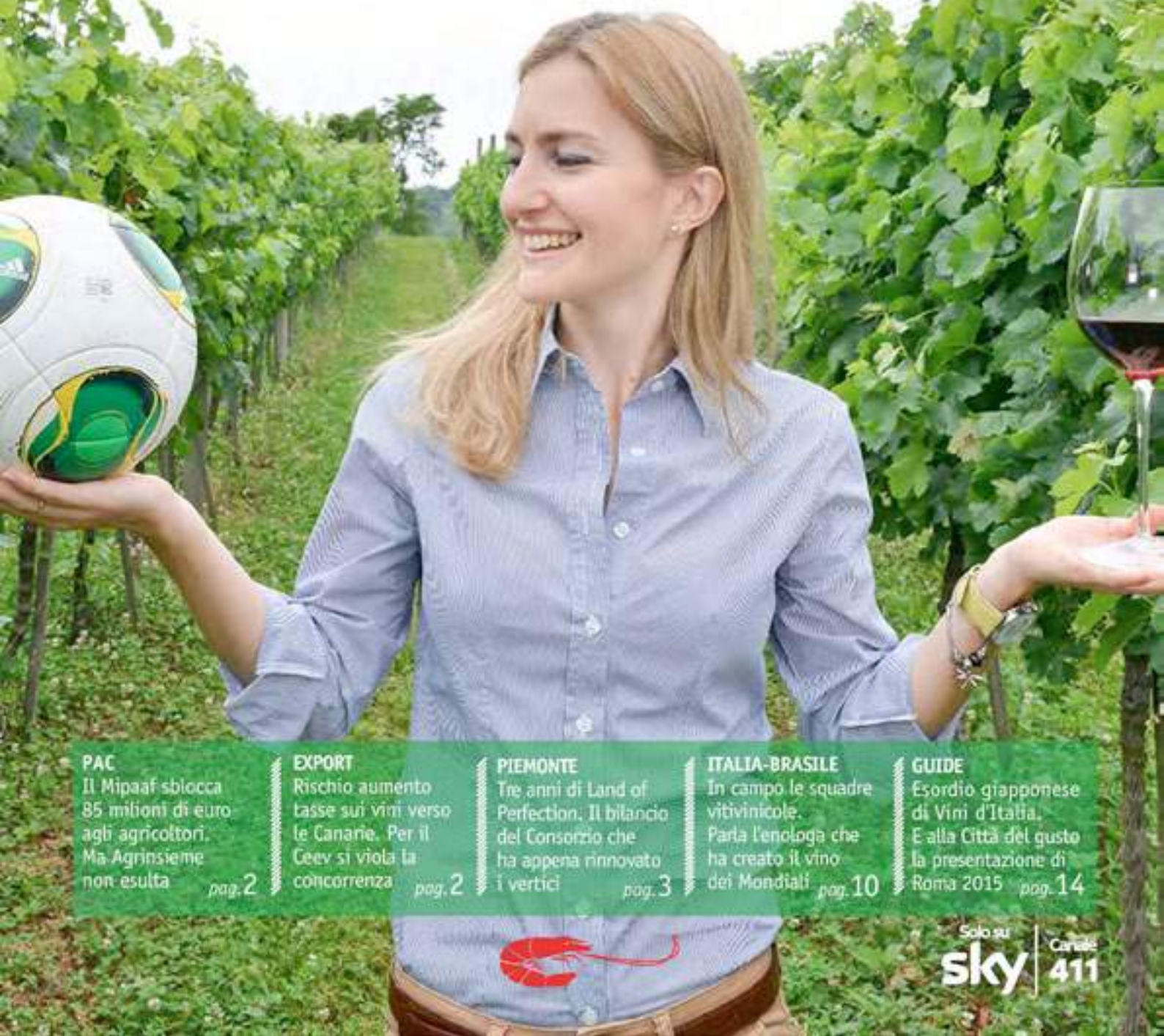


# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## IL DIFFICILE MONDIALE DEL VINO



### PAC

Il Mipaaf sblocca 85 milioni di euro agli agricoltori. Ma Agrinsieme non esulta pag. 2

### EXPORT

Rischio aumento tasse sui vini verso le Canarie. Per il Ceev si viola la concorrenza pag. 2

### PIEMONTE

Tre anni di Land of Perfection. Il bilancio del Consorzio che ha appena rinnovato i vertici pag. 3

### ITALIA-BRASILE

In campo le squadre vitivinicole. Parla l'enologa che ha creato il vino dei Mondiali pag. 10

### GUIDE

Esordio giapponese di Vini d'Italia. E alla Città del gusto la presentazione di Roma 2015 pag. 14





## Sbloccati 81,5 mln di fondi Pac, ma Agrinsieme non molla: "Pronti alla mobilitazione"

Boccata di ossigeno per gli agricoltori italiani e manifestazione anti-Agea di Agrinsieme sospesa. Sono stati finalmente sbloccati i fondi Pac per complessivi 81,5 milioni di euro: 65 milioni andranno a 6 mila aziende per il pagamento della domanda unica 2013 e 16,5 milioni a 2.550 aziende che hanno presentato la domanda per lo sviluppo rurale. Entro il 30 giugno, il Mipaaf prevede il pagamento del 97% dell'importo per la domanda unica. "Manifestazione sospesa e non annullata", precisa il coordinamento di Cia, Confagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari: "Ci attendiamo che le promesse del ministro

Martina siano mantenute, altrimenti scenderemo in piazza con ben altro tipo di manifestazioni. In periodi come questo c'è bisogno di certezze per programmare gli investimenti. Quanto avvenuto è scandaloso".



