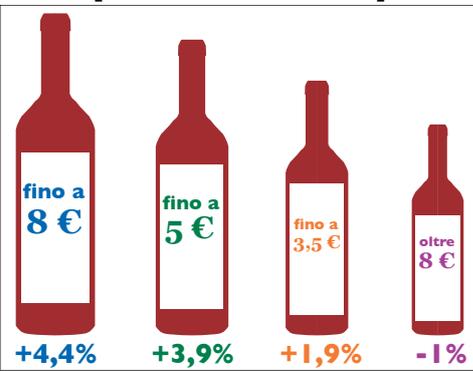


I vini più venduti al super



La percentuale di crescita delle vendite di vino nei supermercati (2010/2009) a seconda delle fasce di prezzo. Fonte: elaborazione Tre Bicchieri.

Anno 1 n. 16 martedì 16/11/2010 S. Margherita

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

Sul Corriere della Sera di oggi il vicedirettore del quotidiano Dario Di Vico riferisce dell'inchiesta dell'Antitrust sul sospetto di cartello nella Grande Distribuzione (Gdo). I piccoli fornitori sarebbero costretti ad accettare super sconti e a pagare pesanti oneri di ingresso pur di avere un minimo di visibilità sugli scaffali.

Il sospetto è assolutamente motivato come ci raccontano spesso i produttori di vino. I quali, d'altro canto, subiscono consapevolmente il "tagliamento" visto che le vendite nei supermercati (fonte Mediobanca) rappresentano ormai una quota del 44,1% della distribuzione (contro un 21,7% dell'orecchia e il 10% delle enoteche e wine bar). Insomma, l'acquisto di vino, anche di qualità, nella distribuzione moderna è ormai un dato consolidato. E non si può più tornare indietro.

Ben venga l'inchiesta dell'Autorità Antitrust sulle centrali di acquisto della Gdo. Ogni controllo è utile per i consumatori, ma anche per i piccoli produttori (quali sono la gran parte degli imprenditori del vino).

Ma è utile che anche i dettaglianti (le enoteche, ad esempio) aderiscano a gruppi di acquisto per migliorare la loro offerta e che i produttori individuino meglio i propri mercati. Le statistiche dimostrano che nella Gdo i vini più venduti sono quelli locali e allora forse è meglio concentrarsi in certe aree piuttosto che spendere cifre da capogiro per entrare in zone lontane e vendere nulla o poco. I supermercati potrebbero anche offrire carte dei vini più interessanti non solo sul prezzo. Insomma, un po' di collaborazione non guasterebbe.

ULTIMORA

DIETA MEDITERRANEA

E' Patrimonio immateriale dell'Umanità. Soddissfatti il ministro Galan e tutte le associazioni agricole.

Vino olio pasta Unesco

E ora pizza e Zibibbo di Pantelleria



di Gianluca Atzeni

È ufficiale: la Dieta mediterranea entra nel patrimonio dell'Unesco. Ci sono voluti due giorni ininterrotti di negoziato a Nairobi, ma ora l'Italia brinda a un risultato storico. La bocciatura incassata nel 2008 è ormai acqua

segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA

MANOVRA ANTICRISI



Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info).

laGIORNATA

I vini bio della Lega

2 a pag. • Su Nuova Ecologia la selezione ambientalista.

Champagne a Pernod

3 a pag. • Remy vende le bollicine per investire nel cognac.

Il 6 e il 7 di Wine Spectator

2 a pag. • Un australiano e un vino della California. Italia al n.8

Vino (sic!) col mango

3 a pag. • Prodotto in Australia, piace ai consumatori asiatici.

Gambero Rosso Channel

Questa sera alle 22.00 in compagnia di Simone Rugiati e le sue ricette. Con il suo programma, Cuoco per una settimana, il giovane ed esuberante chef ci insegna a preparare in anticipo un menù per un'intera settimana, dandoci consigli su come fare la spesa e come utilizzare al meglio tutti gli ingredienti.



