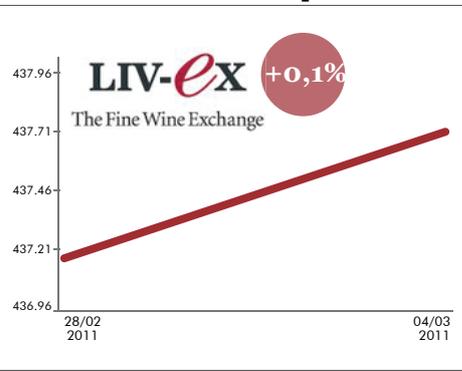


La Borsa dei vini top a Londra



L'andamento dell'indice Liv-ex 50 (dal 28 febbraio al 4 marzo) calcolato sul prezzo di 50 "fine wine". Fonte: Liv-ex

Anno 2 n. 40 - lunedì 7/03/2011 - S. Perpetua

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

LONDRA/ LIV-EX 50

La settimana dei "fine wines" in Borsa

Anche oggi, come ogni lunedì, Tre Bicchieri dedica il grafico di copertina all'andamento settimanale del "Liv-ex Fine Wine 50". Il Liv-ex è l'indice più importante del mercato del vino e registra i prezzi a cui vengono scambiate le bottiglie di fine wine. Il Liv-ex 50 è un portfolio di 50 bottiglie di vini Bordeaux Premier Cru Classé (Haut Brion, Lafite, Latour, Margaux e Mouton).

Bianco & Rosso

Al via nelle prossime settimane le trattative per la liberalizzazione nell'interscambio tra Unione Europea e Giappone. L'Italia è particolarmente interessata al tema agroindustriale, molto più di altri Paesi. Lo dimostrano i dati - resi noti dal Sole 24 Ore di questa mattina - sulla partecipazione alla 36esima edizione del Foodex a Tokyo. Il nostro export agroalimentare verso il Giappone lo scorso anno è cresciuto del 3,6% raggiungendo quota 517 milioni di euro. Il Giappone - ricorda il quotidiano confindustriale - in molti segmenti del mercato agroalimentare è il secondo mercato di sbocco italiano dopo gli Usa. Tra i settori più interessanti e con maggiori possibilità di sviluppo ci sono quelli del vino e dell'olio.

L'opportunità per vino e olio emerge dal fatto di non subire gli elevati dazi di altri comparti: 360% sul burro, 778% sul riso, oltre 1700% sui legumi. Il rischio nelle prossime trattative viene però dal disinteresse di alcuni paesi europei - Francia e Germania - che vorrebbero mettere in secondo piano gli aspetti agroindustriali. La loro priorità è permettere l'import in Europa dei prodotti tecnologici giapponesi in cambio di grandi appalti pubblici in Giappone. Noi italiani dovremo fare in modo di aprire le trattative sull'agroindustria. Il tavolo tecnico non è ancora insediato. Come sempre, saranno rappresentati tutti i 27 paesi dell'Ue, speriamo che il nostro rappresentante non sia l'addetto alle fotocopie.

ANTEPRIME I VINI DEL LAGO DI GARDA

L'idea del presidente del Consorzio è quella di legare ancora di più i vini alle varie specificità dei comuni rivieraschi.

Bardolino & Bardolini

E ora arrivano Allegrini e Campagnola



di Nicola Frasson

L'anteprima del Bardolino e del Bardolino Chiaretto, tenutasi anche quest'anno in quel luogo incantato che è la Dogana Veneta, edificio racchiuso tra il porticciolo di Lazise e la sponda orientale del lago di Garda, ha confermato le belle impressioni sulla crescita qualitativa che già negli scorsi anni la denominazione rivierasca aveva saputo esprimere.

segue a pag. 2 >>>

NONSOLOVINO

Il caro "pausa caffè"

Tempi duri, anzi "cari" per la pausa caffè alla macchinetta. Oggi la Confida, l'associazione di Confcommercio che organizza i distributori e i gestori delle macchinette, ha messo le mani avanti. Con l'aria che tira sui mercati delle co-

modities anche il prezzo del caffè alla macchinetta potrebbe salire di almeno 10-20 cent. Che moltiplicati per i 22 milioni di italiani affezionati alla "pausa" fanno 220 o 440 milioni di fatturato in più all'anno.

laVIGNETTA



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

laGIORNATA



Vino & kilowatt

a pag.

2

Un impianto a biomasse nei vigneti della Ginori.



La mosca divorava

a pag.

