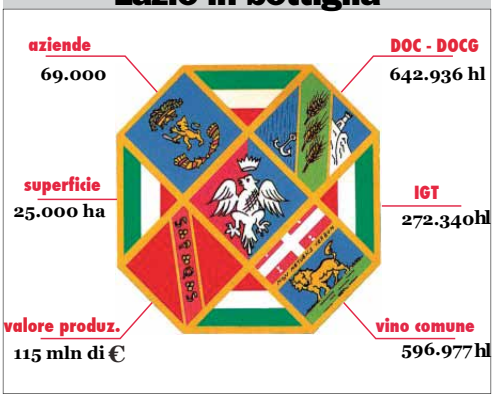
## Lazio in bottiglia




Superfici, produzioni, fatturati della filiera vinicola nel Lazio.
Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati della Regione Lazio.


# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Anno 2 - n.44 - venerdì 11/03/2011 - S. Costantino

## Bianco & Rosso

Dopo 51 anni di lavoro Gino Lunelli, presidente della casa vinicola Ferrari ha deciso di lasciare. Lo ha annunciato durante l'assegnazione dei premi "Titolo dell'anno" e "Copertina dell'anno", ideati proprio dall'azienda leader delle bollicine."Credo sia il caso di lasciare spazio ai giovani – ha detto Lunelli, che e' anche Cavaliere del lavoro - ho quattro nipoti che si occuperanno dell'azienda". Lunelli lascera' la presidenza della Ferrari probabilmente a chiusura dell'esercizio finanziario. Gino Lunelli aveva già lasciato i ruoli operativi nella società a Camilla, Matteo e Marcello Lunelli. Ora l'ulteriore passo: lascerà la presidenza della Ferrari spa. Una successione a regola d'arte.

E ancora dal Trentino arriva un'altra notizia importante. «Siete troppo concentrati nella fase della produzione e poco impegnati sul marketing e la commercializzazione» ha detto Richard Halstead, chief operating office Wine intelligence UK. Lo ha detto in un seminaruio sul marketing organizzato dall'Istituto Agrario di S. Michele. GLi ha fatto eco un grande enologo come Attilio Scienza: «Non dimentichiamo il sempre maggior interesse verso il vino da parte dei giovani, che chiedono una elevata sensibilità ambientale». Questo, ha proseguito, sta favorendo «il ritorno dei giovani al vino dopo decenni di dominio della birra.

### TRE BICCHIERI@

**COME RICEVERE QUESTO GIORNALE**

Tre Bicchieri è il primo quotidiano dedicato ai professionisti del vino e alla "wine economy". Nasce dalla competenza e dall'esperienza del Gambero Rosso.
E' un quotidiano on line (come saranno presto tutti i quotidiani). Per riceverlo basta lasciare i propri dati e la propria mail scrivendo a:
trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

**STRATEGIE** **REGIONE LAZIO**

*Dopo la distillazione e la "vendemmia verde" (costo:1,8 milioni di euro) l'assessore all'Agricoltura vuole voltare pagina. E punta a una Doc unica.*

# La sfida dei vini laziali

## *Dopo la crisi, il rilancio. Ecco come.*

di Gianluca Atzeni

Azzeramento delle giacenze ,vendemmia verde e lancio di una campagna promozionale delle eccellenze enologiche locali. La Regione Lazio prova a traghettare il settore vitivinicolo fuori da una crisi che in due anni ha fatto scendere la produzione del 15% con cali del 28% per Docg e Doc. L'obiettivo è riequilibrare il prezzo dei vini sul mercato e restituire reddito alle circa 69mila aziende che coltivano una superficie di poco meno di 25mila ettari (il 74% dei quali occupati da uve bianche).
La distillazione di crisi dovrebbe risolvere una parte di questo problema.Sul tavolo del Mipaaf, alla scadenza del 28 febbraio, sono arrivate le richieste relative al Consorzio del Frascati Doc e alla Doc Velletri. La disponibilità regionale per questa misura è di 741.900 euro: 34% al Frascati e 66% al Velletri bianco, a fronte di richieste economiche complessive per 1,4 milioni di euro.E per la vendemmia verde, secondo le cifre fornite dell'assessorato all'Agricoltura, sono a disposizione 1,1 milioni di euro. Da due anni il Lazio produce in media 1,5 milioni di ettolitri, in calo rispetto agli 1,8 milioni del

