

È IN EDICOLA

Superficie, produzione e fatturato dei due grandi vini toscani. Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati del Consorzio.

Bianco & Rosso

Torniamo sul tema delle produzioni biologiche dopo il "Bianco & Rosso" di ieri. Non solo perchè a Norimberga si apre il Biofach, il più importante e frequentato salone europeo dell'agricoltura biologica e biodinamica con migliaia di espositori professionali (e molte aziende italiane che in patria non trovano una identica vetrina commerciale). Ma soprattutto perchè sul tema è intervenuto il ministro dell'Agricoltura Galan con una dichiarazione che vale la pena di riportare: "Favorite lo sviluppo, garantendo la sicurezza alimentare e l'altissima qualità della produzione. Questo è il biglietto da visita dell'agricoltura biologica italiana. Un settore che negli ultimi anni ha conquistato uno spazio sempre più importante dentro e fuori dai confini nazionali, contribuendo ad accrescere il valore del made in Italy agroalimentare nel mondo". Poi ha aggiunto: "Il mercato del biologico, in questo momento di crisi, registra risultati molto positivi e l'Italia è ai primi posti nel mondo".

Un po' di statistiche - Tre Bicchieri è un quotidiano di "economia del vino" - sostiene l'ottimismo del ministro: la produzione biologica copre quasi un milione di ettari su cui lavorano 48mila persone (contadini, coltivatori diretti, etc.). Passando alla voce "commercio di prodotti bio" l'Ismea ci informa che l'acquisto di prodotti alimentari biologici ha registrato un aumento di valore del 6,9%, segno che se sono acquistati di più e (probabilmente) a prezzi più alti. Riflettiamo un attimo su un dato: un milione di ettari coltivati a biologico. Ma è la stessa superficie che in Francia occupano solo i vigneti (con ritmi di crescita del 25-30% all'anno, soprattutto nel Roussillon)! Insomma, anche sul bio - che sarà pure una nicchia enologica - i francesi sono avanti. E, come al solito, "fanno sistema". Una prova? Andate a leggere il rapporto annuale sul vino biologico prodotto da Vinifleur: dati, statistiche, analisi, confronti. E da noi?

GUERRE DOC CONSORZIO BRUNELLO Uve Sangiovese al 100 o all'85%? Lo scontro tra i produttori s'infiamma. E così si decide di congelare tutto per tre mesi. In attesa di...

La disfida di Montalcino
Illy: il Disciplinare del Rosso non si tocca

di Gianluca Atzeni

La disfida del Rosso di Montalcino si ferma per tre mesi. Diciamo un armistizio tra chi vuole tenere la percentuale di Sangiovese al 100% e chi, invece, è disponibile ad abbassare la percentuale all'85%. Ieri sera l'Assemblea dei produttori riuniti nel Consorzio del Brunello di Montalcino ha deciso il rinvio. Le modifiche al disciplinare della Doc Rosso di Montalcino (3,2 milioni di bottiglie annue per 17 milioni di fatturato) sono state posticipate. Si voterà nuovamente entro tre mesi. E la tanto agognata rivoluzione e il sospirato rilancio del Rosso per ora restano al palo. L'Assemblea ha recepito la proposta del Cda, riunito in mattinata, di concedere una proroga "per definire meglio - spiegano dal Consorzio - il perimetro e la portata dell'eventuale cambio del Disciplinare", che prevede un 15% di altre uve rispetto all'attuale 100% di Sangiovese. "Ad oggi - dice il presidente Ezio Rivella - non pare esservi una compiuta informazione sul lavoro svolto e sulle finalità e le necessità perseguite per la revisione del Disciplinare". Gli associati saranno chiamati, in questo lasso di tempo, a fornire alla Commissione tec-

Benvenuto Brunello

Le famose piastrelle dipinte da artisti famosi in occasione dell'Anteprima "Benvenuto Brunello". Appuntamento sabato e domenica prossimi

NONSOLOVINO
Aggiungi una Dop a tavola...

