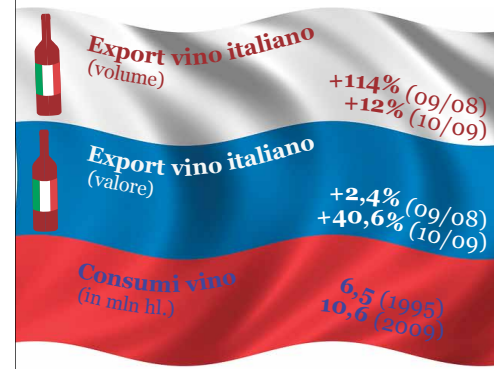


I russi bevono italiano



I tassi di crescita (volumi e valore) del vino italiano sul mercato russo a confronto con i consumi (Fonte: MontePaschi)

Anno 1 - n. 25 - lunedì 29/11/2010 - S. Saturnino

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com



Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

ANTEPRIMA ITALIAN TOP WINE ROAD SHOW

Domani a Mosca l'evento annuale più prestigioso. Le etichette italiane incontrano il mercato russo.

Tovarish Vino italiano

Previsto un altro +10% nel 2011

laGIORNATA

Vino amico della Terra

a pag. 2

- Rispetta l'ambiente. Al Barilla Food Forum.

Natale col Gambero

a pag. 2

- Vini, torroni ricette... Un numero imperdibile.

La guerra dell'Asiti

a pag. 2

- Chi teme l'ingresso del Comune in Consorzio.

Vino, prezzi a confronto

a pag. 4

- Un sito aiuta i consumatori inglesi a scegliere.



Un appassionato di vini russo alla degustazione del Gambero Rosso l'anno scorso a Mosca.

di Dmitry Lysenkov*

Il 2011 sarà l'anno della lingua e cultura russa in Italia e viceversa in Russia. La cultura, lo stile di vita e l'enogastronomia italiana sono state sempre apprezzate dai russi, ma l'evento di domani pomeriggio, il Top Italian Wine Road Show del Gambero Rosso, al Royal Marriott di Mosca offre più di uno spunto per riflettere sul mercato del vino italiano in Russia.

Oggi la Russia può essere considerata uno dei più dinamici e remunerativi mercati esteri per i produttori italiani. Le previsioni per il 2011 parlano di una

Segue a pag. 2 >>>

ITALIAN WINE ROAD SHOW

GAMBERO ROSSO GIRAMONDO

Settimana di gran degustazioni di supervini italiani nelle principali capitali europee. Dopo Mosca, mercoledì il Gambero Rosso è a Varsavia e giovedì a Praga. Il tour europeo passa poi per Oslo e Stoccolma e si conclude a Berlino. Infine si vola in Asia, con un grande evento a Hong Kong.

NONSOLOVINO

Il "paniere" di Alemanno

Roma Capitale. Chi abita a Roma lo legge dappertutto: sui tram, sugli autobus, in metropolitana, sui manifesti affissi in ogni strada. Comprensibile soddisfazione del sindaco Alemanno che è riuscito ad ottenere una legge speciale (con una dote di 500 milioni di euro!) per Roma. Ma Alemanno non è tipo che si accontenta: ieri ha lanciato l'idea di un marchio "made in Ro-

me" per certificare la qualità di un paniere (è il caso di dirlo) di prodotti agroalimentari di assoluta "romanità". Per esempio, i carciofi, le puntarelle, il pane di Genzano, i biscotti Gentilini (anche se il loro "inventore", il pasticcere Gentilini era emiliano di Vergato). L'idea è buona, ma temiamo che ci sarà una corsa incontrollata ad entrare nel paniere.

laVIGNETTA



mi sento...alticcio!

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

Bianco & Rosso

Otto milioni di bottiglie di Chardonnay, Pinot Grigio, Schiava e Lago di Caldaro saranno distribuiti l'anno prossimo da Edeka, il colosso della Grande distribuzione tedesca. Il contratto siglato da Casa Girelli fa seguito a quelli delle scorse settimane con Aldi, Mack & Schuehle e Marks & Spencer, realtà protagoniste nei rispettivi canali e mercati. Casa Girelli rafforza così la propria presenza su alcuni mercati internazionali e in particolare Usa, Germania, Gran Bretagna. Casa Girelli da alcuni anni fa parte della cooperativa La Vis.

Ed è proprio questo l'aspetto che ci spinge a parlare del contratto appena firmato. E' una bella notizia che rincuora, dopo tanti mesi in cui si è parlato solo della crisi della cantina La Vis. Una notizia che merita di essere conosciuta oltre i confini della provincia perché è la dimostrazione dell'ottimismo (giustamente cauto) che sta tornando. "Il clima interno è cambiato e in tutti è tornato l'orgoglio di far parte della La Vis", aveva detto venerdì in consiglio provinciale Mario Zanon, commissario straordinario. Auguri.



