

I turisti del vino

dove vanno



Toscana 44%
Piemonte 20%
Veneto 12%
Umbria 9%
Puglia 7%

Visita cantine 74,7%
Visita vigneto 62,7%
Visita strade del vino 55,4%
Va al ristorante 51,8%
Visita museo del vino 37,3%

cosa fanno

Destinazioni e occupazioni degli enoturisti in Italia.
Fonti: Censis, Coldiretti, Gfp e Movimento Turismo del Vino.

Anno 2 - n. 45 - lunedì 14 / 3 / 2011 - S. Metilde

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

Bianco & Rosso

di Enrico Ducrot
Viaggi dell'Elefante

di Paolo Cuccia
Gambero Rosso

Abbiamo costruito questo progetto con grande entusiasmo. La valorizzazione delle eccellenze italiane è nel dna di Viaggi dell'Elefante, elemento che ci accomuna al Gambero Rosso e che ci ha spinto a creare Gambero Rosso Travel. Il viaggio attraverso l'enogastronomia è parte della cultura italiana che va tutelata, fatta conoscere e trasmessa. Gambero Rosso Travel vuole essere consulente e organizzatore di viaggi, che prende per mano il cliente e lo accompagna alla scoperta del patrimonio culturale e dei segreti più nascosti della gastronomia e dell'enologia italiana in primo luogo, ma anche europea e del resto del mondo.

Gambero Rosso Travel è la risposta a un fenomeno popolare: l'enogastronomia come stimolo al viaggio e alla scoperta di nuove località. Nel 2010 il turismo wine&food ha generato un fatturato di 5 miliardi ed è in continua espansione (+100% negli ultimi due anni). Rappresenta il 4,2% del mercato. Sono 20 milioni gli italiani che fanno enoturismo con mete predilette come Toscana (44%), Piemonte (20%) e Veneto che con il suo 12,5% supera l'Umbria (9,2%) e la Puglia (7,3%) come si può vedere nell'infografica accanto alla testata. Tre Bicchieri seguirà quotidianamente Gambero Rosso Travel.

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. È un quotidiano on line (come saranno presto tutti i quotidiani). Per riceverlo basta lasciare i propri dati e la propria mail scrivendo a: trecicchieriquotidiano@gamberorosso.it

ITINERARI GOLOSI **NUOVA INIZIATIVA** Il mercato del Wine&Food Travel vale 5 miliardi di euro solo in Italia. Mancava un tour operator specializzato. Ora c'è e funzionerà così.

In viaggio col Gambero Partnership con i Viaggi dell'Elefante



di Martina Zanetti

E' l'ultimo nato della grande famiglia Gambero Rosso e si chiama Gambero Rosso Travel. E' stato presentato stamattina a Roma in conferenza stampa da Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso Holding, e da Enrico Ducrot, ad dei Viaggi dell'Elefante. Perché Gambero Rosso Travel nasce dalla partnership con i Viaggi dell'Elefante, uno dei migliori tour operator italiani, fondato dalla famiglia Ducrot nel 1974. Per dare un'idea, organizza più di 4 mila viaggi l'anno con un giro d'affari di oltre 25 milioni di euro. Il progetto Gambero Rosso-Viaggi dell'Elefante è la risposta a un fenomeno diventato popolarissimo: l'enogastronomia. Segue a pag. 2 >>>

il PRIMO VIAGGIO A MARSALA



Il primo viaggio di Gambero Rosso Travel non poteva che portarci a Marsala, la città siciliana da dove è cominciata la nostra storia di Paese unito. Si andrà anche alle Cantine Florio a degustare il Marsala che tanto piaceva a Garibaldi. (Pag.2)

gli ITINERARI

Valpolicella vini & storia

a pag. **2**

- Viaggio nelle terre dell'Amarone e del Recioto.

Valdobbiadene e il Prosecco

a pag. **2**

- Viaggio nelle terre delle bollicine "superstar".

Franciacorta e le bollicine

a pag. **3**

- Viaggio tra le colline della Champagne italiana.

