

iscritte 739

cantine 390

ristoranti 110

enoteche 30

sommelier 40

giornaliste 89

altre attività 59

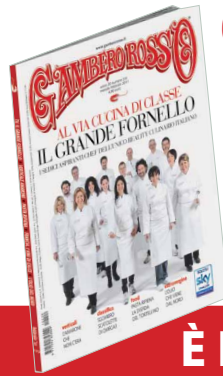


La classificazione delle iscritte all'Associazione Nazionale delle Donne del Vino a seconda dell'attività svolta.

Anno 2 - n.20 - venerdì 4/02/2011 - S. Andrea

**TRE BICCHIERI**  
il quotidiano dei professionisti del vino  
**GAMBERO ROSSO**

**IL GAMBERO ROSSO di febbraio**



**È IN EDICOLA**

**Vini d'Italia in Germania**



Lunedì al Museo della Bmw a Monaco di Baviera presentazione dell'edizione tedesca della Guida Vini del Gambero Rosso. Tre Bicchieri ha chiesto al ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan di commentare l'evento.

**INTERVENTI**

**DONNE DEL VINO**

La presidente dell'Associazione, Elena Martusciello, come la Marcegaglia di Confindustria, dice no al degrado della politica e dell'etica pubblica.

**Irriconoscibile Italia**  
**"Amiamo il Paese che va a letto presto"**

di Elena Martusciello\*



**N**ei giorni più caldi del cosiddetto "Rubygate" ho seguito con interesse l'intervista rilasciata dal presidente della Confindustria, Emma Marcegaglia, a Fabio Fazio durante una puntata del suo programma "Che tempo che fa".

Da imprenditrice del vino (Elena Martusciello guida l'azienda Grotta del Sole a Napoli, 42 ettari, 850mila bottiglie e 3 milioni di fatturato: ndr) e presidente dell'Associazione Nazionale Donne del Vino, e soprattutto da cittadina italiana, condivido con la presidente di Confindustria la necessità di distinguere il presente da quella che lei ha chiamato "l'altra Italia, che lavora e va a letto presto". La necessità di distinguere un'Italia nella quale si riconoscono tutte le imprenditrici che, con sacrificio, passione e speranza, profondano quotidianamente nel proprio lavoro grandissimo impegno ed energie. Aggiungo che è avvilente la continua constatazione, soprattutto in questi giorni, del completo disinteresse di larga parte del mondo poli-

Segue a pag. 2 >>>

**laGIORNATA**



**Il vino in tv su Sky 411**

**a pag. 2**

Sabellico incontra i grandi del vino italiano.

**I 19 della Doc Caldaro**



Festeggiano i produttori del vino altoatesino

**a pag. 2**



**Ecco il vero Biondi Santi**

**a pag. 3**

Guerra in famiglia, vincono padre e figlio.

**Vermentino su Alitalia**



Ottomila bottiglie di Lunae Bosoni e Giacomelli.

**a pag. 3**

**NONSOLOVINO**

**L'Istat scopre il kebab**

Kebab, sushi, involtini primavera, tacos, falafell... Il 60% degli italiani li ha mangiati almeno una volta e il 52% è entrato almeno una volta in un take away o in un fast food (scusate la concentrazione di parole inglesi in poche righe) in cui si serve cibo etnico. Probabilmente non ci voleva un così preciso "sottostante statistico" per fotografare una realtà gastro-

nomica che è da anni sotto i nostri occhi: il cibo etnico (da strada o da ristorante) ormai fa parte del menù italiano. Spesso con sorprendenti contaminazioni enologiche. Se n'è accorta alla fine anche l'Istat che ha deciso di fare entrare il cibo etnico nel paniere dei prodotti su cui si calcola l'inflazione. Al posto dei film in Dvd (che non noleggia più nessuno)

**Bianco & Rosso**

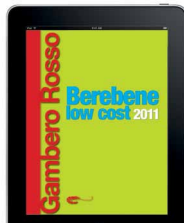
di Giancarlo Galan, ministro dell'Agricoltura

Il vino italiano potrebbe essere definito l'essenza del nostro Paese e delle nostre terre, una sorta di ambasciatore liquido. Il vino è il frutto di una cultura antica che ha avuto la capacità di modernizzarsi e di affrontare le sfide della contemporaneità. Il vero punto di forza del vino italiano è il suo formidabile patrimonio di qualità. Basti considerare l'enorme diversificazione tipologica rappresentata dalle 330 Doc, le 118 Igt e le 56 Docg. Ed è proprio il legame con il territorio che premia il nostro vino nei mercati internazionali.

