

## Le cantine delle "stelle"

	Il voto del Gambero
 Enoteca Pinchiorri Firenze	20/90
 La Pergola Roma	19/94
 Le Calandre Rubano - PD	18/92
 Dal Pescatore Canneto - MN	18/92
 Al Sorriso Soriso - NO	17/84
 Da Vittorio Brusaporto - BG	17/87

Il giudizio del Gambero Rosso (in ventesimi) sulle cantine dei sei ristoranti "Tre stelle" della Guida Michelin 2011.

Anno 1 - n. 22 - mercoledì 24/11/2010 - S. Andrea

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## GAMBERO ROSSO



www.gualaclosures.com  
www.savethewines.com



## Dalla Vite alla Vite.

 Guala Closures Group

MANGIARE & BERE

LA GUIDA MICHELIN 2011

Presentata stamattina a Milano. Grande "turn over" nel segmento "una stella" con 29 entrate e 25 uscite.

# L'Italia delle "stelle"

## Confermati i sei ristoranti top 2010

### laGIORNATA

 **Antinori così in Cina**

**a pag. 2** Il marchese: abbinare cibo cinese e vino italiano.

**Vino anche in dieta**



**a pag. 2** Weight Watchers "autorizza" il bicchiere.

 **Etilometro No comment**

**a pag. 2** Il ministro Matteoli: "Aspetto il ricorso"

**Bevete australiano**



**a pag. 3** I produttori contro il vino importato dall'Europa.



Fausto Righi, direttore di Michelin Italia, alla degustazione dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso ieri a Milano.

di Martina Zanetti

**S**i rinnova, come tutti gli anni, il rito (g)astronomico letterario della Guida Michelin. Stamattina all'Hotel Principe di Savoia a Milano è stata presentata la 56esima edizione della famosa guida con la copertina rossa. Quali le novità? Cominciamo col dire che quest'anno i ristoranti stellati sono 276 (233 una stella, 37 due stelle, 6 tre stelle), quattro in più rispetto al 2010.

"E' l'anno più stellato della storia della guida" si legge nel comunicato della Michelin. Però bisogna ammettere che il firmamento dei ristoranti italia-

Segue a pag. 2 >>>

### 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

**Sorella acqua (o sorellastra?)**

E' da tempo che leggiamo sui giornali che l'acqua del rubinetto è sana e pulita, addirittura superiore alla minerale. Sul tema si sono esercitati perfino il colosso dei supermercati, la Coop, e molte utility comunali (come l'Acqa di Roma) con insistenti inviti pubblicitari ai consumatori ad attaccarsi al rubinetto piuttosto che alla bottiglia. Tutto vero (forse), tranne

che per un milione di concittadini di 128 comuni (tra cui Viterbo e Orvieto) i cui acquedotti sono contaminati e con livelli di arsenico superiori di cinque volte al tetto stabilito dall'Ue. L'Italia ha chiesto per tre volte (dal 2002 ad oggi) una deroga. Ieri Bruxelles ha detto basta. Resta il piccolo problema di come darla a bere ad un milione di italiani.

### laVIGNETTA



Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. ([www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info)).

## Bianco & Rosso

Ora davvero non si torna più indietro: da ieri Milano e' registrata come sede dell'esposizione universale del 2015. "Con il via libera dell'assemblea generale del Bie e la consegna della bandiera, c'e' l'ufficialita'. Ora abbiamo sentito il colpo dello starter: la corsa comincia", ha detto Letizia Moratti, sindaco di Milano che ha aggiunto: "inizia una nuova fase, quella operativa e prioritario sarà coinvolgere la città intera". Il presidente del Bie, Jean Pierre Lafon, ha ricordato che "il tempo e' poco e passerà veloce".

Prima domanda: Milano 2015 sarà un evento B2C come è stato per Shanghai o piuttosto molto più spostato sul B2B? O uno e l'altro assieme? E poi, visto che il tema centrale sarà l'alimentazione del pianeta, ricordandoci ogni giorno che dietro l'agroalimentare c'è di tutto, c'è il packaging, il design, i cibi. "Il cibo - come ha detto ieri il prof Andrea Graneli, esperto di innovazione - è un contenuto che muove un grande mondo di creativi, di tecnologie, di aziende, di agriturismi". Non riduciamolo a qualche campo coltivato e solo al fascino della terra.



