



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

1988

GAMBERO ROSSO

VINI  
D'  
ITALIA



GUIDA AL BERE BENE  
PER ESPERTI E CURIOSI  
500 PRODUTTORI 1500 VINI

## I 30 ANNI DI VINI D'ITALIA. COME SIAMO E COME ERAVAMO

### EXPORT

Il vino italiano cresce, ma non troppo. Ancora possibile il traguardo dei 7,5 mld entro il 2020? *pag. 2*

### VIGNETI

Lieve calo mondiale: Spagna in testa, Italia al quarto posto. Sale solo la Cina *pag. 3*

### VINI D'ITALIA 1

I volti, i ricordi e la premiazione '87. Così 30 anni fa nasceva la prima guida di settore *pag. 10*

### VINI D'ITALIA 2

Le anticipazioni dell'edizione 2017. Premi Speciali, Tre Bicchieri e degustazioni *pag. 16*

### BIRRA

Il presidente Adb racconta l'evoluzione della craft beer in Italia: "Insistere sulla ristorazione" *pag. 20*



## Export Italia, avanti adagio. Superati i 3 miliardi in 7 mesi, ma si cresce di meno del 2015

a cura di Gianluca Atzeni

Pronostici rispettati per le vendite italiane di vino all'estero che chiudono il periodo gennaio-luglio 2016 con un +1,1% che supera, come lo scorso anno, quota 3 miliardi di euro. Non un exploit, ma la conferma di una tendenza in atto. **Un nuovo record intermedio è stato battuto, in vista – ci si augura – di quello finale per il 2016.** A giudicare dai 7 mesi, sembrano esserci i presupposti per superare 5,5 miliardi di euro. Sarebbe questo il quarto anno consecutivo in cui si va sopra l'asticella dei 5 miliardi. La prima volta fu nel 2013, quando con un robusto +7% sul 2012 l'Italia festeggiò il record. Sono seguiti poi due anni in cui il ritmo di crescita è stato incostante: +1,4% nel 2014, +5,4% nel 2015. *“Cresciamo poco”* osserva il presidente dell'Osservatorio del vino Antonio Rallo *“il ritmo è rallentato. Non siamo preoccupati ma nemmeno entusiasti, perché nonostante la domanda estera di vini italiani a denominazione sia buona sono sempre gli spumanti a trainare le vendite”*. E mentre sui valori la tendenza è all'aumento, sui volumi c'è incertezza, al punto che poco più di 11,5 milioni di ettolitri venduti fuori confine (-0,3% sul 2015) allontanano le chance dell'Italia di riconquistare ai danni della Spagna (che non sta andando forte) la leadership mondiale a volume.

Considerando i vari segmenti, i Dop restano motore dell'export, con quasi l'8% a valore e un 4,5% in volume. Gli spumanti, con la voce Prosecco (che da gennaio 2017 sarà tracciato con un suo codice doganale), segnano +26,3% a valore (517 mln di euro), e +20,2% a volume (oltre 1,33 mln/hl). Se il Prosecco continua a correre, per l'altro grande spumante, l'Asti, i numeri migliorano rispetto a quelli di un anno fa (-3,9% a valore e -2,9% a volume). I Dop fermi perdono l'1%, ma guadagnano 1,4% in valore, così come i frizzanti: -2,8% e +7,3%.

Per quanto riguarda le Igp, si registra ancora un calo su entrambe le voci (-4,1% a valore; -1,9% a volume), che risulta marcato per i fermi mentre progredisce a valore per i frizzanti e per gli spumanti. I comuni registrano una novità: lo 0,4% a volume indica che la flessione degli sfusi si sta fermando, mentre i valori restano in calo (-6,2% a 259 mln/euro). Bene i varietali, che però valgono solo il 2% a volume del vino italiano esportato (+7,8 valori; +27,7% volumi).

Guardando ai singoli mercati, gli Usa perdono quantità ma fanno +1,1% a valore, con gli spumanti che

### EXPORT VINI PER SEGMENTO QUALITATIVO

	mln ettolitri		mld di euro	
	gen-lug 16	var%	gen-lug 16	var%
<b>DOP</b>	4,39	4,5	1,77	7,9
fermi	2,72	-0,9	1,16	1,4
frizzanti	0,33	-2,8	0,09	7,3
spumanti	1,33	-20,2	0,51	26,3
<b>IGP</b>	3,87	-1,9	0,95	-4,1
fermi	3,4	-2,7	0,85	-5,3
frizzanti	0,4	-2,9	0,08	4
spumanti	0,06	94,4	0,01	23,4
<b>COMUNI</b>	2,84	-0,4	0,25	-6,2
fermi	2,39	-1,7	0,16	-4,6
frizzanti	0,2	-1,7	0,03	-10,7
spumanti	0,24	17,1	0,05	-8
<b>VARIETALI</b>	0,23	27,7	0,04	7,8
<b>DOP+IGP*</b>	0,07	-73,4	0,02	-59,1
<b>MOSTI</b>	0,1	31,9	0,02	6,3
<b>TOTALE</b>	<b>11,53</b>	<b>-0,3</b>	<b>3,09</b>	<b>1,1</b>

\*non comunitari o comunitari ma non diversamente classificabili  
fonte: Ismea

brillano, seguiti dai Dop fermi, soprattutto bianchi; male i rossi. A valore, ancora un calo dalla Germania, mentre scendono Canada, Giappone e Belgio. Bene Uk, Svizzera, Svezia, Francia, Danimarca, Paesi Bassi e Austria. Confermata la ripresa di Cina e Russia (grazie alle Dop) che, rispettivamente, guadagnano 9,9% e 10,7% a valore e 9,3% e 19,2% in quantità. Per la Cina, fa notare l'Ismea, sono i fermi a trainare il recupero, con +27% a volume e +20% a valore; bene i rossi Dop (+18% volume e +20% valore), in calo gli spumanti comuni e Prosecco in linea con il 2015.

Sul fronte import, i sette mesi 2016 fanno registrare un forte rallentamento della domanda. Merito di un 2015 abbondante che ha ridotto il fabbisogno dei nostri produttori. L'Italia ha acquistato 145 milioni di euro di vino (-11,8%) con volumi a -43,8% (da 1,7 mln/hl a 974 mila hl). Il motivo? L'Italia ha comprato meno vino (-60% a volume e -40% a valore) dal suo primo fornitore, la Spagna.

### EXPORT VINO ITALIA 2012-16

2016 **5,50** MILIARDI (stima)

2015 **5,39** MILIARDI (+5,4%)

2014 **5,11** MILIARDI (+1,4%)

2013 **5,04** MILIARDI (+7,3%)

2012 **4,69** MILIARDI

La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



**GIORGIO GORI**  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

## VINI&SCIENZA. LA CULTURA DEL VINO: LA SFIDA EDUCATIVA

Creare canali diretti di interfaccia tra produttori e consumatori, promuovere una maggiore trasparenza informativa, mettere in evidenza la fatica e la passione del viticoltore, privilegiare la narrazione delle storie e il valore della solidarietà. Chi meglio di un corso di cultura e civiltà del vino può identificarsi in questo decalogo di intenzioni? Un percorso che parta dalla scuola primaria, ma che arrivi a coinvolgere la formazione professionale degli addetti alla ristorazione. Per farlo, naturalmente, è necessario un progetto formativo.

In Italia, attorno agli anni '90, per il problema sempre più pressante delle tematiche alcol-correlate nei giovani e per la necessità di un'azione precoce di formazione ed educazione alimentare in generale, viene fondata una associazione - l' "Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool" - una comunità di ricercatori, esperti e comunicatori che hanno messo a disposizione le loro competenze per un'informazione qualificata sui temi del rapporto dei giovani e l'alcole, privilegiando un approccio antiproibizionista e di minimizzazione del danno. Il "Laboratorio sui comportamenti e gli effetti del consumo di alcole tra i giovani", che rappresenta un'emanazione dell'Osservatorio, istituito presso l'Università di Perugia, ha avviato in questi anni un progetto di prevenzione del consumo a rischio di alcole, partendo dalla collaborazione con gli insegnanti.

Queste iniziative, molto meritevoli sul piano delle intenzioni, oltre a rappresentare un valido punto di partenza per dare contenuti operativi alla legge proposta qualche mese fa dal senatore Stefano, non sono però riuscite ad incidere in modo diffuso e pervasivo sulla scuola italiana, come invece potrebbe fare una legge ad hoc. L'Italia in questo campo non è quindi all'"anno zero", ma per non disperdere il lavoro fatto finora, sono necessarie iniziative più incisive e coordinate.



Scrivendo Baudelaire: "Il vino è simile all'uomo: non si saprà mai fino a che punto si può stimare e disprezzare, amare o odiare, né di quante azioni sublimi o fatti mostruosi è capace". Solo la cultura e la conoscenza possono fare la differenza.