Maremma natura e bio

a pag. **3**

- Viaggio tra sapori antichi e vitigni autoctoni.

STORIA **TERRA** **PASSIONE**

FAZI BATTAGLIA
Produzione Vinicola
Dal 1949

FAZI BATTAGLIA **CRETO DELLE FATE** **FASSATI**

Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma



GAMBERO ROSSO TRAVEL

Continua da pag. 1 >>>

nomia come stimolo al viaggio. Secondo uno studio di Coldiretti, nel 2010 il turismo wine&food ha generato un fatturato di 5 miliardi di euro ed è in continua espansione (+100% negli ultimi due anni). In termini di quote, rappresenta il 4,2% del totale mercato. I dati dell'Osservatorio sul turismo del vino realizzato dal Censis e da Città del Vino, confermano il boom: sono 20 milioni gli italiani che fanno enoturismo con mete predilette come Toscana (44%), Piemonte (20%) e Veneto che con il suo 12,5% supera l'Umbria (9,2%) e la Puglia (7,3%). Ancora: secondo una ricerca di GFP Group, esistono 6 milioni di foodies (neo appassionati di vino e cibo, di età compresa tra i 25 e i 54 anni) che, quando scelgono la meta di una vacanza, si fanno guidare dal numero e dalla qualità dei ristoranti presenti nella zona. Insomma, i viaggi del gusto sono un business interessante. Da qui l'idea del Gambero Rosso e dei Viaggi dell'Elefante di mettere insieme le proprie competenze (e i propri clienti) e di creare il primo tour operator specializzato. Il modello di business di Gambero Rosso Travel prevede non soltanto l'organizzazione di viaggi in Italia ma anche la possibilità di intercettare flussi di turismo straniero "incoming" interessato non solo alle città d'arte e ai paesaggi ma anche all'enogastronomia. Non solo: Gambero Rosso Travel organizzerà anche viaggi verso mete enogastronomiche straniere, dallo Champagne al Sud Africa. Un primo assaggio in questo numero speciale di Tre Bicchieri.

Marsala, la piccola Capitale

E da qui che comincia la nostra storia. E' proprio qui, a Marsala, e più precisamente al molo Woodhouse, che l'11 maggio del 1860 è cominciata l'epopea risorgimentale di Garibaldi e dei suoi Mille in camicia rossa. Ed per questo che Gambero Rosso Travel parte da qui con il suo primo viaggio inaugurale. Un tour di quattro giorni per ripercorrere le tappe siciliane della spedizione gari-

baldina ma anche per scoprire le meraviglie enogastronomiche di quest'angolo estremo dell'Isola che i francesi, straordinari "routardes" definiscono "Sicilie africenne". Volete un assaggio? Scampi rossi di Mazara del Vallo, rigorosamente crudi e conditi al massimo con una goccia di limone; ottimi e tradizionali cous cous; grigliate di pesce messo sulla piastra appena pescato; cassate e dolci delle

monache e ottimi vini... Il tour continua con passeggiate fra le bancarelle del mercato del pesce e visite al monastero delle monache a Mazara, famose per la loro secolare ricetta dei biscotti. Con pranzi in ottimi ristoranti e cene nelle migliori cantine di vino Marsala (Florio, Pellegrino e Donnafugata). Senza dimenticare la cultura: visita al Satiro Danzante, la straordinaria scultura bronzea

pescata proprio da un pescereccio mazaese, e al Museo del Sale a Paceco. E ancora: la splendida isola di Mozia e i resti di Segesta, la più importante delle città elime. Quattro giorni indimenticabili tra storia millenaria, leggende, e una cucina che tradisce le sue radici arabe. Al vostro ritorno capirete perché Goethe diceva che l'Italia non si capisce senza la Sicilia.



VALPOLICELLA, DOVE NASCONO I VINI CHE HANNO FATTO STORIA

Un grande vino, una dolce e verde vallata e molto relax: questi gli ingredienti del week end in Valpolicella, un angolo incantato del Veneto. Siamo a nord di Verona, la città della famosa "Bottega del Vino" