

## Il vino a novembre sale

bianco 9°-11° € 3,38 (+5,3%)

rosso 9°-11° € 3,15 (+13,3%)

bianco 12°-13° € 2,05 (+10,8%)

rosso 12°-13° € 2,60 (+4,8%)

L'andamento dei prezzi del vino nella seconda settimana di novembre (rilevazione Ismea, vedi pag. 2)

Anno 1 - n. 17 - mercoledì 17/11/2010 - S. Gregorio

**TRE BICCHIERI**  
il quotidiano dei professionisti del vino  
**GAMBERO ROSSO**

www.gualaclosures.com  
www.savethewines.com



**Dalla Vite alla Vite.**

**Guala Closures Group**

## ESCLUSIVO PARLA DE CASTRO

Oggi il commissario Ciolos presenta la riforma della Pac alla Commissione dell'Europarlamento. Il suo presidente anticipa a Tre Bicchieri che cosa cambierà.

# LA MIA AGENDA VINO

## Nuove regole Ocm e semplificazione

### laGIORNATA

#### Prezzi vino di Ismea

a pag. **2** • Quotazioni in salita anche del 13% per i rossi.

#### L'Unesco a Pantelleria



a pag. **2** • I produttori di Zibibbo incontrano i delegati.

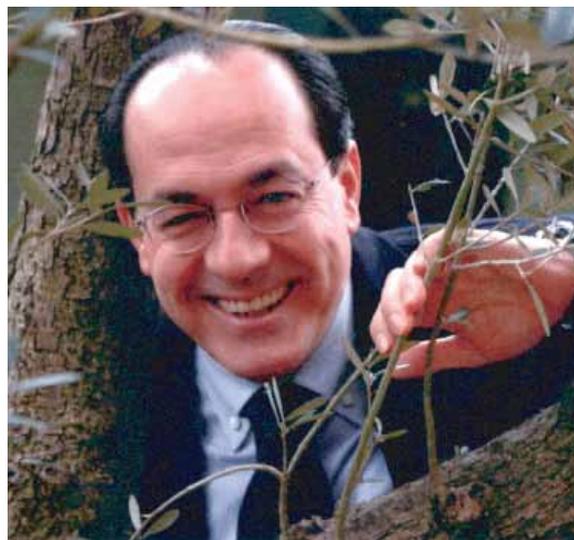
#### Il radar enoteca

a pag. **2** • Intervista al presidente di Vinarius. Che lancia l'idea...

#### Il più caro del mondo



a pag. **4** • Un Bordeaux aggiudicato a 224mila euro a Ginevra.



Paolo De Castro, presidente Commissione Agricoltura dell'Europarlamento

di Giuseppe Corsentino

**C**omincia oggi alla Commissione Agricoltura del Parlamento europeo la discussione sulla nuova Pac (e quindi anche sulla nuova Ocm Vino). Molte cose cambieranno: dalla fine dei contributi alla distillazione alla liberalizzazione dei diritti di impianto. Con quali conseguenze? Tre Bicchieri ne ha parlato con il presidente della Commissione Paolo De Castro.

**Qual è la sua agenda enologica, presidente?**

Si comincia oggi a parlare della Pac 2015, ma un altro importante capitolo riguarda la nor-

Segue a pag. 2 >>>

### laVIGNETTA



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

## Bianco & Rosso

di Massimo Bottura



“La dieta mediterranea è la nuova cucina italiana, si lega alle stagioni, alle piccole realtà produttive, al territorio. Noi cerchiamo sempre di più una cucina sana, senza grassi. Perché quelli che una volta stavano nei campi, oggi siedono dietro una scrivania. Le tecniche che possediamo servono per esaltare proprio questa cucina sana. Dobbiamo accorciare la filiera, aiutare i contadini, favorire il giusto prezzo. Così preserviamo il futuro. E il futuro in cucina è l'etica, non l'estetica.”