2

Individuato dall'Istituto di S. Michele all'Adige.

Più donne nei campi

Per produrre di più: lo dice la Fao nel Report 2011.



a pag.

2

Tre Gamberi a Milano

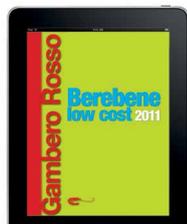
Stasera cena-evento a Milano con 16 chef.



a pag.

3

GAMBERO ROSSO



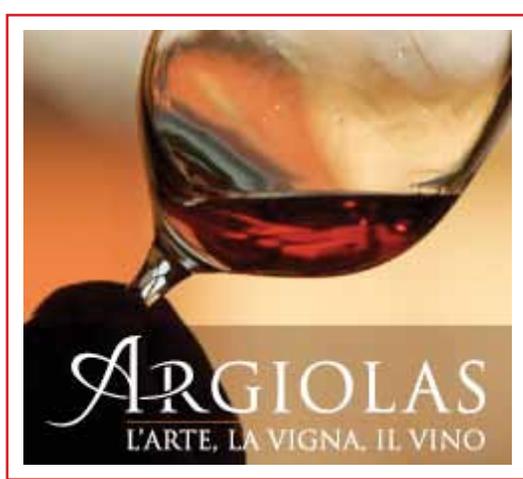
Berebene low cost 2011 su iPhone e iPad

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

Disponibile su App Store

Fao: più donne in agricoltura, più cibo. Un modello c'è: le Donne del Vino

■ Se le donne nelle zone rurali avessero le stesse opportunità degli uomini in termini di accesso alla terra, alla tecnologia, ai servizi finanziari, alla scolarizzazione e ai mercati la produzione agricola potrebbe aumentare, e il numero di affamati ridursi di 100-150 milioni di unità, pari al 12-17% in meno. Lo rivela il nuovo rapporto Fao sullo Stato dell'alimentazione e dell'agricoltura (Sofa 2011), presentato oggi dal direttore generale Jacques Diouf. Che ha sottolineato come "l'uguaglianza uomo-donna è una condizione decisiva per lo sviluppo agricolo e per la sicurezza alimentare". E ha ammonito: "Dobbiamo promuovere l'uguaglianza uomo-donna e dare maggiori strumenti alle donne se vogliamo un aumento della produzione agricola". Il modello c'è: quello delle Donne del Vino.



Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Anteprime/Bardolino

Continua da pag. 1 >>>

re. Chiaretti fragranti e Bardolino succosi e scattanti non sono certo una rarità tra gli oltre 150 vini presentati, anzi, sono ormai una costante. Accanto a queste indubbie qualità, però, compare finalmente anche una certa personalità, frutto di una interpretazione del territorio e della vendemmia che abbandona l'omologazione del gusto che ha caratterizzato gli ultimi tempi per ricercare nuovi percorsi. Interessante la lettura dei numeri forniti dal consorzio di tutela, non tanto per i volumi, giunti a supera-

re i 30 milioni di bottiglie, quanto sul relativo prezzo, aumentato tra il 20 ed il 30% e che vede di conseguenza un pari innalzamento anche del prodotto all'ingrosso. Numeri che oggi sono quasi una chimera per molte Doc o Docc. Sicuramente l'attenzione per i vini più freschi e leggeri che sta contraddistinguendo il mercato in questi anni ha giocato un ruolo rilevante, ma non si può ignorare la crescita qualitativa di tutta la zona che ha saputo intercettare con precisione questo cambiamento di gusto nel mercato, facendosi trovare al posto giusto ed al momento giusto. L'altra riflessione che sorge immediata è

legata al ruolo dei Consorzi. Persa l'attività di controllo a favore di altre realtà, la promozione è diventata la loro vera ragion d'essere. E allora va detto che la crescita del Bardolino passa anche attraverso la sapiente opera di promozione e conoscenza che il Consorzio di tutela presieduto da Giorgio Tommasi ha messo in atto, con competenza e lucida visione del mondo del vino. Le numerose iniziative del Consorzio dedicate ai soci-produttori, fanno emergere la volontà di ricercare nella produzione una forte adesione territoriale, con l'ambiziosa finalità di una caratterizzazione dei vini in base alla zona

di provenienza. Magari non una Denominazione Comunale, ma qualcosa che le si avvicini. A testimonianza del rinnovato interesse per la produzione enologica della sponda veronese del Garda, segnaliamo non solo la presenza massiccia di tutti i migliori interpreti della tipologia, ma anche l'interesse che negli ultimi anni questi vigneti hanno destato anche fra i produttori confinanti. Dalla vicina Valpolicella sono approdati in riva al lago aziende come Allegrini e Campagnola, non come semplici imbottiglieratori ma gestendo in prima persona tutta la filiera.

