

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE •

Una ricerca che ha coinvolto 103 locali in tutta Italia

# Il vino in enoteca

a cura di Elena Caccia



Nella foto: l'enselogo di Civiltà del bere

Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 19

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA •

## I VINI SULLO SCAFFALE:

(in percentuale)

I clienti hanno a disposizione un numero considerevole di referenze: più di mille per ciascun locale. Oltre ai bianchi e ai rossi è significativa la presenza degli spumanti, mentre è bassa quella dei rosati, segno di un mercato che piace, ma che ancora si muove poco

### quante etichette

media nazionale: 1.112	
meno di 200	9
da 200 a 499	19
da 500 a 999	23
da 1.000 a 1.999	35
oltre 2.000	14

### spumanti

media nazionale: 92	
meno di 20	12
da 20 a 49	22
da 50 a 99	31
da 100 a 199	19
oltre 200	16

### bianchi

media nazionale: 265	
meno di 50	9
da 50 a 99	17
da 100 a 199	22
da 200 a 399	32
da 400 a 699	12
oltre 700	8

### rossi

media nazionale: 479	
meno di 50	4
da 50 a 99	8
da 100 a 199	13
da 200 a 399	28
da 400 a 699	29
oltre 700	18

### rosati

media nazionale: 17	
meno di 5	13
tra 5 e 14	46
tra 15 e 24	19
tra 25 e 49	13
oltre 50	9

### dolci

media nazionale: 64	
meno di 20	14
da 20 a 39	21
da 40 a 59	23
da 60 a 99	22
oltre 100	20

Ciascuna enoteca permette ai suoi clienti di scegliere in media tra 64 diversi vini dolci. I distillati occupano un posto d'onore: sono ben 190 le etichette a disposizione

20 / Marzo-Aprile '12 - Civiltà del bere

E • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES •

**P**otrebbe sembrare banale chiedere a un gestore di enoteca di raccontarci come vede in questo momento il mondo del vino. Non è così, anzi. Proprio questi locali hanno vissuto negli ultimi anni profondi cambiamenti; la gestione di una sempre maggior proposta da parte della Grande distribuzione organizzata, la concorrenza talvolta spregiudicata delle politiche dei prezzi, una crisi che ha coinvolto il mercato interno con conseguente contrazione dei consumi. Ebbene, anche botteghe storiche e ben radicate sul territorio si sono trovate ad affrontare periodi complicati e momenti bui. E oggi come stanno andando le cose? Per cercare di dare delle risposte a questa domanda abbiamo coinvolto in una grande inchiesta 103 enoteche selezionate in tutta Italia collocate per il 60% al Nord, per il 22% al Centro e per il 18% al Sud. Il questionario che abbiamo sottoposto al nostro panel comprendeva 18 domande molto dettagliate a volte a risposta multipla, altre volte libera. L'indagine mette bene in luce lo stato di salute del vino italiano nelle nostre enoteche e accende i riflettori anche su altri aspetti: birra, distillati, accessori, oggettistica, ricavi dettati dall'eventuale attività di somministrazione. I dati a disposizione sono tantissimi e li presentiamo sperando in questo modo di offrire al lettore molteplici chiavi di lettura per capire quale sia davvero oggi, anche considerando solo un campione rappresentativo, il ruolo delle enoteche nel nostro Paese.

## SUDDIVISIONE REGIONALE

### le zone più votate

Piemonte	40
Sicilia	32
Trentino-Alto Adige	31
Toscana	30
Veneto	26
Marche	25
Puglia	19
Friuli Venezia Giulia	19
Campania	16
Lombardia	13
Sardegna	11
Abruzzo	9
Valle d'Aosta	7
Basilicata, Calabria	4
Umbria	4
Emilia Romagna	3
Lazio	2
Molise	1

Piemonte, Sicilia, Trentino-Alto Adige e Toscana sono le zone enologicamente più interessanti della nostra penisola. Il panel ha espresso le sue preferenze sulle regioni più amate al di fuori della propria

### incidenza della propria regione (%)

media: 27

### extra-regionali (%)

media dal Nord	48
media dal Centro	27
media dal Sud	25

### distillati

media nazionale: 190	
meno di 50	26
da 50 a 99	18
da 100 a 199	21
da 200 a 499	26
oltre 500	9

Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 21

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA •

## GLI INTRAMONTABILI: I BIANCHI

### 1 TOP

**Con 10 voti:** Marchesi Antinori, Castello della Sala - Cervaro della Sala, Igt Umbria

**Con 8 voti:** Jermann - Vintage Tunina, Igt Venezia Giulia

**Con 6 voti:** Pieropan - Soave Doc

**Con 4 voti:** Livio Felluga - Terre Alte, Colli Orientali del Friuli Doc • Mastroberardino - Greco di Tufo Doc

**Con 2 voti:** Cantina Terlano - Quarz, Sauvignon Alto Adige Doc • Fattoria Coroncino - Gaiospino Fumè, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc • Hofstätter - Kolbenhof, Gewürztraminer Alto Adige Doc • Kante - Malvasia Carso Doc • Marisa Cuomo - Fiorditva, Costa d'Amalfi Fuore bianco Doc • Santa Margherita - Pinot grigio Valdadige Doc • Tramin - Nusbaumer, Gewürztraminer Alto Adige Doc • Venica - Ronco delle Mele, Collio Doc

**GLIALTRI** - Abbazia di Novacella - Gewürztraminer Alto Adige Doc • Anselmi Giuseppe e Figli - Pinot bianco Friuli Latisana Doc • Anselmi - Soave Doc • Astoria - Prosecco di Valdobbiadene Doc • Bellavista - Franciacorta Cuvée Brut Doc • Bortomiol - Prosecco di Valdobbiadene Doc • Cà del Bosco - Franciacorta Cuvée Prestige Doc • Ca' Rugate - Monte Fiorentino, Soave Classico Doc • Cantina Terlano - Gewürztraminer Alto Adige Doc • Cantina Terlano - Nova Domus, Terlaner Alto Adige Doc • Cantina Terlano - Vorberg, Pinot bianco Riserva Alto Adige Doc • Capichera - Vermentino di Gallura Doc • Casale Marchese - Frascati Superiore Doc • Ceretto - Blangè, Arneis Langhe Doc • Depperu - Ruinas, Vermentino Igt Colli del Limbara • Edi Skok - Zabura, Collio Friulano Doc • Franz Haas - Manna, Igt Vigneti delle Dolomiti • Gaja - Gaja & Rey, Chardonnay Langhe Doc • Gini - Soave Doc • Giorgio Colutta - Pinot grigio Collio Doc • Gravner - Breg, Igt Venezia Giulia • Gravner - Ribolla gialla, Igt Venezia Giulia • Hofstätter - Chardonnay Alto Adige Doc • Inama - Soave Doc • Jermann - Pinot grigio Igt Venezia Giulia • Jermann - Capo Martino, Igt Venezia Giulia • La Scolca - Gavi Doc • La Viarte - Friulano Colli Orientali del Friuli Doc • Le Cantorie - Franciacorta Doc • Lis Neris - Sauvignon Friuli Isonzo Doc • Livio Felluga - Sauvignon Colli Orientali del Friuli Doc • Livio Felluga - Chardonnay Colli Orientali del Friuli Doc • Massa Vecchia - Ariento, Vermentino Igt Maremma toscana • Massimo di Lenardo - Tohl, Friuli Grave Doc • Monte del Frà - Cà del Magro, Bianco di Custoza Doc • Nossing - Kerner Alto Adige Doc • Emidio Pepe - Trebbiano d'Abruzzo Doc • Planeta - Cometa, Igt Sicilia • Querciabella - Batàr, Igt Toscana • Quintodecimo - Giallo d'Arles, Greco di Tufo Doc • Renato Keber - Pinot grigio Collio Doc • Santa Barbara di Stefano Antonucci - Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Doc • Tercic - Pinot grigio Collio Doc • Uberti - Franciacorta Extra Brut Doc • Valentini - Trebbiano d'Abruzzo Doc • Vignai da Duline - Friulano Friuli Grave Doc • Volpe Pasini - Zuc di Volpe, Sauvignon Colli Orientali del Friuli Doc • Zenato - Lugana Doc

## GLI INTRAMONTABILI: I ROSSI

### 1 TOP

**Con 12 voti:** Franco Biondi Santi, Il Greppo - Brunello di Montalcino Doc

**Con 11 voti:** Giacomo Conterno - Monfortino, Barolo Riserva Doc

**Con 9 voti:** Gaja - Barbaresco Doc

**Con 5 voti:** Quintarelli - Amarone della Valpolicella Doc

**Con 4 voti:** Dal Forno - Amarone della Valpolicella Doc • Pio Cesare - Barolo Doc • Rinaldi - Barolo Doc • Tenuta San Guido - Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc

**Con 3 voti:** Bertani - Amarone della Valpolicella Classico Doc • Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello - Tignanello, Igt Toscana

**Con 2 voti:** Banfi - Brunello di Montalcino Doc • Castello di Ama - Chianti Classico Doc • Masi - Amarone della Valpolicella Doc • Produttori del Barbaresco - Barbaresco Doc • Soldera - Brunello di Montalcino Doc • Tenuta dell'Ornellaia - Masseto, Igt Toscana • Valentini - Montepulciano d'Abruzzo Doc

