



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

USA CHIAMA ITALIA. ACCORDO GAMBERO- MIAMI CULINARY INSTITUTE

VINITALY

Incontri b2b, area bio e Vininternational. Mantovani racconta le novità del Salone

pag. 2

PAC

Nuovo scontro a Bruxelles sui diritti di impianto. De Castro: "Ciolos tradisce i patti"

pag. 3

ACQUISIZIONI

Vignamaggio passa di mano, ma resta italiana. Parla il nuovo proprietario

pag. 5

ANTEPRIME

Quattro stelle per il Nobile. Intanto a Montalcino si brinda alla crescita dell'export

pag. 10

WORLD TOUR

I Tre Bicchieri del Gambero a San Francisco. E a Miami l'accordo con il Dade College

pag. 12



VINITALY, IL DG DI VERONA FIERE MANTOVANI RACCONTA L'EDIZIONE 2014

a cura di Gianluca Atzeni

Cosa si attende da Vinitaly 2014?

Per la prima volta abbiamo superato i 100 mila metri quadri netti e registriamo il sold out degli spazi espositivi. Sul fronte visitatori negli ultimi anni le presenze medie sono state 150 mila: vogliamo incrementarle.

Novità di questa edizione?

“International Buyer's Lounge”, incontri b2b che coinvolgono consorzi e singole aziende, da una parte, e buyer esteri dall'altra. Poi il Padiglione “Vininternational” per concentrare in un'unica area le presenze estere. Infine, il “Vinitalybio”.

A proposito, da cosa nasce la suddivisione tra Vini artigianali e Vini biologici/biodinamici?

Dalla normativa europea. La cesura è netta tra quei vini bio certificati secondo i requisiti del Regolamento europeo

e quelli che non lo sono. Vinitalybio, pertanto, è il nuovo salone specializzato, organizzato con FederBio, dedicato ai vini biologici certificati. Vivit, invece, è nato prima dell'emanazione del regolamento Ue sulla produzione di vino biologico e rimane ora la vetrina esclusiva dei vini artigianali, frutto del lavoro di quei produttori che si riconoscono nell'autenticità di un territorio e nella loro individualità.

Internet e Vinitaly. Come vi organizzerete quest'anno?

Quest'anno tutti i padiglioni e i centri servizi sono coperti da una rete WiFi capillare fruibile da espositori (tramite attivazione telefonica) e visitatori (acquistabile tramite carta di credito o scratch



card). Inoltre nei centri servizi sono state create WiFi free zone dove si può navigare gratis.

Può già darci qualche anticipazione sul forum “wine2wine”?

In calendario il 3 e 4 dicembre 2014, si configura come forum dedicato ai produttori di vino e alle più importanti aziende della filiera, pensato in particolare per gli espositori di Vinitaly. Previsti work shop, case history in chiave business e di sviluppo dell'internazionalizzazione delle aziende. È un evento trasversale, dedicato alla formazione ed aggiornamento dei nostri clienti.

L'intervista integrale su www.gamberorosso.it da venerdì 21 febbraio

Export 2013 verso il record di 5 miliardi di euro: in 11 mesi raggiunta quota 4,7 miliardi

Si avvia verso i 5 miliardi di euro l'export italiano di vini. A guardare i dati Istat tra gennaio e novembre viene eguagliato il dato di tutto il 2012 (4,7 miliardi) ma con un mese in meno. Da gennaio a novembre 2013, i volumi sono scesi del 4%, mentre gli incassi sono cresciuti dell'8%. Gli analisti Ismea ribadiscono e fanno notare il -12% degli sfusi a fronte di un +13% in valore maturato per la crescita dei prezzi alla produzione. Considerando il confezionato, il -2% in volume è ampiamente ripagato da un +6% in valore a 3,1 miliardi di euro. Tra i Paesi destinatari, segnali positivi dal Nord America con gli Usa primo paese cliente in volume (21% del totale) e in valore (25%), dove sono stati destinati 2 milioni di ettolitri (+1,6%) per 784 milioni di euro (+6,3%); bene le spedizioni in Canada (+7% a volume e 2% a valore), mentre perde terreno l'export di con-

fezionato in Regno Unito (-5%) e Germania (-3%), ma con valori a +9 e +5%. Scendono del 5,6% le consegne in Svizzera e del 6,5% in Giappone dove cala dell'1,4% anche il valore. Battuta d'arresto in Cina a -20% e in Russia a -5,7%, con valori in crescita del 4,3% e 0,3%. Nel complesso, il vino italiano, secondo Ismea, evidenzia una buona tenuta, con la crescita in Usa e anche in Uk grazie al 45% degli spumanti.

EXPORT VINO ITALIANO (gen-nov '12/'13)

	Ettolitri			Migliaia di euro		
	gen-nov 2012	gen-nov 2013	var.%	gen-nov 2012	gen-nov 2013	Var%
Conf > 2 litri*	6029009	5.316.724	-11,8	391.755	444.152	13,4
Comuni	4.718.509	4.040.515	-14,4	243.854	275.226	12,9
Dop	343.861	281.081	-18,3	41.379	40.341	-2,5
Igp	903.162	898.487	-0,5	96.278	113.896	18,3
Varietali	52.010	61.514	18,3	7.157	8.303	16,0
Altri Dop+Igp**	11.467	35.127	206,3	3.087	6.385	106,8
Confezioni < 2l*	9.896.410	9.717.543	-1,8	2.975.583	3.146.863	5,8
Comuni	1.033.430	922.337	-10,7	153.118	156.620	2,3
Dop	4.079.179	4.000.017	-1,9	1.622.688	1.699.511	4,7
Igp	4.252.583	4.222.340	-0,7	1.073.823	1.148.994	7,0
Varietali	130.901	133.781	2,2	31.726	31.815	0,3
Altri Dop+Igp**	400.316	439.069	9,7	94.228	109.923	16,7
Frizzanti	1.737.674	1.636.363	-5,8	342.078	341.842	-0,1
Spumanti	1.675.853	1.909.674	14,0	564.035	668.205	18,5
Mosti	230.157	180.624	-21,5	32.668	31.137	-4,7
Totale	19.569.104	18.760.928	-4,1	4.306.118	4.632.199	7,6