**Attilio Scienza** Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano

## Vigneto mondiale in lieve calo nel 2015. Cina primo produttore di uve, poi l'Italia

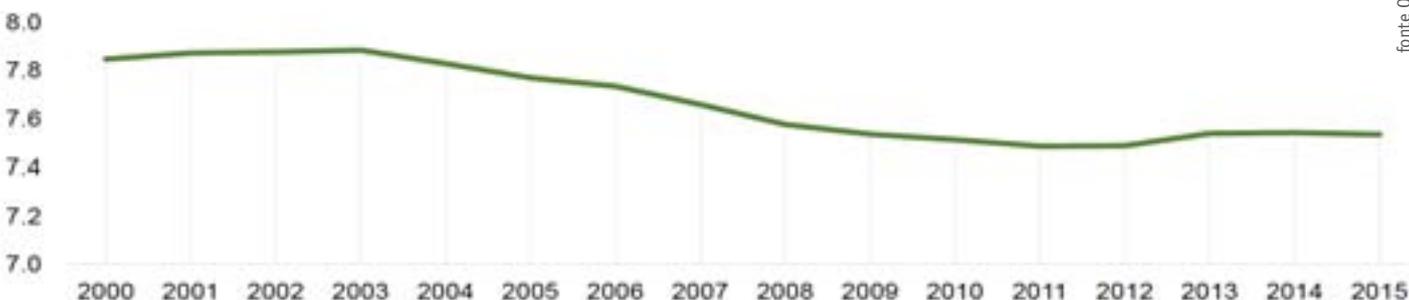
Lieve diminuzione della superficie vitata mondiale, che nel 2015 scende a 7,5 milioni di ettari complessivi (-28 mila ettari). I dati Oiv evidenziano una nuova crescita della superficie vitata cinese (+34 mila ettari a 0,83 mln/ha), che conferma la seconda posizione mondiale, dopo la Spagna, leader con poco più di un milione di ettari (1,02 mln/ha); terza la Francia con 0,78 mln/ha) e quarto posto per l'Italia (0,682 mln/ha). Da sottolineare che **nei 7,5 milioni di ettari globali sono comprese uve da vino e uve da tavola**, incluse le vigne non ancora in produzione. Dal 2000 al 2015, la produzione di uva è cresciuta del 17%, raggiungendo i 76 milioni di tonnellate, nonostante la riduzione della superficie. Fenomeno che si spiega con l'aumento delle rese e il miglioramento

tecnologico. La Cina guida la classifica dei produttori di uve: 12,6 mln/tonnellate (pari al 17% della produzione mondiale, di cui 9,2 mln/ton sono uve da tavola), seguita da Italia (8,2 mln/ton), Stati Uniti (7 mln/ton) e Francia (6,3 mln/ton).

Sul fronte dei consumi mondiali di vino (complessivamente 239 mln/hl), la classifica 2015 vede in testa gli Usa (31 mln/hl), seguiti da Francia (27 mln/hl), Italia (21 mln/hl), Germania (20 mln/hl). Mentre per quanto riguarda il commercio internazionale di vino **risultano in crescita gli scambi**: +1,9% in volume (a 104,3 mln/hl) e del 10,6% in valore (a 28,3 miliardi di euro) rispetto al 2014. Se nel 2000 il 27% del vino consumato era importato, oggi questo segmento rappresenta oltre il 43%.

### VIGNETO MONDIALE (TREND 2000-2015)

milioni di ettari



fonte OIV

## Consorzio del vino Marsala, cronaca di una fine annunciata?

a cura di Loredana Sottile

Che fine ha fatto il Consorzio Volontario di Tutela del Marsala? Dopo mesi in cui si è andati avanti con il respiratore artificiale, adesso, tra il silenzio generale, arriva la notizia che il Consorzio di una tra le denominazioni più antiche non esisterebbe più. Un consorzio volontario, certo (senza erga omnes), ma comunque una realtà storica, nata nel 1963, che per anni ha raccolto i nomi storici della Doc.

Il colpo di grazia è sicuramente stata l'uscita dal Consorzio delle Cantine Florio lo scorso aprile, precedute dalle dimissioni del presidente Giuseppe Ingargiola (dirigente all'interno delle stesse cantine Florio). Nessuna contrapposizione, solo una lettera in cui le Cantine, proprietà del gruppo Illva Saronno, spiegavano che stare nel consorzio richiedeva troppo tempo e impegno: *“Non riuscivamo più a seguire questo compito nel modo giusto”*. E poi cosa è successo? All'interno son rimaste solo una decina di realtà, tra cui la Carlo Pellegrino e i Fratelli Lombardo. Ma la fine era già annunciata da tempo. Tuttavia non è mai giunta nessuna nota o comunicazione ufficiale. A Tre Bicchieri i consiglieri del Consorzio rispondono che *“non rilasceranno nessun genere di intervista o dichiarazione in merito”*. Ma la conferma viene dai locali chiusi di via Curatolo,

dal sito web fermo a diversi mesi fa (anzi anni per la verità), dalla stampa locale e soprattutto dai produttori del territorio che assistono, così, alla fine di ogni sogno di promozione. Per lo meno collettiva. *“Non è morto solo il consorzio, è morto il Marsala”*, ci dicono, spiegando che ormai sono solo 500 gli ettolitri rivendicati come Marsala vergine e che forse, quell'immagine impressa nella memoria collettiva del marsala all'uovo, non è mai stata del tutto sdoganata. Per il resto ognuno farà per sé. E c'è chi indica una soluzione nella fusione con

la Doc Sicilia o chi scommette che nei prossimi dieci anni potrebbe esserci una rinascita a partire dalla versione pre-british del Marsala, conosciuta anche col nome di Vecchio Samperi. Sarà davvero così? Lo auguriamo a tutto il territorio.

## Cavit, fatturato in crescita del 6,6% a 177,9 milioni

Sale il giro d'affari di Cavit, la cantina cooperativa di Trento che ha approvato il bilancio 2015/2016 chiudendo a 177,9 milioni di fatturato, in aumento del 6,6% sul precedente anno. **Buoni i risultati dell'export, che rappresenta l'80% dei ricavi totali e cresce del 7,6%**, grazie soprattutto a Stati Uniti, Canada, ma anche da mercati in espansione come il Messico. Sul fronte interno, le vendite crescono del 5,8%, grazie a un rinnovo nell'organizzazione commerciale: da un lato, il rafforzamento in Gdo, dall'altro, una maggiore presenza nell'Horeca. Tra i vari segmenti, quello della spumantistica (che comprende Trento Doc e metodo charmat) cresce del 10,2%. *“Sia la remunerazione che il ritirato ai soci conferitori sono in crescita”*, dice il presidente Cavit, Bruno Lutterotti, a un anno dal suo insediamento. Sul fronte sostenibilità, si punta a colmare il gap nell'applicazione, sospesa a luglio (per il meteo non favorevole e per favorire una migliore informazione ai 4.500 soci), del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi). *“Il nostro prossimo obiettivo è la certificazione Sqnpi, che intendiamo raggiungere col miglioramento continuo”* conclude *“in un percorso di impegno costante e graduale su tutta la filiera di produzione”*.

## Vini del Trentino, Bertagnoli lascia la presidenza del Consorzio



Forse ad Alessandro Bertagnoli non è andata giù la retromarcia sull'applicazione per il 2016 del protocollo di produzione integrata (il marchio Sqnpi, quello dell'ape); probabilmente, la sua decisione è stata dettata dalla consapevolezza che il sogno di rendere sostenibile, dalla vigna alla bottiglia, l'intera produzione trentina rischiava di restare nel cassetto; lui che, nella sua azienda di Calliano, della sostenibilità ha fatto un credo produttivo e che aveva portato con sé nel Consorzio da cui, però, ha deciso di dimettersi. Nessun commento da parte del presidente uscente che, dopo aver comunicato ai suoi di voler lasciare, è partito per il Nord Europa.

Durante il breve mandato alla guida dei Vini del Trentino, iniziato a marzo 2015, **Bertagnoli ha dovuto affrontare non pochi grattacapi, primo tra tutti lo strappo dei Vignaioli che nel luglio 2015 hanno lasciato cda e Consorzio** per divergenze sul progetto della Doc Pinot grigio. E proprio nel disciplinare potrebbe esserci la ragione delle dimissioni del presidente. Di fatto, ora, uno dei consorzi più importanti del panorama italiano del vino (43,8 milioni di bottiglie nel 2015 con 93 aziende) è senza guida. Come da statuto, l'incarico sarà preso dal vice, in attesa della convocazione del cda. – G. A.

## Pesticidi 1. Vino e olio italiani al sicuro. Il report dell'Efsa

Il vino e l'olio italiani non presentano alcun residuo di pesticidi. Il dato emerge dall'ultimo rapporto Efsa relativo all'anno 2014, secondo cui l'Italia registra appena lo 0,3% dei campioni di cibo con limiti fuori norma, su un totale di oltre 8.900 campioni (di cui 63,7% ortofrutta, 6,3% cereali, 10,9% vino e olio, 1,1% cibo per bambini e 17,9% di altri tipi, tra cui pesci, spezie, tè, semi e prodotti di origine animale). **Dal report dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, il 65,5% dei campioni italiani non presenta residui e il 34,2% è sotto il limite massimo consentito.** I livelli fuori norma sono stati trovati, in particolare, sull'ortofrutta.

