

## Il regno del Lambrusco

IGT Emilia	385.840 hl
Reggiano DOC	155.000 hl
Salamino di S. Croce	153.470 hl
Grasparossa di Castelvetro	111.067 hl
Sorbara	109.970 hl
Modena	86.104 hl
Colli di Scandiano	32.300 hl

Anno 2 - n.37 - martedì 01/03/2011 - S.Albino

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## GAMBERO ROSSO

VIAGGI DELL'ELEFANTE  
TOUR OPERATOR

GAMBERO ROSSO

E' nato  
Gambero Rosso Travel

Produzione 2009 delle principali denominazioni in Emilia Romagna (Fonte: Consorzi di Modena e di Reggio Emilia).

## Bianco & Rosso

Arte, sapori e territorio. Formula perfetta per un viaggio.

Una chiave che rende ancor più interessante andare alla ricerca delle tracce lasciate da un grande artista del Rinascimento, pasdaran della qualità estrema e che proprio per restare fedele a questa sua filosofia è stato pittore errante dalla sua natale Venezia fino alla corte Milanese per poi rifugiarsi nelle Marche dove morì nel 1556. Stiamo parlando di Lorenzo Lotto, il pittore cui è dedicata una bellissima mostra apertiera alle Scuderie del Quirinale a Roma.

Il viaggio fisico e artistico di Lorenzo Lotto tocca terre legate alla terra, luoghi strettamente connessi alla tradizione, fatta di campagna e di acque dolci, come i paesaggi, e di convivialità, di sapori forti.

Il Gambero Rosso, assieme al Fai, sta dando il suo contributo all'evento che si svilupperà in Veneto, Lombardia e Marche al termine della mostra romana. La logica è la stessa di cui parla Barbara Abbonanza Maccaferri, direttore del progetto curato da **ComunicaMente**: «Fare in modo che una mostra possa avere uno sviluppo al di là della mostra stessa, nel tempo e nello spazio. Che non si esaurisca con il giorno della chiusura, ma possa proseguire nei luoghi che custodiscono le opere. Questa l'idea che ci ha guidato nel progetto **Terre di Lotto**». Maggiori informazioni sul Gambero Rosso di marzo. Su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it) gli itinerari turistici per chi ama tanto l'arte quanto il buon vino e buon cibo.

## ESCLUSIVO POLEMICHE FRIZZANTI

I Consorzi di Modena e Reggio chiedono dal 2009 al Mipaf che la "presa di spuma" sia fatta in loco come vuole l'Ocm Vino. Ma c'è qualche ostacolo.

# Il Lambrusco? Solo qui E' scontro tra produttori e industriali

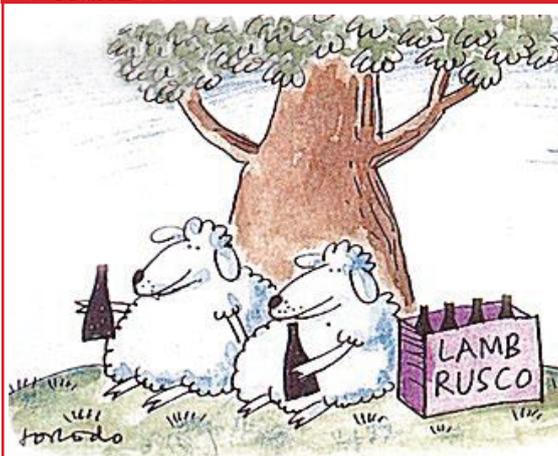
di Gianluca Atzeni

Il tempo è scaduto. I produttori di Lambrusco dell'Emilia Romagna non vogliono più che il loro vino sia fatto fuori dai confini della regione. "Frizzantatura" e "spumatizzazione" debbono essere fatti qui. La spinosa questione vede contrapposti i Consorzi di tutela di Modena e di Reggio Emilia e numerosi produttori-imbottiglieri che operano fuori dai territori identificati dal nuovo disciplinare Igt. Proprio in questo documento (presentato al Mipaf il 22 dicembre 2009), i Consorzi hanno proposto di vincolare le operazioni di "presa di spuma" alla zona di produzione per tutelarne la tipicità, secondo i dettami dei nuovi regolamenti comunitari e della legge 61 del 2010.

