



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



RITORNO AL FUTURO, IL FASCINO DELLE ANFORE

PREZZI

Annata fiacca: vini comuni in calo, resistono doc e docg. Chi sale e chi scende

pag. 2

FOCUS

Buon momento per il Vermentino di Gallura. Obiettivo 10 milioni di bottiglie

pag. 3

CURIOSITÀ

Un vigneto sui tetti di New York. Ecco il progetto Rooftop Reds

pag. 5

TENDENZE

Dalle anfore al gres porcellanato, l'Italia investe. Quali prospettive?

pag. 10

SOSTENIBILITÀ

Perché conviene? Parte la seconda fase del progetto Gambero Rosso

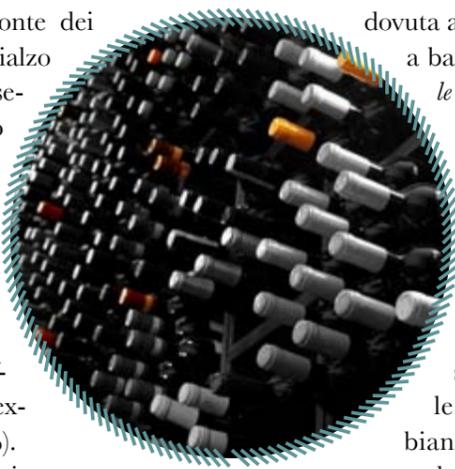
pag. 14



Annata fiacca per i prezzi dei vini. Bianchi comuni in calo, si salvano Doc e Docg

▲ a cura di Gianluca Atzeni

Non sarà un'annata da ricordare sul fronte dei prezzi del vino. Ai pochi timidi segnali di rialzo registrati lo scorso settembre-ottobre sono seguiti fino a oggi mesi di complessivo stallo e, nell'ultimo periodo, di flessione. In generale, una vendemmia non abbondante nel 2014 è stata compensata da giacenze elevate al 31 luglio 2014. Pertanto, come spiegano gli analisti dell'Ismea, la minore disponibilità di prodotto non si è sentita sui listini. A questo si deve aggiungere l'effetto sui prezzi determinato dal calo dell'export di vino nel primo bimestre 2015 (-7%). Considerando i primi 5 mesi del 2015, si registra una diminuzione dei prezzi dei vini comuni, in particolare dei bianchi, scesi sotto quota 3 euro a ettogrado (non accadeva dall'ultimo trimestre 2009). Mentre i rossi sembrano tenere, anche per una minore disponibilità di prodotto



dovuta a una campagna difficile per le uve a bacca rossa. "Non mostrano evidenti cali le denominazioni d'origine" spiega l'Ismea, che ricorda come il mercato delle Do (vedi tabelle) può considerarsi a parte rispetto ai vini comuni e alle Ig. La domanda si è concentrata sui rossi di corpo e sulle bollicine dall'inizio della campagna. In particolare, sui rossi toscani (Brunello, Nobile e Chianti classico su tutti) e sui bianchi piemontesi e sul Prosecco in generale. Da qui a fine campagna, ovvero

nei prossimi due mesi, gli esperti non prevedono particolari variazioni. L'attenzione dei viticoltori è ora concentrata sullo stato fenologico delle vigne. Al momento la situazione appare ottimale in tutta Italia.

DOC DOCG BIANCHI	MEDIA € gen/mag 2014	MEDIA € gen/mag 2015	VAR 5 MESI '14/15
Alto Adige Traminer Aromatico	430,00	450,00	5%
Asti Moscato	172,50	160,00	-7%
Ciro'	139,00	138,30	-1%
Prosecco Superiore	204,40	216,00	6%
Cortese Di Gavi	161,50	226,00	40%
Frascati	77,50	96,00	24%
Friuli Grave Chardonnay	100,00	94,00	-6%
Oltrepo' Pavese Pinot Nero	142,50	135,00	-5%
Orvieto	82,50	89,00	8%
Prosecco	115,00	120,00	4%
Roero Arneis	163,00	140,00	-14%
Romagna Trebbiano	53,35	46,75	-12%
Sannio Falanghina	100,00	110,00	10%
Sicilia	70,00	75,00	7%
Soave	86,63	86,63	0%
Trebbiano D'abruzzo	45,71	43,45	-5%
Trento	180,00	180,00	0%
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi	82,50	89,10	8%
Vermentino Di Sardegna	96,00	90,00	-6%
Vernaccia Di San Gimignano	141,00	141,50	0%

DOC DOCG ROSSI E ROSATI	MEDIA € gen/mag 2014	MEDIA € gen/mag 2015	VAR 5 MESI '14/15
Amarone Della Valpolicella	800,00	875,00	9%
Barbaresco	275,00	327,50	19%
Barbera D'asti	100,00	111,00	11%
Barbera Del Monferrato	85,00	87,50	3%
Bardolino	82,80	87,50	6%
Barolo	700,00	720,00	3%
Brunello Di Montalcino	748,00	895,00	20%
Cannonau Di Sardegna	102,00	90,00	-12%
Castel Del Monte	67,50	70,50	4%
Chianti	140,00	141,50	1%
Chianti Classico	175,75	221,00	26%
Ciro' Rosso	139,40	138,70	-1%
Dolcetto Alba/Diano	82,00	102,50	25%
Montepulciano D'abruzzo	67,75	70,63	4%
Nebbiolo D'alba	180,00	210,00	17%
Oltrepo' Pavese Bonarda	67,00	80,00	19%
Reggiano Lambrusco	67,65	66,55	-2%
Sicilia	90,00	92,50	3%
Valpolicella	230,00	240,00	4%
Nobile Di Montepulciano	300,00	391,00	30%