VINO & ENERGIA

GINORI LISCI

Un moderno impianto a biomasse produce energia per un migliaio di famiglie della Val di Cecina. Ma senza dimenticare il vino: 50mila bottiglie l'anno.

Nella vigna dei Ginori si vendemmiano Kilowatt

di Gianluca Atzeni



Luigi Malenchini, ad della Ginori Lisci che produce energia con le vinacce a Ponte Ginori.

Vinacce, mais, triticale, sorgo. Sono i combustibili che alimentano la Ginori Lisci, azienda agricola della Val di Cecina, che da qualche mese produce energia pulita grazie al biogas per circa 5,6 milioni di kilowatt annui. Secondo l'ad Luigi Malenchini, è una "piccola svolta nell'approccio alla viticoltura italiana, con un evidente beneficio per l'ambiente in termini di CO₂. Le vinacce sono usate come biomassa e come fertilizzante". Dal 1999, l'azienda il cui nome si lega storicamente all'invenzione della porcellana italiana, è divenuta anche vitivinicola. Sui 2mila ettari complessivi, 17 sono vitati, e 280 coltivati a cerealicole per ricavare biomasse. L'im-

pianto è costato 3 milioni, che saranno ammortizzati in cinque anni. "Il 49% dell'energia prodotta - spiega Malenchini - è venduta alla rete elettrica nazionale che a sua volta dà energia a un migliaio di famiglie della zona".

La Ginori Lisci produce 50mila bottiglie di Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Viognier e Vermentino, per un fatturato di 2,5 milioni. "Interpretiamo a nostro modo il territorio e valorizziamo la Doc di Montescudaio. Finora in Toscana l'oro della terra è sempre stato il vino. Oggi abbiamo legato energia, vino e agricoltura tradizionale, visto che coltiviamo 250 ettari di frumento per l'alimentazione umana". La sfida, entro due anni, è sfruttare l'energia termica del motore che brucia biogas per alimentare serre e altre attività.

ALLARME PER LA MOSCA "DIVORA UVA"

Veloce a riprodursi e a diffondersi, tanto da mettere in allarme i servizi fitosanitari di mezza Europa. Si chiama "Drosophila suzukii", un moscerino dagli occhi rossi proveniente dall'Estremo Oriente che attacca alcune varietà di vite. Le larve si nutrono della polpa causando la marcescenza. L'Istituto agrario di San Michele all'Adige, che lo ha catturato in Trentino con apposite trappole, sta monitorando la situazione per studiare i metodi di lotta più adatti. Per gli esperti, sono quasi nulle le possibilità di una sua eradicazione. Dal primo ritrovamento in Europa, nel 2009 in Trentino, il fitofago è presente in Piemonte, Toscana e Campania.





Gli chef delle trattorie premiate alla cena dei Tre Gamberi alla Città del Gusto a Roma.



CENA TRE GAMBERI

MILANO

Sedici chef di sedici locali premiati dal Gambero Rosso presentano all'Osteria del Treno i piatti migliori accompagnati da una selezione di vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Trattorie, la Buona Italia a tavola

di Valentina Marino

Due squadre da otto brigate ciascuna: è la "formazione" della cena-evento di stasera all'Osteria del Treno di Milano, dove in una sola serata si può fare quasi il giro d'Italia attraverso sedici cucine tipiche regionali. Le migliori, naturalmente: quelle, premiate con i Tre Gamberi, massimo riconoscimento per la categoria trattoria della Guida Ristoranti d'Italia.