*Segue a pag. 2 >>>*

### *la* VIGNETTA

La vignetta di oggi è dedicata a Garibaldi e a Marsala perchè Marsala è il primo viaggio organizzato dal Gambero Rosso Travel (servizio a pag.3)

### NONSOLOVINO

## Anche il pane tedesco all'Unesco

Pensavamo di essere la patria del pane per forme, tipologie, livello di consumo. Sbagliato. La patria del pane è la Germania che ha ben 300 tipologie diverse (nero, di segale, d'orzo, della Foresta Nera e così via elencando) e un livello di consumo in continua crescita: nel 2010 è arrivato a 87 chili pro-capite contro i 55 degli italiani. Lievita, naturalmente, il fatturato del settore: 13 miliardi di euro per 15mila panetterie (Backer) con 290mila addetti. Se ne è accorta la signora Merkel che ha fatto votare dal suo governo una deliberazione per chiedere all'Unesco di inserire il Deutsche Brot, il pane tedesco, nell'elenco dei Patrimoni dell'Umanità. Così, dopo la Dieta Mediterranea, il pranzo è completo.

### *la* GIORNATA

**Anteprima Sicilia**

a pag. 2

- Grande festa a Ragusa con 350 etichette.

**Agea per il vino**

- Progetti di promozione per 87,5 mln di euro.

a pag. 2

**Frescobaldi sceglie Gere**

a pag. 3

- Da lunedì gli spot con la voce di Richard.

**Wine & Weekend**

- L'agenda enologica del fine settimana.

a pag. 3

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
Gambero Rosso
**Direttore** Carlo Ottaviano
**Redazione** Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it
**Gambero Rosso Holding spa**
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

## Promuovere il vino italiano nel mondo Ora ci sono 87,5 milioni dell'Agea

Oltre 87,5 milioni di euro per 161 progetti di promozione del vino italiano all'estero, fuori dall'Europa, cofinanziati con fondi comunitari (per 42,2 milioni) e regionali (per 2,8). Sono le cifre rese note da Agea, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, che rileva come 109 progetti siano relativi agli Usa, seguiti da Canada (43), Cina (35), Russia e Svizzera (30), Giappone (28), Brasile (24), Corea e Asia (7), Messico (5), Hong Kong e India (4), Norvegia (3), America Latina, Ghana, Australia e Ucraina (2). Programmi anche per Israele, California, Serbia, Taiwan e Albania. Al Gruppo italiano vini è stato riconosciuto il finanziamento comunitario più alto (2,95 milioni di euro); a seguire il Consorzio italiano del vino (2,67 milioni). Il record per singola regione spetta all'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna con 2,6 milioni di euro.

**I VINI DEL LAZIO**

*Continua da pag. 1* >>>

2008, per un valore alla produzione vicino ai 115 milioni di euro (circa il 5% del Pil agricolo regionale e il 3,8% del valore del comparto vitivinicolo nazionale). "Per sostenere i nostri vini – dichiara a Tre Bicchieri l'assessore regionale alle Politiche agricole, Angela Birindelli – abbiamo predisposto un'azione strutturale su tutta la filiera. Vogliamo riqualificare la produzione e incentivare la presenza dei nostri vini sui principali mercati di riferimento".

L'obiettivo è ottenere un rialzo del prezzo medio di una bottiglia di vino del 3-5% nel giro di tre-quattro anni. A valorizzare la qualità dei vini laziali, oltre ai fondi per il rinnovo dei vigneti, contribuirà un'azione promozionale che dall'Assessorato promettono essere "capillare". Strumento di questa strategia saranno diverse micro-degustazioni, con anche prodotti tipici, da allestire nei maggiori capoluoghi, includendo musei e luoghi di cultura, per avvicinare i consumatori anche stranieri alle eccellenze della regione. Il primo di questi appuntamenti è appena partito: fino al 19 marzo, all'Enoteca regionale Palatium di Roma, saranno presenti in degustazione undici etichette, scelte questa volta da Slow wine.