STRATEGIE. EXPO IN TOUR, I TERRITORI NON PERDANO LA GRANDE OCCASIONE

Ragionando dell'imminente Expo di Milano, la metafora kantiana del bastone storto ci viene incontro per affermare che la possibilità di raddrizzarlo dipende solo e soltanto dall'Italia. Nel senso che l'evento che inizia tra poco più di un anno deve essere il primo dossier che arriva sul tavolo del futuro ministro dell'Agricoltura. I ritardi si stanno accumulando e il tema della gestione della promozione e l'inserimento in questa del comparto vitivinicolo sono più che mai prioritari. Expo è la grande opportunità per gli operatori food and wine di incontrare il trade internazionale. E sarà importante stimolare visitatori e buyer di Expo a recarsi sui territori. Ancora una volta dipende da noi. Se è vero che Milano diventerà il centro dell'evento, anche Firenze, Torino, Verona, Bologna sono mete importanti a circa un'ora di treno. Tuttavia, se vogliamo arrivare bene sui territori, un'organizzazione logistica intelligente sarà determinante. Ma quali attrazioni potrebbero essere studiate per avvicinare al vino quelle persone che, per la prima volta, potranno conoscerlo direttamente sui luoghi di produzione? Regioni e sistemi d'accoglienza, Strade del vino, dovranno mettere in campo il meglio. I territori in questo caso diventano come dei flaconi in cui c'è dentro tutto. E questi devono muoversi secondo una logica di qualità integrata. Esempi? Le stazioni ferroviarie potrebbero trasformarsi in show room del food&wine. Immagino un desk della Valpolicella a Verona, del Barolo e Barbaresco ad Alba, del Trento Doc a Trento, oppure del Chianti a Firenze, dove il Buy Wine ha dimostrato che l'unione è la giusta strategia per favorire il business. Oppure, ancora, delle navette brandizzate che accolgano i visitatori e li conducano a visitare



le cantine. In sostanza, se Milano, centro di Expo, opererà per delle strategie urbane, le regioni circostanti dovranno scommettere su quelle extraurbane. Servono azioni sistematiche per andare coralmemente in rete.


Lorenzo Tersì wine advisor | mail@lorenzotersi.it

Vino e Pac, De Castro contro Ciolos: "Sta tradendo gli accordi"

Si riaccende la discussione sul tema dei diritti e delle autorizzazioni all'impianto dei vigneti, nelle settimane in cui a Bruxelles è in corso il confronto istituzionale sugli atti applicativi della nuova Pac. Suonano molto dure le parole del presidente della commissione agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro sui diritti di impianto: “La proposta della Commissione europea per attuare gli atti d'applicazione della nuova Politica agricola comune sono lontani dall'accordo politico raggiunto tra il Parlamento, il Consiglio e la Commissione europea. In particolare sul vino, la Commissione sta tradendo completamente l'accordo politico vietando la commercializzazione di diritti di impianto agli Stati membri che optano per il passaggio al sistema delle autorizzazioni non dal 2016 ma dal 2020”. Ma quale era l'accordo di cui parla De Castro? A giugno, nell'incontro decisivo di Bruxelles in cui è stato approvato il sistema delle autorizzazioni, il trilogio (Parlamento, Commissione e Consiglio) aveva stabilito la possibilità nel periodo di transizione di commercializzare i diritti di impianto. Al momento, però, a Bruxelles si discute proprio degli atti applicativi e la proposta del commissario della Direzione generale dell'agricoltura Dario Ciolos si basa proprio sulla “invendibilità” di questi stessi diritti. Ed è subito braccio di ferro. “Sugli atti d'applicazione della Pac” dice Ciolos “non possiamo spingersi al di là di quanto prevede l'atto di base”. Risposta di De Castro: “Anche il Parlamento vuole rispettare l'atto di base, ma la proposta sul tavolo, anche su giovani produttori, l'agricoltore attivo, la proporzionalità delle sanzioni, i pagamenti accoppiati alla produzione, non corrisponde a quanto scritto e votato dalla Commissione agricoltura del Parlamento”. Ma c'è di peggio: De Castro denuncia che “gli atti d'applicazione, soprattutto quello sul vino, andranno alla prossima legislatura e saranno approvati da eurodeputati che non conoscono a fondo l'accordo non avendo partecipato al negoziato”. — L. S.

Semplificazione, martedì 25 il Testo unico del vino arriva in Parlamento

Un anno e mezzo di lavoro, circa 50 articoli, per dare un contributo alla sburocratizzazione del sistema vino italiano. La filiera si presenterà così all'audizione del 25 febbraio davanti alle Commissioni di Camera e Senato, per la presentazione del Testo unico del vino. Due i filoni seguiti dalle organizzazioni (tra cui Assoenologi, Uiv, Agrinsieme) che hanno provato a mettere ordine nell'insieme delle disposizioni contenute nella legge 82 del 2006, nei decreti 61 del 2010 e 260 del 2000: da un lato, l'accorpamento in un unico testo e, dall'altro, la semplificazione soprattutto sul fronte controlli. L'idea di arrivare a un testo unico partì da sollecitazioni ministeriali ma è da sempre una delle esigenze più sentite dai produttori. Ora il confronto istituzionale diventa più concreto. All'incontro di martedì è probabile l'assenza della Coldiretti, che a settembre scorso decise di non far parte più del tavolo, nella convinzione che occorra una semplificazione più radicale delle norme rispetto a un loro semplice accorpamento. — G. A.