Una classifica, questa del Gambero, che non utilizza

numeri e punteggi (come accade, invece, nella valutazione dei ristoranti), ma descrive una geografia variegata e ricca di uomini e donne che fanno della filosofia del buon cibo e della buona tavola la mission del proprio lavoro. E se la maggior parte si trova in provincia, il Consorzio di Torino - new entry del 2011

insieme a Locanda Mariella di Calestano (Parma), a Maso Cantanghel di Civezzano (Trento) e alla Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo) - è l'eccezione che conferma la regola. Pietro Vergano, Andrea Gherra e Tommaso Baldassarri è il dream team di giovani al timone di una tra le migliori trattorie aperte da tre anni a questa parte: concept da bistrot moderno, prodotti del territorio, e spesso anche dell'orto di famiglia, prezzi "scacciacrisi", cucina fedele al Piemonte più classico ma proposta in chiave fresca e spigliata. E se alla Brinca di Ne (Genova) la famiglia Circella da generazioni esalta la cucina povera delle colline liguri, il Caffè la Crepa dei fratelli Malinverno (siamo a Isola Dovarese, in quel di Cremona), è la classica osteria di paese, quintessenza dei ritmi lenti della vita di queste parti, e tra i posti migliori per assaggiare filologici marubini ai tre brodi. Una storia "diversa"

è quella della Ragnatela di Mirano (Venezia), locale con bar gestito da un quarto di secolo da una cooperativa di soci che avevano un sogno, proporre una cucina per tutti e farsi paladini di tradizione, stagionalità e tutela di materie prime ormai rare.

Da nord a sud, nell'incantevole Cilento, Rinaldo e mamma Angiolina coccolano con melanzane 'nchiappate e alici di menaica chi affronta curve e tornanti per accomodarsi nel cortiletto di Angiolina, a Marina di Pisciotta (Salerno), mentre Lilino Silibello a Ceglie Messapica (Brindisi) serve in tavola la storia dei campi e delle masserie, e sono ancora le mani esperte delle donne di famiglia a presidiare i fornelli.

Luoghi, insomma, in cui si salvaguarda la storia gastronomica del Paese.



E QUESTI SONO I VINI DEI TRE GAMBERI

- | | |
|--|---|
| <u>Baglio del Cristo di Campobello</u> | Rosso Cristo Campobello '09 |
| <u>Bacco a Petroio</u> | Chianti Vigna al Bosco '08 |
| <u>Barbolini</u> | Barbolini Lambrusco Grasparossa Lancillotto '09 |
| <u>Bonfiglio</u> | Colli Bolognesi Pignoletto Sup. '09 |
| <u>Borgo Paglianetto</u> | Verdicchio di Matelica Terra Vignata '09 |
| <u>Bricco Maiolica</u> | Dolcetto di Diano d'Alba '09 |
| <u>Cantina Sociale Il Nuraghe</u> | Vermentino Sardegna Don Giovanni '09 |
| <u>Cavalchina</u> | Bardolino '09 |
| <u>Colle di San Domenico</u> | Irpinia Aglianico '08 |
| <u>Condè</u> | Sangiovese Sup. Condè Capsula Rossa '08 |
| <u>Fattoria Bruno Nicodemi</u> | Trebbiano d'Abruzzo '09 |
| <u>Fattoria del Cerro</u> | Rosso di Montepulciano '09 |
| <u>Ferghetta</u> | Curtefranca Bianco '09 |
| <u>Lomazzi & Sarli</u> | Salice Salentino '08 |
| <u>Marcella Giuliani</u> | Cesanese del Piglio Alagna '09 |
| <u>Masseria Li Veli</u> | Negroamaro del Salento Passamante '09 |
| <u>Monte del Fra'</u> | Custoza '09 |
| <u>Pala</u> | Vermentino di Sardegna i Fiori '09 |
| <u>Pievalta</u> | Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. '09 |
| <u>Rocca delle Macie</u> | Vernaccia di San Gimignano '09 |
| <u>San Nazario-Valerio Vini</u> | Calido Rosso del Molise '08 |
| <u>Sardus Pater</u> | Vermentino di Sardegna Terre Fenicie '09 |
| <u>Tamburino Sardo</u> | Custoza '09 |
| <u>Tenuta Langasco</u> | Dolcetto d'Alba Vigna Miclet '09 |
| <u>Tenuta Mosole</u> | Lison Pramaggiore Merlot '09 |
| <u>Terenzi</u> | Morellino di Scansano '09 |
| <u>Terre Cortesi Moncaro</u> | Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Verde Ca' Ruptae '09 |
| <u>Terre del Barolo</u> | Barbera d'Alba Valdisera '08 |
| <u>Valentina Cubi</u> | Valpolicella Cl. Iperico '08 |
| <u>Velenosi</u> | Rosso Piceno Sup. Brecciarolo '07 |
| <u>Villa Bagnolo</u> | Sangiovese di Romagna Sup. Sassetto '09 |
| <u>Villa Rubini</u> | COF Friulano Villa Rubini '09 |
| <u>Walter Nardin</u> | Lison Pramaggiore Cabernet Franc '09 |



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