"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** Ecreativity (Enrico Redaelli) Milano

**Il primo AgriConfidi firmato Coldiretti**

■ Nasce il primo Consorzio fidi per l'agroalimentare. CreditAgri Italia, promosso da Coldiretti, coinvolge 140 istituti di credito, vanta una base sociale di 12mila imprese, per un giro di finanziamenti da 1,3 miliardi, e un milione d'impresе come clienti potenziali. Anche l'Emilia Romagna ha deciso di sostenere l'accesso al credito, con 1,7 milioni (domande entro il 21 marzo 2011) che abatteranno il costo del denaro fino all'1,8%.

**La Puglia finanzia vino olio (e frutta)**

■ In arrivo 66 milioni di euro per l'agricoltura pugliese, di cui 54 per finanziare progetti (circa 70) presentati da aziende dei settori viticolo, olivicolo e ortofrutticolo. Il via libera è stato dato dalla Regione, su proposta dell'assessore alle Risorse agroalimentari, Dario Stefano, che è anche presidente della Conferenza degli assessori all'agricoltura. Le risorse del Psr dovranno essere impegnate entro il 31 dicembre.

**Etilometro fuorilegge Ministro, no comment**

■ Al Ministero dei Trasporti se la cavano diplomaticamente con un "Aspettiamo di leggere il ricorso e poi il ministro Matteoli risponderà". Il ricorso è quello contro l'etilometro preannunciato a TreBicchieri dal presidente della Fivi (i vignaioli indipendenti) Costantino Charrère. Il quale sta passando le giornate in continua riunione con i suoi avvocati in vista dell'annuncio ufficiale venerdì al Boroli Wine Forum.

**GUIDA MICHELIN**

Continua da pag. 1 >>>

ni non ha subito grandi stravolgimenti. Soprattutto se parliamo dei "Tre stelle", ovvero L'Enoteca Pinchiorri a Firenze, Al Sorriso a Soriso, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Le Calandre a Rubano e La Pergola a Roma: tutti riconfermati. Il top della classifica sembra quasi tolemaico, con sei splendidi pianeti e i loro chef. Non è stata assegnata la terza stella a Villa Crespi a Ortona San Giulio e niente tre stelle per il solito Vissani. Un po' più movimento nel mondo delle "Due stelle". Con due nuove entrate e due uscite, il saldo finale è di 37 ristoranti. L'Olivo a Capri perde una stella dopo l'uscita del suo chef Oliver Glowling (che dal 10 novembre si è trasferito al Poggio Antico a Montalcino). E ne perde ben due il ristorante Arquade dell'Hotel Villa del Quar a San Pietro in Cariano dopo l'abbandono dello chef Bruno Barbieri. C'è, invece, motivo di festeggiare per i ristoranti Jasmin a Chiusa e da Bracali a Massa Marittima, che passano da una a due stelle. Ma come al solito la categoria più in fermento è quella della singola stella. Ben 29 le "new entry" e 24 le stelle che si spengono. Il gran lavoro di Peppino e Angela Tinari di Villa Maiella a Guardagrele è stato finalmente premiato con una stella. Nessuna stella, invece, per Alice a Milano. E nessuna per il locale Nicola Cavallaro a Milano che, però, rientra tra le promesse di Michelin (17 in tutto) per il 2012.

**EXPORT ISTITUTO GRANDI MARCHI**

Il presidente lancia una proposta per conquistare un mercato che vale un miliardo di litri l'anno. E che si può applicare anche ad altri Paesi.

**La ricetta di Antinori  
Cibo cinese vino italiano**

di Gianluca Atzeni

**P**arola d'ordine: abbinamento a tavola. Obiettivo: conquistare il gusto dei cinesi. Soprattutto perché l'Italia "è ferma al quinto posto su un mercato, che vale un miliardo di litri, e rischia di soccombere davanti a competitor molto più agguerriti". L'allarme è di Piero Antinori, presidente dell'Istituto Grandi Marchi, che riunisce 17 grandi cantine italiane. **Perché l'Italia è indietro?** Da anni si parla delle opportunità offerte dal mercato cinese. La realtà è che su cento bottiglie di vino provenienti dall'estero solo cinque portano l'etichetta italiana.

**Il marchese Piero Antinori, viticoltore e presidente dell'Istituto Grandi Marche che raggruppa 16 cantine di gran nome.**



**Cosa bisogna fare?** Serve una maggiore presenza in Cina e a Hong Kong, l'hub principale per la distribuzione di vino in Asia. Qui la quota di mercato italiana è ancora più bassa, con un 2,3% nel 2009 e al settimo posto, contro il 33% della Gran Bretagna e il 31% della Francia.