«Abbiamo l'esigenza di controllare il processo produttivo e dare più reddito alle aziende del territorio», dice a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio di Modena, Pierluigi Sciolette. «Il nostro vino è consumato in tutto il mondo ma sul mercato - sottolinea Giorgio Gianotti, presidente del Consorzio di tutela dei Vini reggiani - circola un prodotto di scarsa qualità. Malgrado i consumi siano in aumento e la produzione

Segue a pag. 2 >>>

### la VIGNETTA



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

### NONSOLOVINO

## La mozzarella di Saviano

"Saviano dice che al primo posto tra i motivi per cui vale la pena vivere c'è la mozzarella di bufala e allora noi gli offriamo una fornitura a vita. Siamo orgogliosi di averlo tra i nostri migliori e appassionati consumatori". Luigi Chianese, presidente del Consorzio Tutela e Promozione della Mozzarella di Bufala Campana, non ha resistito alla commozone quando ha

letto che la sua mozzarella è nell'elenco dei dieci motivi per cui vale la pena vivere contenuti nell'ultimo libro dello scrittore in uscita domani (non con Mondadori, ma con Feltrinelli). Come dargli torto? La mozzarella è una di quelle bontà che fanno grande il made in Italy nel mondo. I giapponesi, per dire, ne mangiano 4 milioni all'anno.

### la GIORNATA

**Tachis, uomo dell'anno**

a pag. 2 • E' il 3° italiano (dopo Antinori e Gaja) su "Decanter".

**La vigna teme l'atomo**

• Stefano: il taglio agli incentivi verdi non convince.

a pag. 2

**Tutte le aste di marzo**

a pag. 3 • Da Sotheby's a Christie's il calendario dettato.

**Eastwood a Barbaresco**

• Nel film "Hereafter" si beve il vino piemontese.

a pag. 3

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

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

**La guerra del Lambrusco**

Continua da pag. 1 >>>

costante, non c'è una crescita del prezzo all'origine e questo danneggia le aziende". Negli ultimi tre anni, a causa dell'ovvio deprezzamento del Lambrusco sul mercato (circolano bottiglie di Igt anche a 0,60 euro) i margini di guadagno si sono ridotti, sono stati persi mille ettari vitati e oltre 700 aziende hanno chiuso i battenti. "Inoltre, il prezzo delle uve è troppo basso - aggiunge Gianotti - sui 20-25 euro al quintale, rispetto ai 60-70 a quindici anni fa. Ma noi non andiamo contro gli imbottiglieri: vogliamo solo che il vino che esce dalle nostre zone di produzione sia un prodotto finito, con la presa di spuma già completata". Fuori dai confini emiliani se ne producono oltre 130mila ettolitri, circa il 10% del totale secondo i dati Unioncamere. "Ma sappiamo - precisa Gianotti - che il dato è superiore, perché la comunicazione è volontaria e la vera percentuale è vicina al 30%". Insomma, i due Consorzi vogliono vederci chiaro. E gli imbottiglieri fuori zona? Se il Comitato vini dovesse approvare il nuovo disciplinare Igt (che include le province di Cesena, Forlì, Ravenna, Mantova e Cremona), dovrebbero dotarsi di autoclavi per il trasporto del vino, con aumento dei costi. Il rischio è che molti di loro si appellino al Tar. Finora sono rimasti tranquilli. "E si capisce. In quest'anno e mezzo ci sono state pressioni fortissime sul Mipaf per allungare i tempi - tuona Sciolette - ma non siamo più disposti ad aspettare". La soluzione? Il presidente della Federazione del commercio dell'Uiv, Quirico Decordi ha un'idea: "Si potrebbe seguire la soluzione adottata per il Prosecco e l'Oltrepò Pavese. Garantendo i produttori locali e dando la possibilità di produrlo anche a chi fa il Lambrusco da decenni. Magari con un sistema di deroghe".