NONSOLVINO

Quei birrai della Bassa

Siamo bravi non solo per la dieta mediterranea, ma anche nella produzione della birra. Merito di tre giovanotti di Roncole Verdi di Busseto (sì, proprio la frazione di Parma dov'è nato Giuseppe Verdi) che nel 2008 hanno aperto una birreria (Bir-

rificio del Ducato) e in un paio d'anni hanno collezionato una raffica di premi e attestati internazionali. L'ultimo a Norimberga, capitale della birra: quattro medaglie tra cui un oro per la categoria "Kellerpils", il top.



"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 55112244
mail: newsletter@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma
Progetto grafico Ercreativity (Enrico Redaelli) Milano

Idea, una "wine bag" in tutti i ristoranti

■ Una borsa per portarsi a casa le bottiglie di vino non finite a tavola. L'idea è stata lanciata dalla Coldiretti di Bergamo. L'obiettivo, secondo il presidente Giancarlo Colombi che consiglia ai ristoratori di dotarsi di "wine bag" da consegnare ai clienti insieme al conto, è duplice: non scoraggiare il consumo di vino e, al tempo stesso, garantire la sicurezza stradale dei consumatori. Vediamo che dirà la Fipe.

BIO.1/ I cibi preferiti dai consumatori

■ Sempre più bio nelle tavole degli italiani. Nei primi 9 mesi, rileva l'Ismea, c'è stato un aumento dei consumi dell'11%, che conferma il trend positivo degli ultimi anni (+6,9% nel 2009 e +5,2% nel 2008). Per l'ortofrutta la crescita è stata del 4%. Al contrario -10% per i pomodori e -4,9% per le pere. Più contenuto (+9,5%) l'aumento per pasta, olio extravergine (+20% la spesa) e uova (+7,5%).

BIO.2/ I vini preferiti da Legambiente

■ Legambiente presenta sull'ultimo numero di 'Nuova ecologia' la sua selezione di vini biologici. Tra i preferiti, i bianchi Herse bianco di Pitigliano doc 2009 (Le Fabbre), Irsse Montecucco vermentino doc 2008 (Colle Massari), i rossi Barbera d'Asti Sanpansè docg 2008 (Fratelli Rovero), Estatatura Toscana rosso Igt 2006 (Poderi di Ghiaccioforte). Tra quelli da dessert, il Vin santo del Chianti riserva Doc 2003 (Sorelle Palazzi).

DIETA MEDITERRANEA

Continua da pag. 1 >>>

passata e il Bel Paese esulta assieme a Spagna, Grecia e Marocco. Nella prestigiosa Lista del patrimonio immateriale Unesco si aggiunge così un terzo elemento italiano, dopo l'opera dei pupi siciliani e il canto a tenore sardo. Pane, pasta, frutta fresca, verdure, olio extravergine, il vino: ingredienti che assieme esprimono la cultura di un territorio, sono sinonimo di vita salubre e hanno dato all'Italia il record della longevità in Europa, con una vita media di 78,6 anni per gli uomini e di 84,1 anni per le

donne. E per l'Italia c'è anche un altro vanto: il primato nella produzione di gran parte degli elementi della Dieta, soprattutto pasta, vino e ortofrutta.

La candidatura della Dieta Mediterranea, già presentata quattro anni fa dall'Italia, dalla Spagna, dalla Grecia e dal Marocco, era stata bocciata in quanto per l'UNESCO non erano soddisfatti i requisiti previsti dalla Convenzione del 2003 sul Patrimonio Immateriale dell'Umanità, per cui i quattro paesi decisero di ritirarla. Nel maggio 2009, la candidatura è stata ripresentata, insieme a Spagna, Grecia e Marocco, dall'Italia che ha assunto il coordi-

namento del gruppo di lavoro internazionale, riscrivendo interamente il dossier. "Questo prestigioso successo rappresenta un traguardo storico per la nostra tradizione alimentare e per la cultura dell'intero Paese". Così il ministro Galan, che ha aggiunto: "La proclamazione della Dieta Mediterranea rappresenta una svolta epocale nel processo di valorizzazione di usi e costumi legati alle diete alimentari dei vari popoli". Il Ministero sta ora lavorando, alle candidature de "L'arte della pizza napoletana" e "La coltivazione ad alberello dello Zibibbo di Pantelleria".

