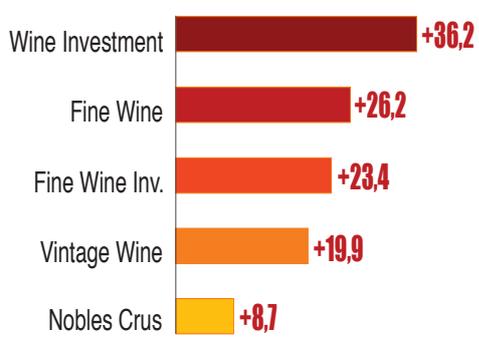


RICCHI CON I WINEFUND



Ecco quanto hanno reso nei primi dieci mesi di quest'anno i primi cinque Wine Funds che investono in vini pregiati.

Anno 1 n. 2 venerdì 22 ottobre 2010 - S. Salomè

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

Bianco & Rosso

Passaggiando per la rete abbiamo colto un illuminante post di Matt Kramer su Winespectator.com/webfeature/show/id/43852. A più di due anni dal dibattito sul Brunello e sul Sangiovese ci si interroga ancora, negli States, sul significato della parola autenticità. Ci sono una serie di osservazioni interessanti. Ne citiamo alcune: i disciplinari delle denominazioni d'origine sono state ispirate dai produttori. Non esiste un unico concetto di autenticità... I Brunello di "corretti" con altre uve non sono autentici... Possiamo considerare un vino a denominazione e un vino di annata "autentici" dopo una correzione legale del 15% con vini di altre zone o altre annate? Questo il riassunto di tre pagine fitte fitte... Che dire? In inglese: So much for it! In napoletano: E mo' ce vo'

Mentre si discute su queste tematiche, ci sono altre urgenze. Cosa non facile da ammettere, soprattutto per il paese che ha fatto "imposto" il gusto americano nel mondo, fatto di scuri Cabernet e Merlot, di burrosi e vanigliati Chardonnay, il tutto condito dal gusto "chip" (o cheap!) del truciolo. In una parte del mondo si espuntano vigneti ad alberello centenari per far posto a migliaia di nuovi vigneti spesso discutibili del Nuovo Mondo. Da una parte (la nostra) si discute sull'uso della chiara d'uovo come chiarificante mentre altrove dei prodotti consentiti, degli enzimi, dei coadiuvanti in cantina, e lo chiamano progresso. Alla fine, di quale Autenticità parliamo? Da quale pulpito viene la predica?

Gambero Rosso Channel

Questa sera alle 21.30 "Anthony Bourdain - No reservation". Il noto chef e scrittore ci porta in giro per il mondo per farci conoscere ed assaggiare i piatti tipici dei vari paesi. Dall'Inghilterra alla Cina, dall'America al Medioriente, ricette, usi e costumi da vivere come un'avventura.



INVESTIMENTI ALTERNATIVI I WINE FUNDS

Più del 30% da gennaio ad oggi, il 190% negli ultimi cinque anni. Un solo limite: non sono negoziabili in Italia

Il vino? Meglio dell'oro

Il 21% degli italiani si fida e compra



di Martina Zanetti

Nella stagione della Grande Crisi, cos'è che può rendere più del 10% all'anno e arrivare fino al 190% in cinque? La risposta non è l'oro, ma i Wine Fund, cioè i fondi che investono in bottiglie di vino pregiato. I fondi che lo fanno sono una decina tra cui Noble Crus (+8,74% dall'inizio del 2010), Fine Wine Investment Fund (+23,4%), Fine Wine Fund (+26,2%) The Wine Investment Fund (+36,23%) e il Vintage Wine Fund(+19,9%). Il mec-

Segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA

Per gentile concessione Accademia Spirito di Vino- Movimento Turismo del Vino della regione Friuli. www.mtvfriulivg.it

laGIORNATA

La cantina archistar
a pag. **2**
Una winery disegnata da Foster in Spagna.

Cattedrali del vino

a pag. **2**
Concorso del Gambero Rosso e Ordine Arch.

SIDEWAYS Il ritorno di Sideways

a pag. **3**
Nuovo romanzo e nuovo film. Amicizia e vino

Grandi vini al Lingotto

a pag. **3**
Più di 300 etichette dalla Banca del Vino.