Fonte: ISMEA

Febbre da Vermentino di Gallura: la Docg punta a 10 milioni di bottiglie

"Tutto si sta muovendo in Gallura". La frase di Daniela Pinna, presidente del Consorzio di tutela, riassume l'attuale stato della Docg Vermentino, che sta attraversando un momento di fervore. Vigneti che passano di mano, imprenditori alla ricerca di cantine su cui investire, conferitori che il vino lo stanno finalmente imbottigliando da sé, perché rende bene sia in gdo sia in horeca. Un momento importante, quindi, che premia le strategie del Consorzio, che di recente ha ingaggiato Antonello Muscau (ex M&S) alla direzione: "La modifica del disciplinare, col divieto dell'imbottigliamento fuori zona" dice Pinna "ha dato i suoi risultati. Vogliamo valorizzare il prodotto, e il suo prezzo, dal momento che prima le eccedenze erano vendute fuori e poi rientravano a prezzi bassissimi negli scaffali". I numeri sono in crescita: la Docg sfiora i 5 milioni di bottiglie nel 2014 con un obiettivo ambizioso: "Raggiungere quota 10 milioni nel giro di 6-8 anni, mantenendo se possibile il rapporto 70% a 30% tra mer-



cato italiano ed estero". Un contributo verrà da quelle cantine nate di recente (sono almeno quattro) e dall'assenza di un blocco sui vigneti (un ettaro vale circa 100 mila euro). "Vogliamo aumentare la produzione mantenendo la qualità, e trasformare la Gallura in un territorio che sappia produrre valore col vino. Siamo partiti un po' in ritardo" rileva Pinna "ma ora ci sono le infrastrutture, abbiamo aziende attrezzate per la ricezione turistica. Insomma, guardiamo ai modelli di Toscana e Franciacorta". Il Consorzio (che entro maggio sarà erga omnes) conta 24 soci, tra cui le cantine sociali di Monti e Tempio: non ci sono Capichera e la Cantina del Gogantinu di Berchidda e, dopo i recenti ingressi di Siddùra e Tenute Gregu, dovrebbe aderire Masone Mannu. "Anche la ristorazione sta contribuendo a questi risultati", aggiunge la presidente, ricordando come nel 2011 i vini faticassero a essere inseriti in carta. Ora il vento è cambiato e il bianco isolano va di moda. E anche i prezzi in horeca vanno da 15 a 50 euro. Un bel modo per festeggiare i 40 anni dall'ottenimento della Doc. - G. A.

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

ANNO	SUP. RIVENDICATA (ettari)	UVE PRODOTTE (quintali)	VINO CERTIFICATO (ettolitri)	IMBOTTIGLIATO (mln di bottiglie)
2014	1107	72998	39607	4,9
2013	1017	57376	36682	4,4

Carpenè Malvolti si riprende l'Italia. E Valdo 'beve' Birra Nervesa

Dopo quindici anni, Carpenè Malvolti tornerà a distribuire i propri vini e distillati sul mercato italiano, che per l'azienda del trevigiano vale il 45% del proprio fatturato (un fatturato che supera i 20 milioni di euro, con 5,4 milioni di bottiglie prodotte). Dal prossimo settembre si interromperà quindi la collaborazione distributiva con il Gruppo italiano vini, che durava da cinque anni. La decisione della famiglia Carpenè si inserisce nelle strategie che la cantina di Conegliano sta applicando da due anni: marketing e vendite devono essere gestiti internamente, tenendo anche conto che l'avvicendamento con la quinta generazione di Rosanna Carpenè (figlia di Etille) è molto vicino, così come i 150 anni di conduzione diretta dell'azienda. E sempre nella zona del Prosecco superiore, un'altra storica cantina, la Valdo Spumanti (155 ettari, 15 milioni di bottiglie e 51 milioni di fatturato nel 2014), allarga gli orizzonti e acquisisce la distribuzione nel canale horeca del noto marchio locale Birra Nervesa (tre etichette di birra non filtrata). Per l'azienda spumantistica di Valdobbiadene, presieduta da Pierluigi Bolla, si tratta di una novità e di un ulteriore tassello che si aggiunge all'intesa (marzo 2014) sulla distribuzione dello champagne Nicolas Feuillatte. L'accordo è pluriennale e punta a centrare l'obiettivo dei mille ettolitri nel primo anno, e dei duemila entro i tre anni. -- G. A.



PERSONALIZZA LA TUA CANTINA.

Scegli: colore, rivestimento, porta e molto altro ancora....



Fonte: Camera di Commercio di Sassari



L'eBook con tutti i TreBicchieri 2015

IN REGALO PER TE!

SCOPRI DI PIÙ

È LIETA DI INVITARLA ALLA PRESENTAZIONE DEL VOLUME
*I segreti del territorio, dei vigneti
e del vino Amarone della Cantina Valpantena*

Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere

Palazzo Erbisti
Via Leoncino 6, Verona
Martedì 9 giugno 2015 alle ore 17.30

INTERVENGONO

Luigi Turco Presidente Cantina Valpantena Verona
Claudio Carcereri de Prati
Presidente Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona
Giovanni Zalin Università degli Studi di Verona
Diego Tomasi Autore del libro
Fabrizio Battista Autore del libro

MODERA

Marco Sabellico Giornalista del Gambero Rosso e
vice curatore della guida Vini d'Italia

La Cantina Valpantena Verona, custode delle
antiche tradizioni vitivinicole veronesi, nella
continua ricerca di un prodotto di alta qualità
vuole partecipare all'impegno di difendere
l'ambiente e promuovere le bellezze artistiche e
paesaggistiche della zona di produzione.

