG Gambero Rosso Top Italian Wines
& Spirits Special Edition for VinExpo

GIUGNO

02-05 MOSCA Top Italian Food & Beverage Experience

03 MOSCA Vini d'Italia

06 TORONTO trebiccieri

06-07 TORONTO Top Italian Food & Beverage Experience

10 VANCOUVER trebiccieri

SETTEMBRE

27 VARSAVIA Vini d'Italia

VARSAVIA Top Italian Food & Beverage Experience

OTTOBRE

25 ZURIGO Vini d'Italia

05-07 DUBAI Top Italian Food & Beverage Experience

08 ABU DHABI Top Italian Food & Beverage Experience

NOVEMBRE

02 TOKYO trebiccieri

TOKYO Top Italian Food & Beverage Experience

04 PECHINO trebiccieri

07 SHANGHAI trebiccieri

09 HONG KONG trebiccieri

18 MOSCA trebiccieri

2017

GENNAIO

10 STOCOLMA trebiccieri

12 COPENHAGEN trebiccieri

12-13 COPENHAGEN Top Italian Food & Beverage Experience

30 MONACO trebiccieri

FEBBRAIO

07 CHICAGO trebiccieri

09 NEW YORK trebiccieri

11-13 LOS ANGELES Top Italian Food & Beverage Experience

13 LOS ANGELES trebiccieri

15 SAN FRANCISCO trebiccieri

MARZO

2 LONDRA trebiccieri

2-3 LONDRA Top Italian Food & Beverage Experience

18 DÜSSELDORF trebiccieri



Fuoco, gelo e ansie si abbattono sui vigneti francesi

SARÀ RICORDATA COME LA LUNGA notte dei lumi, quella che lo scorso 26 aprile ha portato i vigneron della Borgogna ad improvvisare un falò nei loro vigneti. Immagini spettacolari e suggestive hanno fatto il giro del mondo, mostrando quell'estremo tentativo di salvare l'annata. Una tecnica ancestrale, mai dimenticata, che consiste nel creare dei focolai puntiformi tra i campi per far salire la temperatura (arrivate fino a -6 gradi) e contrastare, così, l'innata gelata di primavera. Inattesa, non perché in passato non si fosse mai

verificata, ma perché ormai il fenomeno sembrava appartenere alla storia, visto il complessivo riscaldamento globale. Invece, paradossalmente, si tratta proprio di una delle conseguenze meno prevedibili dei cambiamenti climatici. Certo, rispetto alla grandine, il gelo è meno localizzato e colpisce ampie aree, ma non compromette il livello qualitativo delle uve. Almeno di quelle che arriveranno alla vendemmia. Se la tecnica del fuoco avrà funzionato lo sapremo presto, ma i danni saranno comunque ingenti. Intanto si sa che il maltempo ha col-

pito l'80% delle vigne nel villaggio di Pommard, ma che i maggiori danni si registrano nella parte settentrionale della Regione. Ma anche al di fuori della Borgogna la situazione non è migliore, con conseguenze anche nella Loira dove il fenomeno ricorda, molto da vicino, quello del 1991. Rispetto al passato, però, sia nella Loira, sia in Borgogna, adesso le scorte in cantina sono quasi inesistenti. Per cui, tra le conseguenze secondarie, ma non per questo meno rilevanti, ci sarà senz'altro l'aumento dei prezzi, già non proprio bassi. - L. S.

IL MIO EXPORT. Barbara Liuzzo - Barone di Villagrande

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE E COME STA ANDANDO IL VOSTRO MERCATO ESTERO?

L'obiettivo dell'azienda negli ultimi anni è stato quello di incrementare l'export che oggi rappresenta il 60% delle nostre vendite. I paesi in cui esportiamo sono circa 20, le vendite si concentrano soprattutto negli Stati Uniti, in Europa ed in Giappone.

2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO E PERCHÉ?

Si vende molto bene fuori dall'Italia, i pagamenti sono anticipati o a 60gg fattura. L'Italia e soprattutto la Sicilia paga lentamente ed il rischio dell'insoluto è sempre molto alto. Per questo motivo abbiamo deciso di rivolgerci a delle piccole distribuzioni anche nel mercato italiano, ridurre il numero degli interlocutori è ormai indispensabile.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Molto male! Siamo bloccati da leggi e provvedimenti preistorici e faziosi. Leggi più snelle potrebbero aiutarci a lavorare in maniera più incisiva ed efficace.