I comunicati stampa ministeriali sono giustamente enfatici. D'altra parte, come si faceva a resistere alla tentazione di definire il dossier del pecorino siciliano Piacentinu Ennese "il traguardo italiano della millesima Dop in Europa"? Ora, non si tratta di far torto al buonissimo Piacentinu Ennese (l'autore di NonsoloVino è siciliano), ma di riflettere su un dato economico e di marketing strategico su cui Tre Bicchieri è intervenuto più volte a proposito della moltiplicazione delle Denominazioni d'Origine nel settore viticolo. I più grandi (e i più moderni) produttori di vino italiani da tempo si dichiarano contrari a questa corsa alle DO senza una adeguata strategia di sistema. Una ragione ci sarà.

laGIORNATA

A Rimini vini & sapori
Rimini a pag. **2**

- Tante aziende per il progetto "In Vino magis".

Carpenè garibaldino
a pag. **2**

- Il fondatore Antonio con i Mille di Garibaldi.

L'export non basta
a pag. **2**

- Allarme di Fedagri: ripresa debole e asimmetrica.

Grand Crus in Cina
a pag. **4**

- La previsione di un Wine Fund del Lussemburgo.



Direttore editoriale Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Fedagri: attenzione, è solo l'export a trainare la ripresa

■ "È dall'export che arrivano i primi segnali di ripresa con il 42% delle cooperative agroalimentari che segnalano un aumento del fatturato. La domanda resta discontinua e altalenante". È questo il commento del presidente di Fedagri-Confcoperative, Maurizio Gardini, ai dati della XVII indagine congiunturale, realizzata dal centro studi Elabora, sulle oltre 3.600 cooperative aderenti. "La ripresa del fatturato da export fa ben sperare - sostiene Gardini - così come dà fiducia il segno "più" nei ricavi e nei volumi di vendita. Il peggio però non è passato: nei prossimi mesi faremo i conti con una crisi dal volto ancora molto aggressivo".

Etichettatura e tracciabilità Linea comune di Galan e Fazio

■ I ministeri della Salute e dell' Agricoltura sono al lavoro per portare in sede europea una posizione comune su etichettatura, tracciabilità e informazioni ai consumatori. Lo ha detto il ministro della Salute, Ferruccio Fazio: 'Ho avuto proprio questa mattina - ha rivelato - un cordiale colloquio con il ministro dell'Agricoltura Galan. Insieme vogliamo portare anche in Comunità europea le nostre posizioni comuni su alcuni temi importanti come l'etichettatura e il diritto dei consumatori ad essere correttamente informati su quello che mangiano. La settimana prossima Fazio incontrerà il presidente della commissione Agricoltura della Commissione europea, Paolo De Castro.

MONTALCINO
Continua da pag. 1 >>>

nica "ogni indicazione che possa essere ritenuta utile per migliorare una delle ricchezze del territorio". Il tema, in effetti, è delicato. L'obiettivo è rilanciare un prodotto come il Rosso, fratello minore del celebre Brunello (sabato e domenica la classica Anteprema "Benvenuto Brunello") le cui vendite sono ferme da tre anni. E la battaglia non si è fatta attendere. Riccardo Illy, il gran produttore di caffè, che è anche proprietario della Cantina Mastrojanni a Montalcino acquistata appena tre anni fa dall'avvocato romano Gabriele Mastrojanni (24 ettari vitati, 35mila bottiglie di Rosso e 45mila di Brunello), ha avvertito il Consorzio: "Si tratta di modifiche che possono nuocere alla reputazione del vino. Autorizzare il taglio con altri vitigni fino al 15% significa togliere a questo vino la dignità e la specificità che gli provengono dalla vinificazione in purezza, e mettere un'ipoteca sulla credibilità dell'intera produzione". Per Illy il rischio è un "livellamento verso il basso", mentre occorrerebbe uno "sforzo da parte dei produttori" per la sua valorizzazione. Il presidente Rivella predica prudenza: "La decisione del rinvio è saggia perché la maggioranza ha valutato che per una materia così delicata per prodotto, mercato e territorio fossero necessari ulteriori approfondimenti".

