



Anno 1 n. 18 giovedì 18/11/2010 S. Patrolo

TRE BICCHIERI
 il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

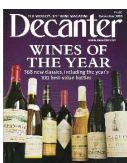
www.gualaclosures.com
 www.savethewines.com

Dalla Vite alla Vite.
 Guala Closures Group

Bianco & Rosso

Puntualissime la rivista inglese Decanter e quella americana Wine Spectator ci presentano i migliori vini dell'anno. La selezione anglosassone riguarda 568 etichette, in cui si evidenzia la classifica dei primi 100 per il rapporto qualità prezzo. I vini assaggiati sono suddivisi dal mensile britannico secondo le denominazioni di appartenenza e a ciascun vino viene data la menzione "Decanter Award" o "Highly recommended". Wine Spectator fornisce, invece, la classifica dei Top 100, selezione che tiene in considerazione gli aspetti qualitativi, economici, di reperibilità e di fascino che il vino possiede. Non è certo un'Italia da brindisi quella che vien fuori dalle classifiche.

I vini presi in esame dal mensile britannico sono i Chianti Classico Riserva '06, le Barbera d'Alba '07 e '08 e i Barolo '06. Sono 90 le etichette selezionate e sono solo 13 i vini italiani evidenziati nella classifica "The best Value 100." Veramente troppo poco per denominazioni così importanti. Ancor più deludente la selezione americana nella quale un solo vino italiano entra nella Top Ten e si piazza, pensate, all'ottavo posto. Primo posto per un californiano in compagnia di altri quattro vini americani e solo un'etichetta per la Francia e il Portogallo per una Top Ten tanto campanilista quanto poco credibile.
 (giuseppe carrus)



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

WINE SPECTATOR LA LISTA DEI PRIMI 10

Deluse le aspettative dei produttori italiani (l'anno scorso erano quattro). I francesi retrocessi dal terzo al decimo posto

Il vino n.1 è americano
Al 2° posto l'Australia. Italia all'8°



Finalmente al completo la classifica stilata da Wine Spectator sui 100 vini Top al mondo. Qualche ora fa è stato reso noto il numero uno, il James Berry Vineyard Paso Robles 2007 dell'azienda californiana Saxum. Non si può non nascondere la delusione per il risultato ottenuto dall'Italia, che vede solo un vino comparire tra i primi 10. È il toscano Flaccianello della Pieve '07 di Fontodi posizionato all'ottavo posto. L'anno scorso erano ben quattro i vini italiani a comparire, mentre ricordiamo il 2006 quando il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova '01 di Casanova di Neri fu proclamato il numero 1 Ecco la lista completa:

- 1 - Saxum, James Berry Vineyard Paso Robles 2007 (California)
- 2 - Two Hands, Shiraz Barossa Valley Bella's Garden 2008 (Australia)
- 3 - Peter Michael, Chardonnay Sonoma County Ma Belle-Fille 2008 (Cal)
- 4 - Revana, Cabernet Sauvignon St. Helena 2007 (California)
- 5 - Altamura, Cabernet Sauvignon Napa Valley 2007 (California)
- 6 - Paul Hobbs, Pinot Noir Russian River Valley 2008 (California)
- 7 - Schild, Shiraz Barossa 2008 (Australia)
- 8 - Fontodi, Colli della Toscana Centrale Flaccianello 2007 (Italia)
- 9 - C ARM, Douro Reserva 2007 (Portogallo)
- 10 - Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape White 2009 (Francia)

NONSOLVINO

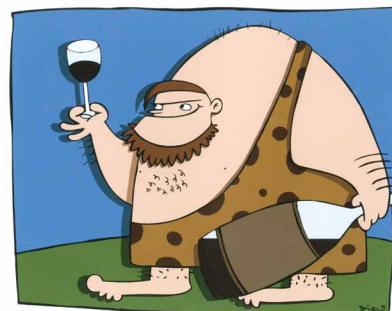
Peroni, che ha fatto storia

Un film storico, in bianco e nero, "Uno su tre" di Scopinich, girato nel 1955 "nell'allora nuovo stabilimento della Birra Peroni a Napoli" (come ricorda con un pizzico di pudore il comunicato stampa dell'azienda), è forse il più bel omaggio all'eccellen-

za dell'industria alimentare italiana. Un'eccellenza che ha cambiato bandiera perché anche la Peroni, come tante altre grandi aziende del settore, non è più italiana. E' la branch italiana di una multinazionale. La birra è buonissima.

laVIGNETTA

PRIMITIVO DI MANDURIA



Vedi notizia a pagina 2. Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info).

laGIORNATA



Le nuove DOCG

a pag. 2 • Esultano i produttori della Puglia e dell'Elba.



Champagne naufragato

a pag. 3 • Etichette rare in fondo al Baltico. Vanno all'asta.

