



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



## USA COAST TO COAST SULLE NUOVE ROTTE DEL VINO

### BREXIT

"Niente aumenti sui vini italiani nel Regno Unito". L'ambasciatrice Uk rassicura la filiera

### EXPORT

Rossi toscani al top: 518,6 mln di euro nel 2018. E il Chianti Docg rilancia: 1 mln di hl nel 2025

### CONSORZI

Il Nobile di Montepulciano tenta la strada dell'unità: i progetti del neo presidente Rossi

### CONSUMI

Il 25% dei clienti chiede vino bio, in testa bollicine e rosati. Lo studio di Signorvino

### DOP&IGP

Sono 1,5 mld le bottiglie certificate. Ora Valoritalia chiede di eliminare le distorsioni di mercato



### Sulle tracce del vino marino alla moda dei Greci di Chio

Ripercorrere l'antico metodo di produzione del vino dei greci dell'isola di Chio, quelli che Varrone definiva i "vini dei ricchi". Si chiama Nesos l'ambizioso progetto per la realizzazione di un "vino marino", che vede la collaborazione dell'azienda agricola Arrighi e del professor Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura all'Università degli studi di Milano. In questa immagine, scattata nel 2018 nelle acque dell'Isola d'Elba, nella famosa baia di Porto Azzurro, il sommozzatore sta ricevendo una nassa contenente delle uve Ansonica. Immerse per cinque giorni a dieci metri di profondità, in funzione antisettica proprio come era in uso tra i Greci, le uve sono state adagiate su cannuce al sole ad asciugare, senza che il sale sia stato lavato. La macerazione e l'evoluzione in anfora in presenza delle bucce (senza aggiunta di solfiti o lieviti), seguite da un passaggio in bottiglia, hanno dato origine a 50 bottiglie di vino (non in vendita), che è stato analizzato dall'Università di Pisa (corso di Enologia e Agraria) e che sarà pronto a settembre.

Il racconto di questo esperimento straordinario è stato l'oggetto del documentario "Vinum insulae" (vedi trailer [www.facebook.com/cosmomediaproduzioni](http://www.facebook.com/cosmomediaproduzioni)), prodotto da Stefano Muti (Cosmomedia), vincitore al Festival international Oenovideo di Marsiglia dei premi come miglior cortometraggio e del premio speciale della **Revue des Œnologues**, per l'**originalità** e il **valore della sperimentazione**. Il lavoro è stato selezionato tra 144 video provenienti da 17 Paesi ed è l'unico premiato dei tre video italiani in concorso. I premi verranno consegnati al Palazzo del Lussemburgo a Parigi, lunedì 14 ottobre prossimo. – G. A.

## IMPRESE. La filiera del vino a confronto. Pronto documento strategico per Centinaio

Strategia comune per il vino italiano sui mercati internazionali e riorganizzazione delle Dop. Sono due dei temi emersi, nell'incontro a Roma, delle principali sigle del settore (Confagri, Cia, Alleanza cooperative agroalimentari, Copagri, Uiv, Feder-vini, Federdoc e Assoenologi). Sul primo punto, le associazioni intendono confrontarsi con il Ministro per le Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Gian Marco Centinaio, proponendo di sviluppare una strategia comune. Tema su cui il vino italiano sta insistendo da diversi anni con tutti i ministri che si alternano al Mipaaf. **L'obiettivo è monitorare e approfondire la congiuntura economia del vino per agevolare le scelte strategiche e le decisioni dei prossimi anni.** Sul secondo punto, le associazioni sono pronte a proporre una riorganizzazione a una razionalizzazione del numero delle Dop e Igp e delle caratteristiche di riconoscimento dei rispettivi sistemi a denominazione. L'obiettivo, in questo caso, è valorizzare il vertice della piramide qualitativa modificando i requisiti di base per il riconoscimento delle Docg, contenuta nell'articolo 33 (comma 1) del Testo unico del vino.

In materia di schedario viticolo, la filiera chiede di poter conoscere in modo puntuale i dati produttivi, per assicurare anche certezza giuridica agli operatori. L'auspicio è quello di avviare un progetto per mettere in comune i dati dello schedario viticolo e del registro telematico del Sian. Per quanto riguarda il mercato italiano, si auspica un confronto generale per puntare a un equilibrio di medio-lungo periodo. In che modo? Assicurando la certezza del dato produttivo, evitando pratiche sleali che generano speculazione; valutare la riduzione delle rese massime per i vini senza indicazione geografica, con un valore



specifico anche per i vini varietali.

Infine, considerato il cambiamento dei consumi sul mercato nazionale, secondo le associazioni occorre avviare in tempi stretti una riflessione per valorizzare la cultura del vino e la tradizione agroalimentare italiana. Passo altrettanto decisivo sarà

lo sviluppo di una rete di ricerca e di collaborazioni che aiuti le stesse organizzazioni nelle scelte strategiche in vista della nuova Pac. Dall'incontro, infatti, è emersa l'esigenza di un sostegno alle attività di ricerca e innovazione che siano condivise a livello territoriale e nazionale.

### "Nessun dazio sui vini italiani in Uk": l'ambasciatrice rassicura la filiera

"Il Regno Unito, anche in caso di un'uscita senza accordo dall'Unione europea, non applicherà dazi ai vini importati dall'Italia". Sono le rassicuranti parole pronunciate dall'ambasciatrice del Regno Unito in Italia, Jill Morris, durante l'incontro a Roma con i presidenti della filiera del vino italiano. "La scelta dei britannici di lasciare le istituzioni europee non va letta come un segnale di chiusura, né come un'azione che vuole minare l'armonia del libero mercato. Governo britannico e negozianti sono al lavoro per limitare gli effetti di questo passaggio su cittadini e settore produttivo", ha detto Morris, garantendo il massimo impegno affinché "non vengano inserite inutili e dannose barriere al commercio internazionale".

## L'ESPERTO RISPONDE

### Che significa il termine Superiore in un vino?



Non sempre al consumatore è chiaro il reale significato di questa parola abbinata a un vino, ma è spinto a sceglierlo invogliato dall'idea che l'uso dell'aggettivo "superiore" si traduca comunque in un livello qualitativo più elevato rispetto ad altri vini. Ed effettivamente è proprio così. La menzione tradizionale "superiore", presente nel portale E-Bacchus dell'Unione Europea e riservata esplicitamente al nostro Paese, può essere attribuita, infatti, solo a vini a Doc o Docg (possibilità esclusa nel caso dei vini indicazione geografica tipica) che abbiano una serie di elementi caratterizzanti, descritti all'art. 31 della legge n. 238/2016.

Nello specifico, gli elementi richiesti per il vino in questione sono alcune caratteristiche qualitative più elevate rispetto a quelle richieste per le rispettive denominazioni:

- 1) una resa per ettaro delle uve più bassa (inferiore di almeno il 10%);
- 2) un titolo alcolometrico minimo più alto (maggiore dello 0,5% in volume sia per quanto riguarda quello potenziale naturale delle uve sia per quello minimo totale dei vini al consumo).

Si rammenta che tale menzione può essere utilizzata solo se prevista specificamente dal disciplinare di produzione del vino e non può essere abbinata in etichetta alla menzione "riserva" (usata per vini DO che siano stati sottoposti a un periodo di invecchiamento particolare) o "novello" (se il vino a DO/IG presenta i requisiti dell'allegato 7 del d.m. 13 agosto 2012), salvo alcune denominazioni di vecchio riconoscimento. Alcuni vini a denominazione di origine controllata e garantita includono già nel nome stesso la menzione tradizionale "superiore", che quindi, deve essere riportata in etichetta di seguito al nome geografico della relativa Dop (Aglianico del Vulture superiore Docg, Barbera del Monferrato superiore Docg, Bardolino superiore Docg, Dolcetto di Ovada superiore Docg, Frascati superiore Docg, Soave superiore Docg e Valtellina superiore Docg) e quindi la menzione tradizionale "superiore" non può essere riportata in modo separato. Sono oltre 100 gli altri vini a Dop che prevedono la menzione tradizionale "superiore", ma non nel nome stesso della Dop, ed in questo caso essa può essere riportata in modo separato dal nome della Dop.

– a cura del Servizio Giuridico dell'Unione Italiana Vini – serviziogiuridico@uiv.it

## AGROALIMENTARE. Bando Ismea, chiesti investimenti per 338 mln di euro



Pubblicati i risultati del bando Ismea per il sostegno agli investimenti delle imprese agricole ed agroalimentari attraverso interventi di finanza agevolata. Complessivamente sono state 48 le domande presentate, per un totale di 338 mln di euro di finanziamenti richiesti, oltre tre volte la dotazione finanziaria messa a disposizione dell'Istituto (100 milioni di euro). La gran parte delle domande riguardano la modernizzazione delle imprese e lo sviluppo di tecnologie innovative, ma anche la ristrutturazione aziendale e la creazione di nuove strutture, l'internazionalizzazione e la crescita dimensionale.

**Lombardia, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia sono i territori con più richieste**, mentre a livello settoriale i comparti produttivi più coinvolti sono quello zootecnico, ortofrutticolo e vitivinicolo.

Le domande giudicate ammissibili proseguiranno l'iter istruttorio per la valutazione economica e finanziaria dei piani di investimento. "Il forte interesse manifestato dell'intera filiera agroalimentare" secondo il direttore generale di Ismea, Raffaele Borriello, "conferma la necessità di rafforzare l'intervento pubblico per rilanciare gli investimenti in un settore vitale e sempre più centrale per l'economia del Paese".