Complessivamente, il cibo europeo è sicuro: su quasi 83 mila campioni di alimenti sul mercato dei 28 Paesi membri (Croazia compresa), il 97,1% è nei limiti, con un 53,6% senza alcun residuo di pesticidi. Solo l'1,6% dei campioni europei è oltre la norma, percentuale che quadruplica (al 6,5%) se si considerano gli alimenti importati da Paesi terzi. Tra i cibi biologici, il 98,8% è esente o nei limiti. - **G. A.**



## Pesticidi 2. La protesta dei vignaioli francesi contro il piano del Governo per ridurre i trattamenti

Forti proteste da parte dei viticoltori francesi contro il piano governativo che regola l'uso dei fitosanitari, prevedendo delle zone senza trattamenti (Znt) all'interno dei campi coltivati, vigne comprese. Sotto accusa, in particolare, l'articolo 21 (della bozza del decreto) che Bernard Farges, presidente della Cnaoc, Confederazione delle denominazioni d'origine (la Federdoc francese), in una lettera al ministro dell'Agricoltura, Stéphane Le Foll, chiede di cancellare: *“Imporre un'area non trattata di 5 metri all'interno delle parcelle vitate”* scrive *“non sarebbe efficace né in funzione della riduzione delle quantità di pesticidi usati, né per proteggere la salute delle persone”*. Secondo l'associazione, il vigneto francese rischia di perdere migliaia di ettari ai danni di nuove costruzioni in cemento. Secondo Farges, i produttori sarebbero ostaggi delle grandi marche produttrici di fitosanitari: *“Ma se questi prodotti sono nocivi per i nostri dipendenti, famiglie, bambini, vicini di casa, allora ritirateli dal mercato”*.

Indubbiamente la questione francese sui pesticidi è sempre stata molto dibattuta e, in particolar modo negli ultimi tempi, l'attenzione è stata molto più alta che in passato, soprattutto dopo la diffusione dei dati sul loro impiego: 65 mila tonnellate l'anno (il più alto numero in Europa), di cui 3320 solo nella Gironda. **Perfino il Civb - Comité interprofessionnel du Vin de Bordeaux - nella scorsa primavera, per la prima volta si era espresso contro i pesticidi e a favore della loro graduale riduzione.** Posizione che aveva poi portato al piano nazionale denominato “Ecophyto II”, per la riduzione dell'uso di fitofarmaci del 25% nel 2020 e del 50% nel 2025. Adesso, però, la sensazione dei produttori è che, sotto la spinta dell'opinione pubblica, il Governo si sia un po' fatto prendere la mano. Tornerà, le Foll, sui suoi passi?

## Niente fusione tra Morro d'Alba e Senigallia. Sospiro di sollievo per i produttori

Possono tirare un sospiro di sollievo i produttori di Lacrima di Morro e di Verdicchio di Morro d'Alba:

il risultato del referendum del 23 ottobre per l'incorporazione del loro Comune nel municipio di Senigallia è stato un secco No. Oltre il 60% dei contrari a Senigallia, oltre il 70% a Morro d'Alba. Ciò significa che quest'ultimo rimarrà Comune a sé e che i produttori potranno dormire sonni tranquilli per quel che riguarda le loro denominazioni.

In particolare, il timore più grande era quello di dover rinunciare all'indicazione di Morro d'Alba nella retroetichetta, dove avrebbe avuto la meglio il nome del Comune: Senigallia, qualora fosse passato il Sì. Oltre alla conseguente modifica del disciplinare di produzione, all'articolo 3, dove si parla di confini geografici. - **L. S.**



## Toscana, il 30% delle uve ai cinghiali. Nuovo allarme dei viticoltori

Cinghiali, caprioli ma anche storni. Il problema dei danni alla viticoltura provocati dagli animali selvatici non è affatto risolto. Per questo, il presidente del Consorzio vini Cortona, Marco Giannoni, ha scritto una lettera allarmata all'assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschi: *“Non c'è solo la distruzione dell'uva ma, nei casi dei cinghiali, anche della pianta. Solo nel nostro territorio esistono una trentina di imprese con centinaia di addetti, oltre l'indotto. Non è pensabile che un'azienda possa sostenere danni che superano il 30% ogni anno”*. Nuova presa di posizione anche del superconsorzio toscano Avito, che si è appellato nuovamente alla Regione affinché superi i veti dell'Ispra (l'ente deputato a emettere pareri sui piani di controllo della fauna) che impediscono, secondo l'associazione dei consorzi del vino toscani, di avviare una gestione degli ungulati, finora ancora al palo.

## A novembre la prima Settimana della cucina italiana nel mondo

Un anno dopo la chiusura dei cancelli dell'Expo di Milano, interamente dedicata al cibo, arriva la prima Settimana della cucina italiana nel mondo (21-27 novembre), che rappresenta un'ideale prosecuzione di quel percorso, oltre che un numero zero e un esempio di partecipazione dal basso. Una tappa di risonanza mondiale, che si inserisce nel tavolo di lavoro che ha dato vita al Food Act e che mette insieme il ministero delle Politiche Agricole, quello degli Affari Esteri e quello dell'Istruzione. Nel piatto 1360 eventi in 110 Paesi: 173 conferenze sulla tradizione culinaria italiana; 98 eventi promozionali con i ristoranti italiani e fiere; 151 cooking show e master class; 334 degustazioni e cene; 23 concorsi; 32 seminari tecnico-scientifici; 390 eventi culturali legati al cibo; 32 mostre di design, arte e fotografia a tema.

**Un evento che si propone di essere cruciale per l'export agroalimentare**, così come lo sono stati, la settimana passata, gli Stati Generali della Lingua Italiana nel Mondo di Firenze o come lo sarà il D-Day, la giornata del design italiano del 4 marzo prossimo. *“La rete diplomatica si mobilita per portare all'estero l'Italia che vale”*, è il commento del ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina. Per il ministro degli Esteri, Paolo Gentiloni si tratta di *“un appuntamento destinato a diventare stabile e con cadenza annuale”*.

L'evento inaugurale all'Ambasciata Italiana di Washington con lo chef Massimo Bottura. L'elenco completo su [eventisistemapaese.esteri.it/Eventi/cucinaitalianamondo/elenco.asp](http://eventisistemapaese.esteri.it/Eventi/cucinaitalianamondo/elenco.asp)

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

William Pregentelli, 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

## ENO MEMORANDUM

**fino al 30 ottobre**

**Gustus - Vini e Sapori  
dei Colli Berici**

Palazzo Valmarana Braga  
Vicenza

**29 ottobre**

**presentazione della guida**

**Vini d'Italia 2017**

con degustazione  
dei vini premiati  
Sheraton Hotel, Roma  
ore 16-20

**4 novembre**

**Merano Wine Festival**

Merano (Bolzano)  
fino all'8 novembre  
[meranowinefestival.com](http://meranowinefestival.com)

**9 novembre**

**Il Rum è servito**

cena abbinata  
al Rum Zacapa  
ristorante Cesioia  
Bologna

**10 novembre**

**Il Rum è servito**

cena abbinata  
al Rum Zacapa  
ristorante Fred  
Udine

**12 novembre**

**BaroloBrunello**

Montalcino (Siena)  
Complesso Sant'Agostino  
fino al 13 novembre  
[barolobrunello.it](http://barolobrunello.it)

**12 novembre**

**Vinnatur Roma 2016  
salone dei vini naturali**

ex Cartiera Latina  
via Appia Antica, 42  
fino al 14 novembre  
[vinnatur.org](http://vinnatur.org)

**12 novembre**

**Vinoè**

Stazione Leopolda  
Firenze  
fino al 13 novembre

**13 e 20 novembre**

**Appassimenti Aperti**

Serrapetrona (Macerata)

**13 novembre**

**Calici a San Martino**

Breganze (Vicenza)  
dalle 15 alle 20  
fino al 20 novembre

**13 novembre**

**Back to the Wine**

Faenza  
fino al 14 novembre

**18 novembre**

**Top of Vini Alto Adige**

Teatro Comunale  
Bolzano

**19 novembre**

**Enologica**

Palazzo Re Enzo  
Bologna  
fino al 21 novembre

**19 novembre**

**Vignaioli naturali a Roma**

Hotel Westin Excelsior  
Via Vittorio Veneto, 125  
Roma  
fino al 20 novembre  
[vininaturaliaroma.com](http://vininaturaliaroma.com)

Mandate le foto delle vostre vendemmie più particolari a [settimanale@gamberorosso.it](mailto:settimanale@gamberorosso.it) o pubblicatele con l'hashtag **#vendemmiamostrano2016**. Noi le inseriremo nei prossimi numeri di Tre Bicchieri...