De Castro vs Tremonti



a pag. 2 • Ma anche contro Ciolo per alcuni punti della Pac.

Assaggiare in enoteca



a pag. 3 • A Londra si può assaggiare il vino prima di comprarlo



"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 Ecreativity (Enrico Redaelli) Milano

Un'alleanza vinicola Veneto-Sicilia

■ Valpolicella e Inzolia, Nero d'Avola e Bardolino. I grandi vini di Veneto e Sicilia assieme per costituire "una potenza commerciale ed enologica di caratura mondiale". Forte di questa convinzione, l'assessore veneto all'Agricoltura, Franco Manzato, ha lanciato a Palermo, durante il IV Forum vitivinicolo di Cia, una proposta: "Cari amici siciliani, alleiamoci". E se lo dice un assessore leghista...

A Milano 160 vini della Maremma

■ Approda a Milano il Maremma Wine Shire, il salone delle eccellenze enologiche maremmane che proporrà degustazioni di vini provenienti da circa 160 diverse realtà tra aziende e consorzi e che si pone come punto di riferimento dell'intera gastronomia del territorio. Tra gli organizzatori la Camera di Commercio di Grosseto. L'appuntamento è per domenica e lunedì al centro 'La Pelota', in via Palermo, nel cuore di Milano.

A Faenza 140 vini dell'Emilia Romagna

■ Un viaggio del gusto. Questo è Enologica 2010, festa della comunità del cibo e del vino dell'Emilia Romagna, in programma da domani a domenica a Faenza (Ravenna). Sono 140 le cantine espositrici, per un programma che comprende 50 eventi, tra degustazioni, convegni, libri e cooking show. In vetrina, tutte le eccellenze dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna. Al primo posto, naturalmente i grandi vini della regione.

**Quattro nuove DOCG
Esultano la Puglia e l'isola d'Elba**

di Gianluca Atzeni

Salgono a 55 i vini italiani a marchio Docg dopo l'ok del Comitato nazionale vini a quattro nuove Denominazioni d'origine controllata e garantita. Sono il Primitivo di Manduria dolce naturale; lo spumante Alta Langa; l'Elba Aleatico passito e il Dogliani, che ha accorpato le denominazioni Dolcetto di Dogliani superiore (o Dogliani), Dolcetto di Dogliani e Dolcetto delle Langhe monregalesi. Esultano i Consorzi. Con l'Aleatico, la Toscana porta a otto le sue Docg: "Siamo molto soddisfatti" - dice il presidente del Consorzio vini Elba, Marcello Fioretti - attendiamo ora la pubblicazio-

ne del decreto ministeriale". L'Aleatico è il vino più rappresentativo dell'Elba: su 270 ettari di vigneto totali, quelli iscritti a Doc Elba sono 165, di cui 40 ad Aleatico. Ogni anno vengono prodotte circa 100mila bottiglie con un giro d'affari di 1,5 milioni. Cuneo e Mondovì avranno finalmente un'unica Docg. "E' un risultato che rafforza il percorso della nascente 'Strada del vino Dogliani' - osserva l'assessore all'Agricoltura del Comune di Dogliani, Attilio Pecchenino -. Un binomio che, se ben sfruttato, darà risultati nei termini di promozione del territorio". Per la Puglia si tratta della prima Docg in assoluto. "Siamo orgogliosi -

dice il presidente del Consorzio del Primitivo di Manduria, Roberto Erario - perché al nostro ricco medagliere si aggiunge questa eccellenza enologica che darà sicuri vantaggi commerciali. Ed ora, puntiamo ad elevare a Docg il primitivo secco". Il via libera del Comitato vini "è un bel segnale - afferma il presidente del Consorzio Alta Langa, Vallarino Gancia - e ora si attende la firma del ministro. E' un grande riconoscimento a uno spumante di nicchia e grande qualità (70 ettari, 50 produttori e 350mila bottiglie) che torna al suo storico territorio d'origine".

LA SIGNORA DEL VINO AL QUIRINALE

Maria Cristina Loredana Rizzardi è Cavaliere del Lavoro. La titolare dell'Azienda vitivinicola Guerrieri Rizzardi di Verona produttrice dei vini veronesi Bardolino, Valpolicella, Soave e Valdadige ha ricevuto l'onorificenza dal presidente Napolitano, al Quirinale. Tra i 25 nuovi cavalieri: Gian Domenico Auricchio, Sebastiano Pitruzzello, Carlo Pontecorvo e Michele Rubino.

