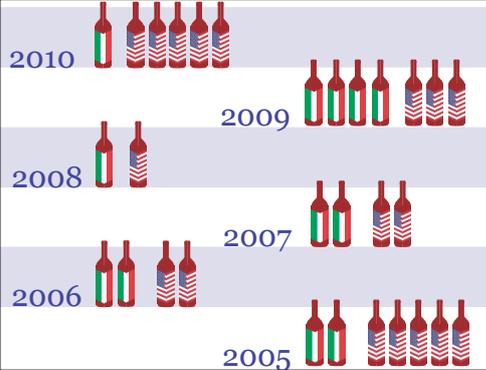


Italia-USA a confronto



Le nomination dei vini italiani e americani nelle Top 10 di Wine Spectator a confronto negli ultimi 6 anni.

Anno 1 - n. 19 - venerdì 19/11/2010 - S. Mattide

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

leri Piero Lugano, titolare della Bisson di Chiavari, ha stappato alcune delle 6.500 bottiglie di spumante lasciate decantare per 13 mesi sotto il mare di Portofino. Un caso di cosiddetta "spumantizzazione subacquea" iniziato il 22 maggio 2009 con la posa in fondo al mare di 6.500 bottiglie a una profondità di circa 60 metri a Cala degli Inglesi, una baia che si apre tra il faro di Portofino e la Cala dell'Oro. La stessa cosa che fa un produttore di Rioja in Spagna (pag.5). Lugano spiega che l'effetto "culla" è svolto naturalmente dalle correnti marine sulle bottiglie, e permette di mantenere in sospensione le "fecce nobili", ovvero i materiali di scarto del vino, prodotti dal processo di spumantizzazione e fondamentali per dare corpo, struttura e profumo.

Sinceramente ci sembra solo una idea di marketing che lascia il tempo che trova. Il vino non l'abbiamo assaggiato e quindi non possiamo dare giudizi. Siamo perplessi. Ancor di più sulla nuova idea dell'intraprendente imprenditore: "Cullo ancora un sogno, utilizzare una portaerei dismessa su cui creare un vigneto viaggiante con un'attrezzata cantina nelle stive in modo tale che, navigando, i vitigni possano sfuggire alle grandinate o cercare la giusta insolazione. Sarebbe il modo migliore per fare pace con il mio stato d'animo". Per quanto l'idea sia simpatica, ci sembra davvero strampalata: che vitigno sarà, di quale terroir sarà testimonial?

ESCLUSIVO WINE SPECTATOR

Dopo il verdetto choc Tre Bicchieri ha intervistato il direttore della prestigiosa rivista americana. Che per l'anno prossimo promette di...

Perché bocciato l'Italia

Anche se ci sono tanti vini "exciting"



Il direttore di Wine Spectator Thomas Matthews.

di Martina Zanetti

Il verdetto di Wine Spectator ha sorpreso e sconcertato. Possibile che non ci sia un vino italiano degno di stare sul podio? Tre Bicchieri lo ha chiesto direttamente a Tom Matthews, executive director della prestigiosa rivista americana. L'anno scorso gli italiani nella Top 10 erano quattro, quest'anno solamente uno. Perché? La composizione della Top 10 cambia ogni anno, per la semplice ragione che la qualità del vino prodotto varia ogni anno.

Segue a pag. 2 >>>



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

NONSOLOVINO

Il ministro e i "rossi" (tonni)

Conoscendo il buon carattere del ministro dell'Agricoltura, possiamo permetterci di scherzare, anche se l'argomento è serissimo, come leggerete tra poco. Chi l'avrebbe mai detto che un vecchio (non in senso anagrafico) liberale come Galan sarebbe sceso in campo a difendere i "rossi"? Non i "rossi" già estinti (i comunisti), ma quelli che stanno rischian-

do l'estinzione da qualche anno a questa parte. Stiamo parlando dei "tonni rossi" la cui pesca è contingente da una Commissione internazionale che tratta anche con l'Ue per fissare le quote annuali di pescato. Ora il Belgio ha chiesto di allargare le maglie, cioè di poter pescare più tonni rossi e Galan ha fatto sapere che si opporrà con forza.

laGIORNATA

Tre Bicchieri a Milano

a pag. **2** • Da martedì premiazione degustazione in Fiera.

Bardolino con fascetta

a pag. **2** • Per 32 mln di bottiglie il "marchio di Stato".

Ecco il vino anallergico

a pag. **3** • Messo a punto da scienziati danesi e italiani.