"Bisogna stare attenti – avverte il responsabile vitivinicolo nazionale della Cia, Domenico Mastrogiovanni – a non creare messaggi contraddittori: ovvero promuovere la qualità di un vino e allo stesso tempo mandarlo a distillazione. Ci vuole coerenza. Sulla promozione dei vini, poi, la Regione dovrà impegnarsi a recuperare il ritardo degli ultimi anni". La sfida è partita, insomma, e potrebbe essere affiancata da un grande progetto che porterà ad un'unica Doc per tutti i vini della provincia di Roma.

**ANTEPRIME** **SICILIA EN PRIMEUR**

*Il 47% delle aziende associate ad Assovini ha la certificazione ambientale. Il risultato: grandi vini. Degustati da oggi a Ragusa.*

# Vini di rispetto. Quando i siciliani tutelano l'ambiente

di Massimo Lanza

Si apre oggi l'ottava edizione di "Sicilia en primeur" la manifestazione annualmente organizzata da Assovini Sicilia per presentare in anteprima alla stampa internazionale le novità della viticultura siciliana. L'evento per una precisa scelta organizzativa si svolge ogni anno in una località diversa per dar modo ai giornalisti presenti non solo di degustare le novità che a breve andranno sul mercato ma anche di conoscere le zone più vocate alla viticoltura in una regione variegata dal punto di vista pedoclimatico come la Sicilia.

Quest'anno è la volta di Ragusa, provincia patria del Nero d'Avola e della prima DOCG siciliana, il Cerasuolo di Vittoria. Oltre alle 350 etichette che fra poco saranno sugli scaffali di enoteche e supermercati i settanta giornalisti provenienti da tutto il mondo potranno degustare in anteprima anche i vini dell'ultima vendemmia in modo da avere una visione complessiva dell'annata 2010 che non sia semplicemente affidata alla relazione su rating.

Quest'anno "Sicilia en primeur" ha come tema "Varietà dei territori della Sicilia e loro naturalità": è infatti emerso da un'indagine condotta tra i 66 soci di Assovini Sicilia che per quanto riguarda l'attenzione alla salute dell'ambiente e del consumatore, il 47% delle aziende dell'associazione guidata da Diego Planeta è già dotata di una certificazione ambientale, il 35 % in più rispetto al 2009. Non solo: ben il 92% usa già concimi a basso impatto ambientale (lo scorso anno era il 79%) e il 50% ha adottato sistemi per la riduzione dell'impatto ambientale dei residui di produzione (lo scorso anno era il 47%).

Intensissimo il programma con nove tour che consentiranno di scoprire i vari "terroir" dell'Isola. Si andrà dai vigneti che crescno fino a mille metri sull'Etna fino alle coltivazioni ad alberello di Pantelleria, candidate a diventare Patrimonio dell'Unesco.

Sabato l'apertura ufficiale con l'intervento del professor Attilio Scienza sul rating dell'annata 2010. Poi il via alle degustazioni in tre ambienti diversi. Nel primo si potranno degustare i vini in uscita sul mercato nei tradizionali banchetti alla presenza dei produttori; nel secondo gli stessi vini potranno essere degustati con l'assistenza dei sommelier; nell'ultimo si potranno degustare i campioni en primeur dell'annata 2010. Domenica, ultima seduta di degustazioni e conferenza stampa di tutti i produttori che hanno partecipato all'evento.