EUROPA VERDE PARLA DE CASTRO *Il presidente della Commissione Agricoltura dell'Europarlamento critica il commissario e polemizza con il ministro dell'Economia.*

"Ciolos, ecco dove sbagli. Tremonti, non c'è solo il latte"

di Giuseppe Corsentino

Prima dell'incontro con i giornalisti a cui spiegherà che cosa non funziona, secondo lui, nella nuova Pac illustrata stamattina dal commissario Dacian Ciolos nella riunione plenaria del Parlamento Europeo, Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura, ha parole di fuoco per il ministro dell'Economia Giulio Tremonti che (rivela a Tre Bicchieri)

ri) "ha inseguito tutto il pomeriggio di ieri il commissario Ciolos e sa perché? Per perorare la causa dei Cobas del latte, poche decine di produttori fuorilegge, mentre il problema vero è il blocco del bilancio 2011 dell'Unione, per il veto di Gran Bretagna, Olanda e Svezia: blocco che rischia di congelare anche i flussi finanziari della Pac come gli aveva opportunamente ricordato in una lettera il

presidente di Federalimentare, Auricchio". De Castro non è uomo di polemiche, ma quando si tratta di difendere gli interessi dei produttori italiani va sempre dritto al punto. Per esempio i nuovi criteri di finanziamento della Pac che in termini economici vuol dire 54 miliardi, di cui 6,3 per l'Italia. De Castro contesta Ciolos: "La sua proposta non chiarisce se sarà istituito un sistema per

riequilibrare gli effetti distorsivi derivanti dai nuovi criteri di distribuzione delle risorse". Detto in parole più semplici, i fondi Pac non debbono tenere conto solo della superficie coltivata, ma anche di altre variabili come il valore aggiunto e l'occupazione. Nell'immediato, conclude De Castro, l'importante è sbloccare il bilancio 2011. Se no, sono guai seri.



Paolo De Castro presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo.

CENTO MILIONI DEL CIPE PER L'AGRICOLTURA

In arrivo nuovi fondi per agricoltura e territorio. Il Cipe ha approvato la ripartizione proposta dal ministro dell'Agricoltura, Giancarlo Galan, dei 100 milioni per l'agroalimentare: 64 milioni andranno al settore zucchero, 4 all'ovicaprino, 15 alla pesca, 4 al rifinanziamento del piano d'azione dell'agricoltura biologica e 6 al supporto dei controlli su pesca e agricoltura. Altri 177 milioni sono destinati alle opere irrigue e alla bonifica nelle regioni del Mezzogiorno.

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

SOLO SU sky CANALE 411 CHIAMA 02 70 70

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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 Bargoni, 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

Beaujolais 1 Gran festa a Lione

■ Tre, due, uno... Beaujolais! Come ogni anno, dal 1985, il terzo giovedì di novembre è sacro per i francesi. A mezzanotte tutti in piazza a festeggiare il Beaujolais Nouveau. Ieri notte solo a Lione, capoluogo del Beaujolais, sono stati consumati 1820 litri di vino. Una degustazione gratuita, come l'ha definita il quotidiano Les Echos.

Beaujolais 2 Imbottigliato nel Pet

■ In Giappone anche il Beaujolais subisce i colpi della deflazione. Feste sotto tono e vino imbottigliato nella plastica. Il Beaujolais, considerato un prodotto luxury, da quest'anno è stato declassato. Sarà, infatti, venduto a prezzi "stracciati" e in bottiglie di plastica. Non si troverà più solo nelle enoteche ma anche in supermercati e discount. (Nella foto, giapponesi fanno il bagno nel Beaujolais)



UK, ASSAGGI IN ENOTECA

Assaggiare e poi comprare. In tempi di crisi, anche le enoteche (di Londra) fanno come i salumai. Versano un sorso e aspettano l'ok del cliente. Poi la vendita. Da Sampler, da Vagabond Wines o da Selfridges (alcune delle enoteche più importanti della capitale inglese) è possibile degustare decine e decine di vini prima di comprarli.

SPAGNA, RIOJA IN BOCCETTA

Vino o profumo? La Bodegas Sonsierra, cantina spagnola a San Vincent nel cuore della Rioja, ha creato una confezione molto particolare per il suo nuovo vino: "Profume de Sonsierra 2007". Il Rioja dentro una bottiglia a forma di boccetta di profumo. Divertente anche il packaging, che conterrà una brochure con descrizione della cantina e delle caratteristiche organolettiche del vino.

NAUFRAGI ENOLOGICI MAR BALTICO

Casse di Veuve Cliquot e di Juglar del XIX secolo in una goletta. Andranno all'asta.