EXHIBITION
2014
VINITALY.COM

A Worldwide Passion

VERONA 6-9 APRILE
VINITALY 48ª EDIZIONE

vinitaly
Another love story in Verona

together with



GRAND TASTING
Finest Italian Wines
100 Great Producers



with patronage of



SEGUICI SU

VINITALY.COM

per informazioni: info.vinitaly@veronafiere.it

Chianti Classico, Vignamaggio passa di mano ma resta italiana al 100% a cura di Gianluca Atzeni

Brillante architetto, nato in Francia ma 100% italiano, passaporto italiano e francese, residenza a Capetown in Sudafrica, dove risiede anche sua moglie, Sonia Lesot, francese e anch'ella architetto. È Patrice Taravella, il nuovo proprietario di Villa di Vignamaggio, azienda di 150 ettari (42 vitati)

a Greve, cuore del Chianti Classico (230mila bottiglie per il 65% esportate). L'ha acquistata (cifra non resa nota) dall'avvocato romano Gianni Nunziante che la deteneva dal 1987. Del presunto interessamento di stranieri su questa proprietà, che lega la sua storia al Trecento e alla stirpe della Gioconda di Leonardo, si par-



la da diversi mesi. E a Tre Bicchieri, Taravella (che parla un italiano perfetto) tiene subito a precisare: "Non sono sudafricano ma francese di sangue totalmente italiano, i miei genitori erano piacentini, emigrati per lavoro in Francia, dove sono nato. Ora, con l'acquisto di Vignamaggio coronano un sogno: quello di tornare nella mia terra, madre della 'civilisation',

dove venivo sempre da bambino. E da luglio, dopo dieci anni a Capetown, anche mia moglie si stabilirà qui, dove avremo la nuova residenza". Perché Vignamaggio? "È un posto bellissimo, per me che mi occupo di architettura, con un occhio particolare ai giardini, è l'ideale. Ho cercato in tutta la Toscana, incontrando molte difficoltà perché gran parte delle proprietà in vendita è in

rovina. Poi ho trovato questa". Taravella confermerà tutto lo staff della tenuta, che Nunziante ha dotato anche di un agriturismo: "Non ho comprato per il solo vino, ma per tutto quello che è questo luogo. Ora mi voglio dare da fare: voglio migliorare gli spazi di lavoro, magari aumentare gli ettari e impegnarmi per produrre un vino più interessante".

Friuli, Volpe Pasini acquisisce la storica azienda Schiopetto



Volpe Pasini acquisisce Schiopetto, storica azienda del Collio fondata nel 1965. Le due aziende saranno gestite in maniera autonoma per il brand e gli obiettivi. "Le stesse reti commerciali resteranno profondamente distinte" dice a Tre Bicchieri il patron di Volpe Pasini, Emilio Rotolo "e tutta l'operazione è stata fatta nel senso della continuità e della salvaguardia dell'autonomia nei due diversi territori: i Colli Orientali e il Collio". Maria Angela Schiopetto sarà il presidente onorario dell'azienda di Capriva del Friuli (quasi 200mila bottiglie, 30 ettari vitati), insieme ai fratelli Giorgio e Carlo. Ma l'operazione non nasce da presunte difficoltà della Schiopetto: l'accordo appena siglato consentirà di sviluppare diverse sinergie, da quelle amministrative a quelle più strettamente commerciali. "In questo modo il Friuli enologico" conclude Rotolo "investe su se stesso". E non è poco, in un periodo in cui i capitali stranieri sembrano l'unica soluzione possibile.

Chianti Classico: vendite stabili, salgono produzione e prezzi dello sfuso

Il Gallo Nero chiude il 2013 in positivo su tutti i fronti. La produzione ha raggiunto 242 mila ettolitri, in aumento del 5% sul 2012 (230 mila ettolitri). In rialzo anche il prezzo dello sfuso che, fa sapere il Consorzio di tutela, ha raggiunto una media di 185 euro a ettolitro, con un +27% rispetto ai 145 euro dell'anno precedente. Buone notizie anche per le vendite, in lieve risalita dello 0,5%.

L'estero occupa l'80% dei volumi, con in testa gli Usa (31%), seguiti da Canada e Germania (10%), Regno Unito (6%), Svizzera (5%), Giappone e Paesi Scandinavi (4%). "Le vendite hanno sostanzialmente tenuto" commenta il direttore Giuseppe Liberatore "con il prezzo dello sfuso che ha fatto un bel salto in avanti". La 'gran selezione'? "Da prime stime del Consorzio si attesta per ora sull'8-9% della produzione complessiva ma" conclude "darà un impulso fondamentale". - G. A.

Se le star di Hollywood scelgono il vigneto. Anche il regista Cameron si lancia nel business

Ormai il binomio Hollywood-vino sembra essere ben rodato: dopo Francis Ford Coppola e la coppia Brad Pitt e Angelina Jolie, adesso tocca a James Cameron buttarsi nel mondo della produzione vitivinicola. Pare, infatti, che pochi giorni fa il regista di Titanic e Avatar abbia acquistato una proprietà in British Columbia (Canada), la Beaufort Vineyard & Estate Winery. Una piccola cantina, con tre ettari di vigneto ed una produzione di 2 mila casse all'anno, fondata nel 2006 da Jeff e Susan Vandermolten, che comunque continueranno ad occuparsi della proprietà in qualità di enologi e consulenti. Tra i vini prodotti, un pinot noir rosé e un rosso frizzante. Chissà se anche il suo vino riuscirà ad ottenere un successo titanico...



supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile, Andrea Gabrielli, Marco Sabellico, Lorenzo Tersì, Attilio Scienza

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

Concessionaria Poster Pubblicità

Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma

06.68896911 | poster@poster-pr.it

ENO MEMORANDUM

22 febbraio

Vini naturali a Roma
Westin Excelsior Rome
via Veneto 125
dalle 14

fino al 23 febbraio
ingresso 20 euro
www.vininaturali
aroma.com

23 febbraio

**"Vini ad Arte"
anteprima
del Romagna Sangiovese**
Faenza

Museo Internazionale
delle Ceramiche
dalle 14 alle 19
fino al 24 febbraio

24 febbraio

**Vinisud
Salone internazionale
dei vini mediterranei**
Montpellier (Francia)
fino al 26 febbraio

26 febbraio

**Assemblea elettiva
della Cia**
Roma
Auditorium della Tecnica
fino al 27 febbraio

1 marzo

**Anteprima
Montepulciano
d'Abruzzo**
Chieti
Centro espositivo
Camera commercio
fino al 3 marzo

2 marzo

Terre di Toscana
Lido di Camaiore (Lu)
Una Hotel
fino al 3 marzo
www.terreditoscana.info