4. COME PROMUOVERETE IL VOSTRO VINO NEI MERCATI INTERNAZIONALI?

Il modo per noi più efficace è quello di presidiare i mercati, viaggiamo, organizziamo degustazioni per i nostri clienti e spesso lavoriamo con l'incoming, quindi ospitiamo i nostri clienti in azienda.



ph. A. Roberti

Fu il primo vino ad ottenere la Doc nel 1966. Oggi, dopo alti e bassi, sta vivendo un periodo felice anche all'estero, mentre sul mercato domestico prevale la vendita in loco. Ma la vera annosa questione è quella della tutela: togliere il vitigno dal nome?

La Vernaccia di San Gimignano, 50 anni dopo

▲ a cura di Andrea Gabbriellini

CINQUANT'ANNI SONO UN TRAGUARDO importante per tutti, anche per una denominazione di origine e la Vernaccia di San Gimignano, il 6 Maggio 1966, fu il primo vino italiano ad ottenerla. Da allora di strada ne ha fatta davvero tanta. Pur avendo una tradizione ultra secolare - era già famosa alla fine del 1200 - ha vissuto gli alti e bassi della storia, alternando periodi di grande successo - insieme alla malvasia è stato il vino di riferimento per almeno quattro secoli - ad altri più difficili. Nel Novecento, le malattie della vite, il cambiamento dei gusti, e soprattutto la predominanza del Chianti nel commercio vinicolo, resero quasi marginale la sua produzione. Nel 1931 Carlo Fregola, reggente della Cattedra ambulante di Agricoltura di Colle Val d'Elsa, scriveva che "Gli agricoltori di San Gimignano debbono comprendere l'importanza del tentativo di riconquistare alla Vernaccia l'antica considerazione. Lo scopo si dovrebbe raggiungere perché il prodotto è veramente pregevole". Gli eventi bellici e il difficile periodo della ricostru-

zione, limitarono le possibilità di rinascita tanto che alla fine degli Anni Sessanta, la Vernaccia di San Gimignano era quasi scomparsa, come ricorda il principe **Girolamo Guicciardini Strozzi**, della storica azienda Cusona: "All'epoca le aziende, come la nostra, che si ostinavano a mantenere la tradizione della Vernaccia di San Gimignano, erano davvero pochissime. Il vino poi era molto diverso dall'odierno perché veniva vinificato con le bucce, come fosse un rosso, mentre le uve spesso venivano impiegate per l'uvaggio del Chianti. Nel 1966 con la creazione della Doc e successivamente del Consorzio di tutela (1972), si crearono nuove opportunità per tutte le aziende, vecchie e nuove". Iniziò così la rinascita della Vernaccia di San Gimignano. Un percorso lungo durante il quale spesso ha patito la confusione con la Vernaccia di Oristano, all'epoca assai diffusa: "L'accostamento non giovava perché i consumatori meno attenti erano convinti che la nostra Vernaccia fosse altrettanto alcolica e strutturata come quella sarda" racconta Guicciardini Strozzi "ora, forse per effetto della nemesi storica, la nostra ha un proprio autonomo spazio, mentre la Vernaccia di Oristano deve riconquistare le posizioni perdute".

»



» **NEL 2015 IL GIRO DI AFFARI DELLA PRODUZIONE** vinicola di San Gimignano è stato stimato in 41,5 milioni di euro, di cui 16,5 dalla commercializzazione della Vernaccia di San Gimignano. L'export attualmente è pari al 52% del fatturato totale. Le destinazioni europee, in ordine di importanza, sono Germania, Svizzera, Inghilterra, Olanda e Belgio, ma da solo il mercato Usa assorbe oltre 1 milione delle 5,5 milioni di bottiglie prodotte nell'anno. Nel mercato domestico il 19,2% della produzione totale del 2015 è stato venduto direttamente dalle aziende ai consumatori finali, mentre il 16,5% è andato agli esercizi commerciali di San Gimignano. Questo significa che il 35,7% della produzione è stato assorbito dal commercio locale e poco più del 12% è stato destinato al territorio nazionale. Un discorso a parte occupa la voce del turismo enogastronomico legato alla città delle belle torri (16) e con il centro storico medievale dichiarato Patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Infatti, nel 2015 gli agriturismi hanno registrato un fatturato di 3 milioni di euro, le enoteche quasi 7 milioni, mentre la ristorazione

SAN GIMIGNANO. GLI APPUNTAMENTI DEL FINE SETTIMANA

I primi cinquant'anni della Vernaccia di San Gimignano si festeggeranno il prossimo 7 maggio con tre eventi: alle ore 9,30 il Convegno "A cent'anni" al Teatro dei Leggeri in Piazza del Duomo; alle 16 nella Rocca di San Gimignano il gemellaggio con la Vernaccia di Oristano e con quella di Serrapetrona, a cui segue, alle ore 16,30, l'inaugurazione della mostra fotografica "1276 - 1966 - 2016. Documenti e Immagini della Storia della Vernaccia di San Gimignano".

ha superato i 24 milioni di euro. Oggi, recita lo studio "A Cent'anni" (vedi box) commissionato dal Consorzio di tutela al prof. Alberto Mattiacci, ordinario di Economia e Gestione delle imprese dell'Università La Sapienza di Roma, la Vernaccia di San Gimignano è al decimo posto nella top ten dei vini bianchi autoctoni italiani, è al terzo per »

» prezzo medio alla produzione del vino sfuso tra i vini bianchi di fascia media, al terzo per notorietà presso il consumatore, e al nono nella vendita in Gdo a maggiore crescita.

Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, che interverrà al convegno di celebrazione dell'anniversario, sostiene che " *La Vernaccia di San Gimignano è un vino che richiede tempo per esprimersi: inizialmente è quasi rude poi acquista personalità e carattere. Si deve considerare come un vino bianco classico che riesce a 'galleggiare' bene nell'attuale situazione di mercato anche grazie ad un Consorzio che funziona*". **Letizia Cesani**, presidente del Consorzio di tutela, promotore dei festeggiamenti spiega che " *Questi 50 anni li stiamo vivendo come un compleanno che celebreremo con un convegno che riguarderà la nostra denominazione ma sarà anche una riflessione sull'intero sistema delle Doc in Italia*".

Tra i temi da affrontare c'è l'annosa questione delle denominazioni che hanno il vitigno come parte integrante del nome (tema che sarà discusso dal pro-

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO IN CIFRE

ETTARI VITATI **730**

VITICOLTORI **160**

IMBOTTIGLIATORI **91**

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
IN UN ANNO **5,3 mln** circa

GIRO D'AFFARI DELLA VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
€ 16,5 mln

fessor Fino). " *Di fatto queste Doc hanno le armi spuntate e bisogna pensare a come tutelarle in futuro*" commenta Cesani " *In questo senso una soluzione potrebbe essere di chiamare il vino, solo San Gimignano, eliminando il nome del vitigno che tanti problemi comporta: è una delle ipotesi su cui lavoreremo*". Il convegno tratterà anche dei problemi generali delle denominazioni con l'intervento di **Riccardo Ricci Curbastro**, presidente di Federdoc: " *La storia del successo di un vino a Do è strettamente legata alla presenza di un Consorzio attivo ed efficiente. Ciò vuol dire fare riferimento a quei Consorzi che hanno fatto nascere i piani di controllo e che svolgono attività di informazione, promozione e tutela, in Italia e nel mondo. È necessario, però, arrivare sia ad una razionalizzazione del sistema composto da 525 vini a denominazione, sia uno sforzo di aggregazione con denominazioni più grandi (per es. Doc Sicilia) con al loro interno le Denominazioni più piccole che diventano sottozone o tipologie (per es. Romagna) e con Consorzi che aggregano Do diverse*". Conclude la presidente Cesani " *La Vernaccia è un vino molto particolare che richiede un approccio mirato. Proprio per rafforzare questi legami con il territorio e con i consumatori a breve apriremo un centro didattico dove sarà possibile approfondire tutte le tematiche ad essa legate, dalla storia del vino a quella del vitigno, dalla conoscenza del territorio, alla degustazione, e così via. Se abbiamo un difetto è che spesso non abbiamo la consapevolezza di essere una comunità che deve lavorare insieme per raggiungere degli obiettivi comuni. Anche il centro è un modo per iniziare un nuovo percorso*".