Scopri come partecipare
al prestigioso evento
iscrivendoti al sito
WWW.ISEGRETI.NET

**VINI&MARTELLI.
SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ E MERCATO.
TRE ASPETTI FONDAMENTALI
PER IL VINO ITALIANO**

Uno degli aspetti che sicuramente stanno interessando il settore vitivinicolo italiano è quello riguardante il concetto di sostenibilità. Il 70mo Congresso nazionale di Assoenologi che si è tenuto in provincia di Taranto ha affrontato anche questo importante tema. Spesso la sostenibilità si intende come un ritorno al passato. Invece, nel settore vitivinicolo è una spinta verso il futuro, nel senso che il settore può essere sostenibile solo rispettando i risultati delle ricerche e delle sperimentazioni. Il che vuol dire che essere sostenibili, nel comparto vitivinicolo, significa abbattere di almeno il 20 per cento del costo energetico in cantina, significa ridurre i trattamenti anticrittogamici in vigneto, significa accentuare la viticoltura di precisione, per giungere a sempre maggiori risultati per l'ambiente, per la qualità del vino e per l'economia aziendale.

E un altro aspetto che è stato focalizzato nell'ambito del Congresso degli enologi in Puglia è quello della qualità. Attenzione, però, quando si parla di qualità: non ci si deve riferire solo ai vini di alta gamma o a quelli blasonati, la qualità deve essere consolidata in tutti i vini, anche in quelli da consumare tutti i giorni, ovviamente con uno specifico riferimento alla fascia e al prezzo. E poi ci sono i mercati. Su questo fondamentale argomento credo che l'Italia abbia dimostrato, grazie alla managerialità degli imprenditori e alla professionalità degli enologi di essere sulla strada giusta. Le bottiglie italiane sono quelle più vendute, in quantità, al mondo. Il 50 per cento della produzione vitivinicola italiana viene esportata. Secondo i dati elaborati da Assoenologi, nei primi sei mesi del 2015 le nostre vendite all'estero di vino aumenteranno di almeno il 5% in valore rispetto allo stesso periodo del 2014.



Giuseppe Martelli
Direttore Generale Assoenologi

Il primo vigneto sui tetti di New York



Un vigneto sui tetti di New York? Nessun effetto speciale, è "Rooftop Reds", il progetto del trentunenne Devin Shomaker, produttore di vino che ha deciso di trasportare il suo lavoro sul tetto di un palazzo nel Navy Yard di Brooklyn. Shomaker, che ha già testato l'esperimento a casa del fratello lo definisce il suo "percorso per scoprire l'individualismo in questo mercato di massa e acquisire competenze nel campo della viticoltura". Con il benestare della Public Design Commission di New York, il progetto complessivo ricoprirà ben 14000 piedi (4,2672 km) di superficie entro la fine di luglio. Il progetto prevede, inoltre, la possibilità di fermentare le uve e addirittura imbottigliare il prodotto sul tetto stesso. La prima vendemmia è prevista per ottobre 2016 e le prime bottiglie per la fine del 2017.

Gli "Asini Volanti" italiani a Vinexpo

Novità a Vinexpo 2015 per i produttori italiani di vini naturali. Al salone dei vini di Bordeaux, martedì 16 giugno (10-18) apre il primo salone degli artigiani italiani. L'iniziativa, chiamata Asini Volanti, è nata in occasione di Expo 2015. E sarà l'Espace Darwin a ospitare un'intera giornata sulla ricerca e l'etica che si cela dietro il mondo del vino. Perché "Asini volanti"? Perché sono animali da terra, che vivono in gruppo ed ottimizzano quello che trovano nel territorio, proprio come i vignaioli fanno coi loro terreni; ma anche perché sono sempre predisposti all'ascolto, non operano per ricompensa ma per volontà, sanno vivere senza un capo ma riconoscendo l'autorità dei più saggi.

Le degustazioni del Gambero Rosso a Expo

Nella vetrina delle eccellenze italiane di Expo 2015, Gambero Rosso non poteva certo mancare, con i migliori vini italiani selezionati e raccontati dagli esperti. Saranno dieci (due al mese) gli eventi che avranno come protagonisti i vini Tre Bicchieri 2015 presentati sia in italiano, sia in inglese nella sala di degustazione del Padiglione Vino. Si inizia venerdì 19 giugno con i vini del Sud: Calabria, Campania e Puglia. Per poi proseguire sabato 27 giugno con Marche e Abruzzo. Il programma completo su www.gamberorosso.it/trebicchieriexpo

find us



www.viticoltoriponte.it

La-Vis, senza l'ok delle banche si va verso il commissariamento

Il rischio commissariamento per La-Vis è concreto. Il 20 maggio scorso la Giunta provinciale del Trentino presieduta da Ugo Rossi ha fissato in venerdì 5 giugno (domani) il termine entro cui far scattare il provvedimento nei confronti della cooperativa se questa non avrà l'ok degli istituti di credito (Isa e altre banche) sul piano di salvataggio presentato a inizio anno. I vertici di La-Vis (gruppo che conta oltre mille soci e comprende le società Cembra cantina di montagna, Cesarini Sforza, Villa Cafaggio, Dürer-Weg, Casa Girelli, Eticha Wines, Poggio Morino) hanno chiesto alla Provincia una proroga dei termini di circa due settimane, per consentire alle banche di visionare la relazione di attestazione del piano, su cui si è espresso nei giorni scorsi un ente terzo.

Contro il commissariamento sempre più probabile, oltre 150 soci hanno manifestato mercoledì davanti alla sede della Federazione trentina della cooperazione, presieduta da Diego Shelfi, che tuttavia ha spiegato ai viticoltori e alle loro famiglie di non poter intervenire né sulle banche né sulla Provincia di Trento. Si attende quindi la posizione degli istituti bancari, che di La-Vis sono i maggiori creditori.