I racconti in etichetta

a pag. **5** • I premiati della Cantina S. Margherita al Gambero.

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



"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



Eventi.1/ Da oggi 130 vini a Firenze

Centotrenta aziende vinicole e 250 vini. Firenze dedica al vino una tre giorni a partire da oggi fino a domenica a nel cortile dell'Ammanniti a Palazzo Pitti.

Il Florence Wine Event punta a promuovere i migliori vini toscani: Brunello, Vernaccia di San Gimignano, Chianti, Nobile, Morellino. Non mancheranno grappe e olio.



Eventi.2/ Martedì i grandi vini Tre Bicchieri alla Fiera di Milano

Dopo il grande successo dello scorso anno il Gambero Rosso organizza, sempre in collaborazione con Fiera Milano, la grande degustazione dei Tre Bicchieri a Milano.

Saranno centinaia i vini premiati presenti, in modo da offrire una panoramica completa dell'eccellenza enologica italiana, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

L'appuntamento è per martedì 23 novembre, dalle 17 alle 21, al Padiglione 2- Porta Scarampo di FieraMilanoCity, nel centro della città.

Per ulteriori informazioni:
eventimilano@gamberorosso.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

WINE SPECTATOR

Continua da pag. 1 >>>

Non ci sono formule o regole prestabilite. Noi di Wine Spectator valutiamo in base a quello che ci emoziona quando beviamo un vino. Per noi vale il concetto di vino "exciting".
Quanti vini italiani avete degustato quest'anno?

Abbiamo esaminato circa 2mila vini italiani. Un numero inferiore rispetto agli anni precedenti. Da quando James Suckling (capo dell'ufficio europeo) ci ha lasciati, ci sono voluti molti mesi per riorganizzare le degustazioni nei nostri uffici di New York. Abbiamo intenzione, in ogni caso, di allargare il campione l'anno prossimo.

Cinque californiani tra i primi dieci al mondo. Come mai? Non starete difendendo un po' troppo gli interessi dei vostri "terroir"?

Wine Spectator non ha un "territorio". Noi "difendiamo" i vini di tutto il mondo. O meglio: tutti i vini di qualità, carattere e valore.

Ne è sicuro?

Parlano i numeri: quest'anno ci sono 5 americani e un solo italiano, ma l'anno scorso il rapporto era 4 a 3, nel 2008 era alla pari (1 a 1) e così nel 2007 e nel 2006 (2 a 2).

Oltre a Piemonte e Toscana, secondo lei, quali sono le aree vinicole italiane in ascesa?

Tutte le regioni italiane sono in ascesa. Ci sono vini estremamente "exciting" in Alto Adige ma anche in Puglia e in Sicilia. L'industria del vino italiano è molto dinamica, non vedo l'ora che completi il suo processo di crescita e di sviluppo.
Auguri.

RICERCA IL BAROMETRO DEI FURTI

Il trade in Italia ha perso 3,2 miliardi di merce nel 2009. Il segmento alcolici al 4° posto dopo vestiti, creme e elettronica.

Il vino? Tra i prodotti più rubati in negozio e super

di Gianluca Atzeni

Il vino va a ruba negli scaffali dei supermercati. Letteralmente. Le bottiglie di vino e superalcolici sono, infatti, al quarto posto nella classifica dei prodotti più taccheggianti in Italia, ancor prima del cibo fresco e subito dopo i prodotti hi-tech, in una top ten guidata dalle voci abbigliamento di lusso e accessori griffati e articoli per la cura del corpo.

I recenti dati del Barometro mondiale dei furti nel retail 2010 rilevano, tuttavia, un miglioramento: in Italia, nel solo settore vini, la cosiddetta differenza inventariale è scesa dal 2,38% del 2009 all'1,97%



ETICHETTE & TUTELA DEI CONSUMATORI

IL BARDOLINO DOC CON LA FASCETTA DI STATO DAL 2011

Dalla vendemmia 2011, i 22 milioni di bottiglie di Bardolino, il vino veronese, e i 10 milioni della versione rosata, il Chiaretto, porteranno obbligatoriamente la fascetta di Stato. Lo ha deciso il Consorzio di tutela, con l'83,5% di voti a favore.

"Vogliamo dare al consumatore piena garanzia sul vino che beve - dice il presidente Giorgio Tommasi -. Per una denominazione d'origine delle nostre dimensioni, al 15° posto in Italia per volumi, è un atto di corag-

gio che ha pochi paragoni al di fuori del panorama delle Docg, per le quali la fascetta è obbligatoria per legge e non per libera scelta".