DALLA RICERCA "A CENT'ANNI" DEL PROF. ALBERTO MATTIACCI

"La nostra ricerca descrive una denominazione il cui stato di salute effettivo è molto migliore di quello percepito, addirittura dagli stessi produttori. Ci è bastato esplorare a mente aperta il panorama di mercato, infatti, per intravedere una prospettiva di rivitalizzazione del più nobile fra i bianchi del centro Italia (e che mi piace definire "bianco maschile"): una nicchia, popolata da wine lover, con interpretazioni - biologiche e non - che parlano alla mente e ai sensi. [...] Un vino non per tutti, ma per molti; una nicchia 'attiva', che la denominazione deve costruire intorno ai propri punti di forza, non una nicchia 'passiva', quella dove il mercato relega chi non riesce a comprendere. La Vernaccia di San Gimignano ha tutto ciò che serve per divenire, nel suo secondo cinquantennio di vita, un caso di successo: una denominazione con forte identità, ottima notorietà, buona presenza distributiva, un Consorzio che ha voglia di fare, sempre più ottime interpretazioni di prodotto".

GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa



Ron Zacapa e la creatività di 10 chef
per un incontro all'insegna del gusto

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

VENERDÌ 6 MAGGIO ORE 21.00
La Anchoa
Chef Francesco Cassarino
Marina di Ragusa (RG) - lungomare A. Doria, 21

GIOVEDÌ 19 MAGGIO ORE 20.30
Antica Osteria Marconi
Chef Giuseppe Misuriello
Potenza - v.le G. Marconi, 233

MERCOLEDÌ 11 MAGGIO ORE 20.30
Il Sale Art Café
Chef Elvio Costarelli
Catania - via Santa Filomena, 10

VENERDÌ 27 MAGGIO ORE 20.30
Baccanti
Chef Gaetano Gorgone
Matera - via Sant'angelo, 58

VENERDÌ 13 MAGGIO ORE 20.30
Le Giare
Chef Antonio Bufi
Bari - c.so Alcide De Gaspari, 308/f
c/o Hotel Rondo

MERCOLEDÌ 8 GIUGNO ORE 20.00
Palazzo Petrucci
Chef Lino Scarallo
Napoli - via Posillipo, 16/C

Il presidente di Assoenologi, appena rieletto, ci racconta come sarà il dopo Martelli e come sta cambiando la professione in cantina. Tra i piani dell'associazione, l'apertura a scuole e università per arrivare al 100% della rappresentatività. A giugno il 71esimo congresso a Verona

Cotarella: "Ora la politica guarda il vino con occhi diversi"

▲ a cura di Gianluca Atzeni

LA RICONFERMA DI RICCARDO COTARELLA alla guida di Assoenologi ha il sapore della continuità nel rinnovamento. Perché il percorso intrapreso dall'Associazione enologi ed enotecnici italiani, che quest'anno festeggia i 125 anni, prosegue con un obiettivo ben preciso che il cda ha messo tra i primi punti strategici per il prossimo triennio: raggiungere sempre più persone, coinvolgendo i giovani a partire da scuole e Università. L'apertura ai neo laureati potrebbe portare in dote l'adesione (teorica) di 450 soci ogni anno, sui circa 680 che escono in media dai rispettivi percorsi formativi. Inoltre, l'adeguamento dello Statuto alla legge 4/2013 consentirà ad Assoenologi di rilasciare agli associati un attestato di qualità attraverso percorsi di formazione continua e di introdurre (tramite Uni, l'ente italiano di normazione) la figura del "professionista certificato". In questa intervista a Tre Bicchieri, il presidente Cotarella, che sarà affiancato nell'attività dell'organizzazione, come nel 2013, dai vice Emilio Renato Defilippi e da Filippi Stephan, illustra i piani per il triennio 2016-2018.