**GLIALTRI** - Alfonso Boeri - Pörlapà, Barbera d'Asti Superiore Doc • Allegrini - Amarone della Valpolicella Doc • Ascheri - Barolo Doc • Avignonesi - Desiderio, Merlot Cortona Doc • Badia a Coltibuono - Chianti Classico Doc • Banfi - Chianti Classico Doc • Barbaresco di Lino Maga - Barbaresco, Oltrepò Pavese rosso Doc • Barone Ricasoli - Brolio, Chianti Classico Doc • Bartolo e Giuseppe Mascarello - Barolo Doc • Braida - Barbera d'Asti Doc • Brieco Rocche - Barolo Doc • Campo alla Sughera - Arnione, Bolgheri Superiore Doc • Cantina della Porta Rossa - Barolo Doc • Cappellano - Barolo Doc • Carpineto - Vino Nobile di Montepulciano Doc • Corte Sant'Alda - Amarone della Valpolicella Doc • Dezzani - Barbera d'Asti Superiore Doc • Fattoria dei Barbi - Brunello di Montalcino Doc • Fratelli Alessandria - Barolo Doc • Marchesi Antinori, Tenuta Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino Doc • Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello - Solaia, Igt Toscana • Marchesi de' Frescobaldi, Tenuta di Castiglioni - Chianti Doc • Mastroberardino - Taurasi Doc • Mazzi - Punta di Villa, Amarone della Valpolicella Doc • Oddero - Barolo Doc • Pescaja - Barbera d'Asti Doc • Pescaja - Nebbiolo Langhe Doc • Ruffino - Riserva Ducale, Chianti Classico Riserva Doc • Salvioni - Brunello di Montalcino Doc • Sandrone - Barbera d'Alba Doc • Scarzello - Barolo Doc • Sperti - Amarone della Valpolicella Doc • Tenuta dell'Ornellaia - Ornellaia, Bolgheri Doc • Tommasi - Amarone della Valpolicella Doc • Zenato - Amarone della Valpolicella Doc

22 / Marzo-Aprile '12 - *Civiltà del bere*

E • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE •

## gli italiani più richiesti

Amarone	71
Barolo	65
Brunello	59
Chianti	35
Barbera	13
Barbaresco	12
Gewürztraminer, Franciacorta	10
Nero d'Avola	9
Morellino, Taurasi	7
Cabernet, Dolcetto, Pinot nero, Prosecco, Valpolicella	6
Aglianico, Bolgheri, Vino Nobile di Montepulciano, Primitivo, Ripassa	5
Friulano, Rosso di Montalcino, Vermentino	4
Montepulciano d'Abruzzo, Sagrantino, Sangiovese, Sforzato, Soave, Verdicchio	3
Falanghina, Merlot, Negroamaro, Pinot grigio, Riesling, Schioppettino	2
Collio, Bonarda, Cerasuolo di Vittoria, Fiano di Avellino, Recioto di Gambellara, Gattinara, Greco di Tufo, Grillo, Kerner, Lugana, Malvasia delle Lipari, Marzemino, Moscato d'Asti, Müller Thurgau, Nerello Mascalese, Refosco, Ribolla, Ruchè, Syrah, SuperTuscan, Valtellina	1

Amarone, Barolo e Brunello sono le tipologie più ricercate da un "cliente tipo"

### 1 - I vini

Mediamente le etichette che ogni locale propone sono oltre mille, un numero di referenze molto alto; la maggior parte degli interpellati dispone soprattutto di vini rossi e bianchi. Seguono spumanti e vini dolci discretamente presenti, mentre i rosati sono ancora poco considerati. Dall'inchiesta questi dati emergono immediatamente. Ma analizziamoli nel dettaglio. La **media dei vini in scaffale** è di 1.112 etichette, un numero considerevole tenendo anche i conto che il 35% degli interpellati ha dichiarato di averne a disposizione tra le 1.000 e le 1.999. Il 23% ne possiede tra le 500 e le 999 unità e il 19% tra 200 e 499. La tendenza, quindi, è di mettere a disposizione del cliente un'ampia possibilità di scelta. Come si suddividono però le etichette nelle varie tipologie?

Ebbene, iniziamo con gli **spumanti**. Mediamente se ne hanno a disposizione 92, un buon numero per il settore bollicine e il 31% ne propone tra le 50 e le 99. Passiamo ai **bianchi**: i clienti delle enoteche possono scegliere mediamente tra 265 etichette diverse; il 32% ne ha infatti tra 200 e 399. Il 9% del campione ha invece purtroppo meno di 50 vini bianchi. Scarsissima la disponibilità dei **rosati**, mediamente sono solo 17 etichette, segno che il trend positivo per i rosati è ancora più sulla carta che sullo scaffale. Il 46% ne ha tra 5 e 14 e solo 9% del panel ci ha detto di contarne sui suoi scaffali oltre 50.

I **vini rossi** sono naturalmente i più presenti con una media di 479 referenze per enoteca; il 29% degli interpellati ci ha detto di poterne offrire un numero compreso tra 400 e 699, il 28% tra 200 e 399 e questo rappresenta lo zoccolo duro del campione.

E i **dolci**? Sono 64 le etichette che mediamente si trovano nelle nostre enoteche con un 23% del panel che ci ha detto di proporle tra le 40 e le 59, un 22% tra le 60 e le 99 e il 21% tra le 20 e le 39. Da considerare positivamente anche il 20% che afferma di poter disporre di più di 100 etichette di questa tipologia di vini, mentre il 14% dice di non arrivare a 20 etichette. Abbiamo chiesto ai nostri enotecari anche informazioni sulla disponibilità di **distillati**. Ebbene, constatiamo che ci sono e che il numero medio delle referenze è alto: 190. Il 26% può offrire tra le 200 e le 499 etichette e curiosamente la stessa percentuale ha dichiarato di possederne molte di meno, sotto le 50. C'è poi il 21% del panel che ci ha detto di averne tra 100 e 199 e il 18% tra 50 e 99. Solo il 9% può offrire oltre 500.

Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 23



• ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE •

nente sembra riprendere quota. La Francia continua a esercitare il suo fascino con 65 voti; seguono la Germania con 28 preferenze, la Spagna con 25 e l'Austria con 17. Interessanti anche le posizioni dell'Ungheria con 13 voti, della Slovenia, da tenere d'occhio per 12 enotecari, e del Portogallo che per 11 interpellati darà buoni frutti in futuro. C'è l'enotecario che ci ha parlato di Grecia e 3 che hanno citato il Libano. Per quanto riguarda l'extra-Europa, notiamo che il Cile compare nelle scelte di 21 enotecari, seguito dalla Nuova Zelanda con 14, a parimerito con il Sudafrica, dall'Argentina con 12 e dall'Australia con 9. California, Canada e Stati Uniti sono scelti rispettivamente da 2 enotecari ciascuno.

### 3 - Gli italiani

Abbiamo provato a capire quali fossero a detta del nostro panel le regioni italiane più promettenti dal punto di vista viticolo (con la possibilità di esprimere 3 preferenze). E anche in questo caso riscontriamo un ritorno a un grande classico della nostra tradizione con 40 scelte che ricadono sul Piemonte. Anche la Sicilia continua ad affascinare con 32 preferenze seguita dal Trentino Alto-Adige con 31, dalla Toscana con 30, dal Veneto con 26 e dalle Marche con 25. Colpiscono anche le 19 preferenze riservate alla Puglia e 18 al Friuli Venezia Giulia, le 16 alla Campania e soprattutto le 13 alla Lombardia. Abbiamo anche provato a capire quanto fossero campaniliste le nostre enoteche domandando quante etichette in percentuale arrivassero dalla regione di appartenenza. Ebbene, mediamente il 27% delle bottiglie sullo scaffale ha provenienza locale, diciamo a km zero o quasi. E da dove viene la maggioranza delle altre referenze? Dal Nord nel 48% dei casi. Dal Centro ne proviene il 27% e dal Sud il 25%.

Ma non ci siamo accontentati e abbiamo voluto anche sapere quali fossero, a detta del panel, i classici della tradizione italiana più richiesti dai clienti. Il più amato dagli italiani sembra essere l'Amarone con 71 preferenze. Il risultato si discosta dunque da quanto emerso di recente in una ricerca Ispotra i consumatori, secondo cui i consumatori preferirebbero Barbera e Brunello.

## I CONTI IN TASCA

(valori in percentuale)

quanto si spende per una bottiglia

meno di 10 euro	19
tra 10 e 25	63
tra 26 e 50	14
oltre 50	4

Per una bottiglia si pagano tra i 10 e i 25 euro, mentre per bere un bicchiere meno di 10. Più della metà del campione fa anche somministrazione, un servizio però che nella maggior parte dei casi è cominciato in un momento successivo all'avvio dell'attività

mescita

sì	51
no	49

spesa media di un cliente

meno di 10 euro	52
tra 10 e 20 euro	34
tra 30 e 50 euro	10
oltre 50 euro	4

la mescita incide sul fatturato per il	40,5
iniziata dall'inaugurazione	29
in un secondo momento	71

Natale 2011 versus 2010

Peggior	35
Uguale	52
Meglio	13

Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 25

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHÉ • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHÉ • INCHIESTA •

Nella nostra inchiesta all'Amarone seguono, il Barolo con 65 scelte, il Brunello con 59 e il Chianti con 35. Al di là di queste grandi categorie la situazione si fa più frammentata e le scelte si polverizzano. 13 enotecari ci hanno risposto che i loro clienti chiedono Barbera, 12 Barbaresco, 10 Gewürztraminer e i vini di Franciacorta, 9 il Nero d'Avola e 7 il Morellino e il Taurasi.