NONSOLOVINO Il sommelier della birra

La birra non ci sta più a essere la cugina povera del vino. E non vuole più essere solo la compagna della pizza. La birra vuole essere trattata come il vino. E farsi presentare da un suo speciale sommelier che è il bartender, il giovanotto che prepara i boccali dalla schiuma perfetta. Detto con altre parole, lo spillatore è diventato un nuovo sommelier. Professionale e competente al punto di avere una sua gara internazionale come quella appena conclusasi a Praga, organizzata dalla Pilsner Urquell. Il migliore al mondo è ceco ma l'Italia non ha certo sfigurato. Il nostro master bartender Paolo Rossano Cappone è di Cassino. Per provare andate a farvi una birra al Ristotheque (il suo ristorante) e vedrete!

G A L A energia pulita

"Quando non c'è energia non c'è colore, non c'è forma, non c'è vita"
- Michelangelo Merisi detto il Caravaggio -

www.galaenergia.it

Direttore responsabile Daniele Cernilli
Direttore editoriale esecutivo Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino 06 551.12244
mail: newsletter@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma
Progetto grafico Ercreativity (Enrico Redaelli) Milano

Atomo batte champagne

■ Un sito di scorie nucleari a Soulaines, nel cuore della regione dello champagne, vicino a Parigi. I produttori protestano contro l'agenzia atomica francese (Andra) chiedendo la chiusura del sito. Ma il tribunale gli dà torto sostenendo che la discarica è sicura e non danneggerà lo champagne. Ma i produttori non si arrendono.

Clima, fa più caldo Bene per la vite

■ Il 2009 è stato il quinto anno più caldo dal 1961 con un incremento medio annuo di 1,19°. Lo rivela il quinto Rapporto sul clima in Italia redatto dall'Ispra, l'istituto nazionale per la ricerca ambientale. Conseguenze per la viticoltura? Il presidente di Assoenologi, Martelli: «La vite è una pianta che si adatta. In ogni caso il caldo fa bene».

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group



Vino come oro

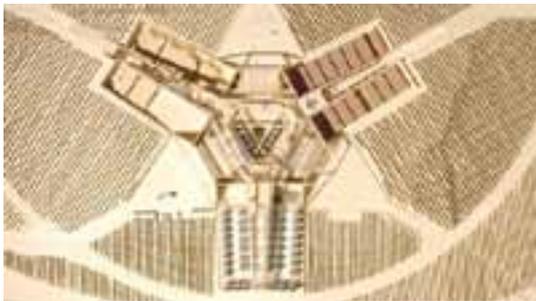
Continua da pag. 1 >>>

canismo è quello classico dei fondi: il gestore investe i quattrini degli investitori in vini di altissima qualità (selezionati da un esperto, il wine-advisor). I sottoscrittori guadagnano (o perdono) a seconda dell'andamento del valore della quota del fondo. I Wine Fund non sono trattati in Italia. Antonino Colombo, responsabile Intermediari Finanziari della Consob, l'autorità di controllo della Borsa, precisa: «Per noi è impossibile valutarne l'effettivo andamento». Ma quanti e chi sono gli investitori italiani in Wine Fund? Non ci sono dati, però sappiamo da una ricerca dell'istituto Piepoli che il 21% degli italiani considera l'investimento in vino abbastanza sicuro, paragonabile ai lingotti d'oro. Ora cerchiamo di capire come questi fondi riescano a guadagnare così tanto. Secondo Averardo Borghini Baldovinetti cofunder di Nobles Crus è semplice: «Le variabili dell'investimento in vino sono tre. La qualità del vino, la quantità prodotta e la domanda. Primo: noi investiamo solo in bottiglie pregiate (Bordeaux e Borgogna). Secondo: i produttori sono incentivati a non aumentare la produzione. Terzo: la domanda di vino da parte di paesi come Cina, Brasile e India sta aumentando». Il discorso di Borghini Baldovinetti si può sintetizzare in una formula: qualità costante + quantità costante + aumento della domanda = rendimenti positivi (e crescenti)!