**EXPORT. I rossi Dop toscani leader in Ue. Busi: Entro 2025 Chianti Docg a 1 mln di ettolitri**

Un milione di ettolitri nel 2025. La previsione sui volumi è quella del presidente del Consorzio del Vino Chianti Docg, Giovanni Busi. Frutto di investimenti in ristrutturazione dei vigneti che hanno impiegato nel corso degli ultimi dieci anni una somma di oltre 600 milioni di euro, per un totale

di 850 ettari. *“Il nostro lavoro parte da lontano ed è frutto di investimenti e strategie mirate e di lungo periodo. Oggi”* ha sottolineato Busi *“grazie ai risultati raggiunti e al rinnovo dei vigneti, possiamo tranquillamente dire che entro il 2025*

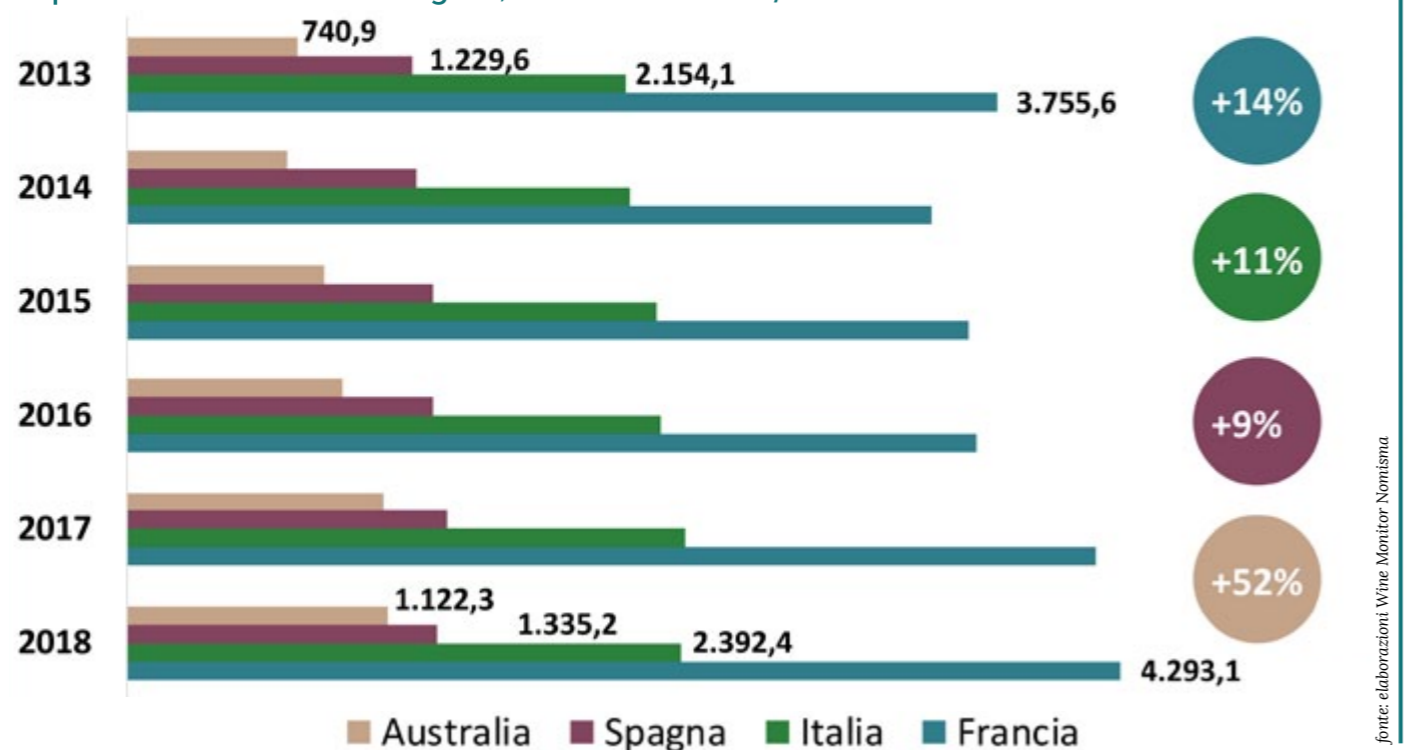
*la produzione di Chianti raggiungerà un milione di ettolitri”*. Uno scenario che consentirà alla Docg (oggi intorno ai 100 milioni di bottiglie) di sostenere ancora di più la posizione di leadership dei rossi toscani Dop nel mercato europeo, così come emerso dalle ricerche di Wine Monitor Nomisma per lo stesso consorzio. **Il valore complessivo dell'export di rossi Dop toscani nel 2018 è stato pari a 518,6 milioni di euro**, contro i 273,7 del Veneto e i 242 milioni del Piemonte, in tutti i prin-



cipali mercati: Germania, Uk, Francia, Paesi Bassi, Belgio.

Sul mercato tedesco, in particolare, i rossi Dop della Toscana hanno realizzato nel 2018 circa 63 milioni di euro, rispetto ai 36 del Veneto. Sul mercato Uk, sempre secondo Nomisma, il valore esportato dai toscani è di 28 milioni rispetto ai 21 milioni del Piemonte. I produttori restano, tuttavia, preoccupati per l'incognita Brexit, anche se nell'ultimo periodo le esportazioni verso il Regno Unito hanno registrato valori positivi. Nel primo trimestre,

infatti, l'export dei rossi Dop toscani è aumentato del 36% rispetto al primo trimestre 2018. *“Il dato è positivo”* aggiunge Busi *“ma fa crescere anche negli importatori inglesi le preoccupazioni, perché vedono un futuro meno roseo con eventuali restrizioni commerciali e barriere tariffarie derivanti da un'uscita dall'Europa”*. Il Chianti Docg sta guardando anche fuori dall'Ue: *“Puntiamo ai nuovi mercati del Sud-Est Asiatico e del Sudamerica, ma servirebbero accordi bilaterali”* ha concluso Busi *“per entrarci a dazi zero”*.

**Export vini rossi fermi imbottigliati, Mln € e var% 2018 /2013**

VINISUD W VINOVISION

10-12 febbraio  
2020

PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES

L'appuntamento internazionale  
per gli operatori del mercato del vino

Ci vediamo a Parigi!

# CONSORZI

## MONTEPULCIANO. Il Nobile cerca unità. I piani del neopresidente Rossi

a cura di **Andrea Gabbrielli**

**A**ndrea Rossi, neopresidente della cooperativa Vecchia Cantina, è anche il nuovo presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. La nomina è avvenuta al termine della riunione del Consiglio di ammini-



strazione dello scorso 13 giugno. Il Consiglio ha nominato come vicepresidenti, Susanna Crociani (Azienda Crociani) e Luca Tiberini (Azienda Tiberini). "Tra i principali obiettivi di questo mandato" ha detto Andrea Rossi "c'è quello di lavorare sulla base sociale alla fine di rafforzare l'unità consortile. Anche per questo la giunta cercherà di coinvolgere il più possibile i consiglieri con un'organizzazione che prevedrà deleghe e mansioni al fine di snellire e velocizzare le azioni da mettere in campo sia a livello promozionale che di gestione della denominazione. Le premesse per portare avanti il progetto sono buone".

**LISTA UNICA.** Dopo anni di divisioni che non hanno fatto bene alla denominazione, l'elezione di Rossi è avvenuta grazie alla presentazione di una lista unica di candidati condivisa con le associazioni dei produttori Alleanza (Avignonesi, Boscarelli, Dei, La Braccasca, Poliziano e Salcheto) e Vignaioli Montepulciano (Podere Casanova, Croce di Febo, Casale Daviddi, Fassati, Metinella, Il Molinaccio, Montemercurio, Romeo, Talosa e Tiberini).

### Contraffazione. Sul Montepulciano australiano arriva la risposta di Centinaio

L'interrogazione parlamentare del senatore Dario Stefano, su segnalazione del Tre Bicchieri settimanale, sui casi anomali di vino Montepulciano in Australia trova finalmente risposta da parte di Gian Marco Centinaio. Il ministro per le Politiche agricole fa notare che sia la produzione sia la commercializzazione dei vini in questione (tra questi il noto "First Drop Minchia Montepulciano") non rispettino i termini dell'accordo del 30 gennaio 2009 tra Ue e Australia sul commercio del vino che prevede anche misure a protezione dei vini a Do: "I casi sono stati già segnalati ai servizi della Comunità europea per intraprendere contatti con le autorità dell'Australia", ha detto Centinaio, ribadendo la volontà del governo di difendere il made in Italy nel mondo dai tentativi di contraffazione.

**GLI OBIETTIVI.** Tra i principali obiettivi del programma concordato: ricostruire l'immagine del Vino Nobile, mettere in campo nuovi programmi di comunicazione in Usa, Canada e Giappone oltre che in Europa, incrementare l'incoming di buyer e giornalisti esteri. "Vogliamo portare a compimento il discorso sulla sostenibilità" continua Rossi "con la certificazione di distretto, un passo necessario per arrivare alla certificazione aziendale".

I numeri

**6 milioni**

di bottiglie di Vino Nobile

**2,3 milioni**

di Rosso di Montepulciano

**2mila**

ettari vitati di cui:

**1.250**

ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg

**400**

ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc

**200 mln €**

valori patrimoniale delle aziende agricole

**150 mln €**

valore patrimoniale dei vigneti

**65 mln €**

valore medio produzione

### Il nuovo Cda

Oltre al presidente e ai due vice, fanno parte del consiglio: Miriam Caporali (Valdipiatta), Maria Caterina Dei (Dei), Luca De Ferrari (Boscarelli), Andrea Lonardi (Tenuta Trerose - Bertani Domains), Antonio Donato (Tenute del Cerro). Per Vecchia Cantina di Montepulciano, la più grande azienda poliziana (il 30% del Vino Nobile prodotto e il 30% dei vigneti a Nobile), sono stati eletti nel Cda, Carlo Paolini, Ilaria Chiasserini, Rino Fontana e Filippo Neri.