Vini di montagna, iscrizioni al 23mo concorso Cervim entro il 10 luglio



Scadono il 10 luglio prossimo i termini per la presentazione delle candidature al 23mo concorso internazionale "Vini di montagna", promosso dal Cervim (il Centro di ricerche, studi e valorizzazione per la viticoltura montana), col sostegno dell'assessorato all'agricoltura della Regione Valle d'Aosta e dell'associazione svizzera Vinea. Nell'ultima edizione, hanno partecipato oltre 500 vini Dop e Igp da Italia, Spagna, Austria, Francia, Germania, Slovenia, Portogallo e Kazakistan. La manifestazione punta a valorizzare le etichette eroiche e uniche per altitudine e pendenza, coltivate spesso in terrazze o gradoni o piccole isole. Otto le categorie in concorso; previsti premi speciali destinati alle donne del vino, ai giovani produttori, al vino biologico o biodinamico. Il concorso si svolge dal 23 al 25 luglio. Info su www.cervim.org

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Michela Becchi, Paolo Cuccia, Chiara Giorleo, Giuseppe Martelli, Attilio Scienza

foto di copertina

Alvise Barsanti

foto

Fornace Artenova, MimItalia

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

ENO MEMORANDUM

Fino al 16 agosto
Mostra Arte e Vino
Palazzo della Gran Guardia, Verona
mostraartevino.it

5 giugno
Rosexpo
Lecce - Castello Carlo V
fino al 7 giugno
rosexpo.it

5 giugno
Negroamaro wine festival
Brindisi
fino al 9 giugno
negroamarowinefestival.com

5 giugno
Italia in rosa
Castello di Moniga del Garda (Brescia)
fino al 7 giugno

5 giugno
Palio del Chiaretto
Bardolino (Verona)
fino al 7 giugno

fino al 6 giugno
Florence Swif- Forum sulla sostenibilità del benessere
Firenze - Salone de' Cinquecento di Palazzo Vecchio

fino al 6 giugno
Enovitis in campo 2015 e Congresso internazionale sul vino bio
Marsala - Baglio Biesina

fino al 10 giugno
Anteprima Montepulciano d'Abruzzo
via Fiori Chiari (zona Brera) - Milano
anteprimamontepulciano.dabruzzo.it

6 giugno
Artevigna -Contemporary Vineyards
performance artistica di Oscar Dominguez e degustazioni azienda Drei Dona' Tenuta La Palazza Predappio e Forlì

6 giugno
Vini e sapori in strada
Bertinoro (Forlì-Cesena) dalle 19 alle 24

9 giugno
Radici del Sud Salone dei vini meridionali
Bari
fino al 15 giugno

10 giugno
Open day Selvabianca, degustazione gratuita del nuovo vermentino di Cantina Due Palme Enotecche italiane autorizzate
info su www.cantineduepalme.it.

13 giugno
Franciacortando
nelle terre della Franciacorta
fino al 14 giugno
www.franciacortando.it

14 giugno
Vinexpo
Bordeaux (Francia)
fino al 18 giugno

17 giugno
Il Rum è servito
proposte culinarie dello chef Hiroshi Tachikawa in abbinamento a Ron Zacapa
Ristorante Zibibbo 2.0
Firenze Tel. 0415285239
www.gamberorosso.it/ilrumeservito



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

22-24 Novembre 2015

LINGOTTO FIERE TORINO

www.gourmetforum.it



GAMBERO ROSSO


trebicchieri
2015 

SPECIAL EDITION MILANO EXPO 2015

10 appuntamenti all'interno di Milano EXPO

presso il Padiglione del Vino Italiano curato da Fiera Verona Vinitaly - Sala Symposium

GIUGNO
esperto
 venerdì 19 17:30-19.00 Stefania Annese
 sabato 27 20:00-21:30 William Pregentelli

LUGLIO
 sabato 18 17:30-19.00 Nicola Frasson
 domenica 26 17:30-19.00 Giuseppe Carrus

AGOSTO
 sabato 8 17:30-19.00 Lorenzo Ruggeri
 venerdì 28 17:30-19.00 Eleonora Guerini

SETTEMBRE
 sabato 12 20:00-21:30 Marco Sabellico
 venerdì 25 17:30-19.00 Gianni Fabrizio

OTTOBRE
 giovedì 15 17:30-19.00 Eleonora Guerini
 giovedì 29 17:30-19.00 Gianni Fabrizio

Gli incontri, dedicati esclusivamente ai vini **Tre Bicchieri** premiati all'interno della guida **Vini d'Italia 2015**, si svolgeranno nella sala di degustazione del padiglione: 10 degustazioni guidate, in doppia lingua (italiano e inglese) a cura degli esperti della redazione vino del Gambero Rosso.



www.gamberorosso.it



Le novità dall'IWC di Londra

▲ a cura di Chiara Giorleo*

NON SOLO MODA, CULTURA O musica: anche le ultime tendenze sul vino passano dalla capitale inglese. Per capirlo basta dare un'occhiata al concorso enologico internazionale IWC (International Wine Challenge): la 32ma edizione ha visto 14 mila vini di 47 Paesi, con new entry come Kazakhstan ed Ecuador. Ogni etichetta concorre per la classifica tra i vini "consigliati" o per l'eventuale assegnazione delle medaglie (oro, argento, bronzo); gli ori, in seguito, concorrono all'assegnazione dei trofei. Qui i risultati: www.internationalwinechallenge.com/search.php.

La prima considerazione riguarda i padroni di casa che proseguono la loro crescita e superano il proprio

record di medaglie: 72 rispetto alle 48 del 2014, spinti dagli spumanti. Una tendenza che trova riscontro nell'incremento produttivo inglese degli ultimi due anni (4,45 milioni di bottiglie nel 2013, 6,3 milioni nel 2014). Protagonisti i vini prodotti dalle grandi catene come Tesco, Marks & Spencer, Sainsbury's, o Aldi che raggiunge l'oro con un Riesling da 6.99 sterline. Anche questa un'altra tendenza tutta inglese che può riassumersi nello slogan: "Gli amanti del vino non devono andare oltre il proprio supermercato". Vere sorprese del concorso sono state la Svizzera, che accede ai Trofei per la prima volta, assieme Grecia e Ungheria. Si aggiudicano più di una medaglia, al di là di ogni pronostico, Giappo-