ECCO IL 6° E IL 7° DI WINE SPECTATOR



Wine Spectator continua il suo conto alla rovescia verso il miglior vino del 2010. Alle 16,30 di oggi, ha svelato i nomi dei due vini che occupano la sesta e la settima posizione della classifica dei 100 migliori al mondo. Sono: l'americano Paul Hobbs, Pinot Noir Russian River Valley 2008 e l'australiano Shild, Shiraz Barossa 2008.

Alla posizione numero otto troviamo (per il secondo anno consecutivo) l'italiano Flaccianello della Pieve della Tenuta Fontodi. La famiglia Manetti, proprietaria della Tenuta (300 mila bottiglie di vino prodotte all'anno con un giro d'affari di 4 milioni di euro), produce vino biologico e di gran qualità a Panzano (Fi), nel cuore del Chianti.

Il proprietario Giovanni Manetti, ha così commentato con Tre Bicchieri: "E' praticamente impossibile rientrare nella top 10 per due anni consecutivi. Siamo felici". (m.z.)

UNICO 2009 I DATI DELL'AGENZIA

Le dichiarazioni dei redditi 2008 analizzate dagli uffici tributari di Attilio Befera. Molte conferme e tante sorprese.

Quanto guadagnano (per il Fisco) gli agricoltori

di Martina Zanetti

Se uno guarda le tabelle distribuite in questi giorni dall'Agenzia delle Entrate sembra che gli agricoltori italiani siano poveri. Poverissimi. Per dire, i piccoli e i medi, quelli che possono usufruire della cosiddetta "contabilità semplificata", hanno dichiarato nel modello Unico 2009 (che si riferisce al 2008) un reddito di poco superiore a 2mila euro. I grandi, invece, quelli con partita Iva, raddoppiano e arrivano a 4mila euro.

A questo punto si riapre il solito, stucchevole, dibattito a due facce: l'attendibilità delle cifre comunicate dal Fisco e il tasso di fedeltà fiscale degli imprenditori ita-



A sinistra, Attilio Befera direttore della Agenzia delle Entrate. In alto, il ministro Giulio Tremonti.

liani (agricoltori compresi). Fermiamoci ai dati dell'Agenzia guidata da Attilio Befera che, purtroppo, non "splittano" la voce viticoltura e torniamo alla classifica fiscale dei "piccoli", cioè di quelli da 2mila euro all'anno. In questa categoria, i più "ricchi" sono gli agricoltori lombardi (3.400 euro), i liguri e i friulani (2.800 euro) e i piemontesi (2.600 euro).

I più poveri in assoluto i campani (700 euro all'anno). Se passiamo alla categoria "grandi agricoltori" si va dai 6.800 euro dei lombardi ai 2mila euro dei molisani.

Ancora più sorprendente il ranking dei redditi distinti per classe (ma in questo caso i dati si riferiscono all'Unico 2008): solo lo 0,18% degli agricoltori supera il tetto dei 200mila euro e lo 0,27% quello dei 100mila euro.



* **gambero rosso channel**
c'è più gusto in TV.



Un fans club del Rioja in Usa

■ Gli americani vanno pazzi per il Rioja, anche se va ricordato che sono i vini italiani quelli che nell'ultimo periodo hanno aumentato le vendite e le quote di mercato. Gli americani considerano il Rioja il vino con il miglior rapporto qualità prezzo in assoluto. E' nato perfino un fans-club del Rioja, che ha raccolto 70 mila adesioni.



Càceres firmato Paco Rabanne

■ La cantina spagnola Marques de Caceres, gran produttrice di Rioja, compie 40 anni. E per festeggiare si concede un cambio look all'insegna dell'alta moda. E' stato, infatti, il famoso stilista basco Paco Rabanne a disegnare l'etichetta (foto) del Marques de Caceres, Cuvée Especial Reserva 2005.