**VINO&PUBBLICITA'**

## Marchesi de' Frescobaldi con la voce di Richard Gere

"Con Marchesi de' Frescobaldi hai sempre una storia da raccontare". E' con un approccio orientato alla narrazione e alla cultura del vino che Marchesi de' Frescobaldi firma la sua nuova campagna pubblicitaria con un investimento tre volte superiore alla media del settore. La campagna sarà on air da lunedì. La campagna commissionata all'agenzia Leo Burnett Italia, è stata realizzata dai direttori creativi Riccardo Robiglio e Paolo Dematteis che hanno lavorato con l'art director Marco Ontano e il copywriter Michele Comuzzi. Gli scatti sono del fotografo Fulvio Bonavia; e per gli spot radio e' stata scelta la voce di Mario Cordova, il doppiatore di Richard Gere. "Con Marchesi de' Frescobaldi hai sempre una storia da raccontare" è il titolo della miniserie, che racconta la secolare tradizione dell'azienda in 5 differenti storie, una per ogni vino: Mormoreto, Castelgiocondo Brunello, Tenuta di Castiglioni, Nipozzano, Remole.

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

**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 maiil: poster@poster-pr.it
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster-pr.it

## Gambero Rosso Travel debutta lunedì con Cuccia e Ducrot (Viaggi dell'Elefante)

Un'alleanza scritta nel dna delle due aziende, il Gambero Rosso, editore leader dell'enogastronomia e del "lifestyle" legato al vino e ai consumi alimentari, e Viaggi dell'Elefante, tour operator leader nel segmento dei viaggi culturali e di charme con una lunga tradizione di qualità. Ora Gambero Rosso e Viaggi dell'Elefante si sono alleati e hanno costituito una "newco"- Gambero Rosso Travel (vedi visual qui a destra) - con l'obiettivo di intercettare quel flusso di turismo "wine & food" che muove un fatturato di cinque miliardi di euro secondo uno studio di Coldiretti e interessa milioni di italiani. Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso Holding, ed Enrico Ducrot, ad di Viaggi dell'Elefante, presentano Gambero Rosso Travel lunedì prossimo alle 11 nella sede dei Viaggi dell'Elefante, in Via Condotti 61, a Roma.

## WINE & WEEKEND

### ASTA DEL BAROLO

Il Barolo va all'asta domenica al nuovo Museo del Vino di Barolo (Cuneo), in collegamento con Hong Kong e Singapore. L'evento, giunto alla XII edizione e organizzato dall'Associazione Accademia del Barolo, mette in vendita 40 lotti del vino delle Langhe. Già dal giorno prima e fino a lunedì, previsto un programma di visite, cene e degustazioni. L'asta del Barolo è considerato un evento non solo enologico ma anche mondano.

### VINI ITALIANI A LUGANO

Il vino italiano alla conquista della Svizzera con la manifestazione Gusto in Scena -I Magnifici Vini. Domenica e lunedì Lugano diventerà il luogo di incontro tra le Cantine del nostro Paese e quelle Slovene, con degustazioni aperte al pubblico. Protagonista anche la cucina italiana con gli eventi Chef in Concerto e Seduzioni di Gola.

### 300 VINI, 100 AZIENDE

"Veneto 300x100" è l'evento che domani al Castello di San Salvatore a Susegana avrà per protagonisti 300 vini e 100 aziende. In programma il convegno "L'ambiente nel bicchiere" per confrontarsi sulle realtà enologiche eco friendly, e l'elezione del miglior sommelier veneto. Si conclude con la degustazioni dei vini e dei prodotti tipici della regione.

### FESTA DEI VINI FRIULANI

Bertiolo (in provincia di Udine) festeggia i vini friulani. Domani, nell'ambito del concorso "Bertiûl tal friûl", la premiazione del miglior vino tra quelli dei Consorzi delle Doc regionali. Nelle prossime due settimane, fino al 27 marzo, previsti percorsi di gusto, mostre, concerti e degustazioni.