12 marzo

Mostra Vini di Bolzano
Castel Mareccio
fino al 16 marzo

15 marzo

I Fiumi del vino
Mira - Venezia
Villa dei Leoni
fino a domenica 16 marzo

16 marzo

**Anteprima Bardolino
e Chiaretto**
200 vini in degustazione
Lazise, Verona

23-25 marzo

ProWein
Düsseldorf
Germania
www.prowein.com

6-9 aprile

Vinitaly
Veronafiere
Verona
www.vinitaly.com

25 aprile

Fiera Nazionale VINUM
Alba (Cn)
fino al 4 maggio

fino ad aprile

**Cinemadivino
con degustazione**
www.cinemadivino.net

VINI&SCIENZA.

**LA ZONAZIONE VITICOLA
PER VALORIZZARE LUOGHI E VINI**

Se analizziamo il termine "eccellenza", con il quale si definisce il livello della qualità di un vino, ci rendiamo conto che questo può essere attribuito solo a pochi vini che sono il risultato di un progetto di produzione che si realizza controllando ogni sua fase nei minimi dettagli. Il verbo "eccellere" deriva dal latino ex-celle-re, che vuol dire "spingere fuori", non identifica quindi un livello più alto nello stesso ambito, ma lo "spingere fuori" significa entrare in un ambito diverso. L'eccellenza si declina su due parole chiave, il terroir ed i crus. Il terroir viticolo è un concetto recente che assolve a necessità pratiche ed ideologiche. Sul versante ideologico deve riuscire a persuadere il consumatore dell'originalità di alcuni suoi vini, prodotti in ambiti delimitati, su quello pratico ha invece la finalità operativa di favorire una migliore espressione qualitativa del vitigno in determinate condizioni pedo-climatiche. La definizione tradizionale di terroir è però monodimensionale in quanto basata essenzialmente sugli effetti del suolo e del clima, sul vino, in una scala spaziale ridotta, mentre appare sempre più importante il ruolo dell'uomo. La zonazione viticola è soprattutto uno strumento scientifico per caratterizzare e conoscere il rapporto tra i vitigni e gli ambiti pedo-climatici dove sono coltivati. Inoltre con le conoscenze che apporta ai meccanismi di funzionamento del terroir, consente di valutare indirettamente le risorse naturali dei diversi ambienti del territorio indagato e di adeguare di conseguenza le somministrazioni degli input energetici (acqua irrigua, concimi, antiparassitari, etc) ai reali fabbisogni delle piante. È il primo passo per una applicazione diffusa delle tecniche di proximal sensing per giungere alle mappe di prescrizione che vengono realizzate in funzione del vigore, della produttività e della struttura della chioma e che consentono di intervenire di anno in anno in modo differenziato a seconda dell'andamento stagionale, a livello agronomico (diradamenti, cimature, sfogliature, etc) e negli apporti di concimi ed antiparassitari in funzione delle reali necessità della coltura.



Attilio Scienza

Ordinario di Viticoltura
Università degli Studi
di Milano

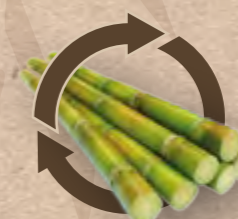


NOMACORC®
Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI
DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO



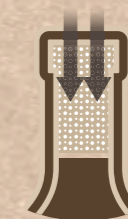
**La prima chiusura
al mondo senza
impronta di carbonio**



Polimeri rinnovabili
di origine vegetale



100 %
riciclabili



Gestione ottimale
dell'ossigeno

Nomacorc SA Italia | via L.Dalla Via, 3B
centro direz.Summano, torre A, piano 5°
36015 Schio (Vi) | Italia | www.nomacorc.com
tel: +3904451656521 | fax: +3904451656136

L'essenza di Chardonnay
brinda con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.



Gambero Rosso
2014
Tre Bicchieri



LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

Lo Sparviere - Via Costa, 2
25040 Monticelli Brusati (Bs)
Tel. +39 030 652382
www.losparviere.com

Bordeaux, andata e ritorno

▲ a cura di Loredana Sottile

MIGLIAIA E MIGLIAIA DI Km per oltrepassare le frontiere e giungere a destinazione, per poi rifare tutto il percorso, altre migliaia e migliaia di km in senso inverso, fino al ritorno a casa. È questo il destino di parecchie bottiglie di Bordeaux che non trovando posto sugli scaffali all'estero, finiscono per essere immesse nuovamente sul mercato locale. I numeri parlano per il 2012 di 48 milioni di euro (questo il valore delle bottiglie in questione), nel 2011 di 62,8 milioni e nel 2010 di 39,7 milioni. "Una routine che non desta preoccupazioni", prova a minimizzare il portavoce del Conseil Interprofessionnel du Vin

de Bordeaux (Civb), Valerie Descudet "le cifre sono forse lo 0,3 % del volume totale esportato e molto poco del vino re-importato proviene da fuori Europa". Tuttavia, a ben guardare questa "routine" non ha termini di paragone con quel che succede con le altre denominazioni. Giusto per fare un esempio in Borgogna il "vino di ritorno" non oltrepassa, in valore, i 7 milioni di euro. Se, inoltre, si dà un'occhiata ai numeri dell'export, si vedrà che il Bordeaux, già di per sé, non sta vivendo una fase positiva: nel 2013, secondo i dati da poco rilasciati dalla Fevs (Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France) l'export ha registrato un -2,4% in volume a 25 milioni di casse e un -6,7% in valore a 2,1 miliardi di euro. Con le

rese di cui sopra, il quadro è completo. Ma il fenomeno, oltre che tra gli addetti ai lavori, genera preoccupazioni anche tra i consumatori, insospettiti da una discutibile conservazione del vino stesso, sballotato così da un mercato all'altro. Le dogane francesi, infatti, pur stimandone il valore, non sanno quale percorso abbiano fatto le bottiglie, né può appurarne la qualità una volta che le reimmette in patria. I wine merchant, dal canto loro, si guardano bene dal rivelarne la reale provenienza, anzi molti di loro cercano di rassicurare i clienti dicendo che i loro vini non hanno mai lasciato i magazzini. E alcuni consumatori per tagliare la testa al toro, finiscono per comprare direttamente dagli Chateaux.