### ▼ Ospiti tra i vigneti

A chi va a vendemmiare, spesso può capitare di imbattersi in “colleghi” molto particolari. Come questo grazioso cerbiatto, immortalato in mezzo ai filari di sauvignon nel vigneto altoatesino “Vina Castel Ringberg” di Elena Walch. Ai lati anche le leguminose che mantengono e sviluppano una buona fertilità del terreno.



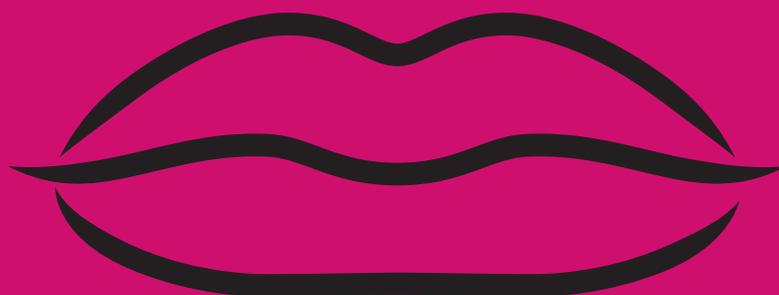
### ▲ Panoramica di vendemmia

Ci sono i vigneti, i vendemmiatori, i suoli vulcanici e tutti i colori dell'autunno in questa foto che arriva da Cantine del Notaio. Al momento la raccolta – rigorosamente fatta a mano - ha interessato la metà degli ettari vitati dell'azienda del Vulture, tant'è che si andrà avanti per tutto il mese, per concludere a dicembre con il Sigillo.



### ▲ L'appassimento, dopo la raccolta

Non sono filari, ma fili, quelli da cui pendono i grappoli di Vernaccia Nera di Serrapetrona nelle Marche. Qui, i produttori, finita la vendemmia, utilizzano la tecnica dell'appassimento per dare vita ai due volti del vitigno blu-viola: la versione spumantizzata e quella ferma. Uno spettacolo che si rinnova ogni anno e che sarà godibile anche dal pubblico il 13 e il 20 novembre con la manifestazione Appassimenti Aperti.



**PROFESSIONISTI, IN OGNI SENSO.**

PASSIONE per:

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

**13-15 Novembre 2016**

LINGOTTO FIERE TORINO

Accreditati online [www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)

Segui Gourmet su  Gourmetforumtorino  @gourmet\_forum #gourmet16

# Cambia il consumatore Uk: less but better

**S**I BEVE MENO, MA SI BEVE MEGLIO. Le abitudini dei britannici si spostano verso un consumo ridotto rispetto agli anni passati, ma con maggiore attenzione al tipo di vino e una spesa crescente. Fenomeno che si nota nei dati delle principali catene distributive britanniche, dove per la prima volta in cinque anni, diminuiscono gli acquisti di vino da parte dei consumatori abituali. Nelle insegne Aldi, la percentuale di chi, tra questi, ha acquistato vino negli ultimi sei mesi passa dal 18% del 2015 al 16%. Per Lidl, la percentuale è stabile al 12%. Fenomeno che emerge anche dall'analisi dei dati dei discount, dove la percentuale dei consumatori abituali Uk che ha fatto un acquisto nell'ulti-

mo semestre passa da 35% a 29% in un anno. Secondo gli analisti londinesi di Wine Intelligence, si tratta di un trend non temporaneo e destinato a durare. Del resto, il grande mercato del vino Uk osserva in questi ultimi anni una generale diminuzione: dai 29 milioni di persone nel 2013 a 25,5 milioni, con volumi acquistati scesi dai 133 milioni di casse da 9 litri del 2010 ai 120 milioni nel 2015.

Cosa sta cambiando, dunque, per Wine Intelligence? Il consumatore abituale di vino è disposto a spendere di più, dedica più tempo alle fasi di acquisto, preferisce informarsi sul prodotto, dichiara di avere un forte interesse per il vino rispetto al passato e vuole provare nuove tipologie. Meno legami con i classici Chardon-

nay o Cabernet Sauvignon e scelte che cadono su varietà come Trempranillo, Sangiovese, Pinotage e Carmenère. Vacilla il tradizionale asse Francia-Australia, mentre crescono Nuova Zelanda e Argentina.

Tra gli scaffali, meno offerte promozionali per un consumatore che guarda al Paese e alla regione di origine di un prodotto ed è disposto a spendere per portarsi a casa, o regalare, una bottiglia particolare, che diventi esperienza nuova. Anche sul fronte tappature, il mercato Uk sta modificando gli orizzonti: un crescente rifiuto dei tappi sintetici, come emerge dai dati dei primi sei mesi 2016, e una preferenza più marcata per sughero naturale oppure tappi a vite. – G. A.

## ▲ IL MIO EXPORT. Franco Cesari – Gerardo Cesari

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

L'export rappresenta la fetta principale del nostro fatturato pari all'86%, in oltre 50 nazioni diverse.

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

Il nostro principale mercato è l'America del Nord (Usa e Canada), dove insieme all'Europa, è più facile approcciare. Mentre Paesi come Cina e blocco Ex Sovietico presentano delle complicazioni. In Cina, ad esempio, le difficoltà sono legate ad una cultura del vino totalmente da costruire, mentre per quanto riguarda l'area dell'ex blocco russo sicuramente la burocrazia che grava sui nostri importatori rappresenta un grosso limite. Capitolo a parte l'Africa, che viene poco citata, ma che sta iniziando ad affacciarsi al mercato. Qui ci sarà da lavorare nei prossimi anni.

### 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

Distingueri tra la burocrazia che grava direttamente sul nostro lavoro e quella indiretta che grava sui nostri importatori nei diversi Paesi. Ovviamente siamo molto favorevoli ad iniziative legislative che possano in generale migliorare la qualità dei nostri prodotti ed evitare comportamenti fraudolenti di alcuni competitor sul mercato.

### 4. SALUTIAMOCI CON UN ANEDDOTO LEGATO ALLE SUE ESPERIENZE ALL'ESTERO...

Quando presentammo l'Amarone negli Stati Uniti all'inizio degli anni '70, dopo pochi giorni ci arrivò un ordine di Amarone Bianco, perché il rosso era talmente buono che volevano anche provare l'altra versione!



*Dall'indice fatto a mano in una sola notte alla diffidenza delle cantine nel dare informazioni, fino alla premiazione di Firenze, che per la prima volta riuniva tutti i produttori allo stesso tavolo. Ecco come nasceva la prima guida di settore in Italia. Il ricordo di chi c'era*

# Vini d'Italia 1988. Ecco com'era la prima guida

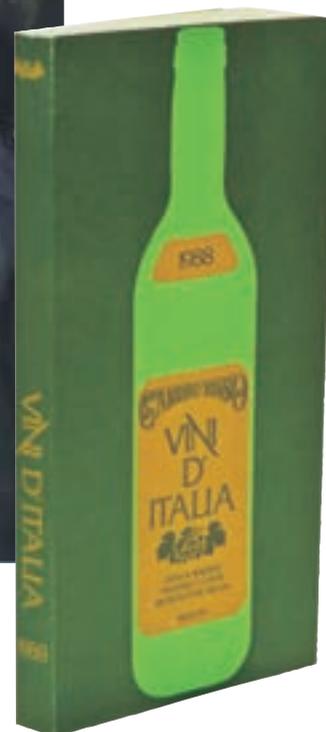
▲ a cura di Andrea Gabbriellini

**U**NO DEI PRINCIPALI MERITI DI VINI d'Italia 1988 è stato di aver dato un volto e un nome ai protagonisti della rinascita del vino italiano, soppesandone la qualità attraverso il giudizio espresso in *bicchieri*. Un'operazione talmente riuscita - grazie anche ad un linguaggio comprensibile e divertente - che i lettori esperti e curiosi in breve tempo si moltiplicarono, decretando il successo della pubblicazione. La guida è stata, da questo punto di vista, un'operazione culturale e editoriale molto innovativa, anche grazie ad una squadra di appassionati di vino, tutti portatori di un proprio autonomo bagaglio di esperienze, ma con una grande voglia di condividere le scoperte e le novità. Questo patrimonio di conoscenze, di cantine e di produttori (magari piccoli o piccolissimi, spesso conosciuti solo localmente) altrimenti sarebbe rimasto in un ambito circoscritto, mentre grazie alla guida, improvvisamente venne proiettato in campo nazionale.