(dal Corriere della Sera di oggi)

di Gennaro Esposito



“La dieta mediterranea è moderna e attuale, predilige i prodotti freschi, frutta, verdura, legumi, pesce, pasta, olio, gli alimenti che devono stare poco in frigo. Il problema è la grande distribuzione che deve soddisfare la richiesta di consumare tutto e sempre. Ma se un pelato contiene acidi citrici e se un olio non è extra-vergine, consumati giorno dopo giorno ci daranno dei problemi. Le grandi catene dovrebbero proporre prodotti locali, stagionali. A Treviso un bel radicchio, a Napoli il cipollotto nocerino”.

(dal Corriere della Sera di oggi)

### TRE BICCHIERI

#### OGNI GIORNO ALLE 17 SUL SITO DEL GAMBERO ROSSO

Tre Bicchieri è un quotidiano on line. Che arriva in formato pdf al proprio indirizzo di posta elettronica. Ma se volete leggerlo in anteprima potete andare sul sito del Gambero Rosso [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

### NONSOLOVINO

#### Cioccolato svizzero? No, italiano

Cioccolati d'Italia. Le strade del cioccolato. Cioccolaterie Aperte. E non poteva mancare la sigla anglofila: Fine Chocolate Organization, anche se i suoi promotori sono la Confartigianato e la Cna. La presentazione del progetto “Cioccolati d'Italia” (oggi a Roma) espone un coté di firme che riempie tutto il cartoncino d'invito. Ci sono anche le Camere di

Commercio, l'Unioncamere e tanti altri. Segno che quest'altra bontà nazionale, il cioccolato artigianale, è ben presidiato. E che la maestria dei “maestri cioccolatieri” italiani non ha niente da invidiare alla competenza dei loro colleghi d'Oltralpe. Come dice una pubblicità: chi l'ha detto che il buon cioccolato è solo svizzero?



“Quando non c'è energia non c'è colore, non c'è forma, non c'è vita”

- Michelangelo Merisi detto il Caravaggio -

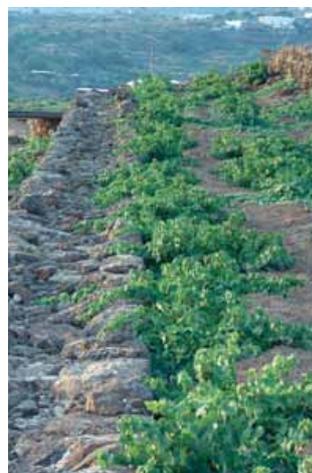
[www.galaenergia.it](http://www.galaenergia.it)



**Direttore responsabile** Daniele Cemilli  
**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

## Zonin compra il 12% della Fiera di Verona ?

■ “Stiamo valutando” dice prudente Gianni Zonin, presidente della Popolare di Vicenza e uno tra i più grandi viticoltori italiani. Zonin, come riferisce oggi il Corriere della Sera, sta valutando il possibile acquisto di una quota (il 12?) dell'ente Fiera di Verona, controllato dal Comune. Il valore della partecipazione, sempre secondo il quotidiano, sarebbe di circa 20 milioni di euro. Ma il vero valore della Fiera è il Vinitaly, l'evento top del vino italiano.



## Zibibbo di Pantelleria, tutto pronto per l'Unesco

■ Dopo la Dieta mediterranea, anche la coltivazione della vite ad alberello dello zibibbo di Pantelleria nel patrimonio Unesco. “Sarebbe la difesa di una unicità territoriale e un grande vantaggio per l'economia pantese”, dice il presidente del Consorzio Pantelleria Doc, Giuseppe Lo Re. Le riunioni tra istituzioni, produttori e tecnici di Mipaaf e Unesco ci sono già state e il dossier sarà completato appena il Comune invierà gli ultimi documenti. L'alberello è coltivato in buche circolari profonde sino a 50-60 cm, per difenderlo dal vento.

**PARLA DE CASTRO**  
Continua da pag. 1 >>>

mativa sul vino biologico. Grazie ad un gioco di squadra, siamo riusciti a far ritirare la proposta di alcuni Stati che tendeva a uniformare le quantità di solfiti rendendo meno distinguibile il vino biologico dal tradizionale.