VINO & DESIGNA BODEGAS PORTIA

La cantina astronave dell'archistar Foster

L'ha voluta il Gruppo Faustino. Costa 25 milioni di euro. E' piena di tecnologia. TreBicchieri l'ha visitata in anteprima



di Massimiliano Rella

E' stata progettata dall'archistar inglese Norman Foster (vedi scheda in basso) la nuovissima, futuristica cantina Bodegas Portia, nella regione vinicola della Ribera del Duero, 150 km a nord di Madrid. La cantina, che vista dall'alto sembra un'astronave a forma di trifoglio appena atterrata dallo spazio, poggia su una piccola collina, ma molti spazi per la produzione di vino sono nascosti nel sottosuolo. Anche il terreno circostante è un elemento strategico di questo ambizioso progetto, per garantire la massima efficienza e il minimo rischio di danni



Norman Foster.
A sinistra alcune immagini della nuova cantina che sorge a 150 km da Madrid.

per le uve e il vino. Il disegno a figura di trifoglio riflette le principali fasi del processo produttivo: la fermentazione, la maturazione e lo stoccaggio; ma anche le diverse esigenze di fermentazione in tini di acciaio, l'invecchiamento in botti di rovere e l'affinamento in bottiglia. Dal punto di vista funzionale le tre aree produttive sono controllate da un centro operativo centrale. In particolare l'alloggiamento di botti e bottiglie è parzialmente interrato per garantire ottime condizioni di invecchiamento. Al contrario l'ala di fermentazione è situata in superficie per assicurare il rilascio di biossido di carbonio derivante dai processi di vinificazione. Bodegas Portia è il nuovo progetto del Gruppo Faustino, una società a conduzione familiare arrivata alla quarta generazione (è stata fondata nel 1861) e oggi all'avanguardia nella produzione di vini di alta gamma. E ora anche nel campo dell'architettura applicata al settore enologico, grazie al coinvolgimento di un archistar come Norman Foster. Il progetto è costato 25 milioni di euro. Per saperne di più consultare il sito ufficiale: www.bodegaspordia.com

PREMIO DESIGN PER TAPPO CORONA

Un tappo a corona per un vino Sauvignon della Nuova Zelanda. Non un tappo qualsiasi, ma un pezzo di design. Che ha vinto, infatti, la medaglia d'oro al Design Awards dell'Istituto di Design della Nuova Zelanda.

CONCORSO ARCHI-CANTINE IN GARA

Le cantine progettate o realizzate entro giugno 2012 potranno concorrere al premio internazionale bandito da Ordine degli architetti di Roma e Gambero Rosso. Il bando di gara su www.cattedraldelvino.it

CHI E' NORMAN FOSTER Il grande maestro della tecno-architettura

Norman Foster è uno degli architetti più famosi del secolo (tra i principali esponenti dell'architettura high-tech). Nasce a Manchester nel 1935, si laurea in architettura e si specializza a Yale negli Stati Uniti. Oggi la Foster & Partners, è un colosso con più di 700 dipendenti e uffici in tutto il mondo.

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

www.gualaclosures.com www.savethewines.com

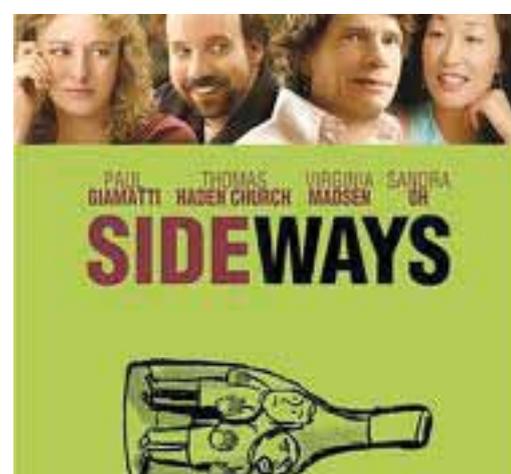


Cortona, dal Doc alla via dei vini

■ Tutto pronto per il lancio della "Strada dei Vini di Cortona" lunedì 25 ottobre nella Sala del Consiglio Comunale di Cortona. I vini di Cortona, in soli dieci anni, si sono imposti sul mercato internazionale. I vini di Cortona, in soli dieci anni, si sono imposti sul mercato internazionale come Cortona D.O.C.