**CHI SCRIVE HA INIZIATO A GIRARE PER CANTINE, ALLA** fine degli anni Settanta, così come tanti altri dei 21 collaboratori della prima edizione. Allora andare per cantine, visitarle, assaggiare i vini spillati dalla vasca o dalla botte, non era così scontato come oggi. Nel 1987 il Movimento del Turismo del Vino e Cantine Aperte, erano solo nell'immaginazione - bisognerà aspettare il 1993 - di alcuni lungimiranti pionieri. Anzi, diverse cantine erano proprio chiuse al pubblico, le visite spesso scoraggiate e in generale le richieste di dati - sulla produzione, sulle bottiglie, sui fatturati, ecc. - non erano molto gradite e venivano vissute, a volte, con sospetto. Presentarsi poi come inviato del Gambero Rosso, non provocava particolari sgomenti nell'interlocutore, ma un insieme di curiosità e diffidenza. Oppure provocava reazioni inaspettate. Ecco l'incipit della scheda (pag. 273) con la narrazione del primo incontro in cantina con il produttore abruzzese Dino Illuminati: *“Ma quanto volete? Perché io non do più soldi a nessuno. Come inizio non era male! Evidentemente patron Illuminati deve aver avuto rapporti travagliati con la stampa che si occupava di vino oppure la definizione degli abruzzesi come forti e gentili, non gli si attaglia”*. »



1987. Presentazione della prima edizione della guida Vini d'Italia a Palazzo Medici Riccardi di Firenze. Da sinistra: C. Petrini, S. Bonilli, D. Cernilli premiano con i tre bicchieri il produttore F. Soldera



» Poi, per la cronaca, Dino Illuminati si rivelò essere una persona piacevolissima e gentilissima, ma il suo atteggiamento circospetto era comune ad altri suoi colleghi.

**LE DOMANDE, IN MOLTI CASI, ERANO FATTE PER CAPIRE** se chi pretendeva di giudicare i vini fosse all'altezza o meno del compito dal punto di vista professionale. D'altra parte, erano anni assai esaltanti, ma anche difficili. Nel marzo 1986 era scoppiato lo scandalo del metanolo con il suo terribile strascico di 19 morti, decine di accecati o di ammalati per aver ingerito l'infame miscela venduta come vino. Ci vorrà questa tragedia sia per far nascere la prima anagrafe vitivinicola su base regionale con tutte le informazioni sulla filiera vinicola, sia per istituire l'Ispettorato centrale repressione frodi presso il Ministero dell'Agricoltura. Prima di allora si brancolava nel buio. Nel 1986 era nata Arcigola e il Seminario Permanente Luigi Veronelli, mentre nel 1987 era stata la volta dei Vini d'Italia del Gambero Rosso. Un periodo di grande fermento durante il quale il vino italiano - scarsamente avvezzo a presentarsi

unito - pose le basi per il suo attuale successo. Un successo composto da un insieme di elementi tra cui una grande e solida qualità nella fascia medio-alta dei vini, nel conveniente rapporto qualità prezzo, negli stretti legami con i territori di origine, infine, con quel modo, tutto del vino italiano, di riuscire a suscitare sensazioni forti e durevoli, insieme a fantasia e creatività.

**QUEI 1500 VINI DEGUSTATI NELLA PRIMA EDIZIONE** del 1988 rappresentavano questo contesto, senza operare discriminazioni tra la componente agricola e quella industriale, né creando contrapposizioni tra grandi e piccole aziende, perché la nostra filiera è proprio il risultato di una forte integrazione tra le due componenti. La scelta di premiare solo 32 vini con i Tre Bicchieri (che erano materialmente tre bicchieri di vetro) fu un'altra scelta spiazzante a cui parteciparono i collaboratori. Accanto ai più noti Gaja, Ceretto e Ratti c'erano Elio Altare e Luciano Sandrone; la ligure Cascina Feipu, si affiancò »

» a Masi e allo Spumante Ferrari: Gravner e Jer-  
mann ad Antinori e Tenuta San Guido, Monte Ver-  
tine ad Erik Banti, Carlo Hauner a Paola Di Mauro  
e ancora Marco De Bartoli e altri ancora. L'elenco  
dei Tre Bicchieri nella guida non c'era, bisognava  
cercarli tra le pagine. L'indice dei vini e dei produt-  
tori del resto fu fatto a mano durante una nottata di  
lavoro (sic!) perché non c'era un data base adatto.  
La premiazione, a cui parteciparono tutti, si svolse  
sabato 12 dicembre 1987 a Palazzo Medici Ric-  
cardi a Firenze e poi pranzo sopraffino all'Enoteca  
Pinchiorri (e non, come qualcuno aveva celiato, un  
buffet in una Casa del Popolo o giù di lì). Qui per la  
prima volta personalità antitetiche, per storia, tra-  
dizione, cultura come l'abruzzese Edoardo Valen-  
tini - non si muoveva mai da casa sua - e l'austero  
altoatesino Giorgio Grai, si trovarono seduti accan-  
to. Fu un'esperienza impagabile vederli assieme. Si  
guardarono a lungo dopo aver assaggiato i rispettivi  
vini. Lo scambio di osservazioni sotto forma di do-  
mande apparentemente innocue, celava frecciate al  
cianuro. Mondi che sembravano incomunicabili e  
che Vini d'Italia era riuscito a far incontrare. Dove-  
va per forza essere una guida speciale.



1989. Presentazione della prima edizione in tedesco della guida Vini d'Italia.  
Da sinistra: A. Gabrielli, S. Bonilli, H. B.Koelliker, D. Cernilli, B. Anderson, P. Di Mauro, G. Marchesi, C. Dumont



COI PIEDI PER TERRA  
E LA TESTA TRA LE NUVOLE.



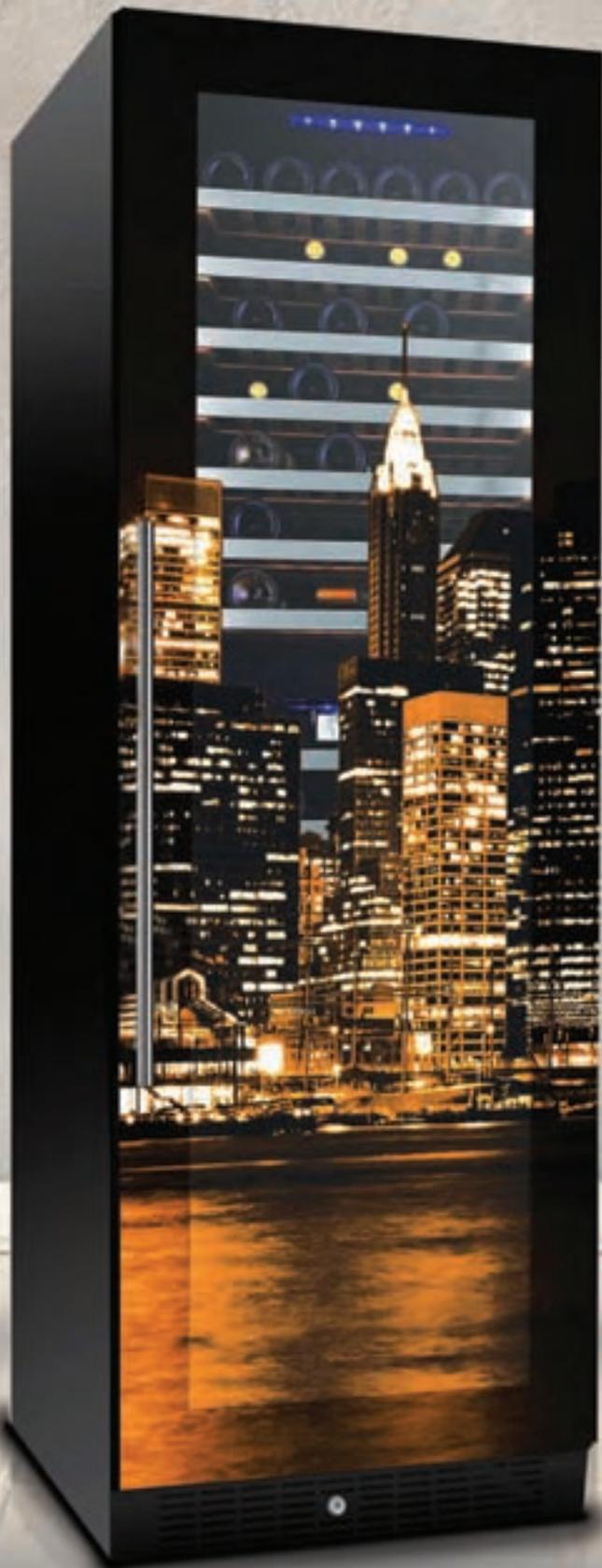
Strada Corta, 9 • Chieti  
[www.tenutaifauri.it](http://www.tenutaifauri.it)



L'UNICO LIMITE E' L'IMMAGINAZIONE

Luxury Wine Cellar

MADE IN ITALY



## LA PRIMA GUIDA IN PILLOLE

La guida Vini d'Italia 1988 dal punto di vista editoriale è nata in una stanza di via di Ripetta 66, dove Il Manifesto aveva una sede decentrata.

Il progetto era stato realizzato da un grande della grafica, Piergiorgio Maoloni, scomparso nel 2005, a cui si deve il restyling di buona parte dei quotidiani italiani, tra cui l'inserto Gambero Rosso e tutte le sue successive pubblicazioni. Importante anche il contributo di Pasquale Gioffré, allievo di Maoloni, per l'impaginazione.

