

Perchè si sceglie un vino



Anno 1 - n. 23 - giovedì 25/11/2010 - S. Caterina

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

Le statistiche, si sa, bisogna saperle leggere con attenzione. E saper interpretare anche il senso dei dati con lo zero virgola. Quelli diffusi ieri dall'Istat sulle vendite al dettaglio, forse l'indicatore più affidabile sullo stato di salute del portafogli dei consumatori, ci comunicano un dato innegabile di realtà e ci fanno intravedere un (timido) cambiamento nello stile di vita. Il dato di realtà è che i consumi alimentari (cibo, ma anche vino) reggono, anzi crescono leggermente (+0,2% in ragione d'anno e +0,5% considerando il terzo trimestre 2010 a confronto con lo stesso periodo del 2009). Il cambiamento dello stile di vita si può leggere nel -1,9% di vendite negli ipermercati e nel +0,1% di vendite di alimentari nei piccoli negozi.

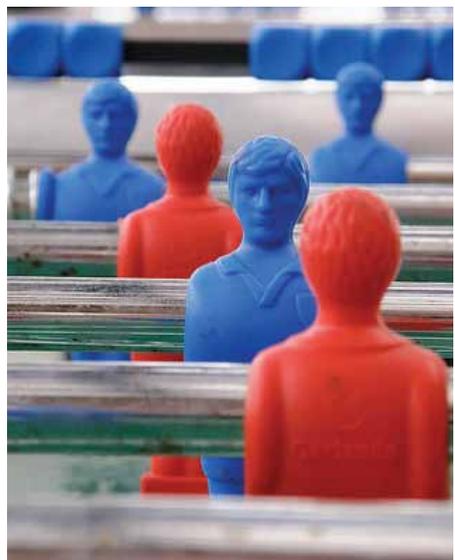
Basta questo esile +0,1% di vendite alimentari nelle "imprese operanti su piccole superfici" (tortuosa definizione statistica) a far emergere un'inversione di tendenza dalle grandi superfici verso le tradizionali (e indimenticabili per chi ha una certa età) botteghe, droghieri, salumai, macellai? Certo, bisogna stare attenti alla nostalgia (le piccole botteghe erano l'Italia dei piccoli consumi), ma l'idea che, in tempo di crisi, il consumatore vada a cercare convenienza e qualità in quello che i francesi chiamano il "negozio di prossimità", fa riflettere. Il bottegaio, infatti, serve con cortesia e consiglia. Magari anche una bottiglia di buon vino. A prezzi accessibili. Bere bene low cost, come diciamo noi del Gambero

ENOCAMPIONATO SPONSOR IN CAMPO

Aumenta il numero delle cantine che sostengono le squadre. Con forti ritorni di immagine e di fatturato. Al punto che...

Quando il vino fa goal

E il Lambrusco firma il Modena Rugby



di Loredana Sottile

Vini da serie A. Non si tratta di una classifica dei vini migliori, ma di quelli che scendono in campo come sponsor a fianco dei club. Ben cinque squadre su 20 di serie A hanno tra i propri sponsor aziende enologiche. Con una regola chiave: sponsorship che vince non si cambia. Lo sanno bene l'Azienda Monte delle Vigne (60 ettari sulle colline parmensi, 350mila bottiglie)

Segue a pag. 2 >>>

NONSOLOVINO

Tutto liscio come l'olio

Domani il "GirOlio d'Italia" organizzato dall'Associazione nazionale Città dell'Olio (una branch dell'Anci, l'Associazione dei Comuni), arriva nel Ponente ligure, tra Oneglia e Imperia, distretti olivicoli di qualità. Naturalmente si fa festa: l'associazione OliOliva ha organizzato degustazioni, tavolate, perfino le eliminatorie del Campionato mondiale di pesto al mortaio. Tutto a base di olio extravergine Riviera Dop appena uscito dai frantoi, naturalmente. Dop che si sposa perfettamente, come si usa dire tra gastronomi, con l'altra Dop ligure, il basilico genovese. Forse, in Liguria, si potrebbe vivere di Dop. Cioè di eccellenze alimentari (e di eccellenze turistiche).

laGIORNATA

Gambero e le Province

a pag. **2**

- Accordo con l'Upi per promuovere i territori.

Brunello superstar

a pag. **2**

- Un'annata strepitosa. Un vino da ricordare.

Tutti contro l'Australia

a pag. **3**

- Rivolta dei viticoltori neozelandesi. E non solo...

Cattedrali del vino

a pag. **5**

- Oggi su Sky la cantina Icaro di Montepulciano.