### Ma lei è soddisfatto di quanto ha fatto l'Europa per il vino italiano fino ad oggi?

La riforma dell'Ocm Vino entrata in vigore due anni fa è stata il risultato di un negoziato lungo e difficile. Per l'Italia, ricordo l'accoglimento di alcune importanti istanze come l'aumento delle risorse di circa 60 milioni di euro, l'esclusione della possibilità di vinificare nel territorio dell'Unione i mosti provenienti dai paesi terzi...  
**Dop e Igp, le nuove regole. I produttori "rumoreggiano" sulla questione dei controlli.**

A dicembre la Commissione presenterà la sua proposta. Da un lato il regolamento sulle regole delle Do, delle Ig e specialità tradizionali garantisce; dall'altro l'introduzione di nuovi standard sul regolamento Ocm.

### Semplificazione, chiedono i produttori. Ma per farla bisognerebbe mettere sulla stessa piattaforma informatica i database regionali. Come se ne viene fuori?

Il Parlamento ha approvato una proposta di risoluzione del relatore Ashworth. Un dispositivo articolato in cinque capitoli dove sono stabiliti i principi per ridurre il carico amministrativo delle aziende agricole e a sviluppare il processo di semplificazione.

**INTERVISTA ESCLUSIVA** **VINARIUS**

Il presidente Giuseppe Bonfio spiega come sono cambiati i gusti dei consumatori. E lancia un'idea...

# L'enoteca? Un'antenna per captare il mercato

di Maria Presti

**V**inarius con più di 100 enoteche iscritte, è la maggiore associazione del settore. Un punto di osservazione ideale per capire il mercato. Tre Bicchieri ne ha parlato con il suo presidente Giuseppe Bonfio.

### Presidente, l'enoteca è un negozio come gli altri?

L'enoteca, insieme al ristorante, è l'anello finale della filiera commerciale del vino. Noi divulghiamo il vino e lo comunichiamo, ma è vero che i consumatori ci comunicano qualcosa. Basta ascoltarli.

### Un esempio di questa comunicazione "binaria"?

Per esempio quando i consu-

**Giuseppe Bonfio, presidente di Vinarius. "Dobbiamo tornare a fare i talent scout sul territorio".**



matori ci hanno fatto capire che i vini di stile parkeriano erano passati di moda.

### I clienti dicevano questo?

Il cliente spesso non ha gli strumenti tecnici di valutazione ma capisce immediatamente se un vino gli piace oppure no. Ebbene, dopo una prima fase di entusiasmo, il consumatore ha lasciato perdere.

### Come ha fatto?

Non comprendoli più. Si era stancato. Noi abbiamo ignorato il messaggio.

### Il consumatore non è immobile, quindi.

Tutt'altro. In questo momento il consumatore si muove con circospezione. Non rinuncia all'acquisto e non è intimorito dal prezzo ma vuole capire bene ed essere convinto di ciò che sta acquistando. Molto più che in passato il meccanismo mentale è il cosiddetto "value for money".

**OSSERVATORIO ISMEA** **I PREZZI**

Per tutte le tipologie di vino aumenti compresi tra il 5 e il 13% rispetto allo stesso periodo del 2009. Produttori soddisfatti.

## Altro rialzo nella seconda settimana di novembre. Se ne giovano i rossi

**Mercato ancora in crescita, nella seconda settimana di novembre, per vini comuni e indicazioni geografiche. La domanda, rileva l'Ismea, pare aver assorbito gli aumenti dei listini, con trattative più consistenti rispetto alle quantità trattate. Una nota particolare, sottolinea l'I-**

**stituto guidato da Arturo Semerari (foto), per i prodotti da uve a bacca rossa, soprattutto se dotati di buona intensità di corpo e colore. Per i vini a denominazione d'origine non ci sono aumenti, perché questa tipologia non è ancora pronta per il consumo. Negli ultimi 7 giorni, i bian-**

**chi 9/11° si sono attestati a 3,38 euro l'ettogrado contro 3,36 della scorsa settimana. Stabile il prodotto a 12/13°. Tra i rossi: +2% per le basse gradazioni e +1,2% per le alte, a quota 2,60. Per tutti, aumenti tra 5% e 13% sullo stesso periodo 2009.**