## Isole Canarie, rischio tasse sul vino dal primo luglio

Dal primo luglio prossimo, e fino al 2020, i vini sfusi e imbottigliati spediti alle Isole Canarie potrebbero essere sottoposti a un'imposta del 5%. Il piano è contenuto in una proposta della Commissione Ue al Consiglio, che si inserisce nei consueti provvedimenti (Aiem) a tutela delle produzioni di un territorio economicamente svantaggiato, e molto legato al turismo, come le isole spagnole dell'Atlantico. Sarebbe la prima volta che il vino rientra nel lungo elenco delle produzioni che il governo locale può scegliere di tassare, in un range dal 5% al 15%. Dura la protesta del Ceev, l'associazione europea delle aziende vinicole, che con il segretario generale José Ramon Fernandes definisce la misura "ingiustificata e discriminatoria: una vera barriera protezionistica incompatibile con le regole del trattato Ue". A essere penalizzati, secondo il Ceev, sarebbero innanzitutto i vini provenienti dal continente spagnolo ma anche dai Paesi Membri. La proposta dovrebbe essere discussa al tavolo del Consiglio dei Ministri Ue alla fine di giugno.

## WINE MONITOR. LA CRISI UCRAINA NON FERMA L'IMPORT DI VINO ITALIANO IN RUSSIA

La tanto temuta rappresaglia russa all'appoggio europeo all'Ucraina nell'ambito della situazione di crisi in atto tra i due Paesi confinanti non sembra – almeno per il momento – essere avvenuta, per lo meno sul fronte delle importazioni di vino italiano. In totale nel primo quadrimestre, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, le importazioni sono arretrate in valore di appena lo 0,9% a fronte di un calo

nei quantitativi del 17,1%. Una diminuzione che, guarda un po', ha interessato soprattutto i vini ucraini (-40% in volume). Se si considera che l'Ucraina rappresenta – sempre in volume – il secondo fornitore di vino (dopo l'Italia) per la Russia, si fa presto a capire in capo a chi è ricaduta la scure del taglio all'import. Nel 2013, su oltre 4,9 milioni di ettolitri importati, circa il 13% erano di origine ucraina e di questi quasi il 70% riguardavano vino sfuso. Se invece si concentra l'attenzione sui vini confezionati (fermi e spumanti), la variazione del periodo è complessivamente positiva in valore (+7,3%). In questo contesto, le importazioni dall'Italia crescono del 3,3%, quelle spagnole del 4,3% mentre arretrano quelle dalla Francia (-7%) e, ovviamente, dall'Ucraina (-14,6%). Da notare che, in merito ai nostri scambi, dopo un poderoso 2013 fatto registrare dagli spumanti (+49% la variazione in valore rispetto al 2012), il primo quadrimestre segnala invece un arretramento per tale tipologia di vini del 5%.

### Importazioni totali vino in Russia (I quadrim 2014/I quadrim 2013)

	Valori (milioni €)		Quantità (.000 hl)	
	gen-apr 13	gen-apr 14	gen-apr 13	gen-apr 14
Italia	61,89	64,19	189,65	200,90
Francia	52,46	48,66	173,06	146,86
Georgia	-	28,89	-	98,61
Spagna	23,28	23,41	155,65	162,06
Ucraina	17,88	11,54	245,73	151,12
<b>Totale da mondo</b>	<b>233,62</b>	<b>231,51</b>	<b>1.410,94</b>	<b>1.169,55</b>

Denis Pantini [denis.pantini@winemonitor.it](mailto:denis.pantini@winemonitor.it)





## Piemonte Land of perfection: in tre anni 7,5 milioni in promozione

a cura di Gianluca Atzoni

Venti progetti realizzati in otto grandi mercati mondiali del vino, 947 aziende coinvolte, una spesa di 7,5 milioni di euro, di cui 3,1 milioni da fondi Psr. È il bilancio del primo triennio di attività di Piemonte Land of Perfection, il consorzio nato nel 2011 su impulso della Regione e che riunisce i più importanti enti regionali (Asti, Barolo e Barbaresco, Barbera, Brachetto, Gavi, Produttori Moscato d'Asti associati, Vignaioli piemontesi). Andrea Ferrero, presidente uscente e direttore del Consorzio Barolo e Barbaresco, lascia il comando a Giorgio Bosticco, attuale direttore dell'Asti. "Fa una certa impressione guardare questi numeri e pensare che siamo partiti dal niente", dice Ferrero a Tre Bicchieri "e la cosa più importante è essere riusciti a fare squadra evitando di ricadere nelle rivalità storiche e, di conseguenza, evitando un percorso a compartimenti stagni che non avrebbe portato vantaggi al sistema Piemonte". Tre anni (con costi di gestione intorno ai 100mila euro annui) che hanno consentito anche ai produttori più piccoli di affacciarsi su mercati mai esplorati, come quelli asiatici: "Per loro è stato fondamentale così come per le Dop meno blasonate, dal Dolcetto al Diano, al Dogliani. Sono molti i produttori che hanno potuto partecipare a grandi eventi internazionali su mercati emergenti". L'ultimo in ordine di tempo è il Vinexpo di Hong Kong. Il neo presidente Bosticco, che comincerà a breve un giro di consultazioni con le principali realtà regionali, sia augura un più stretto rapporto con la nuova giunta Chiamparino: "Puntiamo a ottimizzare le risorse e concordare gli interventi. Ma non dobbiamo dimenticare l'impegno sul fronte della ricerca contro le malattie della vite, prima fra tutte la flavescenza".

## Roustam Tariko spinge Gancia nel Consorzio dell'Asti

È stato lo stesso magnate russo Roustam Tariko, socio di maggioranza di Gancia dal dicembre 2011, a volere il ritorno dello storico brand spumantistico nel Consorzio dell'Asti. Il cda presieduto da Gianni Marzagalli ha infatti accolto la domanda di adesione annunciata già a fine 2013. Considerando i rientri di Toso, Fontanafredda e Martini&Rossi, il 96% dell'intera produzione imbottigliata di Asti e Moscato d'Asti Docg è rappresentata dall'ente consortile. "Siamo tornati ad essere la casa di tutti", ha detto Marzagalli, che tuttavia non dimentica le questioni aperte: maggiori adesioni dal mondo agricolo dei produttori di uva moscato consentirebbero di "equilibrare e rafforzare la presenza e la titolarità della parte agricola", rispetto a quella industriale.

# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO



discoverproseccowine.it  
info@consorzio.prosecco.it





## Entro il 2015 pronte le prime quattro varietà resistenti alla botrite

a cura di **Gianluca Atzeni**

Sedici anni fa a San Michele all'Adige iniziarono incroci e selezioni per ottenere varietà di vite tolleranti alla botrite, una delle fitopatie più temute dai viticoltori. Oggi, i primi quattro incroci scelti da Fem hanno ottenuto il via libera alla coltivazione. All'apposito Registro nazionale (domanda presentata a fine 2011) sono iscritti Iasma Eco 1 e Iasma Eco 2 (a bacca rossa da incroci Teroldego e Lagrein), Iasma Eco 3 e Iasma Eco 4 (a bacca bianca da incroci Malvasia di Candia e Moscato Ottonel: vedi foto), scelti tra oltre 300 piante ottenute per seme, selezionate a più riprese e in diversi ambienti. Mentre sono in fase di selezione altre candidate, provenienti da 17 mila sementali di cui 250 in

costante osservazione. "Su circa venti incroci abbiamo delle quasi certezze", sottolinea **Marco Stefanini**, responsabile della piattaforma di miglioramento genetico della vite del Centro ricerca e innovazione, che precisa: "Parliamo di resistenza e non di immunità alla botrite. Queste varietà consentiranno ai produttori di fare meno trattamenti". Le microvinificazioni della cantina della Fondazione hanno dato vini

rossi di corpo e consistenza, con un buon contenuto in tannini e aromi a gradevole nota floreale-fruttata; alto il contenuto di antociani e polifenoli delle uve. Per quanto riguarda le uve bianche, Eco Iasma 3 ha dato vini freschi leggermente aromatici di medio corpo e buona sapidità, mentre Eco Iasma 4 risulta adatto ai vini da vendemmia tardiva. Il brevetto sarà gestito dal Consorzio

innovazione vite. E il 2015 dovrebbe essere l'anno in cui saranno a disposizione degli operatori. Ma la ricerca non si ferma: a San Michele, i team lavorano a varietà tolleranti a oidio e peronospora. I tempi? "Circa dieci anni" conclude Stefanini "stiamo aspettando i primi grappoli dalle viti in campo. Siamo sulla buona strada".



## Difficoltà e opportunità dei vitigni autoctoni. Da Radici del Sud le riflessioni degli esperti

a cura di **Andrea Gabbrielli**

Appena conclusa, con la premiazione di 90 vini su 390 partecipanti, la nona edizione di *Radici del Sud* (4-9 Giugno a Carovigno, Brindisi), la manifestazione-concorso dedicata ai vitigni autoctoni meridionali. All'appello oltre 170 aziende da Puglia (83), Campania (37), Sicilia (23), Calabria (19), Basilicata (10), mentre erano assenti i grandi wine writer internazionali, presenti nelle scorse edizioni. Ha fatto da contorno alla premiazione, il convegno "L'economia vitivinicola del Sud al tempo della crisi": "Il vino si conferma un settore trainante dell'agricoltura pugliese" ha detto l'assessore alle risorse agricole della Regione Puglia, Fabrizio Nardoni "Attualmente sono arrivate 1143 domande per accedere ai fondi per l'ammmodernamento degli impianti e ben 600 ettari sono stati destinati alla riserva regionale, il 40% dei quali saranno destinati ai giovani". Il direttore di Millevigne, Maurizio Gily, ha messo in luce "l'opportunità rappresentata da Grillo e Falanghina che nascono in climi caldi rispetto alle altre varietà continentali". Sebastiano De Corato, presidente del Consorzio Movimento del Turismo della Puglia pur evidenziando le opportunità non ha taciuto le difficoltà degli operatori nel proporre i vitigni autoctoni nei mercati "Solo se ci concentreremo su pochi qualificati vitigni possiamo pensare di ottenere dei risultati" ha detto "ma bisogna essere coscienti che si tratta di investimenti di lungo periodo". Per risultati delle diverse categorie di Radici del Sud 2014 vedi [www.ivimdiradici.com](http://www.ivimdiradici.com)

## Dallo studio del Dna la chiave per produrre vini di successo

L'industria del vino potrebbe beneficiare di una ricerca australiana che punta a sequenziare il genoma di diversi vitigni per capire come il Dna influenzi il gusto e la qualità del vino, per ottenere più rapidamente cloni adatti alle preferenze dei consumatori. In questo modo, secondo i ricercatori del West Australian department of agriculture and food (Dafwa) e dell'Università del Western Australia (Uwa), si potrebbero identificare i caratteri locali di un vino e creare prodotti commercialmente vincenti con precisi sapori e profumi territoriali. La tecnologia utilizzata è la Ngs (next generation sequencing) applicata al genoma umano, meno costosa e più rapida di quella tradizionale: mille dollari e una settimana per avere una mappatura genetica. L'industria vinicola e in particolare gli enologi, secondo gli studiosi, potrebbero arrivare per la prima volta a una più rapida identificazione dei tipi migliori all'interno delle popolazioni di vitigni e duplicare quelli validi.