INNOVAZIONE IN VINO MAGIS Il progetto viene presentato al Sapore Tasting Experience di sabato. Permette di condividere le ricerche enologiche delle aziende top.

L'esperienza delle grandi cantine alla Fiera di Rimini

di Loredana Sottile

Non solo piadina e Sangiovese alla seconda edizione di Sapore Tasting Experience di Rimini, la fiera di food&beverage a Rimini da sabato 19 al 22 febbraio. Quest'anno ci sarà spazio - nella nuova sezione Agrifil, il salone della filiera agroalimentare - anche per il vino e non solo per divertenti degustazioni, ma anche per seri approfondimenti e confronti sulla ricerca enologica e l'innovazione in cantina. In quest'ambito, la consegna del riconoscimento "Magis ad Honorem" a

quelle aziende che parteciperanno al progetto "InVino Magis", coordinato da Bayer Crop Science in collaborazione con Assoenologi, Unione Italiana Vini e Università di Milano. Obiettivo di "In Vino Magis": definire un "protocollo della sostenibilità", mutuato dalla medicina, per mettere a disposizione di ogni operatore studi e sperimentazioni di cantine italiane del calibro di Zonin, Caviro, Santa Margherita e Tenute Rubino. Ma Sapore Tasting Experience di Rimini è anche una vetrina per favorire l'incontro tra domanda e offerta: produttori di birra, vino, olio, pasta e pesce presenteranno i loro prodotti a ristoratori e buyer italiani e stranieri, e si confronteranno con il canale Ho.re.ca sulle nuove modalità di consumo e vendita. Tra i protagonisti della sezione DiVino Lounge, il Sangiovese delle Tenute Santa Lucia di Rieti, il Valpolicella Classico della Casa Vinicola Bennati di Verona, il Lambrusco delle Cantine Ceci di Parma e il Barolo delle Cantine di Sartirano di Cuneo.



UNITÀ D'ITALIA, RICORDO DEL GARIBALDINO CARPENÈ

Antonio Carpenè, il fondatore della casa vinicola di Conegliano che oggi produce 5,7 milioni di bottiglie (soprattutto bollicine) con un giro d'affari di 23,7 milioni di euro, nel 1860, era un giovanissimo professore di chimica all'università di Parma, mazziniano, uno che sognava l'Unità d'Italia. Per questo, il 5 maggio 1860, era tra le Mille camicie rosse che si imbarcavano a Quarto di Genova diretti a Marsala. Obiettivo: fare l'Italia. Chiusa l'esperienza garibaldina, Antonio Carpenè, che era anche un grande esperto di enologia, nel 1868 ha fondato l'azienda che porta il suo nome e che è guidata oggi dalla quarta generazione.



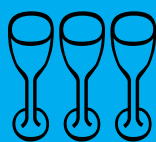
FILMATI E VIDEO CLIP SUL CIBO A DOC EAT 2011

C'è tempo fino al 28 febbraio per inviare il proprio filmato a Doc Eat, la prima edizione della Rassegna Internazionale di documentari sul cibo, nata dalla collaborazione tra Doc Fest, Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano presieduto da Francesco Alberoni (he si occupa anche della Cineteca Italiana) e Gambero Rosso. Tre le categorie di partecipazione: cibo e tradizioni; cibo e modernità; cibo tv e new media. In palio forniture di prodotti dell'enogastronomia made in Italy. La premiazione a fine anno.