ne, Taiwan, Brasile, Israele, Turchia. Alcuni bronzi a Cina e Russia, mentre Croazia, Georgia, Serbia e perfino Kazakhstan arrivano all'argento. La maggior parte dei trofei resta in ogni caso in mano ai grandi Paesi produttori, con la Francia che si conferma "Campione del mondo" con un numero di ori oltre il centinaio, superando l'Australia (91 ori). E l'Italia? Resta tra i top anche se con 24 ori e 12 trofei, si fa superare da Spagna (56 ori) e Portogallo (60), Nuova Zelanda (41 ori) e Sud Africa (28, il doppio del 2014). La buona notizia è che non vincono solo Chianti Classico, Brunello e Amarone, ma anche vini veneti e friulani, il Vermentino di Sardegna, diversi prodotti campani, un vino delle Marche, il Primitivo pugliese. "L'Italia è un Paese complicato" afferma Peter McCombie, uno dei più accreditati giurati del concorso "tante regioni, tante denominazioni: questo è molto stimolante per gli esperti ma il consumatore può provare confusione, per questo ha bisogno di riferimenti, rivolgendosi spesso a nomi noti come il Chianti che riesce anche a pronunciare".

*www.chiarafoodandwineguide.com

IL MIO EXPORT. Fratelli Barba - Giovanni Barba



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

Esportiamo circa il 90% della produzione. Il mercato italiano è un mercato maturo, quindi difficile, la situazione economica del Paese fa il resto.

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

Vendiamo di più in Usa (circa il 40% dei volumi), Canada, Regno Unito, Belgio, Olanda, Germania, Russia, Giappone. Ma anche in Thailandia, Brasile e Russia.

3. E CON LA BUROCRAZIA COME VA? BENE O MALE?

Malissimo. Con 34.000 norme e una P.A. non perfettamente all'altezza, investiamo soldi ed energie in attività spesso umilianti. Per incassare un contributo in c/to capitale del Piano di Sviluppo Rurale devi sottostare a 25 adempimenti. Io sono per le assunzioni di responsabilità.

4. COM'È CAMBIATO IL RAPPORTO DEL CONSUMATORE CON IL VINO?

Gli Usa apprezzano molto il gusto "internazionale" e il Montepulciano da buon autoctono a volte soffre nella sua autenticità. Poi ci sono le grandi guide americane con le loro idee. È importante avere ottime valutazioni per fare buone vendite e spesso bisogna conciliare la nostra libera interpretazione con il gusto di chi giudica e ne decreta il successo.

Fratelli Barba | Roseto degli Abruzzi | Teramo | www.fratellibarba.it

NEL PROSSIMO NUMERO
CINCINNATO

Dalla terracotta georgiana di Gravner alle anfore delle fornaci di Impruneta, fino al gres porcellanato di MimItalia. Perché sempre più produttori di vino decidono di farlo strano? Analisi e prospettive

Il nuovo business di anfore e “derivati”

▲ a cura di Loredana Sottile

IN PRINCIPIO ERANO LE ANFORE, POI VENNE IL LEGNO, poi fu la volta della barrique, a seguire le grandi botti e poi di nuovo le anfore. Un eterno ritorno che è anche il senso della viticoltura moderna. Ma perché oggi questo bisogno di ripercorrere e rivisitare strade già battute? Un modo per trovare vecchie soluzioni a nuovi problemi o semplicemente una moda che fa leva sul fascino dell'antico? Ne abbiamo parlato con il precursore dell'anfora in Italia, il massimo esempio di ritorno al passato, un produttore che di sicuro è ben lontano dalle mode. Al massimo – ma inconsapevolmente – le crea.

JOŠKO GRAVNER DAL 2001 HA DECISO DI LASCIARE DEFINITIVAMENTE la vinificazione – diciamo - tradizionale e iniziare un percorso di ritorno alle origini. “L'idea era di tornare alla sorgente” dice a Tre Bicchieri “lontano dall'acqua torbida a cui siamo arrivati oggi con la viticoltura moderna. Decisivo fu un viaggio in California: speravo di trovare delle novità, invece trovai solo una grande delusione. Una

scoperta la feci: capii che quello non era il mio modo di fare vino. Non volevo un vino alla coca cola, pieno di aromi sintetici. A quel punto non restava che andare alla ricerca dell'acqua pulita. E dove trovarla se non nella storia? La curiosità per il Caucaso mi era già venuta da tempo, da un incontro nel 1984 con Gino Veronelli”. Oggi la cantina Gravner (Oslavia) produce circa 30 mila bottiglie. Tutto vino che passa per le anfore di origine georgiana: 46 in tutto e altre 15 da installare, da 2 mila litri ciascuna. Dopo un anno di anfora il vino passa in dei tini di legno dove quello bianco vi rimane per altri sei anni. Per un totale di sette anni, numero magico secondo Gravner. In questo periodo non vengono misurati né la temperatura, né il residuo zuccherino. “Fare vino è come partorire” dice “l'uomo deve accompagnare e lasciar fare alla natura. La mia idea, infatti, è quella di sottrarre il più possibile: niente additivi, niente lieviti, niente filtrazione. Prossimo obiettivo è eliminare la diraspatura: anche il raspo deve far parte del vino. E in questo ritorno alla natura l'anfora fa il resto: come un amplificatore fa con la musica, l'anfora restituisce un prodotto naturale che ha già preso forma in vigna. Ovviamente non aspiro alla quantità: io faccio vino per me. I numeri non sono il mio mestiere”. >>