## VINO&FISCO. I DEPOSITI LIBERI DI ALCOLI

L'art. 29 TUA disciplina il deposito di prodotti alcolici assoggettati, ovvero quelli per cui è stato assolto l'obbligo tributario dell'accisa. Gli esercenti impianti di trasformazione, di condizionamento e di deposito di alcole e di bevande alcoliche assoggettati ad accisa devono denunciare l'esercizio all'Ufficio dell'Agenzia delle dogane, competente per territorio, parimenti gli esercizi di vendita ed i depositi di alcole denaturato con denaturante generale (DGS) in quantità superiore a 300 lt. La norma prevede l'esclusione dall'obbligo per gli esercenti alcune tipologie di deposito, nello specifico, i depositi di alcole, frutta allo spirito e bevande alcoliche, confezionati in recipienti di capacità non superiore a 5 lt ed aromi alcolici per liquori o per vermouth e per altri vini aromatizzati confezionati in dosi per preparare non più di un litro di prodotto, muniti di contrassegno fiscale. Esclusi anche quelli di alcole non denaturato, aromi alcolici per bevande diverse dai liquori, bevande alcoliche, frutta sotto spirito e profumerie alcoliche prodotte con alcole non denaturato, in quantità non superiore a 20 lt. Esclusi i depositi di aromi alcolici per liquori in quantità non superiore a 0,5 lt o a 0,5 kg, non destinati alla vendita, nonché le profumerie alcoliche prodotte con alcole non denaturato, condizionate secondo le modalità stabilite dall'amministrazione finanziaria in quantità non superiore a 5000 lt. Agevolazione prevista anche in caso di birra, vino e bevande fermentate diverse dal vino e dalla birra se non destinate a distillerie. Da ultimo, esclusi anche i vini aromatizzati, liquori e acquaviti, addizionati con acqua gassata, semplice o di soda, in recipienti contenenti quantità non superiore a 10 cl ed aventi titolo alcolometrico non superiore all'11% in volume. Gli esercenti sono muniti di licenza fiscale, valida fino a revoca, soggetta al pagamento di un diritto annuale e sono obbligati a contabilizzare i prodotti in apposito registro di carico e scarico, ad esclusione della minuta vendita e gli esercenti depositi di profumerie alcoliche condizionate fino a 8.000 lt anidri. La licenza è revocata o negata a chiunque sia stato condannato per fabbricazione clandestina o per evasione dell'accisa sull'alcole e sulle bevande alcoliche.

a cura di Fabrizio Stella e Massimiliano Giua Esperti di fiscalità, settore wine&spirits

### Il vino Chianti lancia "Spazio diVino", premio che unisce arte e territorio

Il vino Chianti e il Gambero Rosso chiamano a raccolta le migliori forme di creatività per dare un contributo alla valorizzazione in Italia e all'estero di natura, storia e arti del territorio. E lo fanno con un premio internazionale dal titolo "Spazio diVino" (edizione 2012-2014), nell'ambito dell'iniziativa "Le Cattedrali del vino: l'incontro di due culture", organizzata dall'Ordine degli Architetti di Roma (media partner Artribune). **Progettare l'immagine di punti per la produzione vinicola: questo si chiede ai partecipanti** (architetti, artisti, designer e ingegneri) che hanno tempo dal 16 giugno al 16 luglio 2014 per inviare i lavori su tre temi specifici: elementi sosta/belvedere lungo le strade del vino; Chianti store; componenti d'arredo per le 2.500 cantine del territorio di questa Docg da 10 mila ettari vitati. L'obiettivo del Consorzio, presieduto da Giovanni Busi, è promuovere l'identità della cultura territoriale e ottenere opere del Chianti e per il Chianti. Sarà lo stesso cda consortile a valutare i progetti meritevoli di realizzazione, che si aggiudicano anche l'esposizione durante la Biennale di Architettura di Venezia 2014. Info su

<http://ordine.architettilromait/notizie/15886.aspx>

### Guida Roma 2015, le proposte del Gambero Rosso per bere nella Capitale

Venticinque candeline per la guida Roma del Gambero Rosso che festeggia con oltre 230 nuovi inserimenti, 1537 indirizzi selezionati e tante novità. Prima tra tutte il nuovo *Premio Gusto&Salute*, che certifica un interesse e un'attenzione crescente per gli effetti benefici del cibo. Premio assegnato a Heinz Beck, chef de La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, a cui va anche il massimo riconoscimento (Tre forchette), affiancato dal ristorante La Trota di Rivodutri dei fratelli Serva. **Sul fronte vino, conquistano il podio tre wine bar:** Casa Bleve e Roscioli (punti di riferimento nel cuore della Capitale) e Del Gatto di Anzio. Il premio Migliori cantine va a La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri e all'Angolo d'Abruzzo (19 punti), seguiti dall'Antica Pesa e dal Convivio Troiani (18). Una valutazione incentrata, non solo sullo "spessore" della carta dei vini, ma su criteri sempre più selettivi: servizio, prezzo, selezione al bicchiere, rotazione e etichette rare. Ampio spazio, è poi riservato alla birra, vero fenomeno in ascesa della proposta capitolina, con i Tre boccali che vanno a Open Baladin, il tempio romano per i cultori del luppolo. E tra le Fornale innovative c'è anche Hopside, l'unico locale in città dove è possibile preparare e degustare la propria birra. L'elenco completo dei premi su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)





## Italia all'incanto. Giacosa e gli altri nell'asta di Hart Davis Hart

E se il top lot fosse italiano? Il 27 e 28 giugno a Chicago nell'asta di Hart Davis Hart, protagonisti saranno - accanto ai soliti francesi - anche tre lotti italiani firmati Bruno Giacosa: dieci bottiglie di Barbaresco Riserva Santo Stefano 1989 (base d'asta 6 mila dollari), sei

bottiglie di Barolo Riserva Collina Rionda 1989 (base d'asta 9 mila dollari) e dodici bottiglie di Barolo Riserva Falletto 1989 (base d'asta 6,5 mila dollari). Accanto al



Piemonte (tra cui spiccano anche i nomi di Gaja, Conterno e Scavino), non mancheranno all'appello Toscana (con i Brunello e i Super Tuscan) e Veneto con la sua selezione di Amarone by Allegrini, Quintarelli, etc.... Il ricavo stimato dell'intero incanto oscilla tra i 5,7 e gli 8,5 milioni di dollari, il più alto nella storia della casa d'aste americana.