La guida, dalla copertina verde scuro, aveva un direttore editoriale, Stefano Bonilli, e due curatori, Daniele Cernilli e Carlo Petrini, oltre a 21 collaboratori tra cui molti famosi ristoratori come Elio e Francesco Mariani (Checchino dal 1887), Pinuccio Alia (La Locanda di Alia), Lucio Pompili (Symposium), Enrico Casini ed altri suddivisi tra enotecari e giornalisti. Arcigola e Gambero Rosso si erano divisi l'Italia in due, sostanzialmente la prima si occupava del Nord d'Italia, mentre il Gambero del Centro Sud. Poi a Bra (Cuneo) si fece la degustazione dei vini finalisti.

Il sistema di valutazione era basato sul punteggio in centesimi trasformati poi in segnalazione oppure in 1, 2, 3 Bicchieri. La pubblicazione si articolava in 348 pagine nella quali si prendevano in esame 465 aziende e circa 1400 vini. Nell'Italia dei 32 Tre Bicchieri 1988, 10 vini provenivano dal Piemonte, 8 dalla Toscana, 4 dal Friuli, 2 dal Veneto, 2 dalla Sicilia, poi 1 rispettivamente da Liguria, Trentino, Alto Adige, Lazio e Abruzzo.

Molti anni dopo fu creata la voce i *Tre Bicchieri Mai Dati* e in relazione alla guida 1988 furono indicati altri 2 vini, 1 piemontese e 1 umbro.



*il Rum*



*è servito*

RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 10 CHEF  
PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE ORE 20.30  
CESOIA  
Chef PIETRO MONTANARI  
Bologna - via Giuseppe Massarenti, 90/2d

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE ORE 20.30  
FRED  
Chef RENATO PAGLIA  
Udine - via del Freddo, 6

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE ORE 20.30  
GAGINI  
Chef GIOACCHINO GAGLIO  
Palermo - via dei Cassari, 35

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE ORE 20.30  
LA LEGGENDA DEI FRATI  
Chef FILIPPO SAPORITO  
Firenze - Costa S. Giorgio, 6/a

VENERDÌ 25 NOVEMBRE ORE 20.30  
COTTO & CRUDO  
Chef NASIR UDDIN  
Salerno - Piazza Flavio Gioia, 8

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE ORE 20.30  
PANO 35  
Chef IVAN MILANI  
Torino - Corso Inghilterra, 3

GIOVEDÌ 15 DICEMBRE ORE 20.30  
LA ZATTERA  
Chef ANGELO LANARO  
Pescara - viale Primo Vere, 67



*30 candeline per il Gambero Rosso e per la sua pubblicazione dedicata ai migliori vini italiani: Premi Speciali, Tre Bicchieri e Riscoperti. Ecco chi sono i protagonisti di questa edizione. Sabato la premiazione, in attesa dell'inizio del World Tour*

# Vini d'Italia 2017. Ecco come sarà l'ultima guida

▲ a cura di Loredana Sottile

## TRENT'ANNI DI STORIA

Tra quella guida, fuori formato dalla copertina color verde bottiglia, a quella attuale, dal colore “rosso Gambero” e molto più maneggevole da consultare, sono passati trent'anni e gran parte della storia vitivinicola moderna del nostro Paese. C'è un po' di tutto a saper leggere tra le sue pagine. Ci sono i cambiamenti dei modelli di viticoltura, le evoluzioni regionali, i mutamenti dei gusti dei consumatori, il proliferare di etichette, cantine e denominazioni.

Cos'è oggi Vini d'Italia? Come era sin dall'inizio, rimane un'opera collettiva, dove, però il numero di collaboratori, proporzionalmente a quello dei vini, è notevolmente cresciuto. Il lavoro che c'è dietro alla pubblicazione inizia un anno prima, con il primo step di degustazione alla cieca curato dalle commissioni locali - oltre 30 - che coinvolgono oltre 70 degustatori di provata esperienza. Successivamente i vini selezionati vengono riesaminati da una commissione composta dai curatori della Guida e dai responsabili delle varie re-

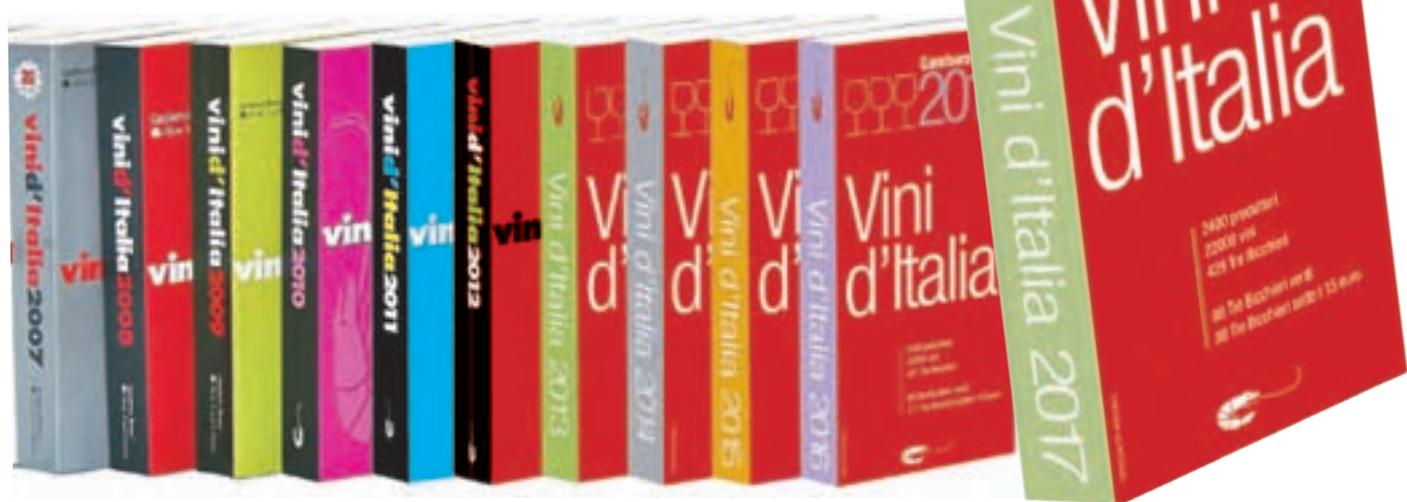
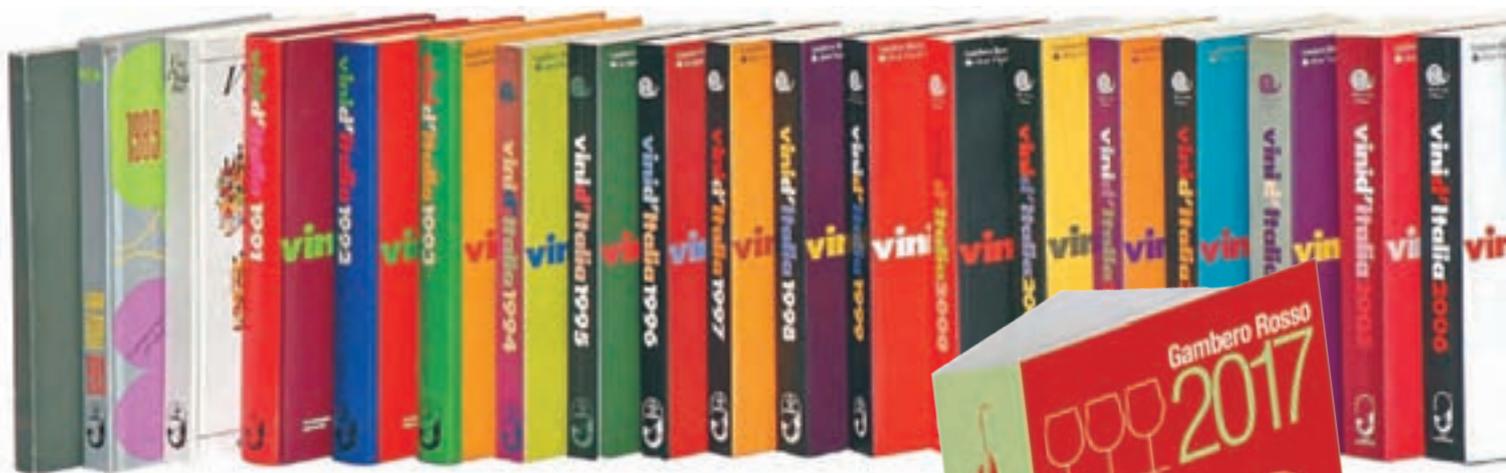
gioni. È in questa fase che da circa 1600 vini vengono selezionati i Tre Bicchieri, un'espressione che ormai significa “vino eccellente” in tutto il mondo.

“*Lo spirito del nostro gruppo*” ci tiene a precisare Marco Sabellico, uno dei tre curatori della Guida “*è quello di sempre, e il sistema di lavoro, quello delle degustazioni dove i vini sono assaggiati coperti da commissioni nelle zone di produzione, è rimasto lo stesso, anche se dai 1.500 vini recensiti siamo passati a 45 mila assaggiati, le aziende presenti erano 500 e sono oggi 2.400 e i vini premiati con i Tre Bicchieri sono aumentati da 34 a 429*”.