Australia esporta vino... di mango

■ Il vino di mango australiano (foto) alla conquista del mondo. Sembra uno scherzo ma in Australia lo producono da 16 anni. Pare che risponda perfettamente ai gusti degli asiatici. Infatti, ha già riscosso un certo interesse in Cina. E ora i produttori australiani vogliono aumentare le esportazioni puntando su Singapore.



VINI PREGIATI PER INGLES

Gli inglesi non sono per nulla spaventati dai costi delle bottiglie di vino pregiato. A riportarlo è il Times. Pare, infatti, che le vendite di bottiglie di vino con range di prezzo tra i 30 e i 50 euro siano notevolmente aumentate. Top seller due francesi: Chateau Laroxe 2001, Saint-Emilion (30 euro) e Chateau Batailley, Pauillac (35 euro).

SENZA BORSA CANTINA CHIUDE

Quando l'espansione senza risorse finanziarie può portare al fallimento. La cantina Cosentino della Napa Valley dopo trent'anni chiude i battenti. Nel 1992 aveva iniziato una campagna di espansione comprando vigneti in California, indebitandosi per 20 milioni di dollari (15 milioni di euro). Per finanziare la crescita aveva puntato sulla quotazione alla London Stock Exchange. Quotazione che però non è mai arrivata.

AFFARI & BOLLICINE REMY COINTREAU

La maison francese vende il suo Heidsieck il colosso Pernod tra i possibili acquirenti.

Cognac batte champagne

Per il colosso francese Rémy Cointreau, la vendita di champagne non sarebbe più conveniente. Non quanto l'export di cognac ai cinesi, che ha fatto impennare le vendite del gruppo nei primi sei mesi dell'anno (+18,3% e turnover di 482,2 milioni di euro). Rémy Cointreau ha deciso, quindi, di mettere in vendita i

suoi due storici brand di champagne: Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck. La divisione di champagne di Rémy Cointreau è valutata 320 milioni di euro. Chi la compra? Al momento l'acquirente più papabile è Pernod Ricard, altro colosso francese con brand come Absolut Vodka, Havana Club e Perrier Jouet. (m.z.)



Una confezione natalizia di Piper Heidsieck. In alto, due bottiglie di vino di mango.



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.