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Loredana Sottile,  
Andrea Gabbriellini, Eleonora Guerini,  
Massimiliano Giua, Denis Pantini,  
Fabrizio Stella

### foto

Revelare

### 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 all'11 luglio**

**Chianti Fresco**

in ristoranti ed  
enoteche a Roma  
[consorziovinochianti.it](http://consorziovinochianti.it)

**13 giugno**

**Only wine festival**

(prima edizione)

Città di Castello

(Perugia)

fino al 15 giugno

[onlywinefestival.it](http://onlywinefestival.it)

**14 giugno**

**Franciacortando**

chef stellati

e vini Franciacorta

Castello di Passirano

(Brescia)

fino al 15 giugno

[franciacortando.it](http://franciacortando.it)

**14 giugno**

**Viniriviera**

salone regionale

del vino

Alghero (Sassari)

[viniriviera.it](http://viniriviera.it)

fino al 15 giugno

**15 giugno**

**Un mare**

**di Champagne**

Grand Hotel

Alassio & spa

Alassio (Savona)

fino al 22 giugno

**19 giugno**

**Enovitis in campo**

salone internazionale

delle tecniche

per viticoltura

e olivicoltura

presso Azienda

Cattolica Agricola

Ca' Tron

Roncade (Treviso)

fino al 20 giugno

**20 giugno**

**Laghidivini**

festival dei vini

prodotti sulle sponde

dei laghi italiani

Bracciano (Roma)

fino al 22 giugno

[www.laghidivini.it](http://www.laghidivini.it)

**26 giugno**

**Street food**

Is my food.

Grande degustazione

ore 20.00 - 23.00

Terrazza

della Città del gusto

di Roma

**28 giugno**

**Premio Collio 2014**

Villa Cernozza

de Postcastro

in Lucinico (Gorizia)

**28 giugno**

**Prosecco wine**

**festival in Versilia**

Versiliana di Marina

di Pietrasanta (Lucca)

dalle ore 15

**2 luglio**

**Bererosa**

Palazzo Brancaccio

Roma

dalle 17 alle 23

ingresso 10 euro

**4 luglio**

**Volcanic Wines 2014**

Montefiascone,

Pitigliano, Orvieto

fino al 6 Luglio

**10 Luglio**

**I Drink Pink**

ore 19.00-23.00

Terrazza

della Città del gusto

di Roma

# Ristoranti d'Italia

## del Gambero Rosso



### I MIGLIORI

I ristoranti premiati dagli esperti di Gambero Rosso



### RISTORANTI

Tutti i ristoranti selezionati per ogni regione



### VICINI

I ristoranti più vicini a te



### NOVITÀ

Ogni settimana le novità



### SCHEDA DETTAGLIO

Leggi tutte le info e trova l'itinerario per raggiungerlo



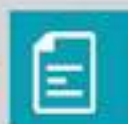
### PRENOTA

Prenota il ristorante online



### NOTIZIE

Tutte le notizie in tempo reale dagli inviati del Gambero Rosso



## ABBONATI!

ABBONATI SUL SITO O SULLO STORE PER ACCEDERE A TUTTI I CONTENUTI E GLI AGGIORNAMENTI





Un pasto senza vino  
è come un giorno senza smartphone...  
...e l'App Vini d'Italia del Gambero Rosso



Abbonati su [www.gamberorosso.it/appvini](http://www.gamberorosso.it/appvini)





# Brutto tempo sul Brodeaux: grandine e svalutazioni



▲ a cura di Gianluca Atzeni

**U**NA VIOLENTA BUFERA DI grandine e vento ha seriamente danneggiato circa mille ettari di vigneto nelle zone del Médoc e del Cognac. La grandine (che ha raggiunto un diametro di 6 centimetri) è arrivata nel momento della fioritura e, in alcuni casi, il fortissimo vento, con raffiche che hanno superato i 100 km orari, ha rovesciato i filari, sferrando un altro duro colpo alla prestigiosa regione del Bordeaux, i cui vini nell'ultimo anno non sono stati particolarmente brillanti sui mercati, a partire da quello cine-

se, con un calo generale nei volumi esportati del 2,4% e nei valori del 6,7%. Maltempo che arriva dopo un 2013, lo ricordiamo, in cui la vendemmia per i viticoltori girondini è stata una delle più scarse degli ultimi 20 anni. Per alcune cantine locali, il raccolto è compromesso. Grappoli strappati via e "récolte zero", come in molti hanno dichiarato ai media francesi. Ingenti i danni nei territori dei comuni di Lesparre, Prignac en Medoc, Saint-Yzans, Ordonnac, Saint-Christoly e Blaignan. La grandine ha colpito a macchia di leopardo e si stimano danni dal 25% al 100% del raccolto. Sono

circa 300 gli ettari totalmente distrutti. La gran parte non riguarda i grand crus classés ma coltivazioni a conduzione familiare che, tra l'altro, non risulterebbero assicurate contro i danni da grandine. Già nell'agosto 2013, il maltempo aveva interessato l'area bordolese, alle prese in seguito con una serie di fitopatie per l'eccesso di piogge. Un periodo non facile, quindi, per i transalpini, considerato anche il difficile momento sui mercati: l'indice Liv-ex che rileva 500 diverse tipologie di vini sul mercato sta proseguendo la sua discesa verso il basso: a maggio 2014 ha toccato i livelli di quattro anni fa.

## ▲ IL MIO EXPORT. Federica Pecorari - Lis Neris

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

Esportiamo il 30% della produzione.

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

La nostra quota export si divide fra mercati per noi storici/maturi, quali Germania, Gran Bretagna, Usa, Canada e Giappone, e mercati emergenti come il Sud Est asiatico (Cina esclusa) e l'Europa dell'Est. In particolare il Giappone, per noi, rappresenta uno dei Paesi in cui si vende meglio, grazie al fascino del Made in Italy e al desiderio di ricerca e approfondimento del giapponese: un ottimo mix fra professionalità e passione.

3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

In alcuni casi la burocrazia è un serio limite per la continuità del lavoro, specie in alcuni paesi emergenti.

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

Sono a Shanghai in taxi e sto conversando con l'autista del motivo per cui sono in Cina e ad un certo punto ecco la domanda della vita: "Con cosa si fa il vino?". C'è ancora molto da fare...