GAMBERO ROSSO



SANNIO  
FALANGHINA  
CITTÀ EUROPEA  
DEL VINO  
2019



## PIZZA&FALANGHINA Tour 2019

6 cene con la Falanghina del Sannio in abbinamento alla pizza d'autore

LA PRIMA CENA DEGUSTAZIONE

**GIOVEDÌ 4 LUGLIO**

SEU PIZZA ILLUMINATI

PIER DANIELE SEU

Roma - Via Angelo Bargoni, 10-18 ☎ 06 588 3384

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

**GIOVEDÌ 18 LUGLIO**

400 GRADI

ANDREA GODI

Lecce - V.le Porta d'Europa, 65 ☎ 392 3480825

**GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE**

FRANCESCO & SALVATORE SALVO

FRANCESCO E SALVATORE SALVO

Napoli - Riviera di Chiaia, 271 ☎ 081 359 9926

**GIOVEDÌ 10 OTTOBRE**

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO

GINO SORBILLO

Milano - Largo Corsia dei Servi, 11  
angolo C.so Vittorio Emanuele ☎ 02 4537 5930

**MARTEDÌ 29 OTTOBRE**

RENATO BOSCO

RENATO BOSCO

San Martino Buon Albergo (VR) - Piazza del Popolo, 46  
☎ 331 9873375

**GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE**

DRY MILANO

LORENZO SIRABELLA

Milano - Via Solferino, 33 ☎ 02 6379 3414



Per info e prenotazioni contattare direttamente le pizzerie ai numeri indicati

Scopri i menu su: [www.gamberorosso.it/pizza-e-falanghina-tour/](http://www.gamberorosso.it/pizza-e-falanghina-tour/)

## PROSECCO. La riserva vendemmiale non sarà Doc, tranne per il bio. E in 2 anni logo anti- contraffazione obbligatorio

Puntare al valore della denominazione significa anche evitare di immettere sul mercato un quantitativo eccessivo di vino e scongiurare un abbassamento del livello dei prezzi. È quello che ha deciso l'assemblea dei soci del Consorzio di tutela del Prosecco Doc che ha scelto di **riclassificare come vino bianco con o senza indicazione geografica i quantitativi messi da parte come riserva vendemmiale**. Quel tesoretto ottenuto con la favorevole raccolta dello scorso anno che viene messo da parte fino al 20% (secondo la legge 238 del 2016) nei casi in cui le condizioni climatiche successive compromettano pesantemente la produzione. Rischio scongiurato in questo 2019 e situazione favorevole, vista la crescita dei volumi (+5,5% di imbottigliamenti tra gennaio e maggio 2019) e un andamento climatico che, come ha rilevato il presidente Stefano Zanette, ha fatto uscire la denominazione veneto-friulana indenne dal pericolo di gelate: "La produzione soddisfa i 180 quintali per ettaro previsti dal disciplinare. I pronostici sulla vendemmia 2019 e l'andamento del mercato, dunque, ci hanno indotto a chiedere la riclassificazione a vino bianco di ciò che era stato



accantonato in via prudentiale". Solo la riserva vendemmiale destinata a diventare Prosecco Doc biologico è esente dal meccanismo di riclassificazione.

**Logo Doc obbligatorio entro 2 anni.** Altra misura importante, ma stavolta in funzione anti-contraffazione, è stata la decisione di rendere obbligatoria sulle etichette Dop l'apposizione del logo del consorzio. Questo per contrastare i rischi di uso improprio di denominazioni che richiamano l'origine italiana dei prodotti ("italian sounding"). La misura, fino a oggi facoltativa, entrerà in vigore entro due anni per tutti i soci.



## PANTELLERIA. Il Consorzio approva l'inserimento volontario della menzione Doc Sicilia e il Comune chiede dimissioni del Cda

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Un caso più unico che raro. A seguito dell'inserimento della menzione Sicilia da parte del Consorzio di tutela dei vini di Pantelleria, il sindaco dell'isola Vincenzo Campo (M5S) ha chiesto le dimissioni del presidente Benedetto Renda (foto) e dell'intero Cda. "Penso che la risposta migliore sia le sue dimissioni e dell'intero cda per provare ad iniziare un percorso nuovo e di tutela della nostra produzione di uva che sempre più sta diventando un prodotto di pochi, anzi di pochissimi. Aspettiamo un consorzio in prima linea per salvaguardare il nostro vitigno utilizzato, senza colpo ferire, in provincia di Trapani e dalla stessa Doc Sicilia; la messa al ban-



do del passito liquoroso che ha tagliato le gambe al nostro pregiatissimo passito naturale; una ridiscussione a livello nazionale e comunitario delle deroghe".

Sono queste le dure parole del sindaco pentastellato, indirizzate al presidente del Consorzio.

**La decisione di inserire la menzione Doc Sicilia era stata presa nell'ultima assemblea con l'89% dei voti favorevoli.** Assem-

blea durante la quale era stato deciso di esercitare l'erga omnes ed era stato eletto il nuovo Cda, con Benedetto Renda come presidente.

La questione che si pone e che potrebbe creare dei precedenti è se il Comune può effettivamente inter-

venire nelle decisioni consortili, fino a chiedere addirittura le dimissioni dei suoi consiglieri. "La gestione della denominazione in tutti i suoi aspetti" spiega Paolo Benvenuti, direttore della Città del Vino "spetta esclusivamente ai produttori, attraverso il Consorzio, nelle modalità previste dalla legge (Testo Unico del Vino). Naturalmente i pareri e le opinioni del Comune o di enti oppure associazioni del territorio sono un diritto, ma per un principio di legittimità, le decisioni non spettano a loro". Dello stesso avviso Filippo Gallinella (M5S), presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati: "Ritengo che un Consorzio, se agisce secondo la norme, possa avere la facoltà di decidere sul suo futuro e su come organizzare la denominazione e conseguentemente anche la promozione, così come di rendersi più visibile con l'aggiunta del nome Sicilia".

## AVITO. Francesco Mazzei è il nuovo presidente



Cambio della guardia al vertice di Avito, l'associazione dei vini toscani Dop e Igp, che raggruppa 22 consorzi vitivinicoli in rappresentanza di oltre 6 mila imprese. L'assemblea elettiva, svoltasi a Firenze, ha scelto come successore di Luca Sanjust l'attuale presidente del Consorzio vini della Maremma Toscana, Francesco Mazzei (foto), carica che ricopre da meno di un anno: "Amplie-

remo il confronto sui temi e sulle problematiche più importanti della nostra vitivinicoltura, proponendo soluzioni condivise e accelerando su progetti per diffondere la conoscenza della viticoltura toscana di qualità e per continuare a competere con successo sui mercati internazionali". Dopo il primo triennio di attività, **l'assemblea ha eletto il nuovo consiglio di amministrazione** che è composto da tutti i presidenti dei consorzi associati e ha anche nominato Donatella Cinelli Colombini (che guida il Consorzio del vino Orcia) come vice presidente.

AVITO in cifre

**22** consorzi di tutela  
**6.000** imprese  
**200 milioni** bottiglie  
**6.000** imprese  
**1 miliardo €** giro di affari  
**70%** quota export

## IMT. Centocanti e Mazzoni confermati ai vertici del maxi consorzio marchigiano

Squadra che vince non si cambia. Antonio Centocanti (presidente di Cantine Belisario; foto) è stato confermato alla presidenza dell'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt): per lui questo è il secondo mandato ai vertici del principale consorzio regionale del vino, che oggi **conta 472 aziende associate e 15 denominazioni**. Confermati all'unanimità anche i due vice presidenti Dorian Marchetti (Moncaro) e Michele Bernetti (Umani Ronchi). Rinnovata, inoltre a pieni voti, anche la carica di direttore per Alberto Mazzoni, già alla guida del consorzio dal 1999.

In questi anni, hanno sfiorato quota 22 milioni di euro gli investimenti messi in campo dal consorzio e dalle aziende socie con i contributi comunitari (Ocm e Psr Misura 1.33 e 3.2), tra promozione in Ue e Paesi terzi, tecnologie in cantina e ammodernamento dei vigneti.



IMT in pillole

**472** aziende  
**15** denominazioni  
**7.500** ettari  
**22 milioni** investimenti

## ASTI DOCG. Nuova immagine per le bollicine piemontesi



Le bollicine piemontesi dell'Asti Docg hanno un nuovo logo, che nasce per evidenziare il legame del consorzio di tutela col moscato e il suo territorio. Sviluppato dall'agenzia creativa Hub09 di Torino, con il compito di ringiovanirne lo stile, **il nuovo marchio è stato inserito in una cornice grafica moderna, in cui gli acini sono rappresentati da piccoli raggi che, uniti, formano un grappolo**. San Secondo, patrono di Asti, resta il simbolo del territorio di produzione. Le linee ondulate rappresentano i vigneti e la puntinatura identifica le bollicine. La novità più importante rispetto al passato è l'inserimento del nome "Moscato d'Asti". Per il presidente del consorzio, Romano Dogliotti, nella nuova immagine "c'è tutto quello che il consorzio simboleggia. Partendo dalla sua uva di riferimento si giunge fino al patrimonio storico e culturale. Importante lo spazio dato al Moscato d'Asti, prodotto sempre più rilevante per l'economia territoriale che, assieme alle versioni secco e dolce dell'Asti Docg, completa l'offerta di vini di alta qualità da noi tutelati".

## CONSUMI. Il 25% dei clienti chiede vino bio, in testa le bollicine. Lo studio di Signorvino

In netto aumento i clienti che entrano in negozio e chiedono specificatamente informazioni sui vini bio. Parola di Signorvino, la catena di enoteche che conta ormai 16 punti vendita in tutta Italia. La ricerca, condotta sull'osservazione diretta degli store manager in tutti i punti vendita, rivela che il 25% dei clienti punta dritto verso il reparto biologico, **il restante 75%, che entra con l'intenzione di acquistare vino, si lascia convertire se consigliato e sensibilizzato dal personale.** I consumatori più avvezzi alla tipologia sono uomini tra i 35 e i 55 anni e le donne tra i 30 e i 45 anni. Al di là dell'età, le differenze di genere sono sostanziali: le donne, in genere, limitano la scelta al prezzo, colte per un 20% da scetticismo nei confronti del prodotto bio, ma sono molto sensibili alle percentuali di residui e solfiti inferiori. Gli uomini sono spinti dalla curiosità e non ricercano etichette specifiche, anche se talvolta dimostrano di conoscere i grandi produttori del bio.