▲ IL MIO EXPORT. Enrico Viglierchio - Castello Banfi

1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

L'export si attesta sul 60% del totale del nostro fatturato.

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

Non esistono mercati in cui si vende meglio o peggio in assoluto, esistono piuttosto mercati più o meno difficili. Noi stiamo andando bene sia nei Paesi più maturi, come Usa, Germania, Svizzera, Canada, sia in quelli più "nuovi", vale a dire Russia, America centrale con il Messico in testa; ottimi risultati li stiamo ottenendo anche in tutta l'area caraibica. Inoltre, mi sento di aggiungere, il lavoro di consolidamento fatto in Asia sta iniziando a dare buoni risultati.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

In alcuni Paesi è un ostacolo enorme per le importazioni, spesso ostacolate da tassazioni molto alte e da complicati iter burocratici difficili da comprendere.

4. CI RACCONTI UN ANEDDOTO (POSITIVO/NEGATIVO) LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

In una presentazione in Cina mi è stato chiesto dove si trova l'Italia! Direi che la strada della comunicazione ed educazione del potenziale nuovo consumatore del vino italiano è ancora molto lunga.



Castello Banfi | Castello di Poggio alle Mura | Montalcino | www.castellobanfi.com

NEL PROSSIMO NUMERO
CANTINE PALA

Dopo Chianti Classico e Vernaccia di San Gimignano, è l'ora del Nobile di Montepulciano (quattro stelle all'annata 2013) e del Brunello (21-24 febbraio). Numeri, mercati di sbocco, previsioni e anche qualche fuori programma...

Montepulciano e Montalcino presentano i loro vini

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

L'anteprima del Nobile

“**I**N CANTINA, ORMAI DA TRE ANNI, NON ABBIAMO più giacenze” racconta Andrea Natalini, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano “*pertanto la possibilità di valutare un incremento del potenziale viticolo, è diventata reale*”. Insomma quando c'è equilibrio tra produzione e domanda è bene prepararsi per il futuro tanto più che l'estero continua a tirare. A Montepulciano, dove sono state assegnate quattro stelle all'annata 2013, e dove sono stati presentati il Nobile 2011, la Riserva 2010 e il Rosso di Montepulciano 2013, l'export segna un +8% rispetto al 2012 raggiungendo il 76 % del totale mentre il restante 24% è commercializzato in Italia. La Germania, storico mercato per il Nobile, è arrivata ad assorbire il 48% dell'export, crescendo del 4 % rispetto al 2012 e tornando ad essere il mercato di riferimento. Buona anche la performance degli Usa che nel 2013 segnano 17,5% (+1,5% rispetto al 2012). In questo quadro c'è da registrare il deciso balzo in avanti dei mercati asiatici che nel 2013 sono passati dall'8,1 al 12 %. Stabili invece le vendite dirette in azienda (19%) che risultano equivalenti al commercializzato in Toscana (19%).