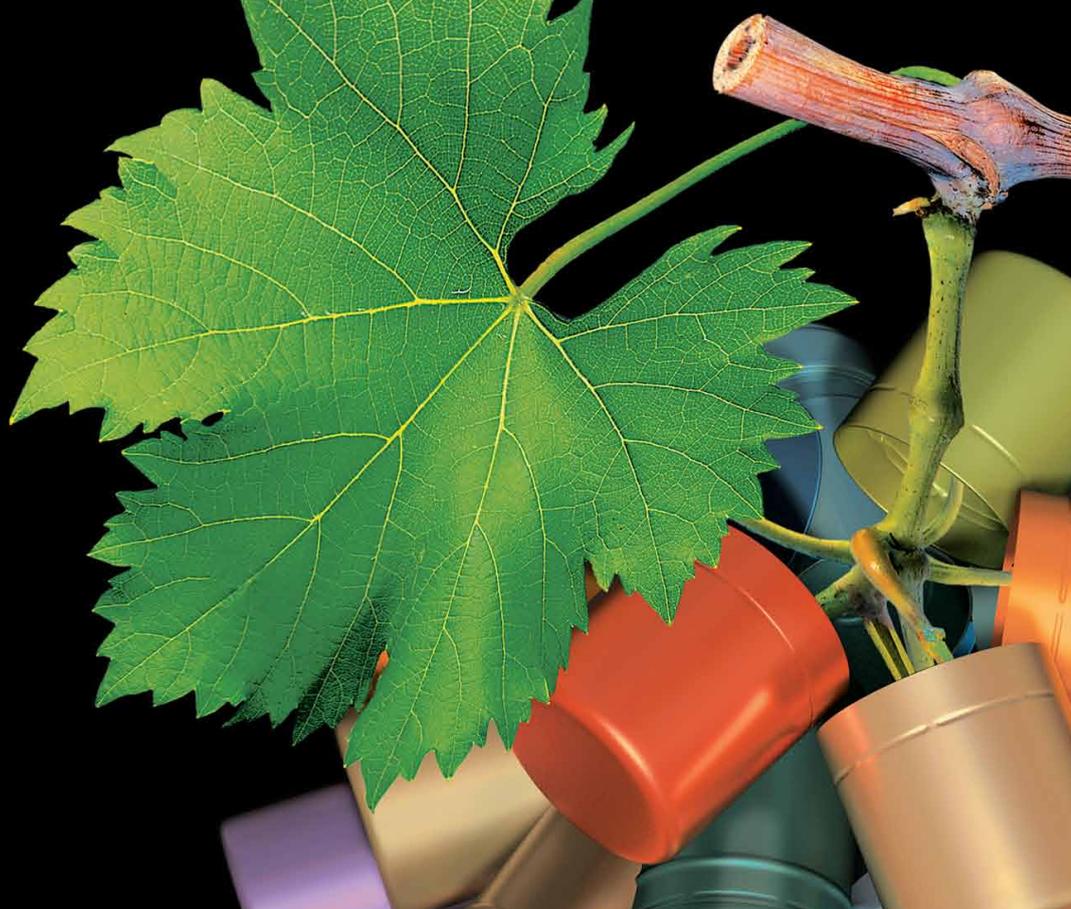
Vi invitiamo ad inviare copia della Vostra bolletta energetica a **GALA** che Vi dirà quanto risparmiate con la tariffa "Winenergy D.O.C." messa a punto specificatamente per le aziende che operano nel settore viti-vinicolo, le quali potranno sottolineare nelle proprie iniziative promozionali che utilizzano 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

www.gualaclosures.com

www.savethewines.com



3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

Dalla Vite alla Vite.

**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

Dal 1954 Guala Closures Group soddisfa le esigenze delle più prestigiose case vinicole, in Italia e nel mondo, personalizzandone le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali. Attraverso le più avanzate tecnologie di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa a rilievo, il Gruppo è in grado di creare per i propri clienti un'identità di marca inconfondibile, elemento fondamentale di una politica di marketing di successo. Più di 2.000 managers, professionisti e tecnici uniti da un'unica passione: proteggere la qualità del vino attraverso una costante ricerca e innovazione che ha portato il Gruppo ad introdurre, per primi sul mercato, una chiusura a vite dotata di banda "Tamper Evident" contro la contraffazione del vino.



Guala Closures Group

Dai Ruffino ai Folonari un secolo di enocultura

■ “Tramandare i valori di una terra e della sua gente attraverso la cultura”. Da questo pensiero espresso più di un secolo fa dal fondatore Ilario Ruffino, nasce quella che ancora oggi è la filosofia dei suoi discendenti. La storia della Tenuta inizia nel 1877 con i fratelli Ruffino i cui destini si intrecciano pochi anni dopo con la famiglia Folonari, oggi in procinto di festeggiare i 100 anni alla guida dell'azienda. Sette le Tenute in Toscana e una in Friuli per 1500 ettari di terreno.



CATTEDRALI DEL VINO POGGIO CASCIANO

Impianti e tecnologie di avanguardia e la collaborazione con l'Università di Firenze.

Vini eccellenti e un libro imperdibile

“Poggio Casciano. Un paesaggio restaurato” è anche il titolo del libro di Paolo Folonari, presidente onorario dei Tenimenti Ruffino. L'opera, curata da Francesco Gurrieri, Edizioni Polistampa, da un lato racconta la storia della villa e delle famiglie che la abitarono, dall'altro rappresenta un accurato studio scientifico per addetti ai lavori.

Il tutto arricchito da intense fotografie, come quella pubblicata qui in alto sopra il titolo, scattate anche dallo stesso Folonari, che testimoniano una grande partecipazione non solo scientifica ma anche affettiva alla vicenda imprenditoriale dell'azienda.