Avete appena rivisto lo statuto del 2009. Quali gli obiettivi?

Abbiamo scelto la linea della continuità con uno sguardo al mondo dei giovani. Il cambiamento dell'associazione, del resto, è cominciato da un paio d'anni e la nostra convinzione è che se non ci si aggiorna, come accade in tutte le professioni, si finisce fuori dal mercato. Oggi, Assoenologi rappresenta l'85% dei 4.500 enologi italiani e questa percentuale è in crescita. Tra i nostri obiettivi c'è quello di avvicinarci il più possibile al 100% di rappresentatività.

In che modo?

Recuperando un rapporto molto stretto con le scuole e le Università, per spiegare ai nostri futuri giovani colleghi non solo i vantaggi dell'essere associati, ma essenzialmente dare loro dei consigli fondamentali per il proprio futuro. Per questo, consentiremo l'iscrizione gratuita ad Assoenologi a chi ha appena conseguito il titolo di enologo nelle Università e a chi ha conseguito quello di enotecnico negli Istituti agrari. I soci temporanei non pagheranno per due anni la quota di iscrizione, che sarà ridotta della metà fino all'età di 30 anni. Ovviamente, non c'è solo questo: abbiamo previsto corsi di aggiornamento professio- >>



CHI È RICCARDO COTARELLA

Enologo e agronomo, nato a Monterubiaglio (Terni) nel 1948, si è formato all'Istituto di viticoltura ed enologia di Conegliano. Nel 1979 costituisce, insieme al fratello Renzo, l'Azienda vinicola Falesco e, due anni dopo, fonda l'Azienda Riccardo Cotarella, società di consulenze viticole ed enologiche. All'attività di consulenza presso numerose aziende in Italia e all'estero, dal 2000 affianca quella di docente al corso di laurea in viticoltura ed enologia all'Università della Tuscia di Viterbo. Molte sono le sue attività nel non profit, promuovendo e partecipando a diversi progetti legati al vino. Relatore in seminari nazionali ed internazionali, è autore di oltre 600 note tecniche e di informazione pubblicate in Italia e all'estero.

>> nale, viaggi studio e formazione all'estero. Insomma, noi che abbiamo qualche anno in più, vogliamo mettere a loro disposizione la nostra esperienza.

Il 46% dei tecnici aderenti ad Assoenologi ha mansioni direttive in cooperative o in cantine private, mentre il 16% è un libero professionista. Cosa sta cambiando?

Partiamo da un dato di fatto: il vino è il prodotto meno in crisi di tutto l'agroalimentare. È chiaro che in una congiuntura difficile come in questi anni c'è chi ride, chi soffre, chi è più serio di altri. E quando c'è crisi la meritocrazia la fa da padrona. I nostri giovani lavorano nelle cantine, nel settore

ASSOENOLOGI IN PILLOLE

In Italia operano circa 4500 tecnici, di cui Assoenologi ne rappresenta l'85%. Il 46% è inquadrato con responsabilità decisionali in aziende private e cooperative. Il 16% svolge la libera professione. Il 38% svolge mansioni diverse. Il 74% opera nel Centro-Nord e il 26% nel Centro-Sud. La quota di donne arriva al 6%.

strettamente viticolo, enologico e anche nella comunicazione. E noi riteniamo, e lo voglio sottolineare, che oggi l'enologo non sia più solo il tecnico di cantina o di vigna, ma sia una figura chiamata anche a dirigere interi stabilimenti produttivi, compresa talvolta la sezione commerciale.

Non avete paura di invadere campi non prettamente vostri?

Devo dire che stiamo sentendo forti richiami da parte dei consumatori affinché gli enologi facciano anche i comunicatori del vino. E chi meglio di un enologo può rappresentare e soprattutto raccontare il percorso di un vino? Certamente, ci sono enologi molto bravi dal punto di vista commerciale, ma questo è un settore che esula un po' dagli scopi della nostra associazione. Secondo alcuni, stiamo facendo delle invasioni di campo ma questa nuova figura, capace di assolvere a più mansioni, è ciò che ci chiedono i consumatori e prima di tutto i proprietari delle aziende vitivinicole. Uno degli esempi emblematici è il cambiamento nella figura del cosiddetto cantiniere, prima associata a mansioni di fatica fisica, oggi assunta da enologi ed enotecnici sempre più coinvolti nei processi decisionali aziendali, con compiti di gestione del personale.