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

GALA energia pulita

"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

■ Sarà il Gran trofeo della ristorazione di Brescia il prossimo mese di febbraio, la prima importante iniziativa congiunta tra l'Unione delle Province italiane e il Gambero Rosso. La selezione dei 20 istituti alberghieri comincerà lunedì prossimo. Si concretizza così, con un forte impegno nel campo della formazione e dell'istruzione, uno dei punti del protocollo di intesa firmato questa mattina a Roma dai presidenti dell'Upi, Giuseppe Castiglione, e del Gambero Rosso, Paolo Cuccia (insieme nella foto). L'accordo prevede lo sviluppo di iniziative congiunte per la promozione dei territori e delle produzioni d'eccezione di tutte le province d'Italia.



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

VINO & CALCIO

Continua da pag. 1 >>>

che da due anni accompagna il Parma; la Cantina Pasqua di Verona (specializzata nella produzione dei grandi classici del Veronese, Valpolicella e Soave) da cinque anni fornitore del Milan; la Cantina S. Cristina di Cortona (storico il vino omonimo nelle versioni rosso, bianco e rosé) sponsor per la terza stagione consecutiva della Fiorentina. Tra i nuovi sponsor di questo Campionato anche un Consorzio: il Garda Classico (legato all'omonima doc con 550 ettari di vigneto e due milioni di bottiglie), fornitore del Brescia Calcio.

A monte della sponsorizzazione vi è per lo più la passione per la propria squadra, ma c'è anche chi preferisce non schierarsi: per esempio la Casa Vinicola Caldirola di Missaglia (Lecco), un colosso da 50 milioni di bottiglie (ora controllata da Michele Radaelli e Gigi Maggioni, ex manager del gruppo), è sponsor sia del Milan che dell'Inter, assicurandosi così la vittoria ad ogni derby.

Originale la sua operazione di marketing: ogni domenica alla tv dello stadio va in onda uno spot in cui i vini più venduti - Montepulciano d'Abruzzo doc, Nero d'Avola doc e Barbera d'Asti docg - vengono presentati da una speaker come fossero giocatori di calcio. Ma il calcio non è l'unico sport con sponsor di...spirito. Il Modena Rugby Club vanta tra i propri sponsor la Cantina Donelli, che produce Lambrusco.

VENDEMMIA 2010

I RECORD

Tutti d'accordo, enologi e produttori: Con queste uve un vino eccezionale

Annata a cinque stelle Brunello indimenticabile

di Gianluca Atzeni



Vendemmia eccezionale, secondo i produttori, per il Brunello di Montalcino, che conferma le previsioni formulate lo scorso ottobre di "un'annata dall'ottimo livello qualitativo", come ha dichiarato con soddisfazione il presidente del Consorzio, Ezio Rivella (foto). E' probabile che quella del 2010 sia una "tra le migliori degli ultimi anni", gli fa eco il suo vicepresidente, Giancarlo Pacenti, grazie a una vendemmia con ritardi da 8 a 14 giorni e un Sangiovese dalle caratteristiche "straordinarie", sia sotto il profilo organolettico che dei parametri compositivi. Sarà un Brunello di "ottima struttura, profumi intensi e grande equilibrio", aggiunge Rudi Buratti, enologo di Castello Banfi". Una delle più grandi vendemmie di sempre" spiegano a Tre Bicchieri enologi ed esperti del Consorzio, che produce 6,5 milioni di bottiglie l'anno. Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano, una delle autorità dell'enologia italiana si spinge oltre: "Per il Brunello sarà un'annata a 5 stelle".

**VINI TOSCANI
QUASI MILLE
ETICHETTE
PER IL MONDO**

Il concorso si è svolto a Siena dal 19 al 21 novembre. Oggi il debutto al Buy Wine. Valutati da 77 commissari 1364 vini: promosso il 70%, 260 etichette premiate con menzione speciale. Comincia l'avventura delle 960 etichette che hanno superato la IX Selezione dei Vini di Toscana, il concorso enologico basato sul metodo dell'Union International des Oenologues e organizzato, ogni due anni, dall'Agenzia Toscana Promozione in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena, l'Associazione Enologi Italiani e l'Ice. Con il 70% dei vini promossi (960 su 1364) e 260 etichette premiate con menzione speciale (37,5% dei selezionati) per aver raggiunto o superato quota 85 punti, la nona edizione della Selezione dei Vini di Toscana conferma l'eccellenza dell'enologia regionale.

AGENDA ENOLOGICA DEL FINE SETTIMANA

BOLLICINE SU TRENTO

Il capoluogo trentino diventa effervescente. Da oggi al 13 dicembre degustazioni e incontri dedicati allo spumante Trentodoc. A "Bollicine su Trento" parteciperà anche il Gambero Rosso: domani il wine editor Marco Sabellico, condurrà la degustazione "Gli Introvabili".