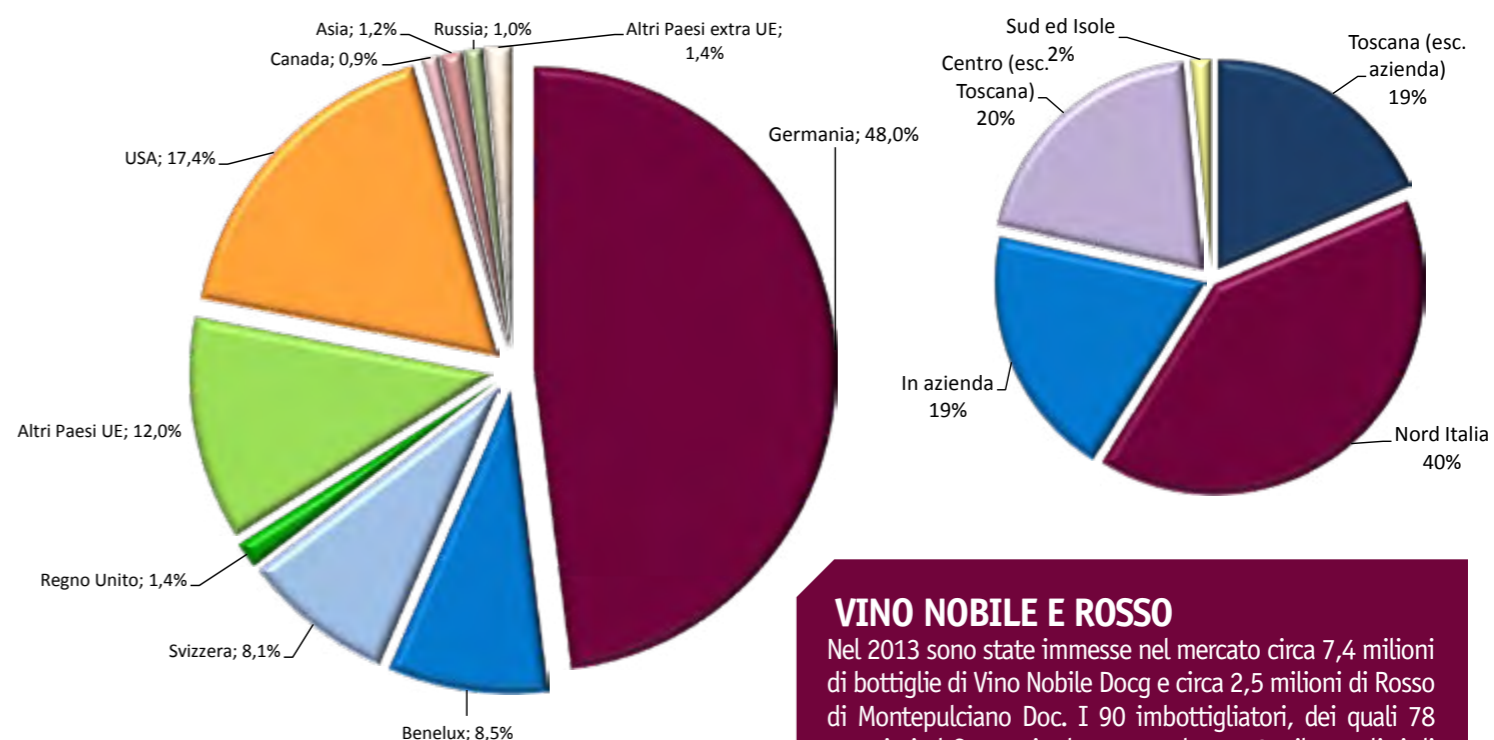
UN MOTORE DEL TERRITORIO

Il Vino Nobile è una locomotiva che vale 500 milioni di euro, di cui oltre 200 milioni di valore patrimoniale delle aziende agricole, circa 150 milioni dei vigneti (150 mila euro di media per ettaro) e 65 milioni di euro il valore medio annuo della produzione vitivinicola. Dal punto di vista occupazionale sono oltre 1000 i dipendenti fissi e altrettanti sono gli stagionali che lavorano nei 2200 ettari vitati sui 16.500 della superficie comunale. Hanno partecipato all'Anteprima 40 cantine, il più alto numero negli ultimi anni. Da segnalare che nel 2013 la quota di Vino Nobile gestita degli imbottiglieri è calata del 10% raggiungendo il 30% rispetto al 70% dei produttori.

IL VINO NOBILE E LA SOSTENIBILITÀ

Il Consorzio del Vino Nobile, l'Amministrazione comunale e l'Università Guglielmo Marconi di Roma, hanno dato il via ad un progetto per abbattere le emissioni di anidride carbonica prodotta durante il ciclo di produzione del Vino Nobile, dalla vigna sino al trasporto della bottiglia al consumatore finale. Il territorio poliziano che può vantare esperienze molto avanzate in questo ambito (la Carta di Montepulciano) ha come obiettivo di arrivare alla neutralità delle emissioni, entro il 2020. >>

EXPORT 2013 NOBILE DI MONTEPULCIANO



VINO NOBILE E ROSSO

Nel 2013 sono state immesse nel mercato circa 7,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile Docg e circa 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano Doc. I 90 imbottiglieri, dei quali 78 associati al Consorzio, hanno prodotto 56 mila ettolitri di Vino Nobile e circa 17 mila di Rosso di Montepulciano.

Benvenuto Brunello 2014

“**N**ON CI POSSIAMO LAMENTARE” DICE FABRIZIO Bindocci, presidente del Consorzio “*l'export è aumentato ancora, passando dal 65% del 2012 al 67% del 2013*”. Non sono solo gli Stati Uniti ad assorbire più Brunello (dal 25% al 28%), ma anche i mercati asiatici (15%) e il centro America (10%). Il successo mondiale si è riversato anche sul territorio dove il sistema enoturistico e d'accoglienza ha chiuso il 2013 passando dai 29 milioni agli oltre 30 milioni nel 2013 (+5%). In aumento anche le presenze turistiche (+6%) sia italiane sia straniere con una prevalenza di queste ultime (+3 mila) rispetto all'anno scorso. Un leggero calo dovuto all'andamento stagionale si è avuto nella produzione, che nel 2013 si è fermata a 12,7 milioni di bottiglie: 8,1 milioni di Brunello (-12%), 4,3 milioni di Rosso (-4%), in linea con l'anno precedente mentre il Sant'Antimo con 290 mila segna -19%. Il decremento della produzione ha inciso relativamente sul fatturato complessivo delle aziende di Montalcino: 165 milioni di euro, contro i 167 milioni del 2013. Nonostante ciò, i prezzi dello sfuso continuano ad essere molto alti specialmente se rapportati alle quotazioni delle aree limitrofe. Per il Brunello si tratta sulla base 900/1000,00 euro al quintale e 350/400 per il Rosso. Remunerazioni elevate anche per chi produce

le sole uve sangiovese da Brunello. Racconta Francesco Ripaccioli, vicepresidente del Consorzio con la delega alla promozione e comunicazione, “*L'abbassamento delle rese a 65 quintali sta dando tutti i suoi frutti, non solo perché i prezzi tengono e c'è una sempre maggiore attenzione al vigneto ma così si è innescato un meccanismo virtuoso che favorisce il declassamento del Brunello e l'innalzamento della qualità del Rosso. La nostra è una scelta che sta pagando in tutti i sensi*”. Insomma quel difficile biennio 2008/2009 quando i prezzi erano scesi, adesso è solo un ricordo. Qualche brivido però non manca mai. Il sequestro nella zona della Velona (Castelnuovo dell'Abate) di una partita di 445 ettolitri di vino, che ha comportato per i responsabili dell'azienda numerose denunce (violazioni urbanistiche, relative all'autorizzazione sanitaria, infrazioni di carattere amministrativo, ecc.), ha movimentato i giorni che precedono Benvenuto Brunello. Un altro motivo di preoccupazione potrebbe essere il progetto di costruzione di una centrale geotermoelettrica nel territorio del comune di Montenero d'Orcia, sul versante dell'Amiata. Per ora però ci si limita a saperne di più. A Montalcino dal 21 Febbraio in degustazione ci saranno il Brunello di Montalcino 2009, la Riserva 2008, il Rosso di Montalcino 2012 oltre a Moscadello e Sant'Antimo. La presentazione dell'annata 2013, invece si terrà il 22 presso la Chiesa di Sant'Agostino.