**IL VENERDÌ ENOLETTERARIO**

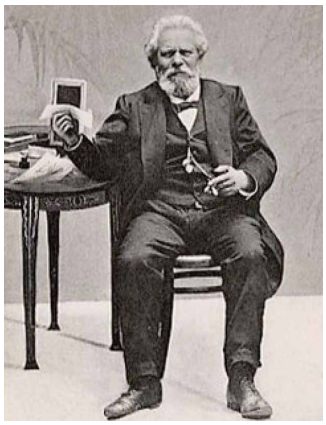
*"A tavola con la storia", il saggio enogastronomico di Antonio Mazzocchi racconta personaggi, vini e ricette che hanno fatto l'Italia.*

# Carducci, il Vate dell'Unità e le gran bevute a Bolgheri

di Loredana Sottile

Un invito letterario a cena con un piacevole interlocutore chiamato Storia d'Italia e con la possibilità di scegliere tra sette tipi di "menù", da quello politico a quello artistico, passando per quelli letterari, musicali e perfino erotici. L'appuntamento è in libreria con il saggio storico-gastronomico "A tavola con la Storia", Minerva Edizioni, del deputato del Pdl (alla Camera da cinque legislature) Antonio Mazzocchi. Venticinque racconti che stuzzicano il palato e non solo e altrettanti personaggi di cui viene raccontato un aneddoto e qualche ricetta segreta: la regina Margherita che ha dato il suo nome alla pizza più famosa del mondo; Caravaggio e la suia lite furibonda per un piatto di carciofi alla romana; Cavour e il suo menu diplomatico; Manzoni e la sfogliata...

Tre Bicchieri ha scelto il capitolo dedicato a Giosuè Carducci, poeta risorgimentale (francamente un po' retorico), gourmet e amante del buon vino: pare che la sua collaborazione alla "Cronaca Bizantina" fosse pagata con barili di Vernaccia e che egli stesso in un soggiorno napoletano avesse dichiarato "Tutti i giorni mangio dodici ostriche e bevo una bottiglia e mezzo o due di Posillipo o di Vesuvio". La debolezza del vate per il vino fece talmente notizia da finire impressa nella lapide di un'osteria di Desenzano del Garda: "Qui Giosuè Carducci, nei mesi di luglio e ottobre, degli anni 1882-85, spesso libero da scocciatori, per sedare l'ardore dello spirito, per sciogliere l'amaro degli affanni, per temprare il vigore e la grazia; ilare e di buon umore attingeva dai vini vigore e grazia".



**Giosuè Carducci in una stampa d'epoca e la copertina del libro di Antonio Mazzocchi.**

Il libro di Mazzocchi fa un salto nella storia al 2 agosto 1874 per presentarci il poeta in un dei suoi memorabili banchetti, organizzato in occasione del ritorno a Bolgheri, Ecco un brano del libro.

*"...Ad accompagnare gli gnocchi non potevano mancare litri e litri di vino rosso, che rallegravano la compagnia. In quel momento tutti insieme incominciarono a cantare gli stornelli del luogo, interrotti solamente da un altro discorso del Carducci, questa volta in onore di Bacco: Voglio leggervi una famosa poesia di Baudelaire, che si intitola l'Anima del vino, una simpatica botta e risposta tra il vino e il bevitore. Il vino: "Provo una gioia immensa quando piombo nella gola di un uomo logoro di fatica; per me il suo petto caldo è una dolce tomba e ci sto assai meglio che nelle mie fredde cantine. Accenderò lo sguardo della tua donna invaghita; restituirò a tuo figlio la forza e i colori, sarò per questo fragile atleta della vita come l'olio che i muscoli rassoda ai lottatori". Il bevitore: "Dentro di te cadrò, vegetale ambrosia, prezioso seme gettato dall'eterno Seminatore perché dal nostro amore nasca la poesia che sprizzerà verso Dio come uno strano fiore". [...] Dopo il pranzo "passeggiando tra i suoi cipressi per smaltire i fumi della ribotta (erano così chiamati i banchetti che il vate faceva con gli amici; n.d.r.), il Carducci decise di comporre Davanti SanGuido. Si sedette allora all'ombra odorosa dei cipressi e stette lì immerso nei suoi pensieri. Un bel modo di festeggiare il suo rientro nel paese natale. I canti, il buon cibo e il buon vino...."*

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

1468
1469
1470
1471
ROSSO 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