**Vigne&Fotovoltaico, ora gli assessori all'Agricoltura temono il trucco nucleare**

■ Sempre più incandescente, è il caso di dire, il dibattito sul fotovoltaico. Motivo di preoccupazione il decreto legislativo, presentato oggi al pre-consiglio dei ministri, che prevede il blocco degli incentivi al solare una volta sfiorato il tetto degli 8mila Mw (già a quota 7mila nel 2010). Dario Stefàno, assessore all'agricoltura della Puglia e coordinatore degli assessori regionali non nasconde la sua preoccupazione: "Temiamo che con il pretesto di fermare la speculazione del fotovoltaico e dell'eolico si voglia agevolare il nucleare". Più condivisibile da parte di Stefàno quella parte del decreto sul limite degli impianti a terra nelle aree agricole: "Limite che è uno dei punti di forza delle linee guida adottate dalla Regione Puglia per garantire la complementarietà tra viticoltura e fotovoltaico. Ora voglio vedere quale decreto verrà fuori domani dal Consiglio dei ministri". *(Ioredana sottile)*



**RICONOSCIMENTI**

**UOMO DELL'ANNO**

La rivista inglese segnala quest'anno il tecnico piemontese che ha inventato il Sassiccia e rivoluzionato l'enologia.

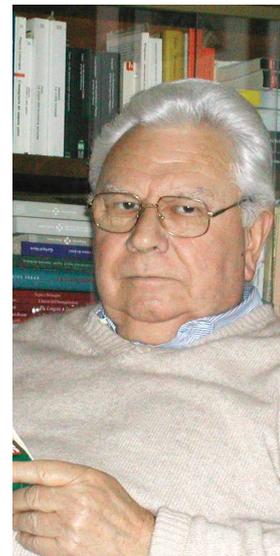
**Omaggio di Decanter a Tachis il padre del vino italiano**

di Giuseppe Carrus

**G**iacomo Tachis è l'Uomo dell'Anno per il mensile Decanter. Dopo Piero Antinori, nel 1986, e Angelo Gaja, nel 1998 (vedere box in basso), la rivista inglese nomina un altro italiano Man of the Year. E così, a pochi mesi dalla sua dichiarazione di lasciare la sua attività di enologo per dedicarsi al riposo e alla sua famiglia arriva un'altra bella soddisfazione. Tachis è ritenuto il padre indiscusso del vino italiano, più che un enologo, un vero scienziato del vino. Nasce a Poirino, cintura torinese, 78 anni fa, ma è l'arrivo in Toscana (assunto da Niccolò Antinori nel '61) che segnala l'inizio della sua lun-

ga carriera. All'epoca il vino toscano non era granché. C'era il tipico fiasco di Chianti, qualche sporadica produzione d'eccellenza e nient'altro. Fu così che Tachis si rivolse ai suoi colleghi francesi grazie ai quali avviò la sperimentazione del Sassiccia. Era il '68 e le prime 3mila bottiglie furono vendute nello spaccio aziendale degli Incisa della Rocchetta. Fu un successo che rivoluzionò il modo di fare il vino: si introdusse la fermentazione malolattica sull'esempio francese e californiano, ma anche le piccole botti o barrique. Nel 1971, nacque il Tignanello, blend di Sangiovese e Cabernet

Sauvignon. Da lì i successi sono stati continui e, oltre alla Toscana, sono passati per la Sicilia e la Sardegna. Una delle sue ultime creazioni è il Barrua, vino sardo a base di Carignano, Merlot e Cabernet. Proviene da un'azienda acquistata insieme con la cantina di Santadi e il Marchese Incisa della Rocchetta. Lo giudica "un vino composto di umore e di luce". Una definizione attribuibile a Galileo che considera il più grande enologo della storia. Oggi, nella sua casa di San Casciano in Val di Pesa si dedica ai libri, alla lettura, ma anche alla scrittura. Il modo migliore - dice a Tre Bicchieri - di trascorrere la vita dopo mille soddisfazioni.



**PRIMA DI LUI SOLO GAJA E ANTINORI**

Il titolo di uomo dell'anno Decanter era toccato ad altri due italiani: nel 1986 al Marchese Piero Antinori e nel 1998 ad Angelo Gaja. Il primo, che rappresenta la 26° generazione delle storiche Tenute Antinori (1400 ha tra Toscana e Umbria), ha fatto della fiorentinità un marchio di successo da esportare nel mondo. Il piemontese Angelo Gaja, artigiano del vino, come ama definirsi, è il titolare di un'azienda da 100 ettari con una produzione di 300mila bottiglie, fondata nel 1859. Conosciuto dagli americani come the King, Gaja è il re del Barolo. (I.so.)