A VERONA IL 71MO CONGRESSO

Sarà dedicato alle nuove frontiere del vino (ricerca internazionale, aspetti salutistici, culturali e artistici) il 71mo congresso Assoenologi, in programma dal 2 al 5 giugno a Verona, città Unesco. Ospiti il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, Letizia Moratti e Vittorio Sgarbi. In degustazione, vini veneti e tedeschi. Spazio agli scienziati tra cui Attilio Scienza, Monika Christmann, Fabio Mencarelli; così come ai campioni dello sport, tra cui Marcello Lippi, Sara Simeoni, Alberto Tomba, ma anche ai professionisti di sala, con i maitre di alcuni dei ristoranti più noti. Serata di Gala al Teatro Filarmonico.

» **Veniamo alle tendenze dell'enologia contemporanea e alla maggiore attenzione a elementi come le vinificazioni in anfora o alle produzioni vegane, biodinamiche e biologiche...**

Rispettare la natura è l'impegno di tutti in ogni settore e ogni percorso per produrre vino va rispettato e da auspicare, purché rivolto al rispetto dell'ambiente. Premesso questo dico, ben venga il biologico così come il biodinamico. Sul vegano (lunga pausa; ndr) ...ben venga il vegano. Ma una cosa è importante e va chiarita: questi sistemi di produzione devono essere seguiti scientificamente. La scienza, lo ricordo, serve soprattutto dove lavori con meno protezioni. Non basta mettersi una maschera per dire a tutti che si è biodinamici. Occorre lavorare con una profonda conoscenza del percorso e dei metodi biologici in riferimento alla cura delle piante. Purtroppo, ci sono molti che scimmiettano per motivi esclusivamente commerciali queste diciture, ma fanno solo il male del comparto. Al contrario, ci sono persone che lavorano con questi metodi e sono perfettamente consci di ciò che fanno. La professione dell'enologo, lo sottolineo, è come un percorso pieno di insidie. E ritengo che solo chi conosce scientificamente i relativi processi possa cimentarsi con queste tipologie di vino. Purtroppo, se continuano a esistere questi improvvisatori sarà sempre più difficile che biologico e biodinamico rimangano in piedi. Personalmente lavoro con aziende che producono vini biodinamici, ma mi rendo conto che devo lavorare con più precisione. Il mio consiglio è dubitare di chi fa questi vini se non c'è un agronomo specializzato in viticoltura oppure un enologo competente che guida i processi di produzione.

Cambiamo argomento. Con l'arrivo della direttrice Gabriella Diverio quale valore aggiunto vi attendete rispetto alla direzione Martelli?

Nel ricercare questa figura, abbiamo innanzitutto eliminato la pratica italiana della raccomandazione, evitando pressioni di ogni sorta. Ci siamo affidati a una società esterna che ha fatto un concorso. Su oltre 70 candidati ne abbiamo scelti quattro. E alla fine

abbiamo voluto una figura femminile. Anche questo ritengo sia un segnale di profondo rinnovamento, in un mondo fatto per oltre 90% da uomini. E abbiamo scelto una donna che non fosse un enologo. È chiaro che la Diverio conosce il settore del vino, ama il vino e poi va anche detto che il direttore uscente Giuseppe Martelli è stato meritatamente l'immagine per 40 anni di Assoenologi. E questo cambiamento è avvenuto perché un altro Martelli non potrebbe esistere. Dovevamo trovare un'altra soluzione con un direttore che avesse una diversa veste. Pertanto, la figura del direttore sarà di coordinamento. La Diverio è con noi da tre mesi e con un po' di scaramanzia dico: se il buongiorno si vede dal mattino siamo speranzosi di avere delle buonissime decadi davanti a noi. Mi sembra che si stia andando nella direzione giusta. L'immagine istituzionale di Assoenologi, invece, sarà fatta tutti gli associati, e mi riferisco in primis ai consiglieri nazionali e regionali.