Lis Neris ss. Agricola | San Lorenzo Isontino | Gorizia | [www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
**TENUTA DI GHIZZANO**



*Un match sempre aperto che può riservare ancora tante sorprese. In campo la neo-viticultura carioca, il pressing azzurro e il dribbling cileno. Ma intanto, comunque andrà questo mondiale, si brinda con un vino italo-brasiliano: una predizione sulla finale che vorremmo vedere?*

# Italia-Brasile, la difficile partita del vino

▲ a cura di Loredana Sottile

**M**UNDIAL DO BRASIL 2014. A poche ore dal fischio di inizio sono già stati ufficializzati gli undici che scenderanno in campo. Classica formazione 4-4-2: in difesa gli strutturati Nebbiolo, Pinot Noir, Ancellotta e Alicante Bouschet, a centrocampo i solidi Teroldego, Tempranillo, Tannat, Touriga Nacional, in attacco i dirompenti Merlot e Cabernet Sauvignon. Il portiere è il Malbec che col suo retrogusto invita al secondo assaggio. È questa la formazione scelta dal ct Rossetti. **Monica Rossetti**, 31 anni, enologa italo-brasiliana a cui la Fifa (la Federazione internazionale di football) ha dato l'incarico di produrre il vino ufficiale di questi Mondiali, Faces World Cup nelle tre tipologie: rosso (vedi formazione sopra) bianco (Chardonnay, Moscato e Riesling italo) e rosé (Pinot noir, Merlot e Touriga Nacional). Dove lo si può trovare? In ben venti Paesi nel mondo - non ancora in Italia purtroppo - al

prezzo popolare di 10 euro per una tiratura di 600 mila bottiglie. Ma vediamo da vicino chi è la sua ideatrice. Nata e cresciuta a Bento Gonçalves (capitale brasiliana del vino) da una famiglia di origini italiane, la giovane enologa, dopo la laurea nel suo Paese, si è iscritta alla specialistica interateneo in Viticoltura dell'Università di Udine, e già da anni collabora con diverse aziende italiane, tra cui il gruppo Lunelli. In Brasile, invece, è direttore tecnico della Cantina Lidio Carraro, una realtà da 42 ettari vitati e una produzione di 300 mila bottiglie l'anno. In attesa di fare la sua 27esima vendemmia - la sua media è di due l'anno tra il Vecchio e il Nuovo Continente - accompagna il suo vino Faces nelle trasferte calcistiche dove è ospite d'onore delle diverse sale Vip dei Mondiali di calcio, e spera di poter assistere ad una nuova finale Italia-Brasile. *"Ho pensato*

*a questo vino come ad una festa per raccontare sia questo Mondiale, sia il Brasile che lo ospita"* dice a Tre Bicchieri Monica Rossetti da São Paulo dove è appena atterrata per la prima partita *"Il Brasile dei tagli, intesi come incontri"* »

## IMPORTAZIONE BRASILIANA DI VINO (valore, \$)

PAESE	2010	2011	2012	2013	'13/'12
Cile	73.239.549	85.199.319	93.800.547	90.759.902	-3,24%
Argentina	55.715.290	62.625.680	59.618.566	52.070.135	-12,66%
Francia	35.805.532	42.937.645	44.380.435	46.211.028	+4,12%
Portogallo	29.947.461	35.527.980	36.573.439	36.060.576	-1,40%
Italia	33.452.731	40.447.685	35.739.008	35.022.929	-2,00%
Spagna	10.618.202	14.167.295	16.262.040	17.488.813	+7,54%

fonte IBRAVIN





Felipe Scolari – tecnico della Nazionale Brasiliana. A destra Enologa Monica Rossetti, responsabile della creazione del Faces e i due fratelli Juliano e Giovanni Carraro (Cantina Lidio Carraro). A sinistra Patricia Carraro responsabile marketing

*con gli altri, sia in senso enologico, sia etnico. Non a caso i vitigni scelti rappresentano le maggiori Nazionali in campo: Portogallo, Italia, Francia, Spagna, Argentina”.*

**E SE I RISULTATI DELLE PARTITE SONO ANCORA TUTTI DA** vedere, vediamo, intanto, come sta andando, la partita Brasile-Italia sul campo vitivinicolo. Quali sono i punti deboli e quali quelli di forza dell’una e dell’altra formazione. *“Diciamo che è un po’ uno scontro tra Vecchio e Nuovo Mondo”* risponde Rossetti *“L’Italia ha una lunga tradizione vitivinicola e oggi il vino è uno dei traini principali per l’economia del Paese. Nelle mie collaborazioni italiane ho sempre riscontrato alti livelli di ricerca, di legame al territorio, di conoscenza fisiologica del vitigno e studi avanzati per quel che riguarda la viticoltura di precisione. Il Brasile è un’altra storia. Quella della nuova viticoltura è iniziata da dieci anni e le aziende vitivinicole sono ancora poche, concentrate soprattutto nel Sud del Paese. Il vantaggio di questa condizione è che non ci sono preconcetti e quindi ci sono diverse strade percorribili. Tieniamo presente che il Brasile non ha dei vitigni autoctoni propri: per lungo tempo, e ancora oggi, sono state utilizzate le viti americane, quelle che in Europa sono state usate nel secolo scorso per combattere la fillossera. In Brasile ancora l’80% del vino è ottenuto così, anche se il futuro delle viti americane è il succo d’uva. La nuova viticoltura brasiliana, invece, è alla ricerca dei suoi spazi. Il messaggio che mi piacerebbe passasse è puntare sulla diversità,*

*non fare delle brutte copie di vini europei o argentini. Il vino brasiliano dovrebbe essere un vino nuovo, fresco e giovane. Un po’ come quello che è diventato il vino ufficiale Fifa e a cui spetta il ruolo di risollecare la fiducia brasiliana nelle capacità produttive del Paese”.*

**CAMBIANDO FRONTE, DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO DI** vino, la sostanza non cambia: il Brasile si mostra come un Paese ancora molto giovane. Grandi potenzialità, ancora poco espresse. *“La birra ha sempre avuto il ruolo primario”* spiega Rossetti, *“c’è ancora chi crede che per bere vino bisogna indossare giacca e cravatta. E infatti il target del consumatore è di ceto medio-alto, buona cultura e proveniente dalle grandi città, quali São Paulo o Porto Alegre. Tra i vini di importazione, il vino italiano piace molto per la sua varietà, ma la concorrenza con altri Paesi è molto forte, soprattutto quella che viene da Argentina e Cile che vendono vini a prezzi molto bassi e che godono di tassazioni agevolate”.* Senza scendere nello specifico, i loro vini rientrano negli accordi di libero scambio, che agevolano il Brasile nelle esportazioni di altri prodotti, specialmente elettrodomestici, nei due mercati in questione. Cosa che chiaramente scontenta i viticoltori brasiliani che, per produrre il loro vino, devono paradossalmente pagare molte più tasse di chi lo esporta.