Architetti di tutto il mondo in gara

Sull'onda del successo della mostra di Venezia, l'Ordine degli Architetti di Roma e Gambero Rosso

hanno indetto un concorso internazionale dedicato alla progettazione e alla costruzione di cantine in tutto il mondo. Il bando di gara è pubblicato sul sito www.cattedralidelvino.it. I progetti in gara saranno esposti sempre a Venezia durante la Biennale del 2012.



Prossima fermata, Cantina Cusumano

Nella prossima puntata ci sposteremo in Sicilia alla scoperta della Cantina Cusumano, ideata dall'architetto Fabrizio Ruffino. Elementi fondamentali del progetto sono paesaggio, luce ed ombra, in un fitto dialogo. Tre sono anche le parti che formano l'architettura: un antico baglio dell'Ottocento, la

cantina di nuovo impianto e il giardino storico ricco di agrumi, fichi d'india e olivi.



Le macchine del futuro nella villa rinascimentale

di Loredana Sottile

Immergersi in un'atmosfera antica e allo stesso tempo ammirare una tra le cantine più all'avanguardia del nostro Paese. Basta andare a pochi chilometri da Firenze, nella Tenuta Poggio Casciano del gruppo Ruffino, perché questo connubio diventi una realtà. D'obbligo una visita alla bellissima villa rinascimentale dove si respira aria di storia e di arte.

L'odore di vino, invece, arriva già al piano di sotto, dove la suggestiva barriera si unisce alla nuova cantina di vinificazione attraverso uno scenografico tunnel sotterraneo. Qui la temperatura e l'umidità sono controllate da un sofisticato impianto di climatizzazione, mentre nella cantina di vinificazione i tini di acciaio inox di moderna concezione garantiscono un processo di fermentazione ideale per i vini della Tenuta. Prova dell'attenzione che la famiglia Folonari (alla guida dell'azienda dal 1913) dimostra per il futuro della viticoltura è la collaborazione con l'Università d'Agronomia di Firenze. Tra i frutti più pre-



ziosi di questo sodalizio vi è la “mappatura agroclimatica”, una ricerca all'avanguardia che, grazie al monitoraggio dei vigneti fatto da 40 speciali stazioni idroclimatiche, permette di registrare le temperature, le precipitazioni, il grado di umidità e le radiazioni solari.

La ricerca è supportata anche dallo studio sulla composizione del terreno nei vari vigneti, con lo scavo di circa 100 profili a una profondità di almeno 150 cm, per determinare il grado di fertilità, il contenuto in sostanza organica, il pH e i diversi elementi nutritivi presenti

I documentari sulle più belle cantine d'Italia vanno in onda su Gambero RossoChannel. Oggi è la volta della Tenuta di Poggio Casciano (13.30, 17.30 e 23.00).

nei vari vigneti. Lo scopo è quello di determinare i vari vitigni con relativo portainnesto oggi coltivati a Poggio Casciano, studiandone le risposte ai diversi microclima.

Dopo questo “percorso scientifico- tecnologico”, la visita di Poggio Casciano può concludersi in cantina con una nuova immersione nel passato, davanti al basamento dell'antico torchio, baluardo del ricco passato della Tenuta e testimone di come i lungimiranti adattamenti dettati dalla moderna agricoltura, trovino comunque fondamento sulla struttura storica originaria.



Dalla Vite alla Vite.

 Guala Closures Group

www.gualaclosures.com www.savethewines.com



ROSSO

1472
1472
1472
1472
1472



**CHIANTI DOCG 2009, CHIANTI CLASSICO DOCG 2008,
TOSCANA IGT 2005: UNA STORIA, GRANDI VINI.**

Una storia fatta di piccoli gesti quotidiani e straordinari, di passione, di progetti e di idee sempre nuove. Banca Monte dei Paschi di Siena è la prima nel mondo a presentare una linea di vini firmata dal suo sigillo e dal suo anno di fondazione: 1472.



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472