SEMPLICEMENTE UVA A MILANO

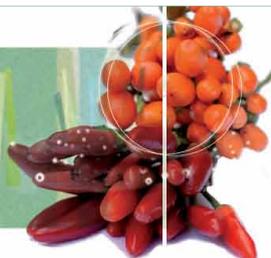
Il prossimo week end milanese sarà all'insegna del vino naturale. 82 produttori italiani, 18 vigneron da Francia, Slovenia e Libano, 9 seminari, 20 artigiani del cibo e 31 enoteche coinvolte. Questi i numeri di "Semplicemente Uva", tutto dedicato al vino bio.

DEGUSTIVINA A PALERMO

Vino, territorio, produttori e consumatori. Questi i protagonisti di Degustivina, 11° edizione della rassegna dei vini siciliani e non, organizzata da Enos. L'appuntamento domani e dopodomani a Palermo, all'ex deposito delle Locomotive di Sant'Erasmo.

VINI & AMNESTY A MILANO

Da oggi fino a domenica ritorna l'appuntamento milanese con l'enogastronomia organizzato da Amnesty International per il 15° anno consecutivo. Ottima la selezione dei vini disponibile, così come la causa: bere per sostenere il lavoro di Amnesty nel mondo.



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



Spot di Shakira (con spumante) per i bambini di Haiti e Colombia

■ Il vino aiuta ad essere più buoni. E, in ogni caso, stimola la solidarietà. Lo dimostra l'ultimo spot di Shakira. La famosa cantante colombiana ha girato uno spot natalizio per la cantina spagnola Freixenet, uno dei più grandi produttori di spumante catalano. Nello spot la cantante invita a brindare al Natale e all'anno nuovo con lo spumante catalano. Il suo compenso, 500mila euro, sarà devoluto in beneficenza alla sua Fondazione, Pies Descalzos, che aiuta i bambini in tutto il mondo. L'intera somma servirà a costruire due scuole elementari, una ad Haiti, il paese più povero del mondo, e l'altra in Colombia. (m.z.)



Il 46% dei francesi beve vino biologico

■ Il vino biologico in Francia fa tendenza. A dimostrarlo il numero crescente di produttori e consumatori di questo tipo di vino. Quasi un francese su due beve regolarmente biologico. Secondo un sondaggio della CSA-Agence Bio, infatti, il 46% dei francesi beve vino biologico almeno una volta al mese. Gli amanti del biologico sono per lo più giovani, colti, benestanti e vivono in città. (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

VINO CILENO PIÙ EXPORT

L'industria del vino cileno si prepara a chiudere un ottimo 2010. L'export è cresciuto del 12% da gennaio a ottobre. Gli Usa restano il primo mercato, con una quota del 16%, subito dopo Canada e Cina. Dai dati sembra che il presidente Pinera sia riuscito nel suo intento: sfruttare sui mercati l'immagine positiva del Cile, dopo il salvataggio dei 33 minatori.

AUTARCHIA

POLEMICHE GLOBALI

I viticoltori neozelandesi attaccano: "E se fossero gli Usa a chiudere le porte?". Il ministro dell'Agricoltura di Sidney accusa i produttori: "Colpa vostra".

Bere australiano? Tutti contro

Pioggia di critiche da tutto il mondo ma soprattutto dai vicini neozelandesi dopo la svolta autarchica dei produttori australiani che hanno lanciato una campagna per spingere il consumo dei vini locali. Campagna che non dispiace al ministro dell'Agricoltura del South Australia, Michael O'Brien, il quale però esorta i produttori a concentrarsi sull'export

considerata anche la modesta dimensione del mercato locale. Dure critiche, come si diceva prima, dalla Nuova Zelanda (il vino neozelandese è il più importato in Australia). Il presidente dei viticoltori kiwi, Philip Gregan, ha ironizzato: "Che cosa accadrebbe ai produttori australiani se gli Usa, primo mercato per il vino australiano, promuovessero una campagna del genere?". Come dargli torto. Soprattutto dopo le dichiarazioni del ministro O'Brien al Sydney Morning Herald: "Il vino è la seconda industria del Paese. Abbiamo rovinato l'immagine dei nostri vini sul mercato inglese. Con offerte come il 3X2. Non dobbiamo ripetere lo stesso errore nel resto del mondo".

Il ministro dell'Agricoltura del South Australia Michael O'Brien. Ha polemizzato con i viticoltori del suo Paese.



Il ministro dell'Agricoltura del South Australia Michael O'Brien. Ha polemizzato con i viticoltori del suo Paese.