Ma a detta del nostro panel ci sono vini bianchi e rossi della tradizione italiana che possono essere definiti **intramontabili**? Dato che la domanda lasciava libertà di risposta (dunque senza suggerimenti), abbiamo riscontrato un enorme frazionamento. Tra i bianchi però, spiccano il **Vintage Tunina di Jermann**, il **Cervaro della Sala dei Marchesi Antinori** e il **Soave di Pieropan**. Tra i rossi notiamo il **Brunello di Montalcino di Franco Biondi Santi Il Greppo**, il **Barbaresco di Gaja**, il **Ba-**

## IL MONDO DELLE BIRRE

(valori in percentuale)

avete birre?

sì	80
no	20

anche la birra si trova quasi sempre sugli scaffali con una media di 24 referenze diverse

quanti marchi?

media: 24	
meno di 10	36
da 10 a 19	24
da 20 a 29	15
oltre 30	25

## GLI EMERGENTI: I BIANCHI

### ITOP

Con 2 voti: **Ciro Picariello - Fiano di Avellino Docg** • **Cusumano - Angimè, Igt Sicilia** • **Fertuna - Droppello, Igt Toscana** • **Pasetti - Pecorino Abruzzo Doc** • **Quintodecimo - Exultet, Fiano di Avellino Docg** • **Velenosi - Passerina Igt Marche**

**GLIALTRI** - • **Abbazia di Novacella - Praepositus, Kerner Alto Adige Doc** • **Antonino Barraco - Grillo Igt Sicilia** • **Anzelin - Friulano Collio Doc** • **Baglio del Cristo di Campobello - Lafuci, Grillo Igt Sicilia** • **Bastianich - Ribolla gialla, Colli Orientali del Friuli Doc** • **Borgo Molino - Prosecco di Valdobbiadene Conegliano Docg** • **Boschis - Vigna dei Garisin, Sauvignon Langhe Doc** • **Cà dei Conti - Garganega Doc** • **Cà dei Frati - Lugana Doc** • **Cantele - Teresa Manara, Chardonnay Igt Salento** • **Ciù Ciù - Evòc, Passerina Igt Marche** • **Li Duni - Renabianca, Vermentino di Gallura Docg** • **Cantina Produttori San Paolo - Passion, Pinot bianco Alto Adige Doc** • **Cantine Lunae - Etichetta Nera, Vermentino Colli di Luni Doc** • **Castello di Rubbia - Malvasia d'Istria Igt Venezia Giulia** • **Cescon - Svejo, Manzoni bianco 6.0.13 Igt Veneto** • **Château Feuillet - Petite Arvine, Valle d'Aosta Doc** • **Costaripa - Pievecroce, Lugana Doc** • **Di Vaira - Caccia al Palazzo, Vermentino Bolgheri Doc** • **Dorigo - Ribolla gialla, Colli Orientali del Friuli Doc** • **Edi Keber - Collio Doc** • **Ettore Germano - Hèrzu, Riesling Langhe Doc** • **Fattoria Laila - Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc** • **Feudi di San Marzano - Magia, Fiano Igt Salento** • **Foderà - Grillo Igt Sicilia** • **Foradori - Fontanasanta, Manzoni bianco Igt Vigneti delle Dolomiti** • **Giuseppe Fanti - Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti** • **Ignaz Niedrist - Trias Mitterberg, Alto Adige Doc** • **Kettmeir - Spumante Alto Adige Doc** • **Kitzmüller - Sauvignon Collio Doc** • **Kofererhof - Kerner Alto Adige Valle Isarco Doc** • **La Prendina - Paroni, Garganega Garda Doc** • **Leone de Castris - Donna Lisa, Malvasia bianca Salento Doc** • **Leone Conti - Progetto 1, Albana di Romagna Docg** • **Les Crêtes - Petite Arvine, Valle d'Aosta Doc** • **Le Strette - Nas-cètta, Langhe Doc** • **Leonardo - Grecomuse', Igt Campania** • **Longariva - Graminé, Pinot grigio Igt Vigneti delle Dolomiti** • **Marchesi Antinori, Tenuta Guado al Tasso - Vermentino Bolgheri Doc** • **Marco Cecchini - Tovè, Colli Orientali del Friuli Doc** • **Marco De Bartoli - Sole e Vento, Igt Sicilia** • **Masciarelli - Castello di Semivico, Trebbiano d'Abruzzo Doc** • **Massa - Derthona, Colli Tortonesi Doc** • **Monfort - Blanc de Sers, Igt Vigneti delle Dolomiti** • **Pala - Vermentino di Sardegna Doc** • **Pietrantoni - Temè, Pecorino Spumante** • **Ronchi di Cialla - Ribolla gialla, Colli Orientali del Friuli Doc** • **Ronco delle Betulle - Ribolla gialla, Colli Orientali del Friuli Doc** • **Sant'Andrea - Moscato di Terracina Igt Lazio** • **Suavia - Massifiti, Trebbiano di Soave Igt Veronese** • **Tasca d'Almerita, Tenuta Regaleali - Leone d'Almerita, Igt Sicilia** • **Tenuta del Buonamico - Montecarlo bianco Doc** • **Tenuta Fessina - A' Puddara, Carricante Etna bianco Doc** • **Tenuta Fongoli - Grechetto Igt Umbria** • **Tenuta Villanova - Saccoline, Malvasia Istriana, Isonzo Doc** • **Terrazze dell'Etna - Cuvée Brut Spumante Metodo Classico** • **Terredora - Terre di Dora, Fiano di Avellino Docg** • **Terre Silvate - La Distesa, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc** • **Tiberio - Pecorino Igt Colline Pescaresi** • **Tondini - Karagnanj, Vermentino di Gallura Superiore Doc** • **Velenosi - Pecorino Igt Marche** • **Vigneti Radica - Pecorino Tullum Doc**

26 / Marzo-Aprile '12 - *Civiltà del bere*



E • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES •

quante etichette made in Italy? media: 64 %

I MIGLIORI BIRRIFICI ARTIGIANALI (in voti)	
Baladin - Farigliano (Cuneo)	27
32 Via dei birrai - Pederobba (Treviso)	10
Birra del Borgo - Borgorose (Rimini), Bruton - San Cassiano di Moriano (Lucca)	8
Collesi - Apecchio (Pesaro Urbino)	7
Barley - Maracalagonis (Cagliari)	5
Birrificio del Ducato - Roncole Verdi di Busseto (Parma), Menabrea - Biella	4
Amarcord - Rimini, Toccalmatto - Fidenza (Parma)	3
Beltaine - Granaglione (Bologna), Birra Nova - Triggianello (Bari), Birradamare - Fiumicino (Roma), Birrificio italiano - Lurago Marinone (Como), San Giovanni - Roseto degli Abruzzi (Teramo), Casa Vecchia - Camalò (Treviso), Ceci - Parma, Cittavecchia - Sgonico (Trieste), La Birra di Meni - Cavasso Nuovo (Pordenone), La Cotta - Mercatale di Sassocorvaro (Pesaro Urbino), M'Anis - Biadene, Montebelluna (Treviso), Morgana - Morgano (Treviso), Prato Rosso - Settala (Milano)	2
Abbà - Livorno Ferraris (Vercelli), Almond 22 - Spoltore (Pescara), Arduini - Cattolica (Rimini), Birra Beba - Villar Perosa (Torino), Birra San Biagio - Lanciano, Assisi (Perugia), Birrificio 31 - Piacenza, Birrificio Amiata - Arcidosso (Grosseto), Civale - Spinetta Marengo (Alessandria), Birrificio di Quero - Quero (Belluno), Birrificio Franciacorta - Passirano, Brescia (Brescia), La Superba - Busalla (Genova), Lara - Tertenia (Ogliastra), Birrificio Lodigiano - Casalpusterlengo (Lodi), Montelupo - Montelupo Fiorentino (Firenze), Svevo - Bari, Birrificio Torino - Torino, Carrobiolo - Monza (Monza Brianza), Cascinaccia - Buccinasco (Milano), El Issor - Sassello (Savona), Fratelli Trami - Capriano del Colle (Brescia), Free Lions Beer - Tuscania (Viterbo), Geco - Cornaredo (Milano), Gilac - Val della Torre (Torino), Grado Plato - Chieri (Torino), Hibu - Bernareggio (Monza Brianza), Il Chiostro - Nocera Inferiore (Salerno), Kamun - Predosa (Alessandria), Karma - Alvignano (Caserta), La Petrognola - Piazza al Serchio (Lucca), Lover Beer - Marentino (Torino), Lurisia - Lurisia Terme, Roccaforte Mondovì (Cuneo), Magalotti - Terni, Malto Vivo - Capriglia Irpina (Avellino), Maltus Faber - Genova, Nuovo Birrificio Nicese - Nizza Monferrato (Asti), Olmaia - Sant'Albino, Montepulciano (Siena), Orso Verde - Busto Arsizio (Varese), Pausa Cafè - Torino, Rocca dei Conti - Modica (Ragusa), Ronzani - San Giovanni in Persiceto (Bologna), Sor a' la ma' - Vaie (Torino), Turbacci - Mentana (Roma), Vecchia Orsa - Crevalcore (Bologna), Birrificio Lambrate - Milano	1

Qualità del bere - Marzo-Aprile '12 / 27

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA •

## GLI EMERGENTI: I ROSSI

ITOP

Con 3 voti: Tenuta delle Terre Nere - Etna rosso Doc

Con 2 voti: Cecchetto - Raboso Classico Piave Doc • Monte dall'Ora - Saustò, Valpolicella Ripasso Doc