Ritorna Sideways (vino e amicizia)

■ Ha influenzato i gusti dei consumatori, ci ha fatto desiderare ardentemente un bicchiere di Pinot Noir... Stiamo parlando del mitico "Sideways". E ora, Miles e Jack sono tornati! Rex Pickett, l'autore, narra ancora una volta le vicende dei due amici in un nuovo romanzo (da novembre su Amazon.com) dal titolo "Verticale". Presto anche al cinema.



Pubblicità

Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargonni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster-pr.it

VINO & 500 A MONTECUCCO

Le mitiche 500 Fiat e i migliori Montecucco toscani. Trenta vetture storiche scorrazzeranno per le strade della Maremma e i conducenti si fermeranno a degustare il meglio dell'enologia locale. Tutto questo domenica prossima organizzato dal Club delle Fiat 500 di Garlenda (Savona) e dal Consorzio del Montecucco Doc di Grosseto.

VINI & MODA A MONTENAPO

Nello show room di Valentino le bollicine Ca' Del Bosco. Da Versace il classicissimo Ferrari. Da Etro Bellavista Terra Moretti. Da Ferragamo il Borro. E l'elenco potrebbe continuare. Le griffe di Montenapoleone, la via della moda milanese, hanno rinnovato anche quest'anno il binomio wine & fashion. La "Vendemmia di Montenapoleone" è stato un successo di immagine (e di fatturato).

SALONE DEL GUSTO DEGUSTAZIONI DOC

Grandi annate al Lingotto

Trecento etichette dalla Banca del Vino e incontri con i grandi produttori

Sono 300 le etichette della Banca del vino di Polinzio che Slow Food ha portato a Torino. Su tutti i grandi Baroli, Brunelli e Amaroni. Nel padiglione 1 del Lingotto pagando 50 euro si possono degustare fino a 15 vini. Continua anche la serie di incontri con i produttori. Dopo gli incontri con Bion-

di Santi e Conterno, si prosegue con Antonio Terni della fattoria Le Terrazze a Montepulciano e domani con Gaspere Buscemi "vinificatore artigiano" e Dominique Hauvette passata dall'amore per i cavalli a quello per il vino. Domenica Pierre Overnoy proporrà due bianchi secchi (79 e 99).



Bellezze e sapori al Salone del Gusto di Torino. E' l'evento clou di Slow Food.



GALA S.p.A., nata a seguito della liberalizzazione del mercato elettrico attuata nel 1999, opera nel settore dell'energia ed ha per oggetto sociale:

- la commercializzazione dell'energia elettrica e del gas (quest'ultimo dal 2011)
- lo sviluppo di servizi per il risparmio energetico
- la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili

GALA è sinonimo di energia pulita: infatti è in grado di fornire ai propri clienti energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili ed assisterli per individuare gli interventi che possono effettivamente ridurre i consumi (i costi) energetici. Il settore enologico, anche al fine di competere con maggiore possibilità di successo sui mercati internazionali, vive con grandissima attenzione l'esigenza di orientare la produzione del vino in tutta la sua filiera verso processi altamente qualificati ed ecologici e di ridurre i costi. Una importante componente dei costi è rappresentata dal consumo di energia elettrica.

GALA, in occasione dell'evento "Tre bicchieri" della Guida dei Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso, ha messo a punto per le aziende che operano nel settore enologico una proposta molto interessante denominata "Winenergy D.O.C." che prevede la fornitura di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili con tariffe particolarmente competitive, studiate sulla stagionalità dei consumi di energia che caratterizza questa tipologia di utenze.

Vi invitiamo ad inviare copia della Vostra bolletta energetica a **GALA** che Vi dirà quanto risparmiate con la tariffa "Winenergy D.O.C." messa a punto specificatamente per le aziende che operano nel settore viti-vinicolo, le quali potranno sottolineare nelle proprie iniziative promozionali che utilizzano nei processi per la produzione del vino esclusivamente energia pulita generata da fonti rinnovabili.

PER CONOSCERE MEGLIO GALA, VISITATE IL NOSTRO SITO

» www.galaenergia.it