"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



Tutte le stelle (enogastronomiche) di Natale sul Gambero Rosso

■ Arriva Natale e puntuale sul Gambero Rosso, in edicola da oggi, un confronto tra grandi territori spumantistici. Marco Sabellico ha messo a confronto le colline di Reims e l'Oltrepò Pavese, aree di ottimi Blanc de Noirs. Il vitigno è uno dei più difficili, aristocratici ed esclusivi, capace di regalare grandissimi rossi, ingrediente fondamentale dello Champagne e di grandi spumanti metodo classico. Oltre trenta le schede di etichette italiane e francesi. Poi le classifiche sui migliori torrioni artigianali, le ricette per il brunch natalizio e suggerimenti di regali golosi. A proposito di regali, il supplemento "Natale col povero diavolo" con le ricette di Pier Giorgio Parini e il pocket dei Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2011.



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 Ercativity (Enrico Redaelli) Milano

VINO IN RUSSIA

Continua da pag. 1 >>>

crescita dell'export di vino italiano di almeno il 10% che segue al 12% di quest'anno (vedere il grafico accanto alla testata in prima pagina). Se parliamo del segmento medio-alto, il vino italiano mostra un conveniente rapporto qualità/prezzo. Ho sempre notato che i consumatori nel segmento medio-basso preferiscono i vini del Sud d'Italia, più della Sicilia che della Puglia e Campania. Nel segmento medio-alto, i russi - che solitamente sono molto curiosi - vogliono avere più scelta ovvero vogliono provare i vini di tutte le regioni Italiane, con Toscana e Piemonte in prima fila. Finora i russi danno le loro preferenze al vino rosso, ma non sfuggono certo i Pinot Grigio o il Prosecco, ormai dei classici ben noti agli appassionati. Mentre i vini dolci e semi dolci sono poco richiesti, con la sola eccezione dell'Asti, i vini fortificati non raggiungono quote importanti, perché costano molto e sono poco pubblicizzati.

Va detto, infine, che senza un programma promozionale, che coinvolga i professionisti del settore, sommelier e stampa specializzata, e i numerosi ristoranti italiani, non è possibile pensare di sviluppare i consumi nei segmenti più alti. Nell'attesa di politiche di promozione più strutturate, l'Italian Wines Road show del Gambero Rosso è una grande vetrina per le aziende.

* **giornalista specializzato in food&wine**

ALIMENTAZIONE BARILLA FOOD CENTER

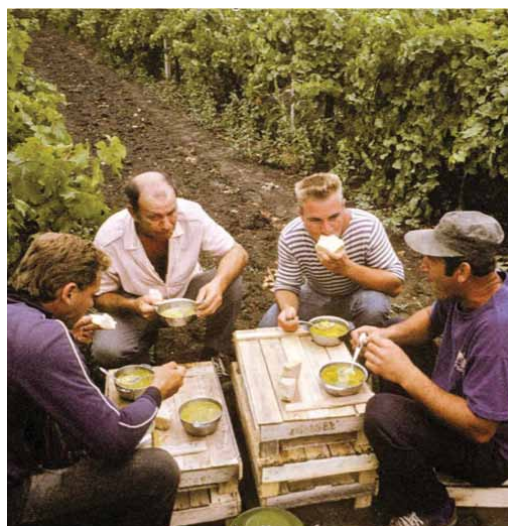
Domani alla Bocconi il 2° Forum internazionale del gruppo alimentare. Tema: cibo e ambiente. Con una bella sorpresa per i viticoltori.

C'è anche il vino tra i prodotti ecorispettosi

di Gianluca Atzeni

Se è vero che le attività agricole e l'allevamento di bovini sono tra le principali responsabili delle emissioni di gas serra, nella scelta dei cibi e della dieta più corretta forse è venuto il momento di tenere conto della variabile ambientale. Come comportarsi, quindi, con il vino? Possiamo stare tranquilli: il vino è tra i prodotti con minore impatto sull'ambiente. Lo rileva il Barilla Center for Food Nutrition, che da domani a mercoledì, a Milano, terrà il secondo forum internazionale su alimentazione e nutrizione nella prestigiosissima sede della nuova Bocconi. Il vino si distin-

Al Forum della Barilla partecipano economisti come Fitoussi, Giavazzi, Cipolletta, Monti. Scienziati come Veronesi e il futurologo Jeremy Rifkin. I lavori si possono seguire su www.barillacfn.com



gue nella doppia piramide alimentare-ambientale per eco-compatibilità, in una classifica che vede tra i prodotti più "inquinanti" le carni bovine e tra i più "rispettosi" la frutta e gli ortaggi. Vino "rispettoso", dunque, sulla base dell'Ecological Footprint, il parametro (messo a punto dai nutrizionisti di Barilla) espresso in metri quadri per kg o litro, che misura la quantità di terra biologicamente produttiva necessaria per fornire le risorse e assorbire le emissioni di CO2 del sistema produttivo. Le carni bovine (105 mq per kg) sono in testa alla rilevazione, seguite da formaggio (75), pesce (69), carni suine (49) e avicole (45), dolci (30) e legumi (21). All'ottavo posto il vino, con valore 20, seguito dalla pasta (17). In coda, la frutta (3), poi pane e patate (7), ortaggi (9), uova e riso (14), olio, yogurt e latte (15), biscotti (16).