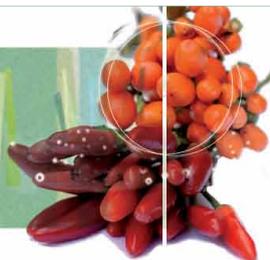
Applicata sul collo della bottiglia, riporterà una sigla identificativa alfanumerica, il nome del vino, il volume nominale e il marchio di Stato. Intanto, il mercato del Bardolino è già in positivo: il valore delle uve è aumentato del 20-30% e le vendite all'ingrosso segnano un +20%. (g.a.)

del 2010. "Storicamente il vino è presente in questa classifica - spiega Flavio Musci, source tagging manager di Checkpoint Systems Italia - e il calo nei furti è dovuto anche al maggiore uso di sistemi elettronici di protezione e anti-taccheggio".

Anche se va detto che il comparto vino, come precisa lo stesso Musci, ha sofferto un calo di vendite negli ultimi anni, perché molti retailer, per proteggere le bottiglie, hanno posizionato i prodotti in apposite vetrine chiuse a chiave. "Un sistema - dice Musci - che non consente al consumatore di toccare con mano la merce".

E oggi si cerca di ovviare al problema con sistemi di protezione d'ultima generazione, come le etichette a radio frequenza.

Ma qual è l'identikit del ladro di vino? "Si va da bande di professionisti che prediligono prodotti d'alta gamma come gli champagne, che sono rivenduti su veri e propri mercati paralleli - spiega Isabella Corradini, docente di Psicologia sociale all'Università dell'Aquila - a giovanissimi che cercano di ottenere gratificazione nel proprio gruppo di appartenenza. Non solo: ci sono anche adulti e persone di terza età che rubano per necessità e per non rinunciare al piacere di un bicchiere".



gambero rosso channel
c'è più gusto in TV.



Rioja.1/Invecchiato in fondo al mare

■ Invecchiare il vino in fondo al mare. Ci ha provato con il suo Rioja "Terran Perla" la Bodega Vallobera a Laguardia, una delle più grandi cantine della Rioja Alavesa in Spagna. Il sistema non è complicato: le bottiglie vengono calate a cinque metri di profondità nel porto di Tarragona in Catalogna. E lì rimangono per 180 giorni come se fossero ostriche. Risultato? La parola ai consumatori.



Rioja.2/Surgelato per ristoranti

■ Gli spagnoli ci provano a commerciale il Rioja surgelato in contenitori di cartone e di plastica. La Bodegas San Prudencio, cantina a gestione familiare nella Rioja Alavesa, distribuirà il suo Rioja surgelato, che nel frattempo ha avuto il marchio di denominazione d'origine, esclusivamente nel canale horeca. Si comincia con 2mila confezioni, scrive il quotidiano di Madrid ABC.



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

FRANCIA, VINCE IL VINO ROSE'

I francesi amano il rosè. Gli ultimi dati sulle vendite di vino nella grande distribuzione, riportati dal quotidiano "Le Parisien", segnalano un incremento del 19,7% per il rosè, mentre i rossi scendono del 6,6% e i bianchi si mantengono stabili. In totale nel 2009 i francesi hanno comprato 9,5 milioni di ettolitri di vino nel canale Gdo.

UK, PIÙ VINO IN BIRRERIA

Nei pub inglesi si beve sempre più vino. Fuller, il gigante dei pub, aumenta i profitti grazie alle buone performance della vendita di vino nei suoi locali (360 tra Londra e il sud dell'Inghilterra). Così riferisce il Financial Times. L'utile ante imposte di Fuller, infatti, è cresciuto dell'11% (a quota 20 milioni di euro) nei primi sei mesi del 2010. Oltre a controllare la catena dei pub, Fuller è anche tra i primi produttori di birra.

SCOPERTE L'ALLERGENE DELL'ALCOL

Identificato da due team di scienziati italiani e danesi. La notizia sul "Journal of Proteom".

Ecco il vino anallergico

Quasi una persona su dieci al mondo è allergica al vino. Fortunatamente, una ricerca pubblicata sull'americano "Journal of Proteome" ci fa sapere che il problema della digeribilità del vino si sta avviando a soluzione. Alcuni scienziati italiani e danesi, che lavorano i primi all'Università di

Bari e i secondi alla "Southern University" di Danimarca, avrebbero identificato l'allergene che causa mal di testa, naso chiuso, rush cutanei e altre manifestazioni allergiche. Responsabile sarebbe la "culprit glycoproteins". La scoperta apre le porte alla produzione di vino anallergico.