**DISCORSO A PARTE MERITA, OVVIAMENTE, L’ITALIA, E IN** generale l’Europa che di certo al momento non è »



## ALIQUOTE STATO DI SAN PAOLO

**DAZIO** imposta che incide su tutti i prodotti importati dai Paesi con cui il Brasile non ha accordi di collaborazione

**IPI** imposta sui beni lavorati

**ICMS** imposta sulla circolazione delle merci e dei servizi

**PIS** programma di integrazione sociale

**COFINS** contributo per il finanziamento di sicurezza

**AFRMM** addizionale sul frotte marittimo

## REGIME DOGANALE BRASILIANO

Voce Doganale	PRODOTTO	DAZIO	IPI	ICMS	PIS	COFINS	AFRMM
2204.10.10	Champagne Altri spumanti	20%	20%	25%	1,65%	7,60%	25%
2204.21.00	Vini imbottigliati in recipienti con capacità inferiore o uguale a 2 litri	27%	10%	25%	1,65%	7,60%	25%
2204.29.00	Altri						
2204.30.00	Altri mosti di uva	20%	10%	25%	1,65%	7,60%	25%

Fonte: ICE

» agevolata nelle condizioni export. Per saperne di più abbiamo chiesto all'Uiv (Unione Italiana Vini) che monitora costantemente i mercati di interesse per l'Italia e raccoglie le osservazioni sulle criticità da parte dei produttori. "I maggiori problemi legati a questo Paese si possono riassumere in quattro punti" ci dicono "in primis i dazi che al momento vanno dal 20 al 27%, seguiti dalla lentezza delle procedure, responsabili della cattiva conservazione e a volte della perdita di alcune partite di vino. Poi la poca trasparenza, complice l'alta e diffusa corruzione. Infine la violazione della proprietà intellettuale, si veda ad esempio i tanti casi di falso Prosecco". In molti ricorderanno il caso di qualche anno fa dell'Espumante Garibaldi Brut Prosecco prodotto dalla cooperativa Vinicola Garibaldi, proprio nel comune brasiliano di Garibaldi

nella zona del Rio Grande do Sul. Solo uno dei tanti casi su cui, purtroppo, per l'Ue è tuttora difficile intervenire. Invece per quanto riguarda i dazi, i negoziati sono in corso dal 1999, con lunghi periodi di stallo. Ma è un tema molto delicato su cui anche l'Ue va con i piedi di piombo in quanto sul piatto della bilancia c'è l'apertura delle frontiere europee ai prodotti agricoli brasiliani. Uno tra tutti lo zucchero, produzione per cui il Brasile è leader di mercato. D'altro canto, però, è sbagliato abbandonare questa rotta, perché al pari della Cina si parla di una popolazione di oltre 200 milioni di abitanti, con una buona percentuale di potenziali consumatori. Tanto che nel primo trimestre 2014 il Brasile ha registrato un incremento delle importazioni di vino dell'11,5% e Francia e Portogallo stanno consolidando le loro posizioni, rispettivamente a quota 46,2 milioni di dollari e 36 milioni di dollari nel 2013. La prima grazie allo Champagne, il secondo grazie alla comunanza linguistica e storica. L'Italia, invece, nei primi tre mesi 2014 è scesa di circa il 5% in valore. A guidare questo calo il settore degli spumanti (-31% in valore), rispetto ai fermi (-1%). Si tenga, infatti, presente che la produzione brasiliana di bollicine è in crescita: +7,7% nel 2013 per un totale di 15,8 milioni di litri venduti. In questo contesto quali carte può allora giocare il nostro Paese? "L'occasione dei Mondiali di calcio in Brasile deve essere ben sfruttata" dice a Tre Bicchieri il presidente dell'Uiv **Domenico Zonin** "come volano di promozione del nostro made in Italy agqualimentare, verso il mondo che seguirà la kermesse sportiva ma anche con un occhio rivolto a questo grande Paese. In Brasile il nostro vino ha grandi potenzialità di crescita grazie anche alle comunità italiane molto numerose. Ma soffriamo la scure di dazi elevati e di farraginosità burocratiche in frontiera. Sul primo tema, insieme al Comité Vin, stiamo pressando l'Ue per sbloccare l'accordo di libero scambio con il Mercosur, in stallo da diversi mesi, pur consapevoli della grande difficoltà della partita. Sui problemi quotidiani di accesso al mercato, invece, abbiamo bisogno che le istituzioni italiane, ai vari livelli, siano più vicine alle imprese per supportarle nel risolvere le molteplici criticità che emergono alle dogane, ostacolo serio alla commercializzazione dei nostri prodotti".

**PONTE**  
UOMINI E VIGNI DAL 1948



**PONTE**  
PROSECCO  
Denominazione di Origine Controllata  
TREVISO  
EXTRA DRY

[www.viticoltoriponte.it](http://www.viticoltoriponte.it)







*La guida del Gambero Rosso adesso parla anche giapponese. Nuove opportunità per inserirsi in un mercato dove il divario Francia-Italia si assottiglia sempre più, grazie al successo dei vini più "casual"*