**GLI ALTRI** - Antico Castello - Taurasi Doc • Bastianich - Calabrone, Colli Orientali del Friuli Doc • Benanti - Etna rosso Doc • Biserno - Il Pino, Igt Toscana • Bonavita - Faro Superiore Doc • Borc Dodon - Merlot Igt Venezia Giulia • Bosco Falconeria - Nero d'Avola Igt Sicilia • Cabanon - Cuordivino, Cabernet Sauvignon Oltrepò Pavese Doc • Cà dei Frati - Ronchedone, Igt Benaco bresciano • Campo di Sasso - Insoglio del Cinghiale, Igt Toscana • Cantina La Spina - Rosso Spina, Igt Umbria • Cantina Sampietrana - Tacco Barocco, Primitivo Igt Salento • Cantine Cipressi - Macchiarossa, Tintilia del Molise Doc • Cantine Sant'Agata - 'Na Vota, Ruchè di Castagnole Monferrato Doc • Carlotto - Pinot nero Alto Adige Doc • Castello di Cigognola - Barbera Oltrepò Pavese Doc • Ceci - Otello, Lambrusco Igt Emilia • Chiaromonte - Muro Sant'Angelo Barbatto, Primitivo Gioia del Colle Doc • Clara Marcelli - Rosso Piceno Superiore Marche Doc • Colle Manora - Pais, Barbera del Monferrato Doc • Corte dei Papi - Cesanese del Piglio Doc • Costa Archi - Monte Brullo, Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Doc • Cottanera - Etna rosso Doc • Crivelli - Ruchè di Castagnole Monferrato Doc • Emilio Bulfon - Piculit-Neri, Igt delle Venezie • Fattoria di Bacchereto - Terre a Mano, Carmignano Doc • Ferraris - Ruchè di Castagnole Monferrato Doc • Ferrucci - Dornus Caia, Sangiovese di Romagna Superiore Marche Doc • Firriato - Quater rosso, Igt Sicilia • Foradori - Fontanasanta, Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti • Fratelli Muratori, Tenuta Rubbia al Colle - Rabucolo, Igt Toscana • Gianfranco Fino - Es, Primitivo di Manduria Doc • Gianni Brunelli, Le Chiuse di Sotto - Brunello di Montalcino Doc • Graci - Etna rosso Doc • Il Quadrifoglio - Perazeto, Merlot Igt Lazio • La Calcinara - Folle, Conero Riserva Doc • Latium Morini - Campo Leon, Amarone della Valpolicella Doc • Librandi - Magno Megonio, Magliocco Igt Val di Neto • Lorenzon - Pinot nero Friuli Isonzo Doc • Lucchetti - Guardengo, Lacrima di Morro d'Alba Superiore Doc • Luciano Landi - Lacrima di Morro d'Alba Doc • Luigi Tecce - Poliphemo, Taurasi Doc • Fontanafredda - Già, Langhe Doc • Marabino - Noto, Nero d'Avola Noto Doc • Marchesi Antinori, Tenuta Tormaresca - Fichimori, Negroamaro Igt Salento • Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso - Matarocchio, Bolgheri Superiore Doc • Marco Porello - Roero Doc • Marion - Amarone della Valpolicella Doc • Marisa Cuomo - Furore, Costa d'Amalfi Furore rosso Doc • Masari - 4 Elementi rosso, Igt Veneto • Masseria del Feudo - Rosso delle Rose, Igt Sicilia • Nervi - Gattinara Doc • Podere Orma - Bolgheri Doc • Ormanni - Borro del Diavolo, Chianti Classico Doc • Otfin - Pinot nero Valle d'Aosta Doc • Passopisciaro di Andrea Franchetti - Nerello Mascalese Etna rosso Doc • Pieropan - Ruffino, Valpolicella Superiore Doc • Poggio Ridente - Albarossa Piemonte Doc • Polvanera - Primitivo Gioia del Colle Doc • Ribote di Bruno Porro - Dolcetto di Dogliani Doc • Ronchi di Cialla - Schioppettino Colli Orientali del Friuli Doc • Salustri - Santa Marta, Sangiovese Montecucco Doc • Sapaio - Bolgheri Superiore Doc • Sella & Mosca - Dimonios, Cannonau di Sardegna Riserva Doc • Teanum - Gran Tiat, Igt Puglia • Teanum - Otre, Primitivo Igt Puglia • Tenuta dell'Ornellaia - Le Volte, Igt Toscana • Tenuta San Guido - Guidalberto, Igt Toscana • Terrazze dell'Etna - Cerneco, Etna rosso Doc • Terre da Vino - La Luna e i Falò, Barbera d'Asti Superiore Doc • Torre dei Beati - Mazzamurello, Montepulciano d'Abruzzo Doc • Tramontana - To Crasi, Igt Calabria • Waldgries - Lagrein Alto Adige Doc • Vallarom - Campi Sarni, Igt Vallagarin

rolo Monfortino di Giacomo Conterno, l'Amarone di Quintarelli e quello di Bertani e il Barolo di Rinaldi. Questi i miti, dunque. È curioso osservare come in un'inchiesta uscita su *Civiltà del bere* del marzo 2011 sul mondo della ristorazione, tra i bianchi mito ci fossero il Cervaro della Sala e il Soave di Pieropan e tra i rossi il Brunello Biondi Santi e l'Amarone di Quintarelli, il Barbaresco di Gaja e il Barolo di Conterno. Quali sono invece gli emergenti da tenere d'occhio? Tra i bianchi il panel ha segnalato il Fiano di Avellino di Ciro Picarello, l'Angimè di Cusumano, il Droppello di Fertuna, il Pecorino di Pasetti, il Fianco Exulted di Quintodecimo e la Passerina di Velenosi. Tra i rossi invece il Raboso di Cecchetto, il Ripasso di Saustò e l'Etna Rosso della Tenuta Terre Nere.

### 4 - Quanto si spende

In tempi di contrazione di consumi, ci è sembrato interessante provare a capire anche quanto fossero disposti a spendere mediamente i clienti per un bene come il vino. Ebbene, la stragrande maggioranza degli interpellati, il 63%, ci ha detto che la spesa media per una bottiglia è compresa tra 10 e 25 euro, una cifra, quindi, medio-alta. Il 19% del panel dice che la sua clientela spende meno di 10 euro. Solo il 4% degli intervistati ci ha detto di fare scontrini che per una bottiglia superano i 50 euro. Ci è parso significativo anche chiedere al nostro campione se l'enoteca offriva anche la possibilità di bere un bicchiere di vino e di mangiare qualcosa, ovvero se era attivo un servizio di somministrazione. Nel 51% dei casi la

risposta è stata positiva. Un segnale confermato anche da un'altra domanda fatta e cioè la percentuale per cui pesa la mescita sul totale del fatturato dell'enoteca. È emerso che mediamente la mescita incide per il 40,5%, una fetta importante, dunque. Non ci siamo accontentati e abbiamo indagato per comprendere se questo servizio fosse offerto dall'apertura del locale e quindi già previsto dal titolare nel suo progetto iniziale o se sia stato stato avviato in un secondo momento. Nella stragrande maggioranza dei casi, il 71%, la somministrazione è avvenuta in una fase successiva e questo può significare che per l'enotecario fosse necessario avviare questa attività per incrementare i guadagni. E quanto spende mediamente un cliente per la mescita? Nel 52% dei casi meno di 10 euro, nel 34% tra

28 / Marzo-Aprile '12 - *Civiltà del bere*

• ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE •

10 e 20 euro, nel 10% tra 30 e 50 euro e solo nel 4% oltre i 50 euro.

Tutti lamentano periodi duri. Per questo abbiamo provato a chiedere ai nostri 103 intervistati come fossero andate le vendite natalizie del 2011 rispetto all'anno precedente. E dalle risposte, tiriamo un piccolo sospiro di sollievo perché nel 52% dei casi si sono rivelate uguali, nel 13% sono andate addirittura meglio. Per il 35% del panel, purtroppo, è andata peggio.

### 5 - La birra

Non solo vino. Ben l'80% degli intervistati ha dichiarato di avere sugli scaffali anche la birra e mediamente anche con un buon numero di referenze: 24. Nel dettaglio, il 36% del panel ci ha detto di possederne meno di 10, ma il 25% addirittura oltre 30. Mediamente gli intervistati ci hanno detto di avere a disposizione sul complessivo il 64% di birre italiane sul totale. Abbiamo chiesto loro quali fossero i birrifici più interessanti indicandoci tre preferenze. Ebbene, Baladin, il birrificio di Farigliano (Cuneo) è in testa alla classifica con 27 preferenze. Seguono, ma con un distacco notevole, 10 preferenze, il 32 Via dei Birrai di Pederobba (Treviso), Birra del Borgo di Borgorose (Rimini) con 8 scelte e parimerito Bruton di Lucca. Appena sotto si colloca Collesi di Apecchio (Pesaro-Urbino), segue poi la sarda Barley di Maracalaginis (Cagliari) con 5 voti. Con 4 preferenze troviamo il Birrificio del Ducato di Roncole Verdi di Busseto (Parma) e la biellese Menabrea mentre con 3 si incontrano l'Amarcord di Rimini e Tocalmatto di Fidenza (Parma), a cui fa seguito una lunga lista di aziende votate da una o due enoteche.

### 6 - Bicchieri e altro

Un calice, sì ma quale? Riedel è in testa alle preferenze con 22 scelte, seguito da Spiegelau con 16, da Rastal con 12, da Bormioli Rocco con 9, da Zafferano con 8 e Italesse con 7.

Sempre di più in questi anni le enoteche sono diventate luoghi dove comprare non solo vino. Cosa si trova di aggiuntivo quindi? La grande maggioranza propone soprattutto olio, cioccolato, dolci da forno e specialità locali. Una

## OLTRE AL VINO

### quali bicchieri

Riedel	22
Spiegelau	16
Rastal	12
Bormioli	9
Zafferano	8
Italesse	7
RCR	3
Schönhuber	
Franchi, Schott	2
Zwiesel	
Cantinarredo, Ikea,	
Luigi Bormioli,	1
Fara, Zalto	

Riedel risulta essere la marca di bicchieri preferita dagli enotecari che, oltre al vino, vendono soprattutto olio, cioccolato e specialità locali

### cosa si vende?

olio	68
cioccolato	58
specialità (patè, pesto, sottoli, salmone)	50
dolci da forno	40
pasta	28
aceto	23
confetture	20
accessori per birra e vino	13
formaggi, salumi	10
riso	8
conservate, miele, spezie	7
caffè	4
tè	3
caramelle, tisane	2
pane	1



Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 29

• INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHICHE • INCHIESTA •



## IL RUOLO DELLE FIERE

quali le più amate? (in voti)

partecipazione (%)

sì	83
no	17

per aggiornarsi sulle novità del settore gli enotecari partecipano alle fiere. Vinitaly è la preferita

Vinitaly	74
Weinfestival	16
Anteprime Toscane	8
Vinnatur, Vini secondo Natura	5
Summa, Vinexpo, Vitigno Italia	4
Prowein, Food & Wine Festival	3
Anteprima Amarone	2
Autoctono si nasce, Barolo & Barbaresco, Enologica, Giornata dello Champagne, Golosaria, Goloitalia, In Villa Veritas, London International Wine Fair, Mostra Vini Bolzano, Piacere Barbaresco, Salon Des Vignerons, Sapore, Tecno & Food, Tipicità, Vievinum, Vinea Tirolensis, Vini in Teatro - Sanremo, Vinissage	1