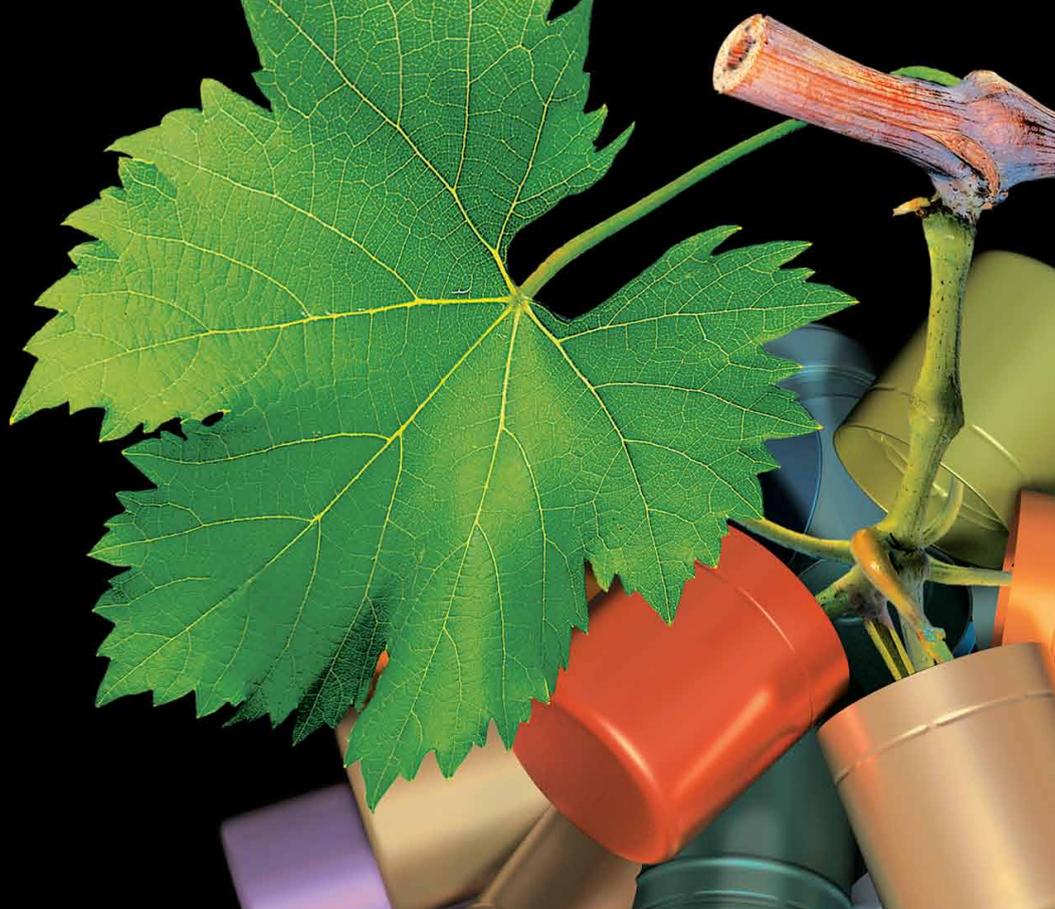


**\* gambero rosso channel**  
c'è più gusto in TV.

SOLO SU sky CANALE 411 CHIAMA 02 70 70

[www.gualaclosures.com](http://www.gualaclosures.com)

[www.savethewines.com](http://www.savethewines.com)



3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

# Dalla Vite alla Vite.

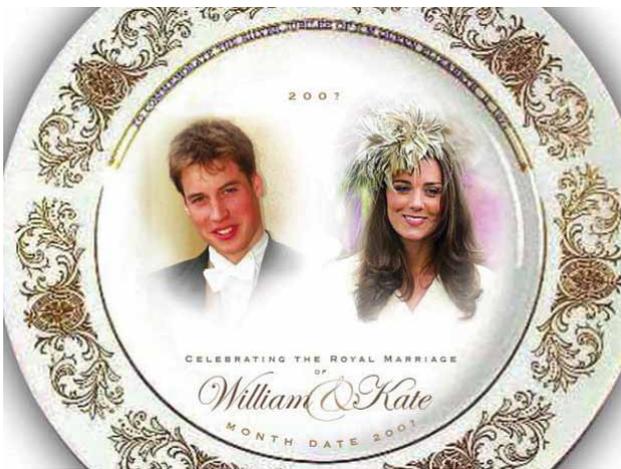
**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE  
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