Anfora realizzata dalla fornace Artenova

>> **SE GRAVNER NE HA FATTO UNA SCELTA DI VITA, C'È** anche chi, per il momento si limita alla sperimentazione. Sono sempre di più le aziende che per semplice curiosità o per possibile svolta futura hanno iniziato a destinare alcuni quantitativi di vino all'anfora, come ci racconta l'enologo **Valentino Ciarla** che in Toscana sta seguendo alcune di queste (Poggio la Noce e Il Castagno): “In generale” ci dice “ci sono due modi per concepire un'anfora: affinamento o vinificazione estrema. Noi stiamo provando la prima via per capire quali risultati ci può dare. Facendo un confronto con gli altri sistemi posso dire che la terracotta ha diversi pregi: rispetto all'acciaio, è un materiale che traspira; e rispetto al legno ha il vantaggio di non rilasciare aromi che possono alterare il sapore del vino. Certo da qui a dire che sia una panacea ce ne vuole. Non dimentichiamo che il vino si fa comunque nella vigna. Per il resto l'unica personale preoccupazione è che per alcuni possa diventare una scorciatoia pubblicitaria. Anni fa ci fu la corsa alla barrique: se non la utilizzavi eri fuori dal mercato. Poi venne il tempo delle botti grandi. Ed erano tutti pronti a storcere il naso se non utilizzavi quelle. Spero che non avvenga lo stesso con l'anfora. Va bene se parliamo di sperimentazione e di trovare nuove soluzioni, ma

credo che noi italiani dobbiamo soprattutto trovare la nostra strada. Senza voler osannare i francesi, credo che loro siano più stabili di noi in questo senso: vanno per la loro strada, sostenuti da una grande tecnica, e non sono soggetti alle mode. Quando bevi un loro Petrus difficilmente ti chiedi con quale metodo sia fatto”.

TRA FACILI ENTUSIASMI, NUOVE SOLUZIONI E QUALCHE perplessità, sta di fatto che il vino nella terracotta rappresenta sempre di più una realtà anche italiana. E se in passato per procurarsi l'anfora bisognava andare fino in Georgia, o alla meno peggio, in Spagna, da qualche anno a questa parte, anche il nostro Paese può contare su una sua – ancora modesta - produzione interna. A fare da apripista la Fornace di Impruneta Artenova che dal 2008 si è lanciata in questo nuovo settore. Ricordiamo che Impruneta, con le sue fornaci è il luogo simbolo del cotto italiano fin dal Rinascimento (era qui che i grandi artisti si rifornivano della materia prima per le loro opere). Inoltre la sua collocazione, nella zona vitivinicola del Chianti, ha fatto il resto, spingendo Leonardo Parisi (titolare >>

» di Artenova), insieme al fratello Giuseppe, ad applicare la sua arte al mondo del vino. Un salto nel buio che in poco più di cinque anni ha conquistato il mercato. E che una fornace, affermata nel campo decorativo, abbia deciso di rivolgersi al vino, la dice lunga su quanto il business prometta bene. *“La crisi nel settore della terracotta artistica è stata una delle spinte decisive”* racconta a Tre Bicchieri il responsabile tecnico della fornace Artenova, **Francesco Bartoletti** *“così si è deciso di provare qualcosa di nuovo. E devo dire che le risposte sono state immediate, sia da parte del mercato, sia dalla terracotta di Impruneta. Quest'ultima, rispetto alle altre, non disperde il vino. Inoltre, dalle diverse analisi che abbiamo fatto, non risulta che rilasci sostanze metalliche (che in genere sono uno dei limiti di questo materiale) per cui non necessita di un rivestimento in cera d'api. Dal punto di vista commerciale, è stato un successo soprattutto tra chi lavora in regime biologico o biodinamico. Poi la marcia in più è essere in Italia. La reperibilità e il contatto diretto con una realtà artigianale come Artenova ne ha incoraggiato l'utilizzo. Prima bisognava comprare le anfore all'estero”*. Oggi l'azienda conta una produzione di circa 200 anfore l'anno che nel tempo si sono differenziate: dalla forma tradizionale, a quella a uovo (che facilita la movimentazione naturale del vino), fino al dolium romano. La dimensione artigianale non è comunque stata messa da parte, tanto che i due fratelli Parisi continuano a fare a mano le anfore in base alle

L'EVENTO. TERRACOTTA&VINO

A sottolineare l'importanza che la terracotta sta assumendo per il settore vitivinicolo nel 2014 è nata la prima manifestazione italiana dedicata a questo contenitore, *“Terracotta&Vino”*. Promossa dalla fornace di Impruneta Artenova e coordinata dall'agronomo Sergio Bettini, l'evento è un modo per riunire tutti i vignaioli, italiani e non, accomunati dall'utilizzo delle anfore. Il prossimo appuntamento è per novembre 2016.

esigenze del cliente: naturale, rivestita con cera d'api o resine epossidiche. E di clienti ormai ve ne sono parecchi anche oltre i confini nazionali: dalla Nuova Zelanda alla California, passando per la Francia. Il prezzo va dai 500 euro ai 1800. Sul futuro dell'anfora Bartoletti ha pochi dubbi: *“È una possibilità per certi tipi di vini e per aziende medio-piccole, non la vedo come il futuro del vino: anche le dimensioni ridotte (200-300-500 o 800 litri), impedirebbero di fare grandi numeri. Innegabile l'appello a livello di marketing, ma non è solo quello. Dopo anni di barrique, in alcuni casi imposta dal mercato, la vedo come una possibilità per andare fuori dal selciato”*.



Barricoccio realizzato dalla fornace Masina per Arcipelago Muratori



Clayver, l'argilla intelligente realizzato dell'azienda MimItalia

IN QUESTO SENSO L'ANFORA NON È L'UNICA POSSIBILITÀ. Sull'onda del nuovo business sono nati i cosiddetti “derivati”. Come ad esempio il Barricoccio utilizzato da Arcipelago Muratori per la Tenuta di Rubbia al Colle: unico nel suo genere perché è una fusione tra barrique e coccio, una piccola botte in terracotta, realizzata dalla Fornace Masina (siamo sempre ad Impruneta) appositamente per la cantina dei fratelli Muratori, da cui nasce l'omonimo vino Barricoccio. L'idea è quella di sfruttare un materiale antico e di adattarlo ad una cantina moderna, con la possibilità di inserire la piccola botte (almeno nella forma) nel classico portabarrique rotativo della cantina. Prezzo, 500 euro.