Interessante, infine, vedere in quale categoria, la scelta biologica abbia la meglio. Al primo posto troviamo le bollicine, seguiti da rosati e vini bianchi. Il prezzo medio per bottiglia è di 17,04 euro.



## E il gruppo diventa partner di Amorim Cork per il riciclo dei tappi

Signorvino ha abbracciato il progetto etico di Amorim Cork Italia per il recupero e riciclo dei tappi usati. In quattro dei suoi 16 store (via Dante a Milano, Corso Porta Nuova a Verona, piazza Maggiore a Bologna e via Lagrange a Torino) sono operativi 32 box 30x30, destinati alla raccolta, cui possono partecipare tutti i clienti. Le persone che porteranno i tappi nei box etico riceveranno, ogni 10 pezzi, un voucher del valore di cinque euro, spendibile per l'acquisto di vino take away e cumulabile nel punto vendita fino a un massimo del 20% del valore dello scontrino. Insomma, riciclare conviene.

## OLIO. Dal Crea un'etichetta in braille per non vedenti e ipovedenti



Un'etichetta in braille consentirà agli oltre 1,5 milioni di italiani non vedenti di scegliere consapevolmente l'olio di oliva da mettere in tavola. L'ha realizzata il Crea, grazie al lavoro del Centro di olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, azienda agricola Oli Tucci e Sisspre srl. In questo progetto di inclusione sociale **il Crea ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar;** la società Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, mentre l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci ha promosso l'iniziativa.



## LOMBARDIA. Stanziati 200 mila euro per rilancio vini Oltrepò Pavese

Passi avanti concreti nel progetto di rilancio dei vini dell'Oltrepò Pavese. La Regione Lombardia ha annunciato, con il suo assessore all'Agricoltura, Fabio Rolfi, di aver deliberato uno stanziamento di 200 mila euro per il progetto di filiera. I fondi, ha fatto sapere la giunta regionale, sono suddivi-

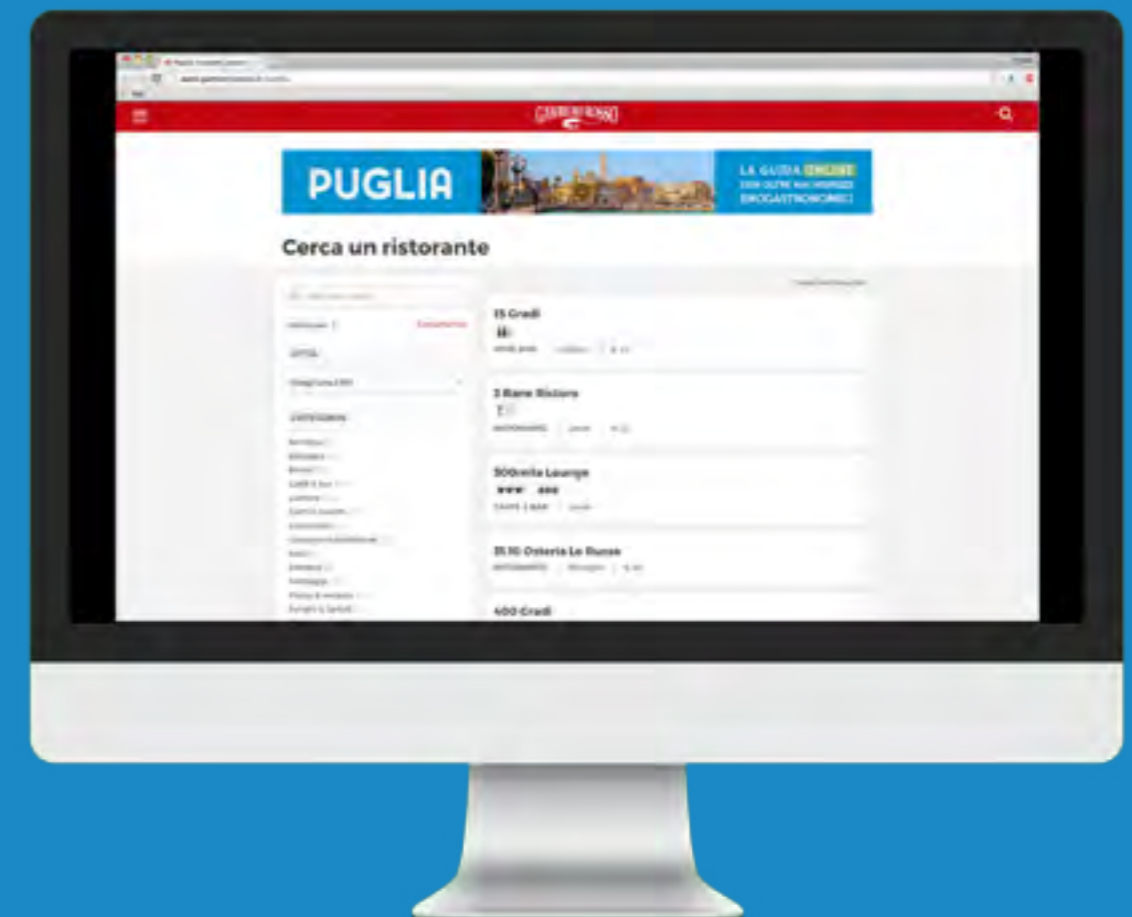
si equamente tra Regione Lombardia e Camera di Commercio di Pavia. Serviranno a riqualificare la produzione dei vini dell'Oltrepò Pavese, **rilanciare il territorio in un'ottica di marketing territoriale**, partendo dalle produzioni agroalimentari, in collaborazione con il Consorzio di tutela e

promozione dell'Oltrepò Pavese. In particolare, saranno utilizzati per pianificare la promozione e il marketing insieme al territorio, prevedendo uno studio del posizionamento iniziale, un piano di azioni sul territorio nazionale, attività di incoming e la valutazione degli esiti.

SCOPRI LA GUIDA **ONLINE**

# PUGLIA 2019

[www.gamberorosso.it/puglia/](http://www.gamberorosso.it/puglia/)



**OLTRE 400 INDIRIZZI**

per orientarsi tra sapori e profumi inconfondibili, ricette, prodotti tipici e suggerimenti per percorsi fuori dagli schemi

in collaborazione con



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA

## EVENTI. "The authentic italian table" per la prima volta anche in Asia ed Europa

Per la prima volta "The authentic italian table" approda in Asia ed Europa. L'iniziativa di promozione delle eccellenze del made in Italy agroalimentare tocca così tre continenti, con un totale di 29 tappe e 23 Camere di commercio italiane all'estero (Ccie) coinvolte. In programma fino al prossimo 29 giugno, la manifestazione promossa da Assocamerestero ha riunito consorzi, cantine vitivinicole, aziende del food&wine e del lifestyle di tutta Italia, ma anche 160 ristoranti certificati Ospitalità italiana (Oi). "Grazie al supporto del Ministero dello sviluppo economico, Assocamerestero sta lavorando già da tre anni insieme con le Ccie per aumentare la conoscenza all'estero dei prodotti 100% Made in Italy", ha spiegato Gian Domenico Auricchio, presidente di Assocamerestero, ricordando i quasi 8 mila tra influencer, esperti di settore e foodies coinvolti in questa iniziativa, che fa parte del più ampio progetto *True italian taste*, promosso dal Ministero dello sviluppo economico. Con un valore di 41,8 miliardi di euro, l'export dell'agroalimentare tricolore ha registrato un nuovo record nel 2018 (+1,2%) e anche il 2019 si è aperto con una crescita del 3,2%.

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Giuseppe Carrus,

Andrea Gabbrielli, Lorenzo Ruggeri,

Servizio Giuridico Uiv

### 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

### FINO AL 23 GIUGNO

#### ❖ VINOFORUM

Parco di Tor di Quinto  
via Fornaci  
di Tor di Quinto, 10  
Roma  
dalle 19:00 alle 24:00  
(fino alle 01:00  
venerdì e sabato)  
vinoforum.it

### FINO AL 21 GIUGNO

#### ❖ FOOD&WINE TOURISM FORUM

Castello  
di Grinzane Cavour (CN)

### FINO AL 21 GIUGNO

#### ❖ ENOVITIS IN CAMPO

Montepulciano

### 21 GIUGNO

#### ❖ ROSEXPO, SALONE INTERNAZIONALE

dei rosati  
ex Convitto Palmieri  
e San Francesco  
della Scarpa  
Lecce  
fino al 23 giugno  
rosexpo.it

### 21 GIUGNO

#### ❖ MARE E VITOVSKA

Trieste  
fino al 22 giugno  
mareevitovska.eu

### 21 GIUGNO

#### ❖ VESPAIOLONA 2019

Breganze (Vicenza)

### 21 GIUGNO

#### ❖ DUE MARI WINEFEST

Castello Aragonese  
Taranto  
fino al 23 giugno

### 21 GIUGNO

#### ❖ TUTTI GIÙ IN CANTINA FESTIVAL DELLA CULTURA DEL VINO

Velletri (sede del Crea)  
ore 17-24  
fino al 23 giugno  
ideeinfermento.it

### 22 GIUGNO

#### ❖ TRASIMENO ROSÉ FESTIVAL

Lago Trasimeno (Umbria)  
presso cantine e ristoranti  
trasimenodoc.it

### 27 GIUGNO

#### ❖ SCIROCCO WINE FEST

Gibellina (Trapani)  
fino al 30 giugno  
scirowinefest.it

### 29 GIUGNO

#### ❖ FRANCIACORTA IN VILLA

Villa Cantarano  
Fondi (Latina)  
dalle 19.30 alle 24.00  
fino al 30 giugno  
associazioneedecant.it

### 4 LUGLIO

#### ❖ RASSEGNA INTERNAZIONALE MULLER THÜRGAU

Cembra Lisignago (Trento)  
fino al 7 luglio

### 9 LUGLIO

#### ❖ JAZZ & WINE

Montalcino (Siena)  
fino al 14 luglio

### 14 LUGLIO

#### ❖ VINO VIP CORTINA CORTINA D'AMPEZZO

(Belluno)  
fino al 15 luglio

### 15 LUGLIO

#### ❖ THE BEST IN LOMBARDY

Degustazione organizzata  
da Gambero Rosso  
in collaborazione con  
la Regione Lombardia  
Palazzo Lombardia  
Piazza Città di Lombardia  
Milano  
ore 16-21  
accesso gratuito  
(con accredito)  
store.gamberorosso.it/  
eventi/564-2019-the-best-  
in-lombardy.html

## GRANDI CANTINE ITALIANE. Sicilia/1



# Le grandi cantine della Sicilia



## Donnafugata

Via S. Lipari, 18 | Marsala (TP)

www.donnafugata.it | 0923 724200

Un'azienda di grande prestigio, fra le massime espressioni della vitivinicoltura siciliana, assai apprezzata sui mercati internazionali per l'eleganza dei suoi vini, identitari e fortemente territoriali. Con la recente acquisizione di una tenuta sull'Etna si completa il brillante disegno strategico di Giacomo Rallo, che mirava a insediarsi, come è poi avvenuto, anche nell'area del Cerasuolo di Vittoria e sul vulcano. Il suo grande lascito morale, di etica, valori e vigoroso senso imprenditoriale, ispira e orienta ancora oggi la moglie Gabriella e i figli Antonio e Josè.