Quanto al vino italiano in Germania, i dati Istat più aggiornati (gennaio-ottobre 2010) dicono che l'export sta crescendo a un ritmo annuo del 2,1% a volume e dell'1,3% in termini monetari. Nei primi 10 mesi del 2010 le spedizioni verso il mercato tedesco hanno sfiorato 5,5 milioni di ettolitri, per un controvalore di 662 milioni di euro. Mi pare la prova più lampante del fatto che anche i tedeschi amano il nostro vino, un amore che spero cresca con la conoscenza e la passione che merita un prodotto come questo.



**GAMBERO ROSSO**



**Berebene low cost 2011** su iPhone e iPad

2600 vini a prezzi giusti e quasi 600 vini con il miglior rapporto qualità prezzo

Disponibile su **App Store**

**RITORNA "VINI D'ITALIA", IL CAMINETTO ENOLOGICO DI MARCO SABELLICO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL**

■ Ritorna su Gambero Rosso Channel di Sky (canale 411, sabato e domenica alle 11) Vini d'Italia, la fortunata trasmissione di Marco Sabellico (foto), wine editor responsabile della Guida del Gambero Rosso e volto noto del canale. Il format è semplice ma di grande suggestione: Sabellico incontra - naturalmente davanti a

un bicchiere di vino - i protagonisti delle più belle storie del vino italiano. E così Valentina Argiolas e il suo Turriga sono il pretesto per raccontare la storia di una famiglia nel vino da oltre un secolo, mentre Diego Cusumano è alla guida di una delle più giovani e importanti realtà della nostra enologia. E ancora grandi nomi della tradizione, come Piernicola Leone

de Castris o Antonio Romano della Conti Zecca, pugliesi, ed Ernesto Abbona della Marchesi di Barolo dal Piemonte si alternano a maison più recenti ma non meno brillanti come Setteponti di Antonio Moretti o Tolaini di Lia Tolaini Barville. E ancora, Di Majo Norante con Alessio Di Maio, Illuminati con Stefano Illuminati, Masciarelli con Marina Cvetic.



**Direttore editoriale** Carlo Ottaviano

**Redazione** Giuseppe Corsentino  
06 55112244  
quotidiano@gamberorosso.it

**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

**DONNE DEL VINO**

Continua da pag. 1 >>>

tico nei confronti di temi vitali e fondamentali, oltremodo indispensabili alla crescita e allo sviluppo di questa 'Italia'. Mi chiedo: quando, riusciremo ad affrontare e a risolvere temi quali la liberalizzazione, la costruzione di infrastrutture funzionali, l'adeguamento della pubblica amministrazione, gli aiuti alla ricerca? Quando, saremo in grado di spostare il centro dell'interesse della politica e di tutto il Paese su lavoratori, imprese, giovani? Quando, ci riappropriamo dei fondamenti dell'etica e della moralità, dei sani valori nei quali poterci riconoscere, soprattutto noi donne? Vorrei, perciò, concludere questo mio intervento su Tre Bicchieri (che ringrazio per l'ospitalità) girando a tutti noi l'auspicio giuntomi da un caro amico, il quale si augura che il 2011 porti agli italiani quello che si meritano, ossia una politica che sia di lustro per tutti e un'economia da vivere proficuamente in quanto il nostro Paese è davvero un simbolo per il mondo di bellezza e di stile, di storia intensa e di spicco lungo il corso dei secoli, ma soprattutto di squisitezze di gusti e sapori.