Un anno fa iniziava l'Expo di Milano. Quali sono stati i vantaggi per il nostro vino? E che fine ha fatto l'idea di esportare il modello del Padiglione vino all'estero?

Innanzitutto sono più rilassato, perché la presidenza del Comitato scientifico non è stata una passeggiata. Per il resto, dico che molti avevano scambiato l'Expo per una mostra mercato. Invece non era niente di tutto questo. Expo è stato un luogo per conoscere il vino italiano. Noi dovevamo comunicarlo al mondo e ci siamo riusciti. E questo lo dobbiamo al 101% al ministro Martina, che ha voluto fortemente la creazione di un palazzo ad hoc per un prodotto dell'agroalimentare italiano, il vino. Lo ha fatto perché è conscio dell'importanza del nostro settore nella bilancia commerciale nazionale. Sull'idea del Padiglione vino all'estero penso che Vinitaly, che ha curato benissimo durante Expo, cercherà di portarla avanti.

Che ne pensa della grande richiesta di nuove autorizzazioni soprattutto per Prosecco e Pinot grigio in Veneto e Friuli Venezia Giulia?

» C'è voglia di fare affari nel vino, ma dobbiamo stare attenti a mantenere l'equilibrio tra domanda e offerta. E questo è un compito affidato ai Consorzi di tutela, che rappresentano i produttori. Sono loro che sanno bene fino a dove si può arrivare per non provocare dei danni a se stessi. Del resto, di fronte a fenomeni paranormali come il Prosecco (un vino con massima beviabilità a prezzi onesti) non si può fare altrimenti. Dico di più: ritengo che la Prosecco-mania finirebbe nel momento in cui i prezzi dovessero aumentare a causa della mancanza di materia prima. Occorre quindi dare spazio alle richieste di nuove autorizzazioni, ma sempre tenendo presente l'equilibrio del mercato.

Veniamo ai consumi. Il dato previsionale di Oiv dice che l'Italia potrebbe rivedere finalmente il segno più. Come leggere questo dato?

Ritengo questo rialzo un'inversione di tendenza, che on può che renderci ottimisti. Ma la cosa più bella che sto notando è vedere una marea di giovani che partecipano agli happy hour con il bicchiere di vino in mano. E con vini che preferiscono scegliere direttamente e consapevolmente. Questo lo considero un grande cambiamento, che dimostra come ci sia un diverso interesse per il vino. Tutto ciò a noi enologi dà la carica.

Il 2016 è l'anno in cui arriverà il Testo unico e i registri di cantina saranno digitalizzati, anche se potrebbe esserci un rallentamento per via della banda larga.

Anche queste iniziative sono fortemente volute da Martina, che ha ascoltato le associazioni. Come tutte le novità vanno provate sul campo, soprattutto la dematerializzazione dei registri il cui periodo di sperimentazione verrà prolungato. Il Testo unico riavvicina il vino alle esigenze attuali delle imprese. Ci sono aspetti che devono essere migliorati cammin facendo, ma penso che tutto quello che è successo sia il segnale dell'interesse delle istituzioni verso il nostro settore. Finalmente la politica è conscia che il prodotto vino è uno dei motori dell'agroalimentare e sicuramente il più rappresentativo. Ci guardano con occhi diversi.

Prima di concludere, non possiamo non citare Giacomo Tachis, una grande perdita per l'enologia italiana. Qual è il suo ricordo?

È stato un maestro, che ho avuto l'opportunità di conoscere da vicino a Castello della Sala. Da lui ho appreso fondamentali consigli tecnici ed etici. Con lui ho accresciuto la mia cultura del vino. La storia del vino resterà segnata dalla sua figura.

NEVADA®
WWW.NEVADAEUROPE.COM

YouWine Shop
The best choice for your wine
WWW.YOUWINE.IT

VINUMdesign
WWW.VINUMDESIGN.IT

Cantinette per vino.
Semplicemente il meglio.
Lavorazione Made in Italy.

Tabella RAL
Legno
Pietra
Inox

Climatizzatori per vino.
Adatti ad ogni esigenza.
Da 15 m³ a 250 m³.