### Sicilia Grillo SurSur

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Raccolte le uve di grillo nell'ultima decade di agosto, il SurSur offre al naso un bouquet di note di frutti tropicali e fiori di campo. In bocca è morbido, piacevole nella freschezza, ideale per accompagnare un buon panino gourmet.



### Mille e Una Notte '15

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Rosso da nero d'avola, petit verdot, syrah e altre uve, presenta un bouquet ampio e profondo di mora e prugna che si fondono con sentori balsamici. In bocca è morbido e avvolgente, da godere con carrè di vitello.



### Passito di Pantelleria Ben Ryè '16

Il vino e l'abbinamento consigliato: 

Ritorna con le sue note espressive intense e definite di albicocca e miele. La dolcezza è ben tenuta a bada da una polpa di consistenza straordinaria. Ideale con i dolci della tradizione siciliana.



## FRANCIA. Tempesta di vento e grandine devasta campi e vigneti



foto: Domaine Rémy Nodin

**A**gricoltori e viticoltori della Francia centro-orientale e della Svizzera occidentale ricorderanno bene il pomeriggio del sabato 15 maggio. In molti, nei campi, ma anche nelle città, non avevano mai visto una situazione così eccezionale per l'impatto che il maltempo ha avuto sul territorio. I comuni delle regioni francesi dell'Auvergne-Rodano-Alpi, fino alla Svizzera (cantone di Ginevra), hanno vissuto trenta minuti da incubo a causa di una violenta tempesta di pioggia, grandine (con chicchi fino a 8 centimetri di diametro) e venti che hanno raggiunto i 100 km orari. I

campi, i vigneti, le serre, le coltivazioni ortofrutticole sono stati spazzati da questo tornado estivo. L'area interessata è molto vasta. Il fronte è risultato ampio centinaia di chilometri. Ingente l'impatto del maltempo nell'Alta Valle del Rodano e, in particolare, nei territori della prestigiosa Doc Crozes-Hermitage (dipartimento di Drome), dove in molti casi i ceppi sono stati letteralmente spogliati dalla grandine. Lo spostamento verso est della tempesta ha colpito circa 500 ettari nelle Doc Savoie Apremont, Abymes e Chignin, con percentuali dell'80%/100%. **I sindacati agricoli dicono di non aver mai assistito a qualcosa di**

**simile in 40 anni** e parlano di perdite per decine di milioni di euro (stime provvisorie). Il raccolto in molti casi è compromesso.

Tutto il settore primario ha subito un duro colpo. Il ministro dell'Agricoltura, Didier Guillaume, in visita in Drome e Savoia, ha assicurato che la Francia dichiarerà lo stato di catastrofe naturale: *"Costituiremo una task force collettiva con le assicurazioni, le banche, i sindacati agricoli e gli organi dello Stato per dare aiuto e consentire ai produttori di ripartire più rapidamente possibile"*. Secondo Keraunos, l'osservatorio francese sui tornado e le tempeste, si tratta del più forte episodio grandinigeno del 2019. – **G. A.**

## IL MIO EXPORT

Pietro e Aldo Giambenini – Tenuta la Cà



### 1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

Ad oggi esportiamo circa il 40% della produzione totale nei mercati austriaco, canadese, tedesco e danese. L'attività di vendita all'estero per noi è in continua evoluzione. Non essendo parte di una Doc forte e particolarmente riconosciuta, puntiamo molto sulla qualità e sull'identità dei nostri prodotti Igt che spesso vengono capiti ed apprezzati di più al di fuori del nostro paese.

### 2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

Per noi il mercato migliore è quello austriaco, mentre per adesso, quello che sta andando un po' più lento è quello canadese. I motivi sono molteplici: i dazi statali insieme ad una presenza discontinua dovuta all'eliminazione di un intermediario, di sicuro, giocano a nostro sfavore nel caso del Canada. In Austria, per contro, il commercio è senza barriere (a parte nel caso dei vini spumanti) e negli anni siamo riusciti a costruire un posizionamento solido.

### 3 Come sono cambiati l'atteggiamento e l'interesse dei consumatori stranieri nei confronti del vino italiano?

L'aggettivo "italiano" quando si parla di vino ha sempre un certo peso: funziona come un sigillo di esperienza e di saper fare del produttore, in un momento in cui ci si sta aprendo sempre di più alle espressioni vinicole alternative, anche di Paesi senza un blasone.

### 4 Chiudiamo con un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero

Stiamo affrontando un periodo di riposizionamento, da un anno a questa parte, legato soprattutto ad una qualità diversa del prodotto e si sa che il prezzo (a parte poche eccezioni) gioca sempre una parte essenziale nelle vendite. L'aneddoto riguarda un cliente che siamo andati a trovare dopo avergli comunicato questo aumento: ci siamo presentati con dei campioni in bottiglia generica con un'etichetta essenziale che mostrava solamente i dati analitici di base, per far sì che la sua attenzione ricadesse solamente su quello che aveva nel bicchiere, e ne siamo usciti vincitori con una richiesta di stipulazione di un contratto di esclusiva. Per dire che il prodotto fa ancora una grande differenza.

❖ Tenuta La Cà - Bardolino - Verona - [tenutalaca.it](http://tenutalaca.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
SCACCIADI AVOLI

# ANNUAL REPORT VALORITALIA: “ELIMINARE LE DISTORSIONI DEL MERCATO”

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Certificate oltre 1,5 miliardi di bottiglie per un controvalore di 6,3 miliardi di euro. L'ente di controllo lancia tre messaggi alla politica. E il presidente Liantonio: “Pronti a esportare all'estero il nostro know how”



numeri, seppure di grande rilevanza, sono passati quasi in secondo piano nell'affollata conferenza stampa di Palazzo Firenze, a Roma, in cui Valoritalia ha presentato il suo secondo *Annual report 2018*, a dieci anni dalla fondazione. A prendersi i riflettori sono stati, infatti, i messaggi politici che il più grande ente nazionale di certificazione del vino ha voluto lanciare sia al Mipaaf sia alle imprese vitivinicole. Messaggi in cui si è tornati a parlare di uniformità di condizioni di mercato tra società private, come Valoritalia, ed enti pubblici, come le Camere di commercio; di necessità di applicare al più presto i principi del Testo unico del vino in materia di contrassegni sui vini a Do e Ig, eliminando il monopolio dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato; di revisione del sistema delle commissioni di degustazione in funzione di un'oggettività di giudizio che sia reale per tutte le denominazioni; di possibilità di abbattimento dei costi della certificazione, argomento particolarmente sentito dagli imprenditori del settore.

Ogni cosa è collegata e correlata, perché tutto il sistema ha evidenti ampi margini di miglioramento, come hanno fatto notare sia il presidente di Valoritalia, **Francesco Liantonio**, sia il direttore generale, **Giuseppe Liberatore**. Ad attendersi passi avanti è soprattutto la parte delle imprese: “Se le istituzioni ci daranno ascolto, siamo sicuri che esistano ampi margini per abbattere i costi delle fascette” ha detto Liantonio, aggiungendo che “Valoritalia non produce utili ma ha come obiettivo far risparmiare le imprese. Quindi, se ci saranno benefici dalle regole che vogliamo siano applicate allora ribalteremo questi vantaggi alla filiera produttiva”.

## LE PROPOSTE

In un momento in cui la discussione sui decreti applicativi del Testo unico del vino entra nel vivo, e mentre la filiera nazionale sta elaborando un dossier di proposte per il Mipaaf, Valoritalia punta a mettere sui tavoli ministeriali le sue proposte, confidando nella disponibilità dimostrata, e recentemente ribadita, dal ministro Gian Marco Centinaio all'ascolto delle esigenze della base >>

## I controlli del 2018

Sono state 220 le denominazioni controllate (171 Dop e e 49 Igp) durante il 2018, pari al 42% del totale nazionale per una quota sulla produzione che sfiora il 50%. Sono 47 mila i campioni analizzati per circa 12mila verifiche (30% in cantina, il 70% in campo); più di un miliardo di contrassegni gestiti; 330 mila determinazioni chimico-analitiche effettuate con 2.812 commissioni di degustazione; 2.900 non conformità rilevate, delle quali poco meno di 300 classificate come gravi e segnalate all'Icqr; oltre 350mila movimenti di prodotto.