## GRAZIE A 103 ENOTECHICHE

dove sono (%)

A tutto vino, Napoli • 13 gradi, Roma • A&Co, Milano • Accademia dei Palati, Firenze • Aciugheta, Venezia • Al buon vino, Torino • Alessi, Firenze • Babette store, Napoli • Bacco, Milano • Badalamenti cucina e bottega, Palermo • Bec, Campobasso • Berebene, Roma • BereSapere, Perugia • Bischoff 1777, Trieste • Bistrot de Venise, Venezia • Bonanni, Genova • Bonatti, Firenze • Bottega dell'arte del vino, Milano • Boutique dei sapori, Roma • Bussotti, Firenze • Cantine Isola, Milano • Carmelo Petrelli - Best Value Wines, Genova • Chimera di Bacco, Trieste • Club, Sassari • Cotti, Milano • Da Gigi wine bar, Como • Divine golosità toscane, Firenze • Don Pietro, Milano • El Vinatt, Milano • Elisir, S. Giustina (Belluno) • EnoItalia, Parma • Enoiteca dell'orologiaio, San Candido (Bolzano) • Enoiteca Mascareta, Venezia • Enoiteca Cagliaritano, Cagliari • Enoiteca della Valpolicella, Fumane (Verona) • Enoteca del gatto, Anzio (Roma) • Enoteca e dolcerie De Toma, Lodi • Enoteca Italiana, Siena • Enoteca Partenopea, Napoli • Enotechina di Emavitis, Milano • Enoteck'House, Strevi (Alessandria) •

60	Nord
22	Centro
18	Sud

30 / Marzo-Aprile '12 - Civiltà del bere

E • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES • INCHIESTA • NELLE • ENOTECHES •

ci si sposta (%)

sì	86
no	14

gli intervistati hanno dichiarato anche di viaggiare molto per selezionare i prodotti. Francia, Toscana e Piemonte sono le mete preferite

buona fetta di prodotti è rappresentata anche da aceto, accessori per il vino e la birra, confetture, conserve, pasta, miele, riso, formaggi e salumi.

### 7 - Si va in giro?

Chi sta dietro al banco di un' enoteca va anche in giro e quindi ha occasione per vedere da vicino i luoghi dove nascono i vini che decide di acquistare? Frequentare fiere? Cerca occasioni per conoscere nuove aziende? Sì. L'enotecario si sposta: nell'83% dei casi partecipa alle fiere e tra queste predilige Vinitaly. Ma non solo, nel tempo libero viaggia. Ce lo confermano l'86% delle risposte. Va soprattutto in Toscana, Piemonte, Sicilia, Friuli e Trentino Alto Adige, ma anche all'estero: Francia e Germania in testa.

## VIAGGIARE FA BENE

dove si va?

Francia (Alsazia 2, Sud 1, Bordeaux 3, Borgogna 8, Champagne 5, Languedoc 1, Provenza 1)	35
Toscana (Chianti 2, Cortona 1, Maremma 1, Montalcino 5)	28
Piemonte (Astigiano 1, Langhe 2, Nizza 1)	17
Sicilia	11
Lombardia (Franciacorta 5, Oltrepò 1), Trentino-Alto Adige	10
Friuli Venezia Giulia (Carso 1, Colli Orientali 1, Tocai 1), Veneto (Valpolicella 3, Valdobbiadene 2, Negrar 1)	9
Puglia (Salento 4)	8
Campania	6
Abruzzo, Austria, Croazia, Germania	4
Emilia Romagna, Marche, Umbria	3
Lazio, Portogallo, Sardegna, Slovenia, Spagna, Valle d'Aosta	2
Brasile, Cina, Garda, Georgia, Grecia, Ischia, Lago Trasimeno, Merano, Stati Uniti, Austria, Tenerife, Ungheria	1

Evoè, Avellino • Galli, Senigallia (Ancona) • Galvani, Parma • Gambi, Firenze • Giro di vite, Bologna • Il baret, Cento (Ferrara) • Il buon vino, Milano • Il cantinone, Cerredolo di Toano (Reggio Emilia) • Il cicchetto, Asti • Il forletto, Sanremo (Imperia) • Il vinalo, Torino • Il vino del '99, Roma • Incontri divini, Seregno (Monza Brianza) • Kavatappi Enogiotterie, Faenza (Ravenna) • La barrique, Cantù (Como) • La botticella, Milano • La Capannina più, Capri (Napoli) • La mia cantina, Padova • La morra, Pavullo nel Frignano (Modena) • La Torinese, Taormina (Messina) • L'altro vino, Milano • L'angolo di vino, Cesano Maderno (Monza Brianza) • L'enoluoogo, Milano • Le volpi e l'uva, Firenze • L'ombra che conta, Abano Terme (Padova) • L'uva e un quarto, Aosta • Marino, Crotone • Massa, Torino • Mercadante, Napoli • Niccolai, Firenze • Nuvola, Foggia • Palazzo Piccolomini, Siena • Parlappà, Torino • Picchioni, Piacenza • Pinchiorri, Firenze • Più vino, Milano • Retrò lounge bar, Palermo • Rossorubino, Torino • Speziaria, Udine • Taverna del gusto, Piacenza • Toso, Rivignano (Udine) • Tripodi, Reggio Calabria • Tumedei, Bologna • Uinaiuno, Castel San Pietro Terme (Bologna) • Un mondo di vino Gastaldi, Orzinuovi (Brescia) • Valsellustra, Casalfiumanese (Bologna) • Vignoli, Firenze • Villa de Winckels e Cantina del Generale, Tregnago (Verona) • Vinarius De Pasquale, Bari • Vinarius Foppoli, Darfo Boario Terme (Brescia) • Vinicola Rotondi, Milano • Vino vino, Terni • Vinomundis, Bari • Vinoteca Sola, Genova • Wine and food - Va.Ma.Co., Cattolica (Rimini) • Wine shop, Reggio Calabria • Zona d'ombra, Jesolo (Venezia)

Civiltà del bere - Marzo-Aprile '12 / 31

# Gli appuntamenti da non perdere

## Il programma

La quarantaseiesima edizione di Vinitaly si apre con la prima grande novità del 2012, il già annunciato cambio di data. La città scaligera si prepara ad accogliere il mondo del vino italiano da domenica 25 a mercoledì 28 marzo 2012. L'obiettivo è allinearsi con l'organizzazione delle altre grandi fiere di settore europee e offrire sempre maggiori opportunità di business per le imprese e i visitatori specializzati in arrivo da tutto il mondo. E anche il 2013 manterrà questo calendario dato che le date sono già stabilite: da domenica 7 a mercoledì 10 aprile. Anno di cambiamenti che vedono coinvolti anche il Concorso Enologico Internazionale che si sposta in autunno (12-16 novembre) portando con sé il Concorso Internazionale Packaging (6 novembre). *«Innovare prodotti di successo come Vinitaly è un atto di grande consapevolezza dei propri mezzi e fiducia nelle capacità di affrontare le nuove sfide mantenendo le rassegne e le iniziative dedicate agli operatori in linea con il mercato»*, ha detto Ettore Riello, presidente di Veronafiere. *«Spostare i concorsi a novembre, in modo che siamo effettivamente pre-Vinitaly permette alle aziende di sfruttare al meglio l'edizione della fiera che arriverà dopo qualche mese»*.

In contemporanea a Vinitaly si svolgono anche Agrifood, la rassegna dell'alimentare di qualità, Sol, il salone internazionale dell'extravergine di qualità

ed Enolitech, vetrina di tutte le nuove applicazioni e tecnologie della filiera eno-olivicola (vedi servizio a pagina 69).

Ma, accanto a questi tradizionali appuntamenti c'è una new entry: **VIVIT, Vigne, vignaioli e terroir**. Si tratta di un salone che quest'anno Vinitaly dedica per la prima volta ai vini naturali prodotti da agricoltura biologica e biodinamica. Lo spazio sarà allestito al 1° piano del Palaexpo, ingresso A2. Questa tipologia di vini sta suscitando sempre più l'interesse dei consumatori e con ViViT, Veronafiere dà a produttori e trader la possibilità di conoscersi meglio, al di là delle ideologie e in nome del buon vino.

Prosegue invece l'iniziativa organizzata per la prima volta nel 2004 in collaborazione con Luca Maroni intitolata **Trendy Oggi, Big Domani**, (padiglione 10) un osservatorio privilegiato dei migliori produttori nazionali esordienti sul mercato. Protagoniste anche le grappe grazie a **Grappa & C. Tasting** (Galleria dei Signori padiglione 10-11), il banco d'assaggio dal quale emergono ogni anno le tendenze sensoriali nel mercato degli spirits. Fuorisalone e nel cuore della città l'appuntamento è invece con **Vinitaly for You**.

Da sabato 24 a martedì 27 marzo, nel Palazzo della Gran Guardia, dalle 18 alle 24 va in scena la grande enoteca di Vinitaly che presenta i vini selezionati dalle principali guide di settore e gli oli vincitori del Concorso internazionale

Sol d'Oro.

Per avere il panorama completo di tutte gli appuntamenti di Vinitaly consultare il sito [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

## I convegni

Lunedì 26 marzo

9.30: La distribuzione sostenibile degli agrofarmaci in vigneto alla luce delle nuove direttive europee - Tecniche Nuove Spa - Sala Respighi 1° piano Palaexpo.

10: Presentazione Concorso Enologico Binu e libro sul Cannonau di Sardegna - Camera di commercio di Nuoro e Oristano in collaborazione con Onav - Sala Mozart 1° piano Palaexpo.