In questi trent'anni è anche cambiato il modo di fare viticoltura, quindi su ogni scheda, oltre alle notizie fondamentali - dai dati produttivi e territoriali alle indicazioni per la visita - ci sono informazioni circa la pratica di viticoltura biologica, biodinamica o convenzionale, e l'eventuale adesione ad un protocollo di sostenibilità ambientale.

## I PREMIATI

E andiamo ai premiati di questa edizione: sono ben 429 i vini Tre Bicchieri così suddivisi: 80 alla Toscana, 75 al Piemonte, 38 al Veneto, 27 all'Alto Adige, 26 >>



» al Friuli, 22 alla Lombardia e alla Campania, 21 alla Sicilia, 20 alle Marche, 14 all'Emilia Romagna, 12 all'Abruzzo, alla Sardegna e alla Puglia, 10 all'Umbria e al Trentino, 7 al Lazio, 6 alla Valle d'Aosta e alla Liguria, 4 alla Basilicata, 3 alla Calabria, 1 al Molise.

Oltre ai calici, c'è anche l'indicazione di una Stella, che segnala quelle aziende che hanno ottenuto più di 10 Tre Bicchieri nella loro carriera. Ai vertici c'è Gaja con 6 stelle, Ca' del Bosco con 4, le 3 vanno a La Spinetta,

Elio Altare – Cascina Nuova, Allegrini, Castello di Fonteteruli, Valentini.

E poi, come ormai da tradizione ci sono i premi Speciali dell'anno: Il Rosso dell'Anno è un grande Gioia del Colle Primitivo, il Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '13 di Chiaromonte. Il Bianco dell'Anno è un raffinatissimo elegante Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Classico Superiore Miscò '15 di Tenuta di Tavignano. Il premio Bollicine dell'Anno va alla ventesima annata di un iconico Valdobbiadene, il Giustino B. '15 della Ruggeri & C. Il premio Dolce dell'Anno va alla friulana Lis Neris che ci ha proposto un Tal Lùc Cuvée Speciale, un fantastico vino da meditazione frutto del taglio di due annate, la 2006 e la 2008. La Cantina dell'Anno va a Bellavista, la grande azienda franciacortina capofila del gruppo Terra Moretti che vanta una collezione di maison di livello tra Franciacorta e Toscana. Il Miglior rapporto Qualità Prezzo va all'ottimo Pecorino '15 dell'abruzzese Tiberio, mentre il Viticoltore dell'Anno è Aimone Vio, un vigneron ligure di grande talento e straordinaria passione. La Cantina Emergente è la chiantigiana Istine, una bellissima realtà dal sicuro »

### VINI D'ITALIA 2017 IN PILLOLE

**984** pagine  
**22000** vini  
**2400** produttori  
**429** Tre Bicchieri  
**88** Tre Bicchieri Verdi  
**88** Tre Bicchieri sotto 15 €

## SASSICAIA, TUNINA E FRANCIACORTA: TRE VERTICALI NELL'APPARTAMENTO DI PAPA INNOCENZO X ANTICIPANO LA FESTA DEI TRE BICCHIERI

Per festeggiare i suoi trent'anni e quelli della guida Vini d'Italia, il Gambero Rosso ha organizzato un calendario di degustazioni irripetibili, ripartendo dall'archivio storico di tre cantine che hanno fatto la storia del vino tricolore nel mondo. La prima, appena conclusa, è stata dedicata al Sassicaia: sono state stappate 44 annate, molte delle quali ormai in copia unica, a partire dalla 1968.

Domani mattina (28 ottobre) andrà in scena un'altra verticale spettacolare guidata da Silvio Jermann, autentico innovatore in campo enologico. Saranno degustate 20 annate di Vintage Tunina a partire dalle prime uscite negli anni '70. Nel pomeriggio, invece, sarà la volta di un'altra famiglia che ha avuto un ruolo chiave nel Rinascimento del vino italiano: la famiglia Ziliani, che nel 1961 tirò le prime bottiglie di metodo classico in Franciacorta. Franco e Arturo Ziliani, sempre guidati dai curatori di Vini d'Italia, attingeranno alle riserve di famiglia per presentare una collezione di cuvée conservate in punta che saranno sboccate per l'occasione. Si partirà qui dal 1988. Per le tre verticali è stato scelto un luogo unico: l'appartamento di Papa Innocenzo X, con le sue volte e i suoi affreschi, in sottofondo il rumore della fontana del Bernini di Piazza Navona. Sono stati coinvolti 15 selezionatissimi giornalisti da tutto il mondo, tra master of wine, direttori di testate e sommelier campioni del mondo, in rappresentanza di testate come Wine Advocate, Wine Enthusiast, Decanter, Platters Wine Guide. Se l'evento è a numero chiuso, la copertura sarà trasversale su tutti i media, a partire dalla diretta streaming sul sito [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it).

Le tre verticali condurranno al grande evento finale: la Festa del vino italiano, l'evento più atteso da produttori e appassionati.

» avvenire. Il premio per la Viticoltura Sostenibile, infine, va all'ombra Roccafiore.

Inoltre, ogni dieci anni, come in quest'ultima pubblicazione, vengono segnalati i Tre Bicchieri Riscoperti: i Tre Bicchieri a vini che all'epoca delle degustazioni non hanno pienamente convinto il panel, o che semplicemente erano sfuggiti, ma nel corso degli anni, attraverso numerosi riassaggi, abbiano dimostrato tutto il loro valore oltre ad un'indubbia longevità.

### LA VOCAZIONE INTERNAZIONALE

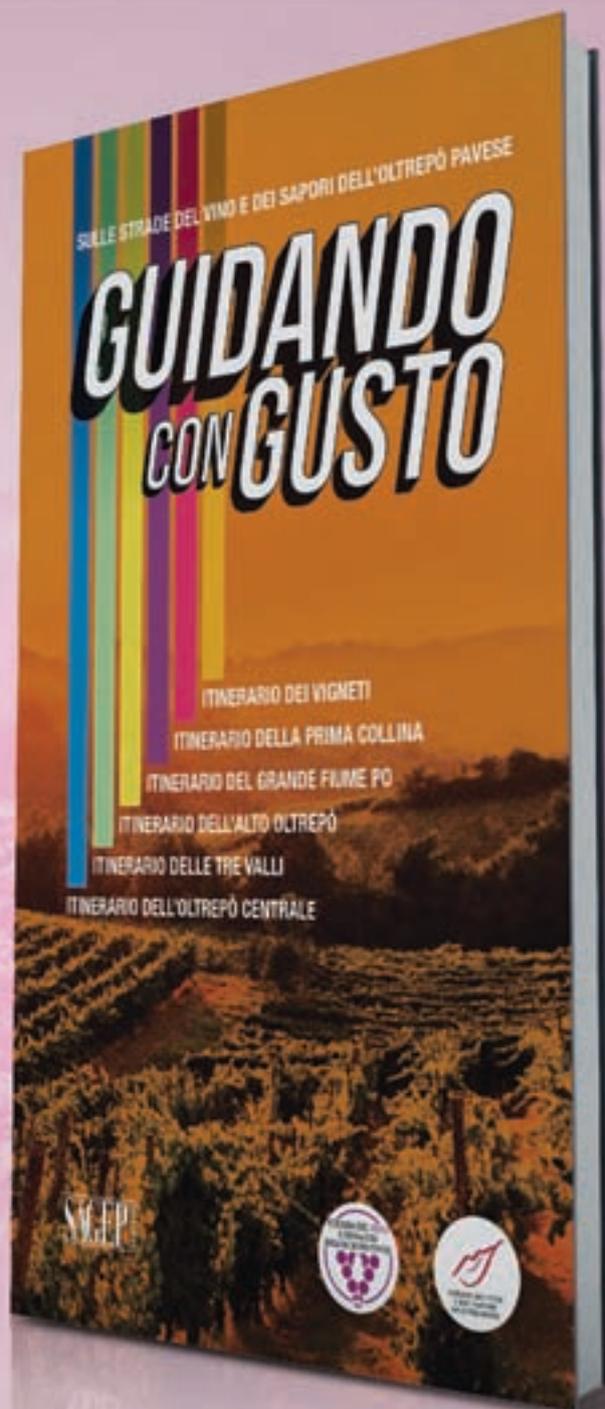
*“L'altra intuizione che ha forgiato la storia del Gambero Rosso in questi trent'anni e si è profondamente incisa nel suo Dna è quella del palcoscenico internazionale”* continua Sabellico *“Sin dalle primissime edizioni abbiamo iniziato a tradurre la guida in tedesco e in inglese, accompagnando prima timidamente e poi con sempre maggiore convinzione il vino italiano nel suo cammino di successo nel mondo: da un evento estero l'anno per la presentazione della prima edizione straniera (1989) siamo gradualmente cresciuti”*. Oggi sono 50 gli eventi esteri che coinvolgono i migliori produttori italiani selezionati. Mentre la guida Vini d'Italia, oltre che in italiano, viene pubblicata in inglese, tedesco, cinese e giapponese, per un totale di oltre 500 mila copie diffuse nel mondo.