## I 3 trend del 2016/2018

1  
**Crescita dei vini bianchi (+26%)  
e degli spumanti (+24%)**

2  
**Flessione dei vini rossi (-6%)  
e dei passiti (-24%)**

3  
**Successo del sistema Prosecco:  
565 milioni di bottiglie e +27%**

» produttiva. In particolare, in materia di **concorrenza e trasparenza** sul mercato, Valoritalia (che gestisce ben 220 denominazioni, il 42% del totale nazionale) chiede condizioni di parità tra pubblico e privato: *“Ancora oggi esiste una diffomità tra organismi di certificazione. I privati, come noi, per svolgere le funzioni di controllo devono pagare ed essere autorizzati da Accredia. Per le decine di enti pubblici, come le Camere di Commercio sparse per l'Italia, la regola non è valida. Non possiamo permetterci simili distorsioni di mercato”* ammonisce Liberatore *“e chiediamo che le regole siano uguali per tutti”*. Da rivedere decisamente, secondo i vertici di Valoritalia, è il lavoro delle **commissioni di degustazione**, che hanno il delicato compito di stabilire se un prodotto ha le caratteristiche idonee per fregiarsi della denominazione: *“C'è bisogno di maggiore oggettività nei giudizi. Quello che chiediamo è di monitorare nel tempo le capacità dei commissari, come avviene in altri settori dell'agroalimentare, ad esempio nell'olio. In particolare”* secondo Valoritalia *“andrebbe valorizzata l'esperienza tecnica degli enologi”*. Altro tema caldo è quello dei **contrassegni alternativi**. Il Testo unico elimina il monopolio dell'Istituto Poligrafico dello Stato, introducendo un meccanismo concorrenziale e dando l'opportunità di produrre contrassegni a specifiche tipografie autorizzate: *“Stimiamo siano una decina in tutta Italia. Il loro ingresso, che dovrà dipendere da bandi molto severi e selettivi, determinerà un calo dei prezzi a vantaggio delle imprese, e anche gli enti di controllo abbasseranno le tariffe, con un conseguente incentivo all'uso dei contrassegni per quei consorzi che ancora non li hanno adottati”*,

auspica Liberatore. *“La Zecca di Stato”* aggiunge Liantonio *“deve comprendere che occorre aprirsi ad altre entità e alle tipografie, magari selezionate da loro stessi. Ma se questo porterà a dei risparmi per le imprese perché non farlo?”*.

## I NUMERI

Lo scorso anno Valoritalia ha certificato 1,5 miliardi di bottiglie per un controvalore di 6,3 miliardi di euro, cifre che salgono rispettivamente a 1,75 miliardi e a 6,6 miliardi di euro se si considera il dato aggregato con Triveneta certificazioni, la società nata nel 2017, con Ceviq e Siquiria, per certificare la filiera interregionale del Pinot grigio Doc e della Igt Delle Venezie. La quota di produzione sul totale nazionale sfiora il 50%. Valoritalia ha registrato ricavi per circa 30 milioni di euro nel 2018, in lieve aumento sul 2017. A pesare sul bilancio sono stati i minori introiti (-25%) dovuti al negativo raccolto 2017 per le diverse Do e Ig gestite. *“Un attento lavoro di razionalizzazione dei costi e la riorganizzazione delle sedi periferiche ci ha consentito di compensare le perdite e di chiudere l'anno con un segno più”*, ha detto Liberatore che per il 2019 prevede una chiusura di bilancio positiva. Il recente aumento di capitale, che ha portato il patrimonio da 99 mila a 700 mila euro, colloca Valoritalia in una posizione più solida nei confronti degli istituti di credito. E le previsioni per il 2019 garantiranno margini per nuovi investimenti.

## IL FUTURO E LO SGUARDO ALL'ESTERO

Miglioramento dei servizi, formazione, sostenibilità, allargamento del business del biologico e della certificazione integrata. Direttive su cui il presidente Liantonio ha concentrato l'attenzione, proiettando lo sguardo al futuro. Superano le 2.800 unità le aziende certificate con gli standard bio e Sqnpi nel 2018 (1.750 biologiche e 1.055 integrate) e sono 1.600 le ore di formazione diretta dedicate in tutto l'anno. Si insisterà, inoltre, su programmi di welfare aziendali per promuovere il benessere dei lavoratori (per la maggior parte giovani laureati con elevata specializzazione, equamente suddivisi tra uomini e donne). Mentre la sostenibilità sarà un altro degli asset su cui lavorare, nell'ambito del progetto Equalitas, che vede in campo, tra gli altri, anche il Gambero Rosso. Il futuro sarà anche comunicazione: *“Vogliamo sfatare quell'idea che per cui saremmo per le im- »*

## Andamento imbottigliato Do e Ig certificate da Valoritalia nel 2016/2018 (bottiglie da 0,75 l)

	2016	2017	2018
NORD OVEST	363.990.133	366.177.733	384.700.427
NORD EST	1.003.234.901	1.008.700.711	1.003.294.653
CENTRO	159.575.200	148.107.200	151.844.993
SUD	11.450.400	9.934.533	11.482.533
ISOLE	10.471.733	10.437.333	11.372.400
<b>TOTALE</b>	<b>1.548.722.368</b>	<b>1.543.357.511</b>	<b>1.562.695.006</b>

fonte: Valoritalia Annual Report 2018

## Esito del processo di certificazione

<b>NORD OVEST</b>	<b>NORD EST</b>
✓ 20.038	✓ 18.337
⊙ 340	⊙ 352
✖ 125	✖ 108
△ 166	△ 97

## TOTALE

✓ 46.086  
CAMPIONI IDONEI

⊙ 943  
CAMPIONI RIVEDIBILI

✖ 293  
CAMPIONI NON IDONEI

△ 298  
SEGNALAZIONI INVIATE ALL'ICQRF

## CENTRO

✓ 7.160  
⊙ 229  
✖ 46  
△ 32

## SUD

✓ 410  
⊙ 14  
✖ 10  
△ 1

## ISOLE

✓ 141  
⊙ 8  
✖ 4  
△ 2

✓ CAMPIONI IDONEI  
⊙ CAMPIONI RIVEDIBILI  
✖ CAMPIONI NON IDONEI  
△ SEGNALAZIONI INVIATE ALL'ICQRF



fonte: Valoritalia Annual Report 2018

» prese una sorta di poliziotto di turno e, allo stesso tempo, vogliamo far capire al consumatore il valore della certificazione”, ha sottolineato Giuseppe Liberatore, annunciando di aver affidato a Nomisma un'indagine di mercato ad hoc. *“La certificazione non è un orpello ma un valore aggiunto. È qualcosa da spendere anche da un punto di vista comunicativo e di marketing. Dobbiamo essere fieri del fatto che l'Italia ha uno dei migliori sistemi di certificazione al mondo”*. In questo senso, Valoritalia sta guardando molto seriamente all'opportunità di esportare queste competenze all'avanguardia al di fuori dei confini nazionali, attraverso modelli di partnership con governi o enti stranieri in funzione anti-contraffazione e di tracciabilità delle produzioni.

## VERSO UN DATO NAZIONALE AGGREGATO

Il report di Valoritalia, come già emerso un anno fa nella sua prima edizione, fornisce importanti indicazioni sul sistema del vino italiano. Tuttavia, i dati sono ancora parziali. L'idea emersa nell'incontro romano di Palazzo Firenze è quella coinvolgere il maggior numero di enti privati di certificazione per far sì che si arrivi a un dato nazionale aggregato decisamente più esaustivo. Oggi, Valoritalia aderisce ad Asso-Odc, l'associazione nata a Verona nel marzo 2017, che mette assieme Ceviq (Udine), Siquiria (Verona) e Tca Srl (Firenze), per oltre il 90% dei vini certificati. *“Ci siamo messi al lavoro”* ha detto Liberatore *“e speriamo di riuscire a presentare i rispettivi dati in un'unica fotografia nel giro di un anno”*. ❖

## Chi è Valoritalia

Valoritalia è nata nel 2009 dall'esigenza di adeguarsi al sistema dei controlli disposto con la nuova Ocm Vino, grazie alla collaborazione di Federdoc e Csqa Certificazioni. In seguito, la compagine societaria ha visto la partecipazione di Unione Italiana Vini che nel 2017 ha lasciato. Oggi, Valoritalia conta oggi su una struttura composta da 212 dipendenti distribuiti in 35 sedi operative (+14 dipendenti sul 2017) e una rete di oltre 1.150 collaboratori esterni. Con 80 mila operatori accreditati, gestisce 5 mila tipologie di vino, grazie al sistema informatizzato “Dioniso”. Assieme a Ceviq e a Siquiria, Valoritalia ha costituito la Triveneta certificazioni srl, con sede a Vò (Padova), per la certificazione della filiera interregionale del Pinot Grigio e della Igp Tre Venezie.

## I tre messaggi alle istituzioni

1  
**Gli enti pubblici come  
le Camere di Commercio devono  
essere certificati da Accredia**

2  
**Verificare le skill  
di tutte le commissioni  
di degustazione per Do e Ig**

3  
**Garantire libera concorrenza  
sui contrassegni alternativi  
e applicare il Testo unico**

# ACROSS THE USA. IL MERCATO DA PRESIDIANE

▲ a cura di Giuseppe Carrus e Lorenzo Ruggeri

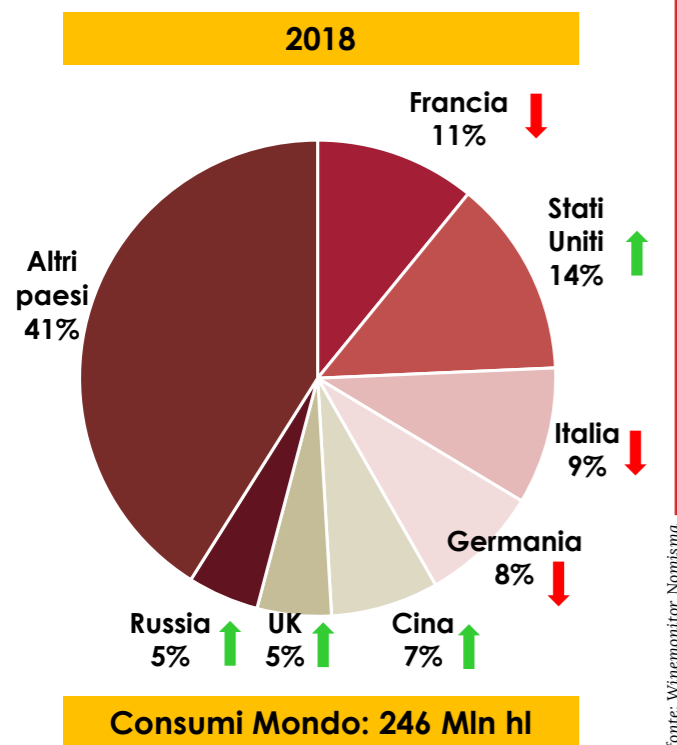
È affidata alla prima piazza di destinazione del vino italiano la chiusura di questa stagione del Worldtour del Gambero Rosso. La voglia di Made in Italy e l'accoglienza ricevuta scacciano le ombre sui dazi, mentre la prima parte dell'anno sorride soprattutto alle bollicine