\* imprenditrice presidente dell'Associazione Donne del Vino

**VINO & LIBRI**

**ANTONIO GALDO**

*L'ultimo saggio del giornalista-scrittore racconta come si possa vivere bene- anche a tavola - senza sprecare risorse (e quattrini).*

# Basta poco (ma di qualità) La Crisi cambia il wine style

di Maria Presti

**M**eno sprechi, più sobrietà, e innanzitutto buon senso: anche l'universo dell'enologia è attraversato da tempo dalla ricerca di una via più virtuosa e responsabile ai consumi. La Grande Crisi, ancora in corso, ha spostato verso l'alto l'asticella della qualità, specie in rapporto al prezzo dei prodotti, e ha orientato tutte le aziende e gli eno-appassionati a ridurre sprechi ed esagerazioni. Perfino nei riti delle degustazioni che talvolta erano diventati fin troppo teatrali. Lungo questa frontiera è

appena arrivato in libreria un testo prezioso (Basta Poco, edizioni Einaudi), firmato da Antonio Galdo, giornalista e scrittore che da tempo si dedica ai temi dell'ambiente, dell'ecologia, dei nuovi stili di vita (ha cominciato qualche anno fa con un altro saggio einaudiano "Non sprecare", da cui è nato il sito-cliccatissimo- www.non sprecare.it). "Il cambiamento è già in atto - dice Galdo a Tre Bicchieri - e traduce la recessione in una straordinaria opportunità per correggere squilibri altrimenti insostenibili".

Un intero capitolo del libro è dedicato agli sprechi ed ai nuovi stili di vita nel settore dell'alimentazione. Con un punto di partenza molto efficace come fotografia del mondo globale: con una perfetta simmetria, negli ultimi venticinque anni, sono cresciuti gli abitanti del pianeta che soffrono e muoiono di fame e quelli che invece devono guarire dalle conseguenze dell'obesità. Un miliardo di uomini e donne, in entrambe le categorie: due epidemie



parallele. Il libro di Galdo è uno strumento prezioso per tutti gli attori del sistema dell'enogastronomia (tra l'altro contiene la storia di chef famosi come il mitico Fabio Picchi del ristorante Il Cibreo di Firenze, autore anche lui di libri sulla sostenibilità ambientale in cucina, che realizzano le loro ricette con gli avanzi) e aiuta a capire che cosa ci aspetta, non solo in economia, nei prossimi anni.

## ECCO I 19 CAMPIONI DELLA DOC DI CALDARO

**Ecco i 19 produttori di Caldaro che hanno sottoscritto la "Charta del Lago di Caldaro", un disciplinare che garantisce la qualità del vino prodotto da uve Schiava.**

**Da sinistra i titolari delle aziende: Cantina Castel Sallegg, Cantina Kellerei Kaltem, Cantina Erste + Neue, Cantina Josef Brigl, Cantina Lieselehof, Cantina Ritterhof, Cantina Peter Sölva e figli, Cantina Kettmeier, Cantina Oberpreyhof, Cantina Manincor, Cantina Morandell Dominikus, Cantina Niklaserhof, Cantina Klosterhof, Cantina Andi Sölva, Cantina Steffhof, Cantina Prälatenhof, Cantina T. Unterhofer, Cantina T. Pichler, Cantina Baron Di Pauli.**



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



**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 Bargonini, 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 Vermentino ligure nella nuova Carta Alitalia**

■ Ottomila bottiglie di Vermentino del Levante ligure salgono sui jet Alitalia. La compagnia di bandiera guidata dall'ad Rocco Sabelli (foto) ha ordinato lo stock alle Cantine Lunae Bosoni di Ortonovo (55 ettari, 450mila bottiglie) e a Giacomelli di Castelnuovo Magra per i viaggiatori della classe Magnifica. Le due aziende liguri hanno superato la concorrenza di altri vini italiani, anche se l'ammontare del contratto è rimasto top secret. A entrare nella carta Alitalia sono il Colle di Luni Niccolò V e il Vermentino prodotto da Giacomelli.