San Francisco-Chicago: dal brindisi sotto il Golden Gate fino alla storica firma tra Gambero Rosso e Miami Culinary Institute per diffondere il made in Italy nel mondo. Ultima parte di un lungo viaggio ad alta concentrazione di qualità

Italia-Usa: un filo diretto per valorizzare le eccellenze del Belpaese

▲ a cura di Marco Sabellico

"If you are going to San Francisco"

SAN FRANCISCO: OLTRE 2300 PERSONE HANNO affollato il Festival Pavillion di Fort Mason lo scorso 13 febbraio per la degustazione dei Tre Bicchieri e la presentazione dell'edizione 2014 di Italian Wines. L'evento del Gambero Rosso è ormai un classico in città, e attira ogni anno migliaia di appassionati di vino e di operatori del settore della California e degli Stati vicini. Si tiene in una storica struttura militare dagli spazi amplissimi, ora riconvertita a centro espositivo, nella North Bay, all'interno del Golden Gate National Recreation Area, tra Aquatic Park e Marina Green, proprio di fronte all'isola di Alcatraz. Qui i 135 produttori premiati hanno offerto i loro migliori vini, più di 200 etichette, al flusso continuo di visitatori che ha affollato il padiglione. S'è trattato del terzo evento dell'American Tour dei Tre Bicchieri 2014, che ha chiuso in maniera trionfale il viaggio in Usa del Gambero Rosso e dei produttori premiati, dopo New York e Chicago.

"SAN FRANCISCO È UNA DELLE CITTÀ PIÙ AFFASCINANTI degli States" ci dice **Duccio Corsini** della toscana Fattoria Le Corti "ha una grande cultura del vino, grazie alla vicinanza con le zone storiche dell'enologia Usa, Napa e Sonoma Valley. Qui il vino è di casa, basta guardare l'assortimento incredibile delle enoteche e delle carte dei vini dei ristoranti. È importante venire in città. Io ho incontrato distributori, agenti e clienti provenienti anche dal Texas, dal Nevada... I colleghi mi dicono di operatori dell'Oregon, dell'Arizona e di altri stati ancora. È un mercato dinamico, importantissimo per fatturato. E va presidiato". "Qui c'è un'atmosfera bellissima, rilassata, uno stile di vita a misura d'uomo" ci racconta **Angela Piotti** della marchigiana Velenosi "e una scena gastronomica tra le più dinamiche d'America. I nostri vini piacciono moltissimo, soprattutto quelli da vitigni autoctoni. I consumatori qui sono evoluti e competenti". Ottime notizie per il vino italiano, insomma, che in un panorama di calo dell'import enologico (-9,4%) ha mantenuto sostanzialmente il suo primo posto (con un -0,5% in quantità) aumentando per fatturato del 6,6%, acueno il divario con i competitor, dove seppur in flessione solo la Francia tiene (-1% in quantità, +4,8% in valore), mentre il calo è assai sostenuto in quantità e valore per i vini di Australia, Cile, Argentina. »



In Florida firmato l'accordo tra Gambero Rosso e Miami Culinary Institute

ALTRA CITTÀ, ALTRO EVENTO. A CONFERMA DELL'IN-teresse per la scena enogastronomica italiana il Gambero Rosso, durante il tour americano, ha firmato (o per essere precisi lo sta firmando mentre ne scriviamo) un'importante accordo per la didattica con il Miami Dade College, una delle più importanti e quotate università statunitensi, forte di ben sette Campus e di 175mila studenti. Obiettivo? Diffondere la cultura del made in Italy nel mondo. Con questa partnership gli studenti più meritevoli avranno la possibilità di frequentare le scuole di cucina delle Città del gusto sparse in tutta Italia: Roma, Catania, Palermo, Torino, Napoli e Milano. Così, grazie a questo filo diretto Italia-Florida, anche gli Stati Uniti potranno vivere in prima persona l'esperienza della vera cucina italiana. Il Memorandum of Understanding, appena firmato nella cerimonia organizzata a Miami all'MDC's Wolfson Campus, prevede l'istituzione da parte di Gambero Rosso di borse di studio dedicate agli studenti più promettenti dell'MCI, una sinergia tra Gambero Rosso Channel e la stazione

televisiva del College e occasioni di confronto diretto con gli esperti sui temi delle tradizioni gastronomiche e sulla conoscenza approfondita del vino italiano. "La firma dell'accordo con un'istituzione prestigiosa quale il Miami Dade College" è il commento di Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso Holding "è il frutto dell'impegno a lungo termine che Gambero Rosso svolge nel comunicare e promuovere le eccellenze Made in Italy all'interno dei mercati più significativi per l'esportazione di prodotti alimentari e di vini italiani. Oggi più che mai il mondo vuole godere e conoscere tutto del food&wine made in Italy. Questo trend positivo ha portato attenzione a un fenomeno che limita drasticamente il potenziale volume delle esportazioni di prodotti alimentari italiani, il cosiddetto Italian sounding, ovvero la contraffazione nella riproduzione di famosi prodotti tradizionali italiani. Il problema può essere eliminato e combattuto soprattutto con l'educazione dei consumatori e dei professionisti, chef, ristoratori, F&B manager tra i tanti addetti al settore di tutto il mondo". Non è il primo accordo siglato in tal senso da Gambero Rosso: partnership simili sono già state avviate con il Dusit Thani College a Bangkok e con l'International Culinary Institute presso l'Hospitality Industry Training and Development Centre (HITDC) & Chinese Cuisine Training Institute (CCTI) di Hong Kong. »