TRA LE ULTIME NOVITÀ, FRESCO DI DEBUTTO E APPENA presentato a Enoforum di Vicenza, c'è anche Clayver, prodotto dall'azienda di Savona, MimItalia. Non è un'anfora, ma un contenitore in gres porcellanato che dall'anfora prende alcuni concetti chiave. *“Prima di intraprendere questa strada”* racconta a Tre Bicchieri **Luca Riso**, responsabile ricerca e sviluppo di MimItalia *“a sentir parlare di anfore non nascondo che fossi parecchio perplesso. Questo ritorno al passato suonava un po' come una rinuncia alla forchetta per utilizzare l'osso di mammut! Ma poi mi sono interrogato sui veri motivi e sulle problematiche che stanno portando molti produttori a preferire la terracotta: dalla criticità del legno a quelle di acciaio e cemento. E, una volta individuato il problema, la domanda che mi son posto è se l'anfora fosse la soluzione giusta. Da qui è maturata l'idea di un sistema non così vetusto come la terracotta, ma che partendo dalle caratteristiche di quest'ultima, facesse un passo in avanti. Un po' come l'ultimo modello dell'iPhone”*. Così è nato Clayver, forma sferica per una capacità che va da 50 a 350 litri e un prezzo che, a seconda della capacità, orbita poco sopra o poco sotto i mille euro. *“Con questo prodotto abbiamo cercato di superare i limiti dell'anfora”* continua Riso *“penso alla porosità che, così come fa entrare l'ossigeno, fa anche fuoriuscire il vino, con perdite fino al 30%. O ancora alla poca stabilità chimica che, in mancanza di rivestimento, non rende l'anfora inerte nei confronti della cessione di ioni metallici. Così senza scomodare materiali esotici, spaziali o super-tecnologici, abbiamo pensato ad una miscela di terre da più parti del mondo: due anni di ricerca e alla fine abbiamo ottenuto quello che abbiamo definito il nostro know how. Insomma, invece di usare quello che si trova, abbiamo deciso di cercare quello che si vuole”*. Anche in questo caso la risposta del mercato non si è fatta attendere: in pochi mesi sono già 65 i pezzi venduti, sia in Italia, sia all'estero, perfino in Francia (in particolare nella regione della Champagne). Tanto che l'azienda savonese ha già ordinato delle nuove presse per poter far fronte ad una domanda in crescita.

IL PROFESSOR SCIENZA CI GUIDA ALLA SCOPERTA DELLE ORIGINI DELL'ANFORA



Il rapporto tra il vino e le anfore è antichissimo. La prima testimonianza di vinificazione nella terracotta risale a circa 8 mila anni fa (6 mila anni A.C.) in

Iraq. Oggi questi cocci rappresentano delle testimonianze fondamentali per ricostruire la storia del vino e del suo commercio, anche perché ogni territorio aveva la sua anfora che indicava la provenienza del vino stesso, ma soprattutto il suo valore. Nell'Occidente antico l'impiego dell'argilla per la conservazione era proprio dei Greci e dei Romani. Ma per questi ultimi è innegabile l'influenza che ebbe la civiltà etrusca.

L'introduzione del legno e la sostituzione dell'anfora si ebbe con le popolazioni celtiche che cominciarono ad utilizzare le botti anche per il vino, come già facevano con la birra. D'altronde il legno era un materiale più semplice da trasportare, che non rischiava di frantumarsi nei lunghi viaggi. E fu così che la botte si diffuse soprattutto verso i mercati del Nord Europa. Le ultime anfore arrivate in Italia sembrano essere quelle provenienti dal Nord Africa tra il terzo e quarto secolo dopo Cristo. Poi si smise di utilizzarle.

Non in tutta Europa, però: la Spagna continuò a produrle ed utilizzarle. Ancora oggi nella regione de La Mancha ve ne è testimonianza. E poi ovviamente si continuò ad utilizzarle in Armenia e in Georgia. In Italia una continuità in tal senso si ha solo in Puglia, con i cosiddetti capasuni, tutt'ora utilizzati da alcune cantine della regione. Il resto è storia moderna.

Etica, economia e ambiente i tre pilastri dell'impresa sostenibile. Dopo aver presentato il primo Rapporto assieme a Uiv, il Gambero con la guida Vini d'Italia 2016 avvia la "fase due" del progetto, che interesserà oltre 4 mila aziende

Avanti verso una nuova idea di sostenibilità

▲ a cura di Paolo Cuccia

CHE COSA VUOL DIRE ESSERE SOSTENIBILI IN VITICOLTURA? Innanzitutto, un'azienda per essere sostenibile deve "essere un'azienda": deve fare impresa ed essere competitiva sul mercato. Deve lavorare in maniera etica, e operare per il miglioramento sociale. E, ovviamente, deve essere rispettosa dell'ambiente, con particolare attenzione all'emissione di gas a effetto serra, al consumo di acqua e al suo inquinamento diretto o indiretto, e al mantenimento della biodiversità nell'ecosistema. In sintesi, deve comprendere istanze sia sociali sia economiche sia ancora ambientali. Partendo da questa visione della sostenibilità, ad ampio raggio, due anni fa il Gambero Rosso, insieme all'Unione Italiana Vini, si è fatto promotore del Forum per la Sostenibilità ambientale, al quale ha fatto seguito un Rapporto dettagliato, mentre sono in corso i lavori per la seconda fase del progetto.