Quella del Gambero Rosso è una storia che, senza dimenticare il passato, continua a guardare al futuro con lo stesso entusiasmo di trent'anni fa. E nel prossimo futuro, subito dopo la prestazione della guida nell'ormai consolidata cornice di Roma, ci sarà l'inizio della nuova stagione estera: si parte dall'Asia. Prima tappa Seoul il 2 novembre.

### SABATO L'EVENTO TRE BICCHIERI E LA DEGUSTAZIONE

La presentazione ufficiale di Vini d'Italia 2017 si terrà il 29 ottobre all'Auditorium Massimo di Roma, in presenza di tutti i produttori premiati. Per poi spostarsi, nel pomeriggio, all'Hotel Sheraton dove saranno in degustazione oltre 400 campioni del vino italiano a testimonianza di uno stato di salute ottimo. Un momento per guardarsi indietro, rivivere questi 30 anni di attività attraverso vini simbolo e anche l'occasione per confrontarsi con i maggiori esperti di tutto il mondo. Maggiori informazioni su [www.gamberorosso.it/it/store/eventi/tre-bicchieri-2017-roma-detail](http://www.gamberorosso.it/it/store/eventi/tre-bicchieri-2017-roma-detail)

VIAGGERÒ,  
VEDRÒ,  
SCOPRIRÒ,  
AMERÒ,  
DEGUSTERÒ,  
ASSAGGERÒ,  
CONOSCERÒ,  
SENTIRÒ,  
GIORÒ,  
VIVRÒ...



RITORNERÒ, IN OLTREPÒ!

L'Oltrepò Pavese presenta una nuova idea di guida. **Guidando con Gusto** è un racconto intenso, un viaggio emozionante nel cuore di un luogo unico. In auto o in moto, lasciatevi guidare al di fuori delle rotte tradizionali, attraverso splendidi paesaggi, dolci colline e sapori tipici, per ritrovare la vera ricchezza dell'Oltrepò: il suo territorio, i suoi vini, la sua gente. Sei itinerari, sei racconti sorprendenti che vi faranno dire: "We love Oltrepò!".



Scopri l'Oltrepò Pavese



#weloveoltrepo  
[www.weloveoltrepo.it](http://www.weloveoltrepo.it)



*Ha una storia recente il movimento brassicolo italiano nel nostro Paese, ma in soli dieci anni è riuscito a fare propria una tradizione che non gli apparteneva. Il fondatore di Unione Italiana Degustatori Birre Mauro Pellegrini ci racconta questa evoluzione*

# "Rivedere il rapporto tra birra artigianale e ristorazione"

▲ a cura di William Pregentelli

**M**AURO PELLEGRINI SI OCCUPA DI DEGUSTAZIONE e divulgazione della cultura brassicola di qualità da una decina d'anni. Marketing manager per una grande associazione di rappresentanza datoriale, è stato contagiato da questa passione dopo un corso frequentato proprio con l'associazione della quale in seguito ha contribuito a fondare la sede laziale, l'Adb - Associazione Degustatori Birra. Nel 2016, convinto dell'esaurimento di quell'esperienza, ha deciso insieme ad un nutrito gruppo di degustatori e docenti di fondare Udb - Unione Italiana Degustatori Birre, della quale è diventato il primo, orgoglioso, presidente: una vera associazione nazionale che in questo periodo sta cominciando a muovere i propri passi in tutto il Paese, con corsi di degustazione ed eventi di ogni genere che trovano il loro minimo comune denominatore nella diffusione culturale di carattere brassicolo. Ha gestito un pub e fondato un grande festival te-

matico romano e collabora con Fipe - Confcommercio, Assobirra, il Birrafondaio e con il Gambero Rosso. Insomma, la persona giusta per capire a che punto sia l'Italia nel campo della birra artigianale e come quest'ultima si stia inserendo nella ristorazione. Temi che affronterà anche a Gourmet, la manifestazione per i professionisti del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage che si terrà a Torino dal 13 al 15 novembre (vedi box).

## *Quali sono le motivazioni del successo della birra "artigianale" in Italia?*

Sintetizzando al massimo direi: la curiosità del pubblico italiano, molto più alta di quanto si possa pensare se adeguatamente stimolata; la capacità dei birrai, fin dagli albori del movimento negli anni '90, di farsi largo nel mercato, pur con pochi mezzi e spesso in modo confuso ma pieno di buona volontà e voglia di farsi conoscere; la ricchezza delle creazioni, in termini di profumi, gusto e simbologia creativa. Tutto questo nonostante una produzione frammentata e a volte dalla qualità altalenante, >>



» e una legislazione poco chiara in materia.

***Come i nostri birrai hanno affrontato il rapporto con una tradizione che non gli apparteneva?***

A viso aperto, con la sfrontatezza che nella storia ha contraddistinto le migliori esperienze italiane: l'afflato brassicolo innovativo proveniente dagli Stati Uniti ha rappresentato un veicolo eccezionale per manifestare la volontà di fare qualcosa di nuovo, di diverso. La birra artigianale ha avuto un significato di rottura in chiave di condivisione, apertura e freschezza. E le novità in merito sono state innervate sia da flussi di innovazione tecnica, sia dal recupero di tradizioni pressoché dimenticate, fino alla contaminazione creativa orientata all'ibridazione di esperienze esistenti per produrre nuove realtà.

***Quali sono le birre e gli stili che riscuotono più successo sul mercato italiano? Ci sono stati dei cambiamenti nel corso degli ultimi anni?*** »

## **GOURMET, GLI APPUNTAMENTI CON LA BIRRA**

Si terrà al Lingotto di Torino dal 13 al 15 novembre la seconda edizione di Gourmet Expoforum. L'evento più innovativo del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage, è nato dalla collaborazione tra GL events e Gambero Rosso e propone una serie di appuntamenti rivolti ai professionisti di oggi e di domani. Due gli appuntamenti con la birra che avranno per protagonista Mauro Pellegrini: "**La Carta della Birra**" (domenica 13 dalle 15 alle 16.30, sala degustazione A) e "**Birra, gli stili all'italiana**" (lunedì 14 novembre dalle 14.30 alle 16, sala degustazioni A).

Martedì 15, invece, l'appuntamento è con "**Salumi da tapas e pause gourmande**" in abbinamento ad una selezione di birre artigianali (ore 13-14, sala degustazioni A). Per quel che riguarda Gourmet Off Fuori Salone, la birra sarà protagonista della cena di sabato 12 novembre al ristorante Les Petites Madeleines dell'hotel Turin, in abbinamento ai piatti dello chef Stefano Sforza.

» Abbiamo avuto contesti nei quali il percorso commerciale si è originato dagli stili di tradizione belga, per poi virare per qualche anno sulle luppolature generose di stampo anglosassone e, soprattutto, americano. Negli ultimi due anni, a stili quali Ipa, Apa, American Ipa e Double Ipa si è affiancata una notevole ricerca e rilancio degli stili tradizionali tedeschi e boemi, come keller, rauchbier e pils. A tutto questo c'è da aggiungere il percorso di crescita costante, quasi stupefacente, che sta interessando le birre acide e, in particolare, i prodotti a fermentazione spontanea: i distributori fanno a gara per accaparrarsi le migliori bottiglie dei pochi, grandi produttori e assemblatori esistenti, a volte anche ricorrendo a pratiche commerciali poco edificanti. Per prodotti fortemente caratterizzati da sentori non certo "facili" da apprezzare, si tratta certamente di un successo che ha dell'incredibile.



### ***Chi è il consumatore tipo della birra artigianale?***

Al ragazzo ventenne che frequenta il beershop di quartiere, immagine stereotipata del bevitore di birra artigianale, oggi si affiancano clienti di ogni età, con una particolare attenzione alla fascia 35-50. È il target maturo per sensibilità e stile di vita, desideroso di sperimentare e con la disponibilità economica sufficiente per potersi permettere di comprare quotidianamente prodotti a circa 10 euro al litro e, occasionalmente, anche prodotti che vanno ben oltre questa cifra.

### ***Secondo te, l'espansione del rinnovato movimento brassicolo, nazionale e internazionale, ha cambiato il rapporto della birra con la ristorazione? E come?***

Non lo sta cambiando come dovrebbe, e qui dovremmo tutti impegnarci di più. Tra gestori impauriti dai prezzi dei prodotti artigianali e della loro incostanza qualitativa, e chef fossilizzati sui propri asset conoscitivi, oltre a quelli legati da solidi contratti con parecchi zeri come testimonial di prodotti brassicoli industriali, la birra artigianale non sta entrando in simbiosi con la ristorazione come si pensava succedesse solo qualche anno fa. Ci sono in giro ottime carte dedicate e ristoranti che fanno dei loro piatti alla birra artigianale la propria bandiera, ma rappresentano ancora eccezioni alla regola.