**P**rimo mercato di destinazione per il vino italiano, ultima tappa della stagione per il Worldtour del Gambero Rosso: gli Stati Uniti restano un punto fermo per le cantine del Belpaese, impensierite negli ultimi tempi dalle politiche protezionistiche annunciate del presidente americano Donald Trump. Eppure i numeri del primo trimestre del 2019, mandano segnali di sicurezza: da gennaio a marzo, secondo l'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini, l'import di fermi imbottigliati dall'Italia ha registrato un +5% a volume (-5% a valore), sopra a quello francese rimasto alle quantità dello scorso anno. Ancora meglio hanno fatto le bollicine che hanno messo a segno un tondo +20% a volume e +10% a valore, superando i 100 milioni di dollari.

Dal canto suo, il 2018 si era chiuso a 1,68 miliardi di euro (1,28 miliardi per i fermi imbottigliati e 377 milioni per le bollicine): +2% rispetto al 2017. Senz'altro si poteva fare meglio, ma per misurare il legame tra Usa e Italia, bisogna guardare a questi ultimi 10 anni, che hanno visto una crescita delle importazioni di vino tricolore di ben il 90% a valore (*Osservatorio Federvini wine&spiritis*), decretando il primato degli States come mercato di destinazione del vino italiano e tutt'ora come quello con i maggiori margini di crescita, soprattutto per alcune categorie di prodotto, quali sparkling e rosati. Parliamo anche del mercato dove continuano a salire i consumi di vino, con una quota del 14% sui consumi mondiali (erano del 9% nel 2000). Certo rimane l'incognita dazi, che neppure la visita del vicepremier Matteo Salvini a Washington è riuscita a chiarire. Secondo Coldiretti, nel mirino ci potrebbero essere anche i prodotti agroalimentari italiani, vino compreso, per un valore Ue complessivo di 11 miliardi di euro. Al momento, ricordiamo, che in Usa sono in vigore dazi del 5 centesimi di dollaro sulle bottiglie standard da 0,75 litri di vino e di 14 centesimi sulle bollicine. Viceversa, i vini Usa in Europa sono tassati fino a 29 centesimi a bottiglia. Motivo per cui, Trump, avrebbe puntato il dito contro questa disparità e soprattutto contro i vini francesi (ma andrebbero inevitabilmente di mezzo tutti i vini europei). Al di là di come andrà a finire (si dovrebbero avere notizie più sicure nei primi giorni di luglio), il vino italiano è ormai parte integrante della cultura americana e non saranno di certo le barriere tariffarie a bloccare la voglia di Made in Italy, così come dimostrano anche gli ultimi riscontri del tour del Gambero Rosso, che ha toccato quattro città chiave: Washington, Boston (con le tappe conclusive del Top Italian Wines Roadshow) e Atlanta e San Diego (con Vini d'Italia Antepreme). >>



Consumi di vino nel mondo (2018/2000)



Vini italiani. Mercati di destinazione

Mercati	2018 (mln €)	Var. % 18/17
USA	1.681	2%
Germania	971	4%
UK	744	4%
Svizzera	367	-1%
Canada	354	1%
Russia	265	4%
Giappone	166	-3%
Francia	164	15%
Svezia	161	1%
Paesi Bassi	148	10%

\*Esclusi mosti

fonte: Osservatorio Wine&Spirits Federmilvi

# Top Italian Wines Roadshow

L'evento nella capitale degli Stati Uniti è andato in scena nell'Ambasciata d'Italia, il 5 giugno scorso, con oltre 60 cantine e una partecipazione altamente selezionata di importatori e operatori di una città che sta vivendo uno straordinario sviluppo sul piano enogastronomico. Investimenti massicci, nuove aperture, una ristorazione competitiva come non lo è mai stata, ci dicono i tanti giornalisti presenti. Siamo rimasti colpiti dall'interesse riscontrati nei due seminari: abbiamo dovuto aggiungere tavoli, siamo stati tempestati da domande e curiosità che hanno prolungato le masterclass, con durate simili a una partita baseball. "Non ne abbiamo mai avute panoramiche così estese sulla diversità della viticoltura italiana, tanti vitigni li abbiamo assaggiati per la prima vol-

ta oggi. Qui Champagne e Borgogna hanno fatto tanta formazione, c'è tantissimo da fare sull'Italia", ci ha raccontato la giornalista **Stephanie Moran Baldwin**. A spingere e osare con denominazioni meno note e piccoli produttori ci pensano i tanti ristoranti italiani in città, tra chef italiani e italoamericani che finalmente hanno attivato un circuito virtuoso di sana competizione che per anni non avevamo riscontrato. La scena dei wine bar in città sta letteralmente esplodendo, tantissime le aperture degli ultimi anni, da Cork a Barcelona, il vino è sempre più protagonista nelle serate di una città che sta lentamente cambiando il suo volto: da città degli uffici governativi, dove ci si trasferisce per lavoro, a una capitale foodie. Il percorso è appena iniziato ma i primi passi sono molto positivi. »

## Washington La Capitale del Food

### Rovagnati Washington e Boston

Continua la partnership con Rovagnati. A Washington, durante l'evento andato in scena nell'Ambasciata d'Italia, con i salumi del gruppo sono stati proposti una serie di panini gourmet realizzati seguendo con cura le ricette sfiziose di Max Mariola. Altro registro a Boston, dove granbiscotto, mortadella e porchetta sono andati a farcire le pizze di Mast', la pizzeria premiata nella Top Italian Restaurants, e una serie di paste ripiene, dalle mezzelune ai ravioli. Montanarine, pizze a portafoglio, pizze classiche, pizze gourmet: un repertorio abbinato a una selezione di vini Tre Bicchieri da varietà autoctone per un pranzo in pizzeria, informale e molto vivace, con 30 giornalisti di settore rimasti entusiasti da una modalità di racconto nuova, efficace e saporita.

### Top Italian Restaurants Washington

In netta evoluzione la scena della ristorazione italiana in città. Durante l'evento, premiati con uno spicchio due pizzerie: **Stellina** di Antonio Matarazzo e Mattia Venin e **Meno Male** di Ettore Rusciano. In entrambi i casi l'impostazione è napoletana, con carte dei vini avvincenti, soprattutto nel caso di Stellina, nuovissima apertura in città. Sul piano trattorie, spicca **Al Dente**, dello chef Roberto Donna, premiato con un gambero, e **Lupo Verde** che guadagna due gamberi, mentre si appresta ad aprire il quarto locale in città nel giro di pochi mesi. Il Contadi Castaldi Best Wine Bar in Washington è andato a **Cafè Milano**, locale storico che ha saputo mantenere nel tempo una costanza rara da questi parti, con un lavoro sul vino italiano encomiabile, impreziosito negli ultimi anni. "Abbiamo voluto mettere alla mescolta una quarantina di vini, puntando con una selezione premium grazie a Coravin che ha avuto un grande successo", ci racconta il wine director Giacomo Galimberti".

Infine, le tre forchette vanno a **Fiola**, il locale di Fabio Trabocchi, forte di una cantina eccezionale, una pasticceria di grandissimo talento come Claudia Barrovecchio, e una cucina raffinata che poggia su materie prime d'eccellenza.



» Due giorni dopo Washington, è stata la volta di Boston, l'ultima tappa del gran tour. L'evento si è svolto nella centralissima struttura del Cyclo-rama, con 60 aziende protagoniste in prima fila. Tra tutte le città toccate negli Stati Uniti, Boston è quella con una cultura brassicola più radicata, qui sono nati molti dei pionieri della craft revolution come Samuel

## Boston e la Craft Revolution

Adams. Inferiore alle attese la partecipazione, ma tanti i giornalisti presenti all'evento come **Jim Camanini**, giornalista dell'Herald Tribune: "Sono rimasto impressionato dai vini siciliani e in generale del Sud Italia. Finalmente questi vini e queste varietà autoctone stanno trovando maggiore visibilità. Il caricante è un vitigno straordinario, e che dire di fiano e falanghina?". »

## Paolo Leo. A family affair



In Susumaniello we trust. È quanto emerso tra i giornalisti di Boston durante la cena di Paolo Leo a Boston, all'interno del locale premiato SRV, nome ispirato alla Stella Rossa Venezia. A raccontare la storia e i vini della cantina a conduzione familiare di San Donaci, i giovani Stefano e Alessandro Leo, che hanno sviluppato un percorso tra primitivo, negroamaro e, appunto, susumaniello, varietà decisamente apprezzata per la sua versatilità e un carattere fragrante e delicatamente speziato. In abbinamento piatti regionali italiani, rivisitati con garbo dagli chef Micheal Lombardi e Kevin O' Donnell.



## Top Italian Restaurants Boston

Sul piano della ristorazione italiana, ci sono ancora ampi margini di miglioramento in città, ma non mancano i casi virtuosi, premiati durante l'evento. **Mast'** di Marco Caputo è stata valutata come migliore pizzeria in città con due spicchi, mentre **SRV** è il miglior bistrot con due gamberi, forte di un concept innovativo: "Ci siamo ispirati allo stile del bacaro veneziano, abbiamo puntato sulla tradizione dei cicchetti e una ricca carta di vini italiana", racconta lo chef Michael Lombardi. Premiata durante l'evento anche **Pasquale's**, che si aggiudica due spicchi. La sede è a South Kingstown, nello Stato del Rhode Island, anche nel più piccolo degli Stati Uniti è possibile ritrovare uno spaghetti con il pomodoro del Piennolo incantevole e una margherita con tutti i crismi del genere.