Champagne sotto il mare

Un tesoro di champagne è riemerso dopo 150 anni dal Mar Baltico. In una goletta naufragata nell'arcipelago finlandese delle Isole Aland, sono state ritrovate 168 bottiglie di bollicine. Si tratta di Veuve Cliquot databile tra il 1832 e il 1844 e di Juglar (champagne non più prodotto) del 1829. La cosa sorprendente è che buo-

na parte delle bottiglie è in ottime condizioni. Quasi pronte per essere stappate e bevute. Ed è probabile che le bottiglie "naufraghe" diventino preda di collezionisti. Cosa che si augura il Governo delle Isole Aland che ha intenzione di metterle all'asta. Il Financial Times azzarda già la quotazione: 50 mila euro a bottiglia.



Le bottiglie di champagne trovate sotto il mar Baltico.



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

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*

L'architetto che usa i materiali della storia

■ Fabrizio Ruffino (foto), architetto palermitano, si occupa di urbanistica, progettazione e allestimenti museali, teatrali e fieristici. Nel 1999 con un gruppo di altri architetti fonda nel capoluogo siciliano lo studio Archimedia. Poi, nel 2005, dà vita al gruppo Ruffinoassociati, i cui progetti si basano soprattutto sul colore, le venature, la luce e tutto ciò che esalta e caratterizza la materia.



CATTEDRALI DEL VINO CANTINA CUSUMANO Tradizione e tecnologia d'avanguardia nella straordinaria azienda di Partinico (Palermo).

Il Sàgana nell'Olimpo dei Tre Bicchieri



Monumentale il Sàgana (Nero d'Avola) prodotto nella Cantina Cusumano che con l'annata 2008 ha conquistato i "Tre Bicchieri 2011".

Il suo forte carattere è preannunciato dal colore rubino, per poi essere confermato dalle intense note di gelsi neri, liquirizia e humus.

Eleganti i tannini per una chiusura di gran classe.

Si beve sui treni delle ferrovie svedesi

Cusumano è stata scelta dalle Ferrovie Reali Svedesi come fornitore ufficiale per le sue carrozze ristorante. Il vino prescelto è l'Angimbè (Insolia 70% e Chardonnay 30%) inserito nel formato 375 cl nella carta vini dei treni di media-lunga percorrenza delle ferrovie.



Prossima fermata, Cantina Petra

Prossima destinazione, martedì 23, la Cantina Petra di Livorno, progettata dall'architetto Mario Botta. "Petra" si presenta al visitatore con l'immagine di un cilindro di pietra sezionato. Il

volume centrale costruito con una forte immagine plastica e le "barchesse" ai lati, reinterpreta la tipologia delle grandi ville della campagna toscana, e come quelle è impreziosito dai vigneti.



Nel baglio, il vino nasce tra odori millenari

di Loredana Sottile

La tradizione siciliana sposa lo stile di ultima generazione nella Cantina Cusumano di Partinico. A trionfare è un minimalismo mediterraneo fatto di materia, pietre naturali e tipologie architettoniche, frutto di millenni di diverse dominazioni in Sicilia, ognuna delle quali ha saputo lasciare qualche traccia di sé. Su questa base si è innestato l'estro dell'architetto, Fabrizio Ruffino che, col supporto dell'enologo Mario Ronco, ha cucito un abito su misura per i fratelli Alberto e Diego Cusumano.

Elementi fondamentali del progetto sono paesaggio, luce ed ombra, in un fitto dialogo capace di caratterizzare lo spazio ed esaltare il valore dei tre elementi stessi. Così come tre sono le parti che formano l'architettura: un antico baglio dell'Ottocento, la cantina di nuovo impianto e il giardino storico che, con la presenza di agrumi, fichi d'india e olivi, costituisce la "trait-d'union" dei vari elementi. Su tutto campeggia la torre



di San Carlo, da cui prende il nome l'intera contrada e un'alta palma, indicante nella semiotica araba la presenza di un pozzo. In questo tempio del buon gusto (vino e stile concorrono a questo stesso fine) nulla è lasciato al caso tant'è che ogni ambiente gode del suo microclima ideale: sfruttando il soleggiamento e i venti locali viene controllata la climatizzazione degli spazi in modo naturale, tramite dei camini a vento, con conseguenti vantaggi anche sui costi di condizionamento dell'aria. La copertura a doppia falda, realizzata con capriate in

I documentari sulle più belle cantine d'Italia vanno in onda su Gambero RossoChannel. Oggi è la volta della Cantina Cusumano di Partinico in provincia di Palermo (13.30, 17.30 e 23.00).



acciaio e pannelli in legno è stata pensata come una camera d'aria ventilata, per il corretto isolamento termico. Infine il giardino mediterraneo, circoscritto da una parete costantemente bagnata da un travaso d'acqua genera un microclima fresco-umido ideale per l'ambiente barriera. Con questo progetto i fratelli Cusumano hanno fatto una scelta coraggiosa per il contesto, allontanandosi dalla classica immagine di cantina rurale e legno rustico. Il risultato è un'oasi dell'innovazione in un angolo arcaico della Sicilia.



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