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

Valle, tre generazioni di grandi architetti

■ Da oltre mezzo secolo lo Studio Valle Progettazioni di Firenze è uno dei riferimenti del mercato dell'architettura italiana: tre diverse generazioni della famiglia Valle hanno saputo mantenere e rinnovare la propria attività, avvalendosi di uno staff di specialisti. Tra i progetti realizzati, oltre alla Cantina Icario, complessi scolastici, uffici, centri conferenze e congressi, strutture universitarie, teatri, mercati, centri commerciali, impianti sportive.



CATTEDRALI DEL VINO

CANTINA ICARIO

Quattro "volumi architettonici": così lo Studio Valle ha immaginato e realizzato l'impianto.

Un vero "Nobile" di grande tradizione



Prodotto di punta della Cantina Icario è il Nobile Montepulciano, che nel rispetto della tradizione vitivinicola della DOCG cui appartiene, presenta tannini morbidi ed eleganti, senza rinunciare alla corposità e all'equilibrio dei migliori Sangiovese. Colore rosso rubino, profumo speziato, buona intensità al naso e carattere deciso. Nel complesso un vino elegante.

Il designer degli arredi

L'altra firma del progetto è quella di Guido Ciompi. Discendente da un'antica famiglia fiorentina (i Ciompi erano quelli che "ciompavano", cardavano la lana), interior designer e fondatore dello Studio che porta il suo cognome, Ciompi ha disegnato arredi per hotel di lusso, negozi e residenze private in Italia e all'estero con una ricercatezza speciale nella scelta di colori e materiali. Sue le scelte relative agli interni della Cantina Icario, ispirati ai due elementi: la terra e l'aria. Calda la prima, trasparente la seconda.



E la cantina diventa atelier

Nell'ambito di Icario Arte, progetto culturale voluto dalla famiglia Cecchetti, si colloca la mostra "Il Canto della Terra", visitabile gratuitamente fino al 30 novembre. Un'esposizione di arte contemporanea curata da Laura Barreca con 19 opere create ad hoc per la Cantina da Pietro Ruffo e Maurizio Savini. In mostra anche un'installazione realizzata a quattro mani, "Sinfonia dell'Emergenza", nel suggestivo spazio della barriccia: ampole di cristallo che stillano il vino all'interno di contenitori di vetro finissimo da cui emerge il "canto della terra".



Le quattro wine room del Montepulciano

di Loredana Sottile

Funzionalità, innovazione, minimizzazione dell'impatto ambientale e forte immagine architettonica. È questa l'essenza della Cantina Icario di Montepulciano di proprietà della famiglia Cecchetti.

La sua architettura, curata dallo Studio Valle Progettazioni, uno dei più prestigiosi di Roma, risulta non invasiva, semplice e austera, contraddistinta dall'alternanza tra trasparenza e leggerezza. Gli interni sono firmati da Guido Ciompi di Firenze che si è ispirato ai colori caldi della terra, alla luce e alla trasparenza dell'aria.

L'idea centrale del progetto è la scomposizione di un elemento unitario in quattro volumi diversamente adagiati al suolo. In altezza, invece, i livelli sono tre, collegati tra loro da un sistema di rampe, scale e ballatoi che scandisce la sequenza spazio-temporale del processo di vinificazione costituendo un vero e proprio itinerario vinicolo.

Il pianterreno ospita il locale adibito all'affinamento in bottiglia. Il primo piano,



invece, costituisce il cuore della produzione con il reparto per la fermentazione e la vinificazione, il nucleo per l'invecchiamento in legno e i locali tonneaux e barriques. Da qui, attraverso una scala realizzata con struttura e parapetto in ferro cortain (ferro ossidato e arrugginito artificialmente e trattato a cera) e vetro, si accede al terzo livello: l'area "Icario Arte" affiancata da una sala di rappresentanza multifunzionale, con vista inattesa, attraverso una superficie vitrea, sulla cantina sottostante. Quest'ultimo piano è quello adibito all'intensa

I documentari sulle più belle cantine d'Italia vanno in onda su Gambero RossoChannel. Oggi, ultima puntata, è la volta della Cantina Icario di Montepulciano (13.30, 17.30 e 23.00).



vita culturale dell'azienda: la famiglia Cecchetti, infatti, ha deciso, di creare un vero e proprio spazio espositivo aperto al pubblico, che beneficia di un programma strettamente legato all'arte contemporanea.

Un discorso a parte il complesso esterno dell'edificio: il parametro murario impedisce alla spazialità interna di estendersi al di fuori. Ma ciò non si traduce in una concezione claustrofobica, quanto in una piacevole implosione che rapisce il visitatore. Nel complesso, quella che si potrebbe definire un'architettura introspettiva.

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