**De Castro: Pac e Ocm, occasione per cambiare**

■ C'è grande agitazione nel mondo del vino in vista della nuova Pac 2013 che inevitabilmente ridurrà i finanziamenti europei al settore (Ocm Vino). Ma i tagli, come spesso accade, potrebbero essere una poderosa spinta a cambiare e a innovare. Lo ha ricordato il presidente della Commissione Agricoltura all'Europarlamento, Paolo De Castro, intervenendo al convegno di Fedagri Confcooperative iniziato oggi a Bari. D'accordo con lui, l'assessore regionale all'agricoltura, Dario Stefano.

**SICILIA EXPORT GIÙ**

Nove milioni di quintali di produzione, ma poco export. La denuncia arriva da Pino Gullo di Lega Coop che nel corso della presentazione del nuovo Consorzio Cantine Trapanesi (Ctr) ha fatto osservare che la Sicilia esporta solo 120mila ettolitri di vino sfuso e 340mila ettolitri di vino in bottiglia. La causa? La solita: non si riesce a "fare sistema".

**GUERRE ENOLOGICHE**

Oggi la famiglia annuncia che la Biondi Santi spa non commercializza più i vini del Greppo e di Montepò. Ma la società è dell'ex suocero di Jacopo Biondi Santi, il petroliere Tagliabue. E allora...

**Il vero Biondi Santi sono io**

di Giuseppe Corsentino  
 Il vero, unico e solo vino Biondi Santi è quello commercializzato dalle due aziende di famiglia, il Greppo srl di Franco Biondi Santi, il patriarca (89 anni) e da Castello di Montepò srl del figlio Jacopo: complessivamente 600mila bottiglie con un fatturato aggregato di circa 9 milioni di euro. Qualsiasi altro vino commercializzato da una

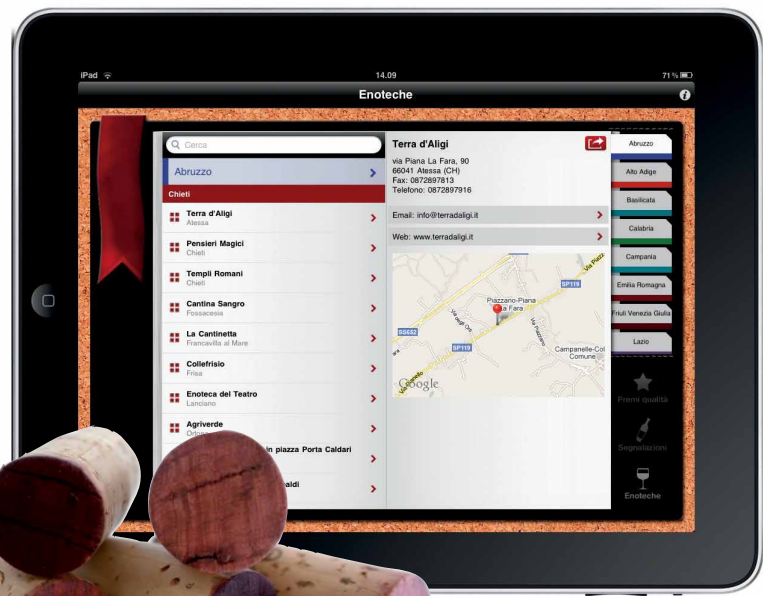
società che porta lo stesso nome della famiglia, la Biondi Santi spa, è da considerarsi fasullo. Concorrenza sleale per cui è in corso (dal 2006) una causa al Tribunale Civile di Firenze. La vicenda è intricata e oggi Jacopo Biondi Santi ha sentito il bisogno di puntualizzare con un comunicato stampa con cui ricorda che già l'anno scorso il Tribunale di Milano aveva vietato alla

Biondi Santi spa di utilizzare il marchio di famiglia registrato (in malafede secondo i giudici) nel 1995. Ma di chi è la Biondi Santi spa? E' dell'ex suocero di Jacopo, Pierluigi Tagliabue, il petroliere di Monza che è stato anche inquisito per l'inquinamento del Lambro. Tagliabue pare abbia finanziato la famiglia prendendosi il marchio.

**Franco Biondi Santi a passeggio nella sua tenuta del Greppo.**



**Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad**



**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