10.30: I nuovi comportamenti di acquisto e consumo di vino nella grande distribuzione - Vinitaly in collaborazione con Symphony IRI Group - Sala Vivaldi Centrocongressi Europa.

14.30: *Presidency Business Forum* sul settore viticolo - Cogeca in collaborazione con Concooperative, Legacoop e Agci - Sala Salieri Centrocongressi Europa.

15: Siamo sostenibili! L'adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici - Città del vino - Sala Rossini Centrocongressi Arena, padiglioni 6-7.

15: Il vino sostenibile. Un progetto italiano per l'ecosostenibilità nella viticoltura - Ministero dell'Ambiente - Sala Puccini Centrocongressi Arena, padiglione 6-7.

Martedì 27 marzo

10: I controlli su vini a denominazione di origine e a indicazione geografica in Italia e in Francia. Due sistemi a confronto - Unione giuristi della Vite e del Vino - Sala Respighi I piano Palaexpo.

10: Relazione analitica del mercato russo. Special guest - l'azienda Simple - Banfi - Sala Vivaldi Centrocongressi Europa.

10.30: Il vino si fa con l'uva: valorizzare il viticoltore per valorizzare il vino - Cantine viticoltori Veneto Orientale in collaborazione con Vinitaly - Sala Salieri Centrocongressi Europa.

14.30: DyWine - Vieni a conoscere il nuovo gestionale per le aziende viticole basato su Microsoft Dynamics Nav - MHT Partner - Sala Mozart 1° piano Palaexpo.

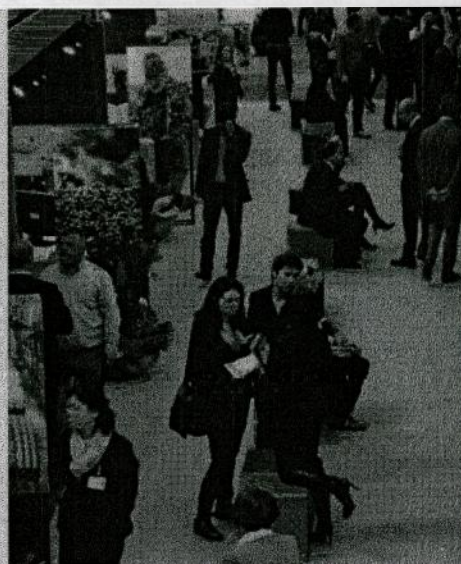
## ViviT, vigne, vignaioli e terroir

Si chiama **ViviT - Vigne, vignaioli e terroir** ed è il salone che Vinitaly quest'anno dedica per la prima volta ai vini naturali biologici prodotti da agricoltura biologica e biodinamica nelle sale del 1° piano del Palaexpo ingresso A2. «Con questa iniziativa Vinitaly coglie la richiesta che viene dal mercato di conoscere meglio i vini da agricoltura biologica e biodinamica. Il nostro approccio già sperimentato con successo in varie edizioni, ultimo Sparkling Italy, mira a dare evidenza a singoli segmenti produttivi con focus dedicati per mettere in contatto con efficacia domanda e offerta», ha detto Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. *Le aziende che hanno aderito al salone sono 121 e provengono dai principali Paesi vitivinicoli. In linea con le normative comunitarie che stabiliscono in quali casi dalla prossima vendemmia sarà possibile usare il termine "vino biologico" sulle etichette dei vini prodotti con questa tecnica e approvati da un organismo competente, Vinitaly ha chiesto un'auto-certificazione molto restrittiva agli espositori.*

46 / Marzo-Aprile '12 - Civiltà del bere

## Opera Wine

Veronafiere e Vinitaly presentano OperaWine, un contenitore di eventi internazionali con l'obiettivo di diffondere la conoscenza, la cultura e il carattere del vino italiano nel mondo. Il primo di questi appuntamenti è una grandiosa degustazione che si terrà alla vigilia di Vinitaly, il 24 marzo presentata in partnership con il magazine *Wine Spectator* dal titolo: "Finest Italian Wines: 100 Great Producers", che si svolgerà nell'antico palazzo della Ragione. I partecipanti sono: Abbazia di Novacella, Aldo Conterno, Allegrini, Altessino, Antinori, Argentiera, Argiolas, Arnaldo Capral, Avignonesi, Barone Ricasoli, Bellavista, Bertani, Biondi Santi, Bisol, Braida, Bruno Giacosa, Ca' del Bosco, Cantina Terlano, Carpenè Malvolti, Carpineto, Casa Vinicola Zonin, Casale del Giglio, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello Banfi, Castello di Ama, Castello di Volpaia, Castelluccio, Cayit, Ceretto, Ciccio Zaccagnini, Col d'Orcia, Cusumano, Damilano, Di Majo Norante, Donnafugata, Drei Donà, Duca di Salaparuta, Ercole Velenosi, Falesco, Fattoria del Cerro, Fattoria di Felsina, Fattoria Le Pupille, Fattoria Zerbina, Ferrari Etti Lunelli, Feudi di San Gregorio, Fonterufoli, Gaja, Galardi, Gancia, Giuseppe Mascarello & Figlio, Hofstätter, Leonido Pieropan, Les Crêtes, Librandi, Livio Felluga, Luciano Sandrone, Lunae Bosoni, Lungarotti, Marchesi de' Frescobaldi, Marco Felluga, Masciarelli, Masi, Mastroberardino, Mastrojanni, Mezzacorona, Michele Chiarlo, Mionetto, Mirafiore, Monteverano, Nino Negri, Nozzolo - Folonari, Paolo Scavino, Pecchenino, Petrolo, Pio Cesare, Planeta, Prunotto, Renato Ratti, Rocca delle Macie, San Felice, Santa Margherita, Silvio Nardi, Siro Paacenti, Suavia, Tasca d'Almerita, Tedeschi, Tenuta dell'Ornellaia, Tenuta di Biserno, Tenuta San Guido, Tenuta San Leonardo, Tenuta Sette Ponti, Tenute Sella & Mosca, Terre Bianche, Terredora di Paolo, Testamatta - Bibi Gatz, Tommasi, Tormaresca, Umani Ronchi, Valdicava, Vietti, Zenato



Valpantena - Sala B 1° piano padiglione 8-9

15.30: I dieci volti del Furmint un'uva versatile proveniente dall'Ungheria - VinCE Magazinkiadò Kft e Vinitaly - Sala Tulipano Palaexpo A1 piano -1

Mercoledì 28 marzo

10: Di padre in figlio. Il passaggio generazionale nelle grandi famiglie del vino - *Civiltà del bere* e Vinitaly - Sala Argento, Palaexpo, ingresso A2 piano -1

Mercoledì 28 marzo

10: Assemblea generale dei Soci Associazione enologi enotecnici italiani - Associazione enologi con Veronafiere - Sala Salieri Centrocongressi Europa.

15: Lo sviluppo della rete nel settore vitivinicolo: innovazione e nuove opportunità - Agriventure - Sala Puccini Centrocongressi Arena padiglione 6-7

### Le degustazioni

Domenica 25 marzo

10.30: I Tre Bicchieri 2012 al Vinitaly - Gambero Rosso e Vinitaly - Sala Argento Palaexpo Ingresso A2, piano -1

15: Vini ucraini di una nuova generazione. Verso l'Europa - Sala Orchidea Palaexpo A2 piano 1

Lunedì 26 marzo

10.30: Le grandi biografie del vino: Gaja con la verticale di Sperss - Ais Bibenda e Vinitaly - Sala Argento Palaexpo Ingresso A2 piano -1

11: Malbec. Italia-Argentina, sulla rotta del nuovo mondo - Euposia - Sala Iris, Palaexpo A2 piano 1

11: Brunello: Grande Vino o Vino Slow? Entrambi!!! - Slow Food e Vinitaly - Sala Tulipano Palaexpo Ingresso A1 piano -1

15: Espressioni dello Chardonnay in Champagne - Gilbert&Gaillard, Vinitaly - Sala Tulipano, SalaPalaexpo A1 piano -1

15.30: XXIV Seminario Tecnico

Masi - Sala Argento Palaexpo A2 piano -1

15.30: Un viaggio lungo il Reno con i migliori Riesling della VDP - Wein + Markt e Vinitaly - Sala Iris, Palaexpo A1 piano -1

Martedì 27 marzo

10: La classifica 2012 dei migliori vini italiani secondo Wine Enthusiast - Wine Enthusiast Magazine - Sala Tulipano Palaexpo Ingresso A1 piano -1

10.30: 80, 90 e 2000: trent'anni di Amarone d'arte - Le Famiglie dell'Amarone d'Arte - Sala Argento, Palaexpo, Ingresso A2 piano -1

11: Franciacorta, Trentodoc e spumanti inglesi - Decanter - Sala Iris, Palaexpo A1 piano -1

15: Le declinazioni territoriali dell'Aglianico - Seminario Luigi Veronelli e Vinitaly - Sala Iris Palaexpo A1.