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*

## Altri due californiani nella lista di Wine Spectator

Il conto alla rovescia di Wine Spectator continua. Oggi sono state svelate la quarta e la quinta posizione. Si tratta di due vini californiani. Al quinto posto: Altamura Cabernet Sauvignon Napa Valley 2007 prodotto in una piccola area chiamata Wooden Valley. Al quarto Revena Cabernet Sauvignon St. Helena 2007. Ad oggi la top 10 è composta da un francese, un portoghese, un italiano, un australiano e ben tre californiani. Domani altre due posizioni. Ci sarà un vino italiano?



## Krug o Bollinger al matrimonio reale di William e Kate?

Al Royal Wedding del principe William con Kate Middleton, quale champagne sarà servito agli eccellentissimi ospiti? Gli esperti del Times si interrogano: Krug e/o Bollinger? Probabilmente i due fidanzati opteranno per le stesse etichette scelte dal Principe di Galles e da Diana. Al matrimonio di Carlo e Diana del 1981, infatti, era stato servito un Krug del 1969. Sempre i "wine editor" del Times suppongono che il Bollinger accompagnerà "l'addio al celibato" di William. Esattamente come aveva fatto il padre, Carlo, che con i suoi amici più cari aveva bevuto un magnifico Bollinger del 1975. (m.z.)

## I ROSSI SENESI A SHANGAI

Le eccellenze della provincia di Siena, a cominciare dal vino, negli spazi espositivi di Yishang a Shanghai. Soddisfatto l'assessore provinciale all'economia Tiziano Scarpelli soprattutto per la "relazione enologica" che è riuscito a creare (grazie alla collaborazione con Enoteca Italiana) con la scuola del vino di Yishang, attiva da due anni.

## E' AOC IL VINO DELL'ALVERNIA

Il vino caratteristico della regione francese dell'Alvernia ha ottenuto la certificazione Aoc (appellation d'origine contrôlée) dall'Inao, l'istituto nazionale che si occupa dell'origine e della qualità della viticoltura. Il "Cote d'Alvergne" è il dodicesimo vino ha ottenuto il marchio di qualità con gran soddisfazione dei produttori della zona che si estende per circa 400 ettari attorno al capoluogo dell'Alvernia, Clermont Ferrand.

ASTE MILIONARIE

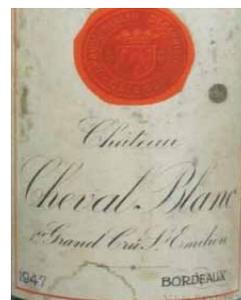
CHRISTIE'S

Una imperial di Cheval Blanc del '47 aggiudicata per 224mila euro a Ginevra.

# Il vino più caro del mondo

La stagione delle aste di vino continua a segnare nuovi record. Ieri, all'asta di Christie's a Ginevra è stata venduta per 224 mila euro (quasi mezzo miliardo delle vecchie lire) una bottiglia di Cheval Blanc del 1947 (una imperial da 6 litri). Probabilmente uno dei migliori vini del mondo dal potenziale di invecchiamento

di almeno altri 50 anni. Quello di ieri è il novo record mondiale. Anche se la vera medaglia d'oro spetta ancora allo Chateau Lafite-Rothschild del 1969 (in formato classico da 0,75 litri) battuta per 170 mila euro, ad un'asta di Sotheby's ad Hong Kong meno di un mese fa. (m.z.)



Un particolare dell'etichetta del Cheval Blanc 1947 "battuto" ieri a Ginevra.



## 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 risparmiare 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](http://www.galaenergia.it)

**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