Il 10% della popolazione mondiale è allergico al vino.



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.

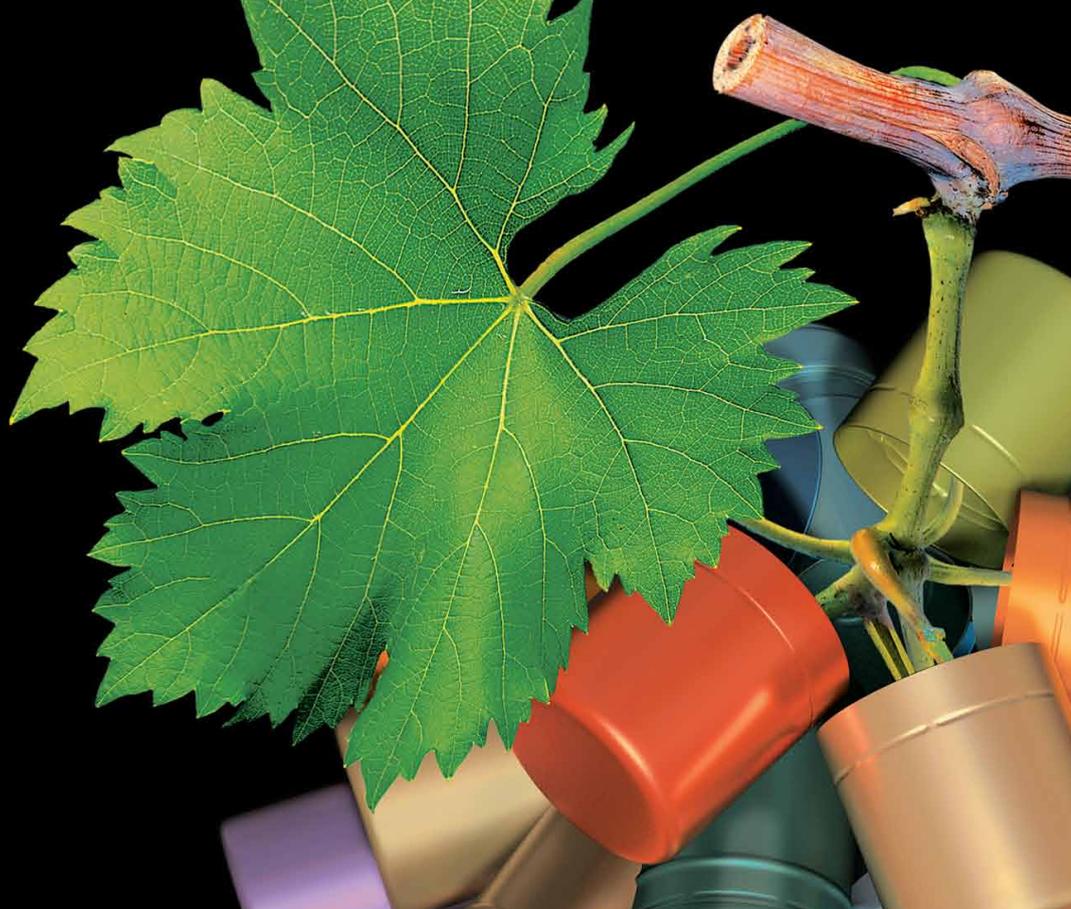
Vi invitiamo ad inviare copia della Vostra bolletta energetica a **GALA** che Vi dirà quanto risparmiare con la tariffa "Winenergy D.O.C." messa a punto specificatamente per le aziende che operano nel settore viti-vinicolo, le quali potranno sottolineare nelle proprie iniziative promozionali che utilizzano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

1° classificato

■ Antonello Farris, 37 anni, fisico, è nato e lavora a Cagliari. In "Abitudini" racconta la sua iniziazione enologica (che è anche un frammento della sua formazione umana) ai tempi dell'università a Udine.



2° classificato

■ Isabella Terrano, 33 anni, di Pompei, vive e lavora a Vicenza. Il suo "Piacere della lentezza" è un raffinato "mémorie" del padre lontano che le ha lasciato una bottiglia di vino sul tavolo della cucina.



3° classificato

■ Gian Mario Molteni, 70 anni, comasco, manager assicurativo in pensione, nel suo "In vino veritas" racconta con toni struggenti la fine di un tiepido amore coniugale. Per colpa di un Grumello? Vale la pena scoprirlo.