15: Le grandi biografie del vino: Tenuta dell'Ornellaia con la verticale di Masseto - Ais, Bibenda e Vinitaly - Sala Argento, Palaexpo ingresso A2 piano -1

15: La Valpantena e il suo Amarone: ricchezza ambientale e umana - Cantina

### Informazioni pratiche

Da domenica 25 a mercoledì 28 la Fiera resterà aperta con orario continuato dalle 9.30 alle 18.30. Il biglietto giornaliero costa 50 euro (se acquistato on line 45) e l'abbonamento per 4 giornate costa 90 euro (80 on line). Per informazioni: 045.82.98.854

Il passaggio generazionale nelle grandi famiglie del vino - *Civiltà del bere* e Vinitaly - Sala Argento, Palaexpo, ingresso A2 piano -1

11: I grandi Syrah e blends australiani - Winestate e Vinitaly - Sala Iris, Palaexpo A1 piano -1

15: Le grandi biografie del vino: Florio - Ais Bibenda e Vinitaly - Sala Tulipano Palaexpo ingresso A1 piano -1

15.30: Giovani Docg: la nascita del mito - *Civiltà del bere* in collaborazione con le Province di Ancona, Cuneo, Grosseto, Potenza e Teramo - Sala Argento, Palaexpo ingresso A2 piano -1

15.30: Cognac: vecchie annate della collezione Hennessy - Gambero Rosso e Vinitaly - Sala Iris, Palaexpo, Ingresso A1 piano -1

### Le coordinate di Civiltà del bere

Lo stand di *Civiltà del bere* si trova, come sempre, nella Galleria Castelvecchio, tra i padiglioni 2 e 3

*Civiltà del bere* - Marzo-Aprile '12 / 47

 **Un mese di notizie**  
da [www.civiltadelbere.com](http://www.civiltadelbere.com)

**Istituto Regionale dei Vini e Oli di Sicilia**  
**Irvos: guida alle Cantine e accordo con Ryanair**

(a.g.) WineCode Sicilia è la prima guida digitale alle Cantine e ai territori di Sicilia nata dalla collaborazione tra l'Istituto Regionale dei Vini e Oli di Sicilia (Irvos) e WineCode®. Disponibile su App Store e su Android Market, è una dettagliata mappa della Sicilia del vino studiata per tablet e smartphone con la segnalazione delle aziende - attualmente 193 - più vicine al percorso del turista. L'App è completamente gratuita e multilingue e i dati sono aggiornati continuamente. Recentemente, inoltre, l'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia ha siglato anche un accordo con la compagnia aerea low cost Ryanair, per sviluppare un progetto di promozione legando gli itinerari turistici a quelli enogastronomici. I Paesi inizialmente interessati sono Regno Unito, Irlanda, Belgio e Polonia.

**Cecchi - Castiglion del Bosco**  
**Nuova partnership tra le due eccellenze toscane**

Due eccellenze vinicole toscane si uniscono in un programma di crescita comune: da febbraio 2012 i rinomati vini Castiglion del Bosco saranno distribuiti in Italia da Cecchi, che ne implementerà la presenza nel canale Horeca.

«Abbiamo finalità molto ambiziose», spiega Luca Stortolani, direttore commerciale Cecchi, «oggi l'azienda produce circa 200.000 bottiglie e sono certo che con la forte sinergia garantita dal direttore commerciale di Castiglion del Bosco, Marco Paier, rafforzeremo la presenza nel canale».

Castiglion del Bosco è uno dei maggiori produttori di Brunello di Montalcino: sulle colline della tenuta, a nord-ovest di Montalcino, dal XVIII secolo sono coltivati 57 ettari di Sangiovese, raccolto a mano e selezionato con cura nella cantina adiacente. «Da tempo volevamo intraprendere un nuovo progetto in un'altra area enologica importante della Toscana. Quando l'amministratore delegato Simone Pallesi ci ha contattato, abbiamo capito che era l'occasione giusta per iniziare un percorso con la denominazione di Montalcino» dichiara Cesare Cecchi, entusiasta della nuova partnership.

**Friuli Venezia Giulia**  
**È nato il Consorzio delle Doc del Friuli (Collio escluso)**

(b.p.) È nato il Consorzio delle Doc - FVG. Si tratta di una società consortile che ha come soci fondatori i Consorzi di tutela Vini Doc Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Colli Orientali e Ramandolo, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana. Ovvero, tutto il "vigneto Friuli Venezia Giulia", tranne la Doc Collio-Carso. Per il primo biennio è stato nominato presidente Giorgio Badin, che ricopre lo stesso ruolo nell'ambito della Doc Friuli Isonzo; il vicepresidente è Marco Rabino (Friuli Aquileia), mentre il segretario è Pierluigi Comelli (Colli Orientali e Ramandolo). Come recita lo statuto, l'obiettivo è "quello di promuovere, valorizzare ed estendere in Italia e all'estero la diffusione e la conoscenza dei vini prodotti all'interno della Regione nelle sue varie denominazioni e dei prodotti agroalimentari tipici". Una mission che, secondo il presidente Badin, si può raggiungere senza creare nuove strutture, ma utilizzando in maniera intelligente le risorse umane e le strutture già disponibili all'interno degli enti consorziati.

82 / Marzo-Aprile '12 - Civiltà del bere

**I dati Symphony IRI**  
**Piace bere bianco, leggero e profumato**

Civiltà del bere ha chiesto un commento dei Dati Symphony IRI sull'andamento delle vendite di vino nei supermercati e ipermercati nazionali relativi al 2011 a Pietro Rocchelli dell'agenzia milanese Maurizio Rocchelli, che ha tra i suoi punti di forza la commissione e l'interpretazione di ricerche e studi di scenario sull'andamento della Gdo in Italia.

«Nessuna novità rilevante a una prima lettura dei macro indicatori desunti dai dati Symphony IRI: scenario piatto. Le vendite del totale vino Italia in Gdo segnano il passo registrando un dato di sostanziale stabilità in uno scenario di stanchezza: -0,1% nelle vendite a pezzi. Solo se andiamo a guardare le vendite del comparto 0,75 litri possiamo consolarci leggendo un dato molto timidamente positivo: +1%!»

«Certo, di questi tempi ci si deve accontentare. Ma crediamo sia importante cercare più a fondo per individuare qualche trend positivo da agganciare. Ebbene i dati sembrano dirci che piace il bere bianco, leggero, profumato. È naturale pensare subito al Prosecco ma vediamo crescere anche Müller e Vermentino. Per quanto riguarda lo scenario competitivo, ancora una volta i dati fotografano una situazione di sostanziale stabilità: è stato un anno statico, nessuna novità di rilievo neppure sul fronte degli assortimenti e dell'offerta».

«Osservando le posizioni della classifica delle vendite degli ultimi cinque anni, dal 2007 ad oggi, si vedono gli stessi operatori con spostamenti di posizione principalmente imputabili al duplice effetto da una parte della evoluzione delle preferenze che hanno favorito, come detto, vini dal profilo più beverino e facile, dall'altra alle politiche di vendita della Gdo che hanno favorito le vendite di quei vini che, oltre a garantire alte rotazioni, hanno potuto sostenere meglio di altri gli aumenti di prezzo finale senza intaccare eccessivamente il margine dei retailer».

**Unione Italiana Vini**  
**È morto Giuseppe Caldano dell'Uiv**

Lo scorso 9 febbraio a Vercelli si è spento Giuseppe Caldano, giurista esperto di legislazione vinicola, responsabile dell'Ufficio tecnico legislativo di Milano dell'Unione Italiana Vini nonché storico coautore, insieme ad Antonio Rossi, del Codice della Vite e del Vino e del Codice delle Denominazioni di Origine dei vini.

«Il mondo dell'enologia ha perso un'importante figura di riferimento», ha commentato il presidente dell'Uiv Lucio Mastroberardino, «La scomparsa di Giuseppe Caldano, da decenni colonna portante della nostra area tecnico-giuridica, valido supporto nell'attività di consulenza normativa ai nostri soci, lascia un grande vuoto nel nostro settore. Un personaggio che tutti noi conoscevamo e che ha sempre dato utili e fecondi spunti di riflessione per l'attività di Unione Italiana Vini e per l'evoluzione di tutta la nostra filiera».

**Errata corrige**

Sulla nostra Il Top delle Guide Vini 2012 uscita sul numero di gennaio-febbraio di Civiltà del bere è stato commesso un errore. Abbiamo segnalato tra le etichette che si sono conquistate 5 eccellenze la Cuvée Annamaria Clementi, Franciacorta Docg 2005 di [redacted] anziché l'annata 2004, quella che è stata effettivamente premiata dalle Guide. Ce ne scusiamo con i lettori e con gli interessati.





VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012

A Verona, dal 25 al 28 marzo

## Vinitaly, le novità della 46<sup>a</sup> edizione

A cominciare dal cambio data, una carrellata di opportunità che si prefiggono tutte il medesimo obiettivo: fare business • Ben 300 espositori in più rispetto al 2011 • Il salone dedicato ai vini biodinamici, l'anteprima con Opera Wine, le degustazioni e l'attesa di migliaia operatori specializzati dimostrano come la Fiera voglia conquistare una dimensione sempre più internazionale

**V**ignaioli, enonauti e amanti del vino, l'appuntamento con Bacco è arrivato. Con uno spazio tutto nuovo dedicato al biologico e al biodinamico, nuove date di apertura, e circa 300 espositori in più rispetto all'anno passato (si sfiora quota 4.300), torna Vinitaly (www.vinitaly.com), il Salone internazionale dei vini e dei distillati. La 46<sup>a</sup> edizione si prepara ad accogliere buyer e operatori specializzati da tutto il mondo, da domenica 25 a mercoledì 28 marzo, alla Fiera di Verona.