Per saperne di più: www.doceat.it

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

SOLO SU sky CANALE 411 CHIAMA 02 70 70



Le aziende presenti:

Abruzzo

TORRE DEI BEATI
VALLE REALE
VILLA MEDORO

Alto Adige

CANTINA CONVENTO MURI-GRIES
CANTINA PRODUTTORI ANDRIANO
CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO
CANTINA TERLANO
ELENA WALCH

Basilicata

BASILISCO
ELENA FUCCI

Calabria

LIBRANDI

Campania

FEUDI DI SAN GREGORIO
MASTROBERARDINO
PIETRACUPA
TERRE DEL PRINCIPE

Emilia Romagna

SAN PATRIGNANO

Friuli Venezia Giulia

EDI KEBER
KANTE
LE VIGNE DI ZAMÒ
LIS NERIS
LIVON
RONCO DEI TASSI
SKERK
VOLPE PASINI
ZIDARICH

Lazio

SERGIO MOTTURA

Liguria

BELLAVISTA

Lombardia

CA' DEL BOSCO
CANTINE LUNAE BOSONI
FRECCIAROSSA
GUIDO BERLUCCHI & C.
IL MOSNEL
LE MARCHESINE
MAMETE PREVOSTINI
NINO NEGRI
PROVENZA
TENUTA MAZZOLINO

Marche

ALESSANDRO MORODER
BELISARIO
FAZI BATTAGLIA
GIOACCHINO GAROFOLI
IL POLLENZA
MAROTTI CAMPI
TERRE CORTESI MONCARO
UMANI RONCHI
VELENOSI

Molise

DI MAJO NORANTE

Piemonte

BRUNO GIACOSA
CA' DEL BAIO
CA' VIOLA
CASCINA CORTE
COPPO
ELVIO COGNO
ETTORE GERMANO
FONTANAFREDDA
GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
LA SPINETTA
MARCHESI DI BAROLO
MICHELE CHIARLO
MICHELE REVERDITO
PAOLO CONTERNO
PELISSERO
PIO CESARE
RENATO RATTI
SCHIAVENZA
TENUTA IL FALCHETTO
TENUTA OLIM BAUDA
TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA
VIETTI
VIGNA RIONDA - MASSOLINO
VIGNETI MASSA

Puglia

CHIAROMONTE

Sardegna

AGRICOLA PUNICA
CAPICHERA
TENUTE SELLA & MOSCA

Sicilia

COTTANERA
CUSUMANO
DONNAFUGATA
FEUDI DEL PISCIOTTO
FIRRIATO
PALARI
PIETRADOLCE
PLANETA
TASCA D'ALMERITA

Toscana

AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO
BARONE RICASOLI
CANALICCHIO DI SOPRA
CAPRILI
CASTELLARE DI CASTELLINA
CASTELLO BANFI
CASTELLO DI BOLGHERI
CASTELLO DI FONTERUTOLI
CASTELLO DI MONSANTO
FAMIGLIA CECCHI
FATTORIA CARPINETA FONTALPINO
FATTORIA DEL CERRO
FATTORIA DI FELSINA
FATTORIA PETROLO
MARCHESI ANTINORI
PODERE SAPAIO
PODERI BOSCARELLI
POGGIO BONELLI
POLIZIANO
ROCCA DI FRASSINELLO
TENIMENTI LUIGI D'ALESSANDRO
TENIMENTI RUFFINO
TENUTA DI CAPEZZANA
TENUTA FONTODI
TENUTA SAN GUIDO
TENUTA VITANZA

Trentino

NICOLA BALTER
FERRARI

Umbria

ARNALDO CAPRAI
DECUGNANO DEI BARBI
GIAMPAOLO TABARRINI
PERTICAIA
VILLA MONGALLI

Veneto

ALLEGRI
BRIGALDARA
CA' RUGATE
CAVALCHINA
F.LLI SPERI
LA MONTECCHIA - EMO CAPODILISTA
LEONILDO PIEROPAN
MASI
MASSIMINO VENTURINI
MONTE DEL FRÀ
NINO FRANCO
OTTELLA
PIOVENE PORTO GODI
PRÀ
RUGGERI & C.
SERAFINI & VIDOTTO
TENUTA SANT'ANTONIO
VILLA SANDI
ZENATO



TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

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

Quattro pretendenti per lo champagne Heidsieck

■ Sono quattro i favoriti acquirenti delle etichette di champagne Charles e Piper Heidsieck: Nicolas-Feuillatte, la più grande cooperativa al mondo con 5mila soci; Lanson-BCC il secondo gruppo di champagne (testa a testa con Vranken-Pommery-Monopole); Moët Hennessy, la beverage unit di LVMH (che nel 2010 ha venduto 55.2 milioni di bottiglie) e Europeenne de Participations industrielles, un gruppo di cinquanta famiglie francesi capitanato dai Descours. Il prezzo delle due etichette oscilla tra i 290 e i 450 milioni di euro.



Il Gambero in America Oggi San Francisco

■ Oggi nella bellissima location del Fort Mason Center, vista sulla baia di San Francisco. Venerdì, 18 febbraio, nei saloni del Metropolitan Pavilion a New York. Per chiudere martedì 22 a Chicago (alla Union Station). Centinaia di "superwine" italiani, i Tre Bicchieri della Guida 2011, presentati e degustati insieme allo staff del Gambero Rosso, in occasione del tour americano per il lancio dell'edizione inglese della Guida. Nelle tre tappe sarà distribuita l'edizione internazionale del daily TreBicchieri (foto).

VINO BIO, N.1 LA GERMANIA

Al Salone del Bio a Norimberga (Biofach) i vini tedeschi si sono aggiudicati 48 medaglie un quarto dei premi in palio. Seguono la Spagna con 40 medaglie (9 oro, 31 argento), l'Italia (15 oro, 23 argento), la Francia (6 oro, 13 argento). A primi posti in assoluto tre vini tedeschi del Palatinato, della Franconia e dell'Assia.

PREVISIONI MERCATO CINESE

Il consumo di vino triplicherà entro il 2015. Lo scrive nel suo report il gestore del fondo lussemburghese Nobles Crus. Ecco perché è crebibile.

Solo Grand Cru, parola di banker

di Martina Zanetti
 Il mercato cinese è destinato a dare molte soddisfazioni. Lo conferma il report di Christian Roger, (foto), gestore del fondo Nobles Crus che investe nei vini d'annata, della Sicav Lussemburghese Elite's Exclusive Collection. Attualmente il consumo pro capite della Cina continentale e di Hong Kong è pari,

rispettivamente, a 0,4 e 4,3 litri, a fronte dei 50 litri della Francia. "Le previsioni" scrive Roger "stimano che nei prossimi quattro anni la Cina riuscirà a triplicare i suoi consumi, mentre Hong Kong registrerà una crescita superiore al 50%". Il numero di consumatori resterà contenuto (meno di 100 milioni di persone). "È ovvio che una

parte non trascurabile delle statistiche riguarda i grand cru," dice Roger "Dopo lo Château Lafite-Rothschild, che ha fatto da apripista, molti altri Châteaux iniziano ad essere richiesti, come lo Château Latour, lo Château Haut-Brion, lo Château Mouton-Rothschild, senza dimenticare i vini di Borgogna".



ZERO

ESSENZA D'ALTA LANGA

Cantina Maestra ENRICO SERAFINO



Dalle uve Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti collinari dell'Alta Langa piemontese, Enrico Serafino ottiene vini di ottima struttura e acidità, particolarmente adatti all'affinamento prolungato sui lieviti.

DOSAGGIO ZERO

Alta Langa ZERO, la massima espressione del Metodo Classico di Cantina Maestra Enrico Serafino, è un "dosaggio zero", ovvero privo di liqueur d'expédition e con un affinamento lungo 60 mesi sui propri lieviti di fermentazione.

GAMBERO ROSSO

Premiato dal Gambero Rosso con i 3 BICCHIERI, "questo spumante di classe unisce una spiccata tensione acida a un cristallino ventaglio olfattivo". (Guida Vini d'Italia 2011 Gambero Rosso)

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