# Vini d'Italia sbarca nel Paese del Sol Levante

▲ a cura di Eleonora Guerini

**P**OCCHI GIORNI FA IL GAMBERO ROSSO E KODANSHA – tra le più importanti case editrici del Giappone – nella moderna cornice dell'Istituto Italiano di Cultura progettato da Gae Aulenti, hanno presentato la prima edizione giapponese di Vini d'Italia, cui è seguita la degustazione di una quarantina di aziende presenti in guida. Un momento importante, a sancire una partnership naturalmente nelle corde delle due culture. Quello italiano e quello giapponese sono certo due mondi molto lontani, con più divergenze che punti di connessione. Ad eccezione di una comune tendenza al bello estetico e all'esaltazione del gusto, risultato di una ricerca maniacale all'origine del prodotto. Lo dimostrano i numeri. Il mercato del vino italiano non ha eguali negli altri Paesi dell'Est e del Sudest asiatico. Una prima ragione va certamente ricercata nel fatto che la produzione di vino in Giappone risale alla fine del 1800, quando un periodo di carenza di riso costrinse il Governo a pensare a un'alternativa per la produzione di alcol. La regione più sfruttata per la produzione di vino è il Kanto, non lontano da Tokyo, e l'uva che meglio si è adattata

alle condizioni climatiche e parassitarie il kosha, di origine cinese. Il consumo pro capite di vino è oggi di circa 2,6 litri all'anno, il più alto nel mondo asiatico. Una quantità che è stata favorita negli ultimi vent'anni da diversi fattori: una maggiore conoscenza del vino acquisita durante i viaggi all'estero (i giapponesi sono nel mondo orientale quelli che hanno viaggiato da più tempo in quello occidentale), una crescente occidentalizzazione nello stile di vita, la progressiva liberalizzazione delle licenze per la vendita al dettaglio degli alcolici e campagne educative a sottolineare le qualità anche salutari del vino, soprattutto rosso, grazie alla presenza dei polifenoli. La domanda del vino mostra come un crescente orientamento verso i vini importati.

**È LA FRANCIA A DETENERE IL PRIMATO, CON UN VALORE IN euro pari a circa 600 milioni contro i 170 di quelli italiani.** Ma uno sguardo al recente passato mostra un dato incoraggiante. Il divario tra i due valori infatti sta andando via via diminuendo se si pensa che solo nel 2008 il rapporto stava quasi 6 a 1 (570 milioni per la Francia contro 110 per l'Italia). Nel giro di cinque anni siamo passati a circa 3,5 a 1. La distribuzione del vino importato prevede diversi passaggi, soprat- »

## EXPORT DEL VINO ITALIANO (migliaia €)

TARIFFA DOGANALE	2011	2012	2013
15%	126.298	154.782	154.428





tutto se al di fuori della grande distribuzione. Sia che il vino importato entri nel Paese attraverso un importatore o un eventuale produttore giapponese – sono molti quelli che operano anche nell'importazione - il passaggio necessario avviene attraverso i grossisti di primo livello, i quali distribuiscono direttamente ai dettaglianti o ai ristoratori oppure, ed è il meccanismo più comune, ai grossisti di secondo livello (o di sportello), che coinvolgendo più grossisti effettuano piccole ma frequenti consegne, soprattutto a realtà (dettaglianti e ristoratori) che non dispongono di spazi per lo stoccaggio. Questo rende evidente che il prezzo del vino può variare da 3 a 5 volte quello Ex-Works (EXW) del fornitore italiano. Va anche considerata la problematica legata ai dazi doganali e all'imposta sugli alcolici. I primi variano a seconda della tipologia – spumanti o fermi – e delle dimensioni del contenitore – fino a 2 litri, da 2 a 150 litri, oltre 150 litri; i secondi a seconda della tipologia, vini o vini dolcificati.

**IN QUESTO QUADRO, CERTAMENTE PIÙ FAVOREVOLE DI** molti Paesi a noi più vicini, un'ultima riflessione su come l'urbanizzazione sia uno tra gli elementi di maggior importanza nella diffusione del vino in Giappone. A partire dai giovani che mostrano maggiore familiarità con la cucina italiana, e hanno l'abitudine a utilizzare mezzi pubblici

per spostarsi – i controlli e le sanzioni per guida in stato di ebrezza sono molto severi. Infine le considerazioni di **Isao Miyajima**, grande esperto di vino e traduttore della guida in giapponese, cui abbiamo chiesto di raccontare con l'occhio autoctono l'iniziativa: *“Questa prima edizione giapponese della guida Vini d'Italia è davvero importante per il nostro mercato, cosa d'altronde ampiamente confermata dall'impressionante presenza di pubblico all'Istituto Italiano di Cultura e dal grande sostegno da parte dell'Ambasciata Italiana. Il consumatore giapponese è molto curioso, vuole avere informazioni sul vino che beve e vuole sapere che storia c'è dietro il bicchiere di cui sta godendo. È un popolo che ama studiare e imparare. Da questo punto di vista una guida ampia ed esauriente come quella del Gambero Rosso è di fondamentale importanza e sono certo avrà grande successo. Sono anche molto apprezzati gli eventi di questo tipo che portano produttori di qualità e creano occasioni per conoscere cose nuove e scambiare visioni e opinioni. Infine, per quanto riguarda il mercato del vino, si nota una certa quotidianizzazione e popolarizzazione del consumo del vino. Se una volta si consumava vino solo in occasioni speciali oggi si consuma anche nella quotidianità. Per questo stanno avendo molto successo tipologie più casual come Prosecco, Chianti e Lambrusco, il cui consumo sta aumentando. Certo si tratta di una fascia di prezzo medio, ma il fenomeno va guardato nel lungo periodo. Il primo passo è consolidare l'abitudine di bere vino nel quotidiano. Se si consolida questa abitudine anche i vini di fascia superiore ne beneficeranno”*.





▲ **TOKYO.** Alcuni momenti fotografici della presentazione - lo scorso 6 giugno all'Istituto di Cultura Italiana - della guida Vini d'Italia in giapponese, pubblicata da Gambero Rosso in collaborazione con la casa editrice Kodansha. Da sinistra: il Presidente della Kodansha, Yoshinobu Noma (n.1); Adelaide Micheleni del Gambero Rosso Channel guida la cooking »





demonstration (n.2); Jong-Im Lee, direttore e Ceo della Soodo Culinary&Baking College (n.3); i giornalisti alla presentazione (n.4); la giornalista Micky Choi (n.5); studenti del corso di cucina (n.6); produttori italiani che hanno preso parte alla degustazione (n.7-8); Isao Miyajima, traduttore della guida in giapponese (n.9).