L'evento è stato presentato a Milano,

da Ettore Riello e Giovanni Mantovani, rispettivamente presidente e direttore generale di Veronafiera, e da Giovanni Piero Sanna, direttore generale dello sviluppo dell'agroalimentare e della qualità del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. «Il programma è corposo e ci sono diverse novità, a partire dalla scelta delle date: si passa infatti a una rassegna più breve di un giorno», ha spiegato Riello «e, concentrata da domenica a mercoledì invece che da giovedì a lunedì. Una soluzione pensata per gli espositori, che

per la prima volta provengono anche da Uzbekistan, Moldavia, Azerbaijan e Armenia». I loro lunghi viaggi saranno ricompensati dal consueto piccolo esercito di visitatori, più di 150 mila lo scorso anno ai quali però sarà consentito l'accesso solo domenica. Numeri che si spiegano con la vivacità del settore, di sicuro uno dei più vitali dell'agroalimentare, «con un fatturato», è intervenuto il direttore dello Sviluppo, Sanna «che raggiunge i 14 miliardi di euro, di cui 4 provenienti dall'export, soprattutto verso Stati Uniti, Canada,

Civiltà del bere - Speciale Aprile '12 / 27

ITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VIN

Giappone». E questo, nonostante la congiuntura economica si faccia sentire: si beve un po' meno. Secondo i dati forniti da Sanna, negli ultimi 10 anni c'è stata una riduzione del -16% nel consumo procapite. Anche se le vendite dei denominazioni d'origine sono cresciute del +2%. In tutto questo fermento, sgomitando, si fa strada un settore in crescita: quello del biologico e biodinamico, che in questa edizione, come dicevamo, avrà uno spazio dedicato. Debutta infatti VIVIT - Vigne, Vignaioli, Terroir, la rassegna dedicata ai vini da agricoltura biologica e biodinamica che ha anticipato la recente decisione UE di riconoscere le etichette bio dalla prossima vendemmia. Lì, come ha precisato Mantovani, troveranno posto «127 espositori, provenienti da Francia, Italia, Slovenia, Austria e Svizzera», ai quali è stato richiesto di sottoscrivere un'autocertificazione molto restrittiva sui metodi di produzione applicati sia in vigneto sia in cantina, già in linea con i parametri della normativa europea. In realtà questo è il quarto anno che i produttori biodinamici e naturali si presentano a Vinitaly. Ma la differenza è che adesso saranno raccolti e valorizzati in uno spazio espositivo *ad hoc*, un padiglione tutto loro, dove sarà possibile conoscerli meglio. Secondo dati aggiornati del Ministero, il settore del biologico in Italia, dopo un'accelerata e una frenata, adesso è in ripresa, e arriva a coprire 52 mila ettari, con la Toscana e la Sicilia, a guidare la classifica. Confermati, infine, tre appuntamenti, che sono diventati una felice consuetudine a Vinitaly. Torna il Salone internazionale dell'olio extravergine ([www.sol-verona.com](http://www.sol-verona.com)), con i suoi 200 espositori; Agrifood Club ([www.agrifoodclub.com](http://www.agrifoodclub.com)) la rassegna dedicata all'agroalimentare di qualità; ed Enolitech, il Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie ([www.enolitech.com](http://www.enolitech.com)) con tutti gli accessori e le attrezzature per la cantina e il frantoio.

### L'anteprima con Opera Wine

Il viaggio del gusto inizierà con l'anteprima, sabato 24 marzo, a Palazzo della Ragione. Si tratta di Opera Wine: grande tasting per 100 tra i migliori produttori nazionali, in rappresentanza di tutte le regioni, selezionati dalla rivista americana, *Wine Spectator*. In questa occasione si terrà anche l'incontro dal titolo "Italian Icon: from Fashion to Wine", con la partecipazione del presidente di Alta-

gamma, Santo Versace.

### Le degustazioni

Le degustazioni a Vinitaly sono co-protagoniste a tutti gli effetti. C'è davvero l'imbarazzo della scelta. Da segnare in agenda quelle curate dal nostro giornale *Civiltà del bere*, "Di padre in figlio: il passaggio generazionale nelle grandi famiglie del vino" e "La nascita del Mito. Giovani Docg italiane", (vedi pagine seguenti). Nel programma della fiera, non manca un omaggio alla Valpolicella, protagonista della retrospettiva "Trent'anni di Amaroni d'Arte", mentre le "Le grandi biografie del vino" si concentrano sulle Cantine Gaja, Florio, Tenuta dell'Ornellaia. E ancora, la degustazione con i vini premiati con i Tre Bicchieri dal Gambero Rosso per la prima volta tutti insieme (375 per il 2012) e con Tasting ex...press, il giro del mondo e dei vini: tra le degustazioni di quest'anno il confronto fra bollicine di lusso italiane e spumanti inglesi e viaggi alla scoperta dello Chardonnay in Champagne, dell'Argentina, dell'Australia, dell'Ungheria, ma anche di Ucraina, Cina e Marocco. Interessante anche Trendy oggi, Big domani, l'Osservatorio sugli esordienti. Alla sera invece si pensa ai wine lover con Vinitaly for you, il dopo

salone serale in centro città, al Palazzo della Gran Guardia, dove, *ça va sans dire*, degustare buoni vini con il sottofondo di musica dal vivo.

### Spazio alle piccole isole

Uniscono le forze e si presentano tutte insieme a Vinitaly, con un bagaglio ricco di unicità, le Cantine delle piccole isole italiane. Questo anche grazie alla spinta emotiva data dalla recente pubblicazione del libro di Andrea Gabbriellini: *Il vino e il mare. Guida alla vite difficile delle piccole isole*, edito da Iacobelli. Sono 17, e si troveranno fianco a fianco in un unico stand (F2 padiglione 7). Si trovano in isole lontane tra loro sia geograficamente sia per tipologie di terreni, vitigni, clima e storia.

Vengono dall'Arcipelago Campano e da quello delle Eolie, da quello Toscano, delle isole del Sulcis e da Pantelleria per presentare un aspetto unico, complesso e frazionato della nostra viticoltura. Per la prima volta insieme, per dare vita al progetto "I vini delle piccole isole". Un 'sistema' che intende valorizzare questi prodotti provenienti da terre ricche di contrasti: terreni immersi in una natura aspra e selvaggia, dove si trovano tesori come le viti sopravvissute alla fillossera. Sono terreni difficili da conservare, a strapiombo sul mare o su colline irraggiungibili, ma che rimangono solidi dentro merletti di muri a secco. In questi paesaggi aspri e duri crescono vigneti che ci regalano vini straordinari: lo Zibibbo a Pantelleria, il Moscato all'Elba, la Malvasia nelle Eolie, l'Ansonica nel Giglio, il Greco a Capri, la Biancolella e il Per'e Palummo a Ischia, il Vermentino a San Pietro, per citarne solo alcuni.

### Debutta il primo Osservatorio nazionale dei numeri del vino

Il "Consorzio Italia del Vino" che raggruppa dal 2009 undici fra le più importanti realtà vitivinicole italiane (Banfi, Drei Donà, Ferrari, Gancia, Gruppo Italiano Vini, Marchesi di Barolo, Medici Ermete, Santa Margherita,

### Diamo i numeri... quelli del vino

Ma veniamo a noi. E al nostro fatturato di 14 miliardi, di cui 4 provenienti dall'export. La produzione nel 2011 è stata di 40,3 milioni di ettolitri, con una frenata della produzione del 14%, rispetto al 2010. A causa di un'annata sfavorevole dal punto di vista delle quantità, la vendemmia in Italia ha consentito l'imbotigliamento di poco più di 40 milioni di ettolitri. L'export continua a funzionare, e nei primi 11 mesi del 2011 sono 'esportati' 23 milioni di ettolitri. Con queste cifre, il nostro vino conferma il proprio ruolo di leader all'estero, con una quota di mercato mondiale di circa il 22%. Nel mondo, più di una bottiglia su cinque, infatti, "parla" italiano. I principali mercati di sbocco sono quello tedesco, inglese, americano e canadese. Tra i Paesi emergenti, in buon progresso Russia, Cina e Giappone.

Fonte: Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali



2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY 2012 - VINITALY



Sartori, Terredora, Casa Vinicola Zonin) che, assieme, realizzano più di un miliardo di euro di fatturato, di cui una quota rilevante dalle esportazioni, presenterà il primo Osservatorio nazionale dei numeri del vino. Una struttura che, attraverso un aggiornamento mensile, mira a offrire "in tempo reale" una fotografia precisa del settore.

**Nuova data per il Concorso Enologico Internazionale**

Nuovo calendario per il Concorso enologico internazionale e per il Concorso internazionale packaging, nel 2012 rispettivamente dal 12 al 16 novembre e il 6 novembre, che vengono quindi scorporati da Vinitaly. Questo, per potenziare e valorizzare gli strumenti di promozione e marketing al servizio delle aziende vincitrici, che avranno più tempo per usufruirne in vista della 47esima edizione di Vinitaly (che si terrà dal 7 al 10 aprile 2013).

**Le coordinate di Civiltà del bere**  
 Lo stand di *Civiltà del bere* si trova, come sempre, nella Galleria Castelvécchio, tra i padiglioni 2 e 3

**Qualche cifra e occhio agli emergenti**

Cosa succede negli altri Paesi? Si assiste a una continua riduzione delle superfici vitate, che per adesso ammontano a circa 7,5 milioni di ettari. L'erosione delle superfici era iniziata nel 2003, quando gli ettari erano quasi 7,9 milioni. In Europa è la Spagna a risentirne di più (perde 28 mila ettari), seguono Italia (9.000 ha), Francia (6.000 ha), Ungheria (poco più di 2.000 ha) e Portogallo (meno di 1.000 ha). Se però nell'Ue la diminuzione è l'effetto delle politiche comunitarie che incentivano l'abbandono e l'estirpazione complementare, nel resto del mondo si tratta di un ridimensionamento dei vigneti legato alla necessità di riequilibrare offerta e domanda.

Quanto alla produzione mondiale di vino, per il 2011 è stimata pari a poco

meno di 270 milioni di ettolitri. Di questi 152 sono prodotti nell'Ue, con un aumento dell'1% rispetto all'anno precedente, ma con notevoli variazioni all'interno dei vari Paesi. L'Italia con 40,3 milioni di ettolitri (-14% rispetto al 2010) perde il primato produttivo a favore della Francia (50,2 milioni, +9%). Terza produttrice mondiale la Spagna, con 35,4 milioni e -2% sul 2010.

In calo del 10% la produzione Usa, che si attesta a 18,74 milioni di ettolitri, e di circa il 5% l'Argentina (15,5 milioni), mentre con il +15,5% il Cile raggiunge il suo massimo produttivo a 10,6 milioni. Produzione record anche in Nuova Zelanda, con 2,3 milioni grazie al +23,2% messo a segno rispetto al 2010. In Australia la produzione per il 2011 è pari a 11,9 milioni di ettolitri (+5,5%), mentre il Sudafrica rimane stabile con 9,25 milioni.

Annalisa Cretella

Civiltà del bere - Speciale Aprile '12 / 29