» I maestri vignaioli si presentano a Chicago

IL TOUR NEGLI STATES HA ANCHE DATO L'OCCASIONE a nuove realtà di presentarsi al mondo. Qualche giorno fa sotto l'egida del Gambero Rosso ha fatto la sua prima uscita internazionale l'associazione dei Maestri Vignaioli Italiani. Si tratta di un consorzio di una dozzina di aziende dal Piemonte alla Sicilia – compresa una distilleria, Villa Zarri dall'Emilia Romagna - che condividono la stessa filosofia in vigna ed in cantina, e producono vini (e distillati) di territorio, con passione e qualità. A Chicago un seminario di degustazione ha fatto conoscere i loro vini a 40 operatori, giornalisti e blogger che hanno potuto, così, compiere un giro d'Italia enologico alla presenza dei produttori. *“Fare gruppo è fondamentale”* dice **Massimo Pastura** della Cascina La Ghersa, Monferrato *“ci si presenta con maggiore autorevolezza, si fa massa critica, si ottiene un impatto migliore sui mercati. Maestri vignaioli nasce per questo. Siamo un gruppo di vignaioli legati da rapporti di stima professionale e amicizia personale. E siamo tutte aziende a conduzione familiare”*. *“Ma non è solo questo la nostra prerogativa”* gli fa eco **Alessandro Starrabba**, della Conti Malacari, nel Piceno *“siamo specializzati nelle uve autoctone, e lavoriamo a basso impatto ambientale, all'insegna della sostenibilità, per prodotti sempre più sani e più autentici”*. *“L'unione fa la forza”* conclude **Paolo Trappolini** dell'azienda omonima *“e il successo di iniziative come questa ci fa capire che siamo sulla strada giusta. E cresceremo. In numero e qualità”*. Approvazione anche dalla

stampa estera: *“Queste iniziative sono occasioni eccellenti per assaggiare prodotti di livello, frutto di una selezione”* ci ha detto Troy Fergen, dell'autorevole sito Minority Wine Report *“e un'occasione unica di dialogo con i produttori”*. *“La passione e l'amore che questi vignaioli mettono nel loro lavoro è sorprendente”* chiosa Donna L. Binbek, Editor-in-Chief del Pour Magazine di Chicago.

I MAESTRI VIGNAIOLI

PIEMONTE

Cascina La Ghersa – Monferrato, Gavi, Colli Tortonesi
Cantina Stroppiana – Langhe

VENETO

Rubinelli Vajol – Valpolicella
Dal Din Spumanti – Valdobbiadene

TOSCANA

Guado al Melo – Bolgheri
Terralsole - Montalcino
Fattoria di Rodano - Chianti Classico

MARCHE

Conti Malacari – Conero, Castelli di Jesi

LAZIO

Trappolini – Orvieto, Teverina

BASILICATA

Cantine del Notaio – Vulture

SICILIA

Ferreri e Bianco – Belice

EMILIA ROMAGNA

Villa Zarri – Brandy Italiano

C'È DEL NUOVO IN MANDRAROSSA



GIUSEPPINA OGNIBENE, MENFI - SICILIA

MENFI, ESTREMO SUD DELLA SICILIA. TERRA VOCATA E INCONTAMINATA, DI GRANDE TRADIZIONE AGRICOLA E ANTICA SAPIENZA CONTADINA CHE SI TRAMANDANO DA GENERAZIONI, PER DARE VITA AD UNA COMUNITÀ SEMPLICE E SANA. È QUI CHE NASCE MANDRAROSSA, INTERPRETANDO I VALORI AUTENTICI DELLA SUA TERRA IN CHIAVE INNOVATIVA, PER DARE VITA A VINI PIACEVOLI E DI PERSONALITÀ DISTINTIVA. COSÌ A FIANCO DEL GRECANICO E NERO D'AVOLA, VITIGNI TIPICI DELL'ISOLA, ED AGLI INTERNAZIONALI CHARDONNAY, SYRAH E MERLOT, MANDRAROSSA COLTIVA UVE SPERIMENTALI QUALI VIOGNER, FIANO, SAUVIGNON BLANC, PETIT VERDOT, PER DARE VITA A VINI UNICI, FIGLI DI UNA SICILIA NUOVA E MAI VISTA.



MANDRAROSSA



USA TOUR. San Francisco, ultima tappa del Tre Bicchieri World Tour negli Stati Uniti: oltre 2300 persone al Festival Pavillon di Fort Mason per la degustazione dei vini italiani (foto 1-4). In Florida, invece, è stato firmato l'accordo tra Gambero-Rosso e Miami Culinary Institute per la valorizzazione

del Made in Italy e la creazione di un filo diretto tra Italia e Usa. (foto 8-10). Infine a Chicago si è tenuta la presentazione dell' associazione Maestri Vignaioli Italiani e la degustazione dei loro vini (foto 5-7) Prossima settimana il tuo Vini d'Italia 2014 porterò altre eccellenze del Belpaese a Londra.



villasandi.it

VILLA SANDI

1 Territorio Magico

Villa Sandi rappresenta uno tra i primi e più affermati produttori di Prosecco DOC e Valdobbiadene DOCG. Un paesaggio unico con una tradizione secolare.

3 Bicchieri Gambero Rosso

Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Villa Sandi "Vigna la Rivetta", prodotto nell'omonima tenuta, si aggiudica il prestigioso premio.

6 Spumanti Opere Metodo Classico

Riserva Amalia Moretti, Brut, Extra Brut, Rosé, Millesimato e Riserva maturano nelle antiche cantine sotterranee dai tre ai sette anni.

70 Paesi del Mondo

Profumi, sapori e atmosfere per scoprire la tradizione italiana. I vini di Villa Sandi sono presenti in settanta Paesi nel mondo.

1 Merlot

Da un rinomato e generoso vitigno nasce Còrpore, il grande rosso di Villa Sandi. Un vino che nel nome esprime il carattere forte dei vini nobili.

1,6 Km di antiche gallerie

Le settecentesche gallerie sotterranee, che si estendono a una profondità tra i sette e i dieci metri, creano un ambiente ideale per la maturazione dei vini.



Grazie a un affinamento di **5** anni sui lieviti,

premiato per **4** anni consecutivi

con i prestigiosi **3** bicchieri del Gambero Rosso.

Ottenuto da **2** vitigni d'elezione,

è diventato il numero **1**



ZERO



Cantina Maestra
ENRICO SERAFINO

www.enricoserafino.it



Bevi Enrico Serafino responsabilmente

sgaitalia.it