GAMBERO ROSSO

CALENDAR

WORLDTOUR

2019

2020

GamberoRossolInternational

## 2019

### OCTOBER

27 ROMA - Italy **trebicchieri**  
30 TOKYO - Japan **trebicchieri**

### NOVEMBER

04 SEOUL - Korea **Top Italian Wines Roadshow**  
06 SHANGHAI - China **trebicchieri**  
08 CHENGDU - China **Top Italian Wines Roadshow**  
25 MOSCOW - Russia **trebicchieri**  
27 ST. PETERSBURG - Russia **Top Italian Wines Roadshow**

## 2020

### JANUARY

19-26 WINE&SEA - II EDITION  
27 MUNICH - Germany **trebicchieri**  
29 BERLIN - Germany **Vini d'Italia**

### FEBRUARY

03 STOCKHOLM - Sweden **trebicchieri**  
05 COPENHAGEN - Denmark **Vini d'Italia**  
11 PARIS - France **trebicchieri Vinexpo Special**  
21 MEXICO CITY - Mexico **Top Italian Wines Roadshow**  
24 MIAMI - USA **Top Italian Wines Roadshow**  
26 CHICAGO - USA **trebicchieri**  
28 NEW YORK - USA **trebicchieri**

### MARCH

03 SAN FRANCISCO - Usa **trebicchieri**  
05 LOS ANGELES - Usa **trebicchieri**  
14 DUSSELDORF - Germany **trebicchieri PROWEIN Special**  
30 SALZBURG - Austria **trebicchieri**

### APRIL

DUBAI - UAE **Notte Italiana - Best of Italy**  
19 VERONA - Italy **trebicchieri VINITALY Special**

### MAY

04 MONTREAL - Canada **trebicchieri**  
06 CALGARY - Canada **Top Italian Wines Roadshow**  
08 VANCOUVER - Canada **Top Italian Wines Roadshow**  
22 HO CHI MINH - Vietnam **Top Italian Wines Roadshow**  
27 HONG KONG - China **trebicchieri VINEXPO Special**

### JUNE

01 BEIJING - China **trebicchieri**

Sponsor

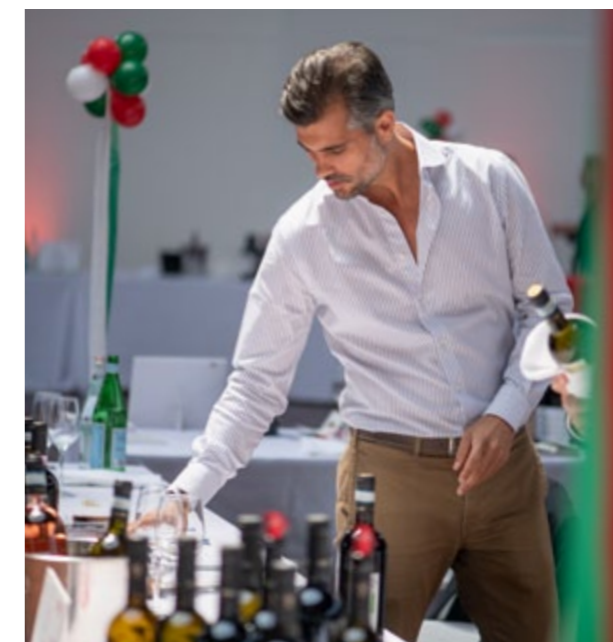
A DHL company  
**GORI**  
Wine and spirits logistics

**Surgiva**  
WINE AND SPIRITS LOGISTICS

PHOTOGALLERY WASHINGTON



PHOTOGALLERY BOSTON



# Vini d'Italia Anteprime

È dedicato a tutte le aziende selezionate dalla Guida dei vini il format Vini d'Italia Anteprime, partito a novembre e concluso la settimana scorsa negli States. All'appello ben sette città e sette mercati diversi. Pechino, Berlino, Copenaghen, Zurigo, Toronto, Atlanta e San Diego. Gran finale dunque in Georgia e California, in città dove il Gambero Rosso arriva per la prima volta, grazie anche alla collaborazione e al supporto dell'ITA (Italian Trade Agency).

Più di 40 aziende ad Atlanta e poco meno a San Diego, ognuna delle quali presentava diversi vini prodotti. È così che gli ospiti hanno potuto assaggiare un bel sunto dell'Italia vinicola, dalle bollicine ai vini dolci passando per bianchi e rossi. C'erano alcuni vini premiati con i Tre Bicchieri, ovviamente, ma anche diverse etichette dall'ottimo rapporto qualità prezzo, selezionate nella Guida Berebene. E, essendo il mese di giugno non sono mancati i vini in anteprima: tanti i prodotti presenti appena immessi sul mercato, frutto delle nuove annate, presentati qualche mese fa alle fiere di riferimento. Anche qui si sono fatte sentire le ormai note parole d'ordine: territorialità e vitigni autoctoni, vera forza del Belpaese.

Atlanta, in particolare, è la città classificata ottava negli Stati Uniti e 17esima nel Mondo per pil generato. È la città dove sono nate - e ancora adesso hanno la loro sede - alcune delle grandi multinazionali, da Coca-Cola a Delta Air Lines, dalla CNN (con tutta la galassia media che le ruota attorno) a UPS (vettore leader nel trasporto merci). Ma Atlanta è anche la città di Martin Luther King, delle lotte per i diritti civili culminati con l'elezione a sindaco di un nero - Maynard Jackson - e grazie alle quali le università sono frequentate da tanti

## Da Atlanta a San Diego

afroamericani. Attualmente, dopo la crisi economica del 2008, la città sta riscontrando un'incredibile ripresa e tanti settori, oltre quelli già consolidati, si stanno affermando. Tra questi, senza dubbio, c'è la ristorazione e la voglia di alzare il livello qualitativo con materie prime, tecniche, servizio e, perché no, col vino. Nonostante le leggi federali sull'importazione di vino in Georgia siano tra le più severe negli States, cresce la cultura di vino nello Stato e in città, cresce la voglia di conoscere i vini italiani e i suoi territori. L'evento è stato un vero e proprio successo, inaspettato per molte cantine, alla loro prima volta da queste parti. Fin dalle 14 non sono mancati importatori e distributori, desiderosi di assaggiare e scoprire, ma soprattutto ghiotti di aziende ancora non importate. "Prima volta per me ad Atlanta e primissima volta per me in un evento del Gambero Rosso" ci dice **Giovanni Di Gaetano**, titolare dell'azienda MirVita, in Puglia "Solo professionisti, conoscitori del vino e traders si sono avvicinati al banco, interessati ai nostri vini pugliesi ancora non esportati qui. Un evento senza dubbio da ripetere". Dello stesso avviso **Greta Bandini**, azienda Podere Sapaio, che

con un buonissimo Bolgheri Superiore '16 ha conquistato Atlanta: "alcuni conoscevano il vino, nonostante ancora non siamo importati qui, altri lo provavano per la prima volta e hanno apprezzato molto, complice anche la fortunata annata 2016".

Dalla Georgia alla California c'è una bella differenza, non solo come stile di vita, ma anche come istruzione e consumi di vino e cibo. La California è senza dubbio uno degli Stati americani dove la ristorazione di qualità è ampiamente diffusa e, grazie a essa, la cultura del vino è molto radicata. Tante le etichette italiane già importate e apprezzate dagli abitanti del posto. Si lancia in un confronto tra le due città **Gianluca Saladino**, export manager dell'azienda siciliana Fondo Antico: "Queste due tappe del Gambero Rosso per me sono state una piacevolissima sorpresa: ad Atlanta ho scoperto un mercato nuovo molto curioso, dinamico e senza pregiudizi, mentre San Diego ha una comunità fortemente interessata al vino italiano che ha bisogno di essere valorizzata e questo spesso non lo si fa a causa della vicinanza con Los Angeles e San Francisco...".

E il Gambero Rosso non può, quindi, che pensare già al nuovo tour 2019/2020. Tornare in certe città diventa quasi obbligatorio.

## Top Italian Restaurants San Diego

Nella città al confine col Messico il fermento food & wine passa anche e soprattutto per le insegne italiane presenti e per le nuove aperture programmate nei prossimi mesi. Non è un caso che a San Diego fossero tante le presenze registrate all'evento in termini di ristoratori, enotecari e titolari di wine bar, affiancati dai buyers, da sempre frequentatori degli eventi del Gambero Rosso organizzati da diverso tempo a San Francisco e Los Angeles. Non poteva quindi mancare,

all'interno dell'evento, lo spazio dedicato a Top Italian Restaurants, la guida alle eccellenze della ristorazione italiana nel mondo. Ai vertici della classifica ben tre insegne. Conquista le Due Forchette il **Solare**, ristorante italiano di proprietà dell'eccellente Randy Smerik, californiano appassionato e grande conoscitore dei cibi e dei vini italiani. La cucina, autentica e solida, è affidata allo chef toscano Filippo Piccini. È il progetto di Dario Gallo, invece, ad arrivare ai Due Gamberi come migliore trattoria in città: **Civico1845** si trova nel cuore di Little

## PHOTOGALLERY SAN DIEGO



Italy ed è il posto ideale per bere un buon bicchiere accompagnato da pietanze della nostra tradizione, genuine e saporite. Spazio infine anche per le grandi liste dei vini. **Urban Kitchen** è presente in città attraverso varie insegne, tra cui grocery, enoteche e wine bar: quest'ultimo prende il nome di Cucina Urbana, ha una carta dei vini incredibile per scelte e numero di etichette ed è diretta dal veronese Augusto Ferrarese.



# PHOTOGALLERY ATLANTA