**Allora che carte può giocare l'Italia?** La cultura enogastronomica cinese si adatta bene alla grande varietà del vino italiano. Versatilità, varietà e qualità sono le tre chiavi del successo del nostro vino per un perfetto abbinamento con le dieci grandi "scuole" di cucina cinese. Lo stesso meccanismo (cibo locale+vino italiano) mi sembra la formula da applicare anche in quei mercati (penso alla Germania e agli Usa) dove la nostra posizione di leadership è ancora solida, ma va difesa.

**SALUTE NOVITA' A TAVOLA**

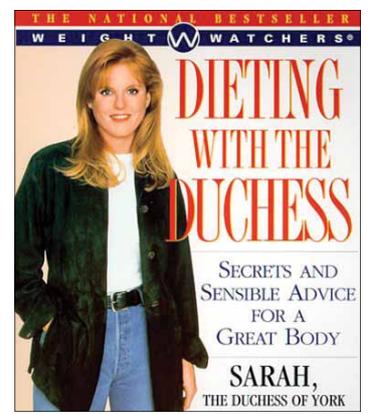
Si chiama "wine allowance", letteralmente "autorizzazione enologica". Ecco perché il colosso americano si è ricreduto.

**Dieta sì, ma sempre con un bicchiere di vino  
La eno-rivoluzione di Weight Watchers**

**Chi l'ha detto che per perdere peso bisogna rinunciare al vino? Se poi il permesso viene da una fonte autorevole come l'americana Weight Watchers ogni dubbio svanisce. "Il ProPoints è il nuovo modello di dieta che stiamo proponendo - ha detto al Times di Lon-**

**dra la direttrice Karen Miller-Kovach - tra le novità, anche il wine allowance". Basta ai regimi restrittivi: se è il vino a renderci soddisfatti, allora ben venga. "Un bicchiere al giorno fa parte della nostra dieta - dice Isa Gatti, responsabile marketing della Welcome Weight,**

**gruppo italiano che dopo la chiusura in Italia della Weight Watchers (nel 2006) ne ha continuato l'attività in modo indipendente - ma un'extra è sempre possibile grazie alle 700 calorie settimanali del buonumore previste per ogni nostro cliente". (I.s.)**



**\* 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*

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**

## Il vino della Mosella diventa Doc

■ Nuova Doc (anzi Aoc) per la Francia. "Les vins de Moselle" è la nuova Aoc (Appellation d'origine contrôlée). La Moselle è un dipartimento nella zona della Loira a nord-est della Francia. I ventisei produttori dei diciotto comuni hanno ottenuto la Aoc per il loro vino rosso, bianco e rosè. L'anno scorso sono stati prodotti 315 mila ettolitri di "vins de Moselle". (m.z.)



## Vigneto n.36 per il magnate del vino

■ Il grande magnate francese del vino, Bernard Magrez, socio dell'attore Gerard Depardieu, si è comprato un altro vigneto, il trentaseiesimo. Bernard Magrez è già proprietario di 35 vigneti in Francia, Spagna, Cile, Argentina e California. Tra le sue proprietà anche Chateau La Tour Carnet e Chateau Pape Clement nella regione del Bordeaux. Il nuovo vigneto di dodici ettari, si trova nella Cote de Provence. (m.z.)



**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

## USA, IL THANKSGIVING DAY CON I VINI DEL TRENTINO A.A.



Vino italiano per il tacchino americano. Domani è Thanksgiving, la grande festa del Ringraziamento: allora perché non abbinare tacchino e vino italiano? Marco Sabellico, wine editor del Gambero Rosso, consiglia due moderni vini del Trentino Alto Adige. Il primo è il Teroldego Rotaliano Maso Cervara 2007 di Cavit. Il secondo, l'altoatesino Lagrein Abtei Riserva 2007 della Cantina Convento Muri-Gries.

## BARRIERE ENOLOGICHE

## SIDNEY

Cinquecento produttori lanciano una campagna pubblicitaria per difendere il vino locale.

# Australiani eno-autarchici

**S**olo vino australiano per gli australiani. Almeno per tutto il mese di gennaio 2011, da Capodanno all'Australian Day, la festa nazionale che ricorda lo sbarco della First Fleet nella baia di Sidney il 26 gennaio 1788. E' questa l'idea che è venuta a Stephen Pannell e ad altri cinquecento produttori che l'hanno trasformata subito in

una campagna pubblicitaria sui media. Obiettivo (comprensibile) dei viticoltori australiani: ridurre le importazioni (+ 4,5% nell'ultimo trimestre) di vino (dei vicini neozelandesi, ma anche dei grandi concorrenti europei, francesi e italiani). Sono proprio questi ultimi a dopreoccupare.



Un'immagine consueta in Australia: un piccolo canguro in un vigneto



## 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