ENTRIAMO NEL DETTAGLIO. IL RAPPORTO HA COINVOLTO 37 esperti della comunità tecnico-scientifica sul tema vino-sostenibilità: due gruppi di lavoro hanno tracciato un percorso di approfondimento e ricerca sul sistema, con indagini conoscitive che hanno coinvolto oltre 1.000 aziende vitivinicole – scelte tra quelle presenti nel database della Guida del Gambero da cui sono stati raccolti dati e da cui sono partiti i questio-

nari mirati – e 15 programmi nazionali per lo sviluppo sostenibile del vino. L'80% degli imprenditori intervistati attribuisce alla sostenibilità ambientale un'alta importanza. Chiara, poi, la tendenza a migliorare il rapporto qualità-prezzo, come la percezione di un valore aggiunto da giocare sul fronte export e internazionalizzazione. Supportate anche da condizioni climatiche sicuramente più favorevoli, le aziende localizzate nel Sud e nelle Isole sono più avanti sulla strada della sostenibilità. La leva della sostenibilità sembra agire come driver di valore sia a livello di differenziazione dell'offerta che sulla strategia di risparmio dei costi; la percezione di un vantaggio economico ottenuto in primis da una migliore gestione delle risorse oltre che dall'efficienza del processo. Le aziende direttamente interessate in specifici processi di sviluppo sostenibile rappresentano almeno un terzo del Pil del vino per un valore stimato di oltre 3 miliardi di euro di fatturato. Ora la priorità è arrivare a un sistema di valutazione e certificazione condiviso per un miglioramento concreto di tutto il comparto. Tra i temi dominanti l'innovazione e l'efficienza energetica, dalla viticoltura di precisione per disperdere nell'aria il meno possibile i trattamenti, all'utilizzo delle informazioni dettagliate sulle condizioni del vigneto, sulla bagnatura fogliare o alla micro zonazione grazie alle immagini di un »



A FIRENZE IL FORUM INTERNAZIONALE CON UNA SEZIONE SUL VINO

"Per le imprese italiane del vino la sostenibilità deve rappresentare non solo un vincolo ma una opportunità competitiva. Per questo è fondamentale che esse adottino strategie di diversificazione funzionale". Lo afferma Silvio Menghini (Unicesv), docente di economia ed estimo rurale presso l'università di Firenze, secondo cui occorre *"puntare sulla qualità dei prodotti, aprirsi alle attività turistico-ricreative, rilanciare la vendita diretta. È questa"* sottolinea *"la ricetta per ampliare i confini delle nostre aziende facendo in modo che le esternalità positive da esse prodotte non abbiano solo una utilità pubblica, ma divengano anche risorsa utile a generare redditi".* Il settore vino, sul fronte della qualità ha raggiunto un livello di massimo sviluppo, considerando che nel 2013 oltre il 73% della produzione nazionale rientrava in una delle oltre 520 denominazioni. In futuro, quindi, più che su nuove Doc occorre lavorare su quelle esistenti. Con tali denominazioni si può legare la qualità del prodotto all'unicità del luogo e del metodo di produzione. *"Valorizzare il prodotto tipico"* prosegue *"è fondamentale per contrastare gli effetti estremi della globalizzazione che conduce a delocalizzare i processi produttivi e al declino di un territorio".* A livello di mercato, il sistema vino si sta dimostrando maturo nel voler essere più responsabile nelle scelte di indirizzo produttivo, ma il consumatore deve fare altrettanto nelle proprie scelte d'acquisto: *"È sostenibile anche un giusto approccio al consumo di vino. E di questo aspetto comunicativo è lo stesso settore che deve farsi carico per evitare dannose criminalizzazioni".* Il vasto tema della sostenibilità del benessere (con una specifica sezione sul vino prevista per venerdì 5 giugno) è affrontato da studiosi, esperti, imprenditori e politici nel Florence Swif, forum organizzato a Firenze dalla fondazione Simone Cesaretti, fino a sabato 6 giugno. - G. A.

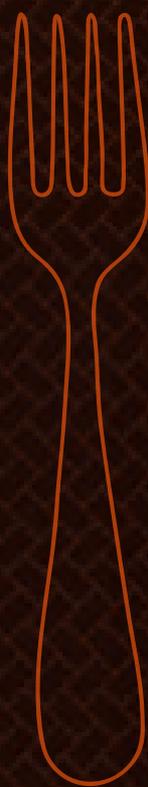
» satellite; ridurre gli sprechi, valutare la propria situazione energetica, ricerca di efficienza passiva delle architetture per ottimizzare spazi e sistemi di climatizzazione. Si pensi alla cantina di ultima generazione di Antinori in Toscana (Bargino - San Casciano in Val di Pesa), o a quelle di Alois Lageder in Alto Adige (Magrè) e di Salcheto in Toscana (Montepulciano). E si può recuperare energia valorizzando fonti rinnovabili dal processo produttivo come scarti di potatura e vinacce. E poi, ancora, il packaging. Se ne parla tanto, ma sono ancora pochissime le bottiglie leggere in commercio. Non è ancora stato abbattuto il mito che vuole la bottiglia pesante accostata a un grande vino, un fattore che impatta in maniera incisiva sull'ambiente, a partire dal trasporto a monte.

NELLA PROSSIMA EDIZIONE DELLA GUIDA, VINI D'ITALIA 2016, verranno intervistate oltre 4.000 cantine con domande dettagliate sulle tre dimensioni della sostenibilità: ambientale, sociale ed economico, con particolare attenzione all'analisi dei dati comunicati in etichetta per una trasparenza delle informazioni. Il tutto per arrivare a un tracciare un quadro complessivo e giungere a una certificazione condivisa più ampia, in grado di rispettare tutte le istanze del percorso verso la sostenibilità, stimolando e richiedendo la partecipazione attiva di un consumatore sempre più consapevole.

GAMBERO ROSSO®

Ron
Zacapa
Centenario

il Rum



è servito

10 GUSTOSI APPUNTAMENTI
IN UNA CHIAVE INSOLITA:

RON ZACAPA E LA CUCINA DI 10 CHEF CREATIVI
IN UN ABBINAMENTO ESPLOSIVO