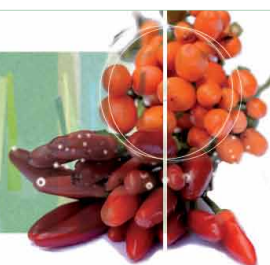
La battaglia dell'Asti Docg: un nuovo Disciplinare per tranquillizzare i piccoli

■ Una grande Docg italiana è a rischio. Per questioni di disciplinare di produzione e di campanile. L'Asti Docg ha un disciplinare vecchio di quattro anni che non includerebbe il comune di Asti, nel cui territorio ci sono anche i vigneti del colosso veneto Zonin. Il Consorzio ha presentato un nuovo dossier chiedendo alla Regione Piemonte di riaprire la trattativa sulla presenza di Asti (il cui inserimento deciso d'autorità dall'ex ministro De Castro fu a suo tempo bocciato dal Tar). "Entro gennaio attendiamo la risposta - dice il presidente, Paolo Ricagno (foto) -. Non possiamo rischiare in un momento di buona congiuntura, con un 2010 previsto a 94 milioni di bottiglie".



Gran festa a Milano per il re dei sommelier

■ Grande festa ieri sera a Milano per Luca Gardini, laureatosi un mese fa a Santo Domingo campione del mondo dei sommelier. Carlo Cracco, patron del ristorante in cui lavora lo stesso Gardini, ha organizzato una serata "quasi" a sorpresa per il ventinovenne sommelier romagnolo. A brindare con lui tantissimi amici e alcuni grandi chef (tra gli altri, Massimo Bottura, Andrea Berton e Davide Oldani). Nel bicchiere le bollicine di Dom Perignon.



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



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*

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

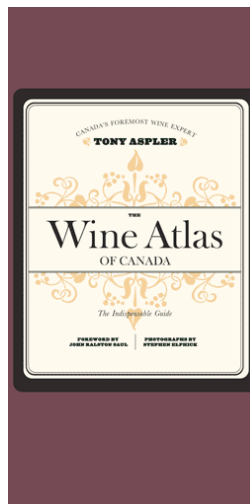
GAMBERO ROSSO

Pubblicità

Direttore commerciale Franco Dammico
06 55112356 - mail: dammico@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bagnoli, 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

Il Canada finanzia l'export del suo vino

■ Il Canada investe sulla viticoltura. Il governo di Ottawa è intenzionato a far conoscere il vino canadese nel mondo. A tale scopo, il ministro dell'Agricoltura, Gerry Ritz, e il ministro del Tesoro, Stockwell Day, hanno deciso di stanziare 350 mila euro per aiutare i produttori. L'intera somma sarà destinata allo sviluppo di nuove strategie di promozione alle esportazioni. (m.z.)



Il vigneron finanzia la ricerca inglese

■ Il produttore di vino è francese, ma investe nella ricerca enologica inglese. Martin Krajewski, proprietario dello Chateau de Sours, Bordeaux, ha donato 70mila sterline (83mila euro) al Plumpton College nel Sussex. Il College, frequentato dalla figlia di Krajewski, è noto per la sua facoltà di Agraria. Che si avvantaggerà della donazione francese e di un altro stanziamento (sempre 70mila sterline) del governo inglese. (m.z.)



CHI COMPRA L'HEIDSIECK

Che Rémy Cointreau, voglia liberarsi delle sue etichette di Champagne, Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck, non è una novità. Ora da stabilire è chi potrebbe comprare e a quale prezzo. Se inizialmente l'inglese Diageo o il francese Pernod Ricard, sembravano gli acquirenti più probabili, ora i rumor parlano di una società di private equity. Prezzo: 450 milioni di euro.

SPAGNA, VINO SENZA ALCOL

Gli spagnoli "reinventano" il vino senza alcol. È stato messo a punto - riferisce il quotidiano madrileno Abc - dall'Istituto della Vite e del Vino di Castilla La Mancha. In altre parole, fanno sapere gli esperti dell'Istituto, i benefici del vino (antiossidanti che rallentano l'invecchiamento, tannini che riducono le malattie cardiovascolari e così via) senza alcuna controindicazione. Vediamo se funziona.

VINO & RETE

GRAN BRETAGNA

Un motore di ricerca mette a confronto i prezzi di centinaia di etichette nei principali supermarket.

Il vino più cheap? Sul web

In Gran Bretagna nasce un nuovo sito per gli amanti del vino: www.wine.mysupermarket.co.uk. Che ha una caratteristica importante: mette a confronto i prezzi di centinaia di etichette presenti nel circuito della Gdo. Tramite "My Supermarket" è possibile comprare una bottiglia di vino al miglior prezzo garantito. Il motore di

ricerca confronta i prezzi dei vini venduti nei sei maggiori supermarket del Paese: Virgin Wine, Majestic, Tesco, Asda, Sainsbury's e Ocado. In questo modo a Natale, gli inglesi potranno risparmiare fino al 50% in acquisti di bottiglie di vino, secondo la stampa specializzata in wine& food. (m.z.)



Un supermercato Sainsbury's in Inghilterra.



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 risparmiate 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

ROSSO

1408
1469
1470
1471
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