**DAL 1984 PREMIATI I GRANDI DELL'ENOLOGIA**

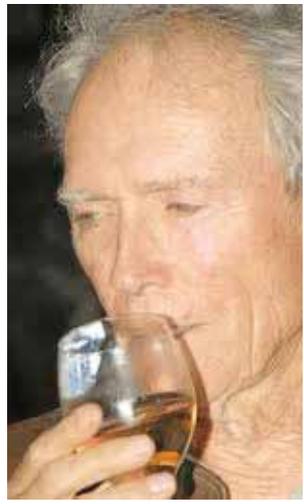
Il primo Uomo dell'anno di Decanter è stato nel 1984 il libanese Serge Hochar, proprietario della storica cantina vicino Beirut che produce lo Chateau Musar. Motivazione: il coraggio di stare in azienda nonostante la guerra civile. In questi 27 anni il riconoscimento è andato a "grandi" dell'enologia mondiale come il produttore americano (ma di origini italiane) Robert Mondavi, l'enologo francese Emile Peynaud, e in tempi più recenti lo spagnolo Miguel Torres. Nel 2010 per la prima volta il titolo è toccato a un produttore della Borgogna, Aubert de Villaine.



**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

**L'Haut Brion, la stella finanziaria dei Bordeaux**

■ Chateau Haut Brion (controllato dalla famiglia Dillon) non solo ha cinque secoli di storia (dal 1553), non solo è uno dei cinque dei Top Premier Cru Classé, non solo è al top nel rating di Robert Parker (96/100), ma è soprattutto un vero "asset finanziario" che fa gola agli investitori. Negli ultimi mesi del 2010, il prezzo dell'Haut Brion è cresciuto del 30% fino a toccare quota 5mila sterline a cassa (12 bottiglie). Gli esperti sentiti dal Times hanno fatto una facile previsione: il trend dell'Haut Brion è destinato a continuare. **(m.za.)**



**Benvenuto Clint Eastwood che adora il Barbaresco**

■ A pochi giorni dall'inaugurazione del ristorante Barbaresco a San Pietroburgo, l'Enoteca regionale del Barbaresco, è al lavoro per favorire l'export di Barbaresco Docg, creando opportunità di business per le oltre 130 cantine associate. E lo fa invitando in Piemonte Clint Eastwood che nel suo ultimo film, "Hereafter" osanna il Barbaresco, facendo dire al cuoco di una scuola di cucina, durante una lezione cui partecipa il protagonista (Matt Damon), "Ci scaldiamo con un bicchiere di Barbaresco: un fantastico vino del Piemonte, fatto con uve Nebbiolo".

**E LA PRIMA ASTA DI NAPA FA BOOM**

La Napa Valley Vintners Annual Barrel Auction, la più importante asta di vini californiani "a premio", dà un segnale decisamente positivo. Sono stati trattati vini per 2,4 milioni di dollari con una crescita del 23% rispetto allo scorso anno. Il prezzo medio della botte è salito del 37%. Un buon auspicio per l'annata.

**VINO & FINANZA HONG HONG, LONDRA, N.Y.**

*Le quattro case più grandi del mondo - Sotheby's, Christie's, Zachys e Acker Merrall - aprono la stagione con lotti di gran pregio (e prezzo).*

**Primavera di aste (con record?)**

di Martina Zanetti  
**M**arzo, gran mese di aste di fine wines nelle grandi piazze del vino, Hong Kong, Londra e New York. Gran lavoro, quindi, per i due colossi Sotheby's e Christie's e per le due case newyorchesi, Zachys e Acker Merrall&Condit. Si comincia a Hong Kong con una due giorni (venerdì e sabato prossimi) di Christie's che mette all'asta una

serie di lotti selezionati dalla Vintage Wine Fund. Sempre venerdì 4 marzo, Sotheby's ne organizza una a New York: 416 lotti. Il 10 marzo Christie's nella sua sede londinese mette all'asta vini di gran pregio provenienti da una cantina privata. Il 18 marzo a New York è la volta di Zachys. Il 23 ritorna Sotheby's con una "Finest and rarest Wines" a Londra. Il giorno

dopo Christie's sempre a Londra con la collezione privata del musicista argentino Chris de Burgh. Chiude il mese Acker Merrall&Condit con due aste, una il 25 ad Hong Kong e l'altra il 29 a New York. In totale, 9 grandi appuntamenti per gli appassionati di fine wines. Ci aspetta qualche nuovo record.



**ZERO**

**ESSENZA D'ALTA LANGA**

*Cantina Maestra*  
**ENRICO SERAFINO**

Bevi Enrico Serafino responsabilmente



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