VINO & LETTERATURA

SANTA MARGHERITA

Gran serata alla Città del Gusto di Roma per la premiazione del concorso enoletterario organizzato in collaborazione con Feltrinelli. Sei i premiati.

I bei racconti (e il bel bilancio) della Cantina del conte Marzotto

di Maria Presti

Ottocento racconti inviati, quasi 300 ricette. In estrema sintesi è la prova del successo della quinta edizione del premio letterario "Santa Margherita-Feltrinelli" che ieri sera alla Città del gusto di Roma è giunto a conclusione con la premiazione dei sei vincitori: tre autori vedranno pubblicati i loro racconti nel retro di 650 mila bottiglie; tre aspiranti chef hanno cucinato nel tempio del Gambero Rosso, ottenendo meriti applausi. "Vino e libro - afferma Paolo Soraci responsabile ufficio stampa Librerie Feltrinelli - sono un abbinamento felice fin dai tempi di Omar Khayyam. E' per questo che cinque anni fa Librerie Feltrinelli ha accolto con entusiasmo la proposta di accompagnare il concorso letterario ideato da Santa Margherita. La sola prospettiva di vedere tre racconti correre per il mondo come controetichette di decine di migliaia di bottiglie di vino, non può che mettere di buon umore chi in mezzo ai libri ci vive e ne vive. Per passione ancor prima che per mestiere." Gongolante per il successo, a fare gli onori di casa Gaetano Marzotto, presidente del Gruppo Santa Margherita.

Ma ancor di più orgoglioso per i dati economici anticipati a Tre Bicchieri: con un fatturato consolidato previsto in crescita a 38 milioni di euro nel primo semestre 2010 (+9%), Santa Margherita si conferma una realtà imprenditoriale di eccellenza nel panorama economico italiano e tra i protagonisti del mercato vinicolo internazionale. Il 2010 sta registrando un incremento della marginalità grazie soprattutto alla tenuta del prezzo medio di vendita sia nei mercati internazionali sia su quello domestico. Ma ieri era giornata di festa e non di numeri, come ha più volte ricordato Lorenzo Biscontin, direttore commerciale del gruppo, che assieme a Carlo Ottaviano, direttore editoriale esecutivo del Gambero Rosso, ha fatto da regista dell'evento. Festa, prima di tutti, per i tre vincitori. Tre persone di mondi diversi, per età, storie, luoghi di provenienza che dimostrano come il vincolo tra lettura e vino sia tutto meno che un luogo comune. "E la qualità letteraria di una gran parte dei racconti - ha detto Soraci - non fa che confermare la sensazione. I tre vincitori sono stati Antonello Farris, laureato in fisica nel 1973, informatico, vive a Cagliari e



L'AD NICOLETTO

Il 2010 chiuderà a quota 90 (milioni)

Ettore Nicoletto, ad di Santa Margherita, ha annunciato ieri sera una robusta crescita di fatturato che dovrebbe avvicinarsi ai 90 milioni di euro, grazie al consolidamento delle posizioni sul mercato italiano, all'export in ripresa e all'acquisizione di nuovi mercati.



I sei premiati della serata di ieri e i piatti degustati. Da sinistra, Stocco in potacchio (1° classificato) di Arabella Pezza; Paella di fregula sarda (2°) di Antonio Fiori e Paccheri allo scorfano (3°) di Donatella Simeone.

scrive da soli tre anni; giovanissima Isabella Terrano, salernitana trapiantata a Vicenza già al secondo premio letterario; 70 anni -portati benissimo- Gianni Mario Molteni, di Como, un passato da direttore della pianificazione strategica di un grande gruppo assicurativo internazionale. I tre racconti - della lunghezza massima di 4mila battute, il massimo per stare su un'etichetta - sono stati letti da Monica Guerritore, attrice, ma anche componente della giuria presieduta da Inge Feltrinelli. Altra giuria con a capo Gualtiero Marchesi dell'Alma di Colorno, per il premio di cucina "esploratori del gusto". "Aperto agli amanti della buona cucina - ha spiegato Gaetano Marzotto - abbiamo dato la possibilità di proporre una ricetta personale e unica in abbinamento al Pinot Grigio Valdadige Doc Santa Margherita, vino ideale per accompagnare i piatti più diversi". Ad essere premiati sono stati di fatto gli ospiti della serata che hanno gustato i tre piatti vincitori cucinati dalla brigata di cucina del Gambero Rosso diretta da Luca Oglioneri: Stocco in potacchio di Arabella Pezza, Paella di fregula sarda di Antonio Fiori, Paccheri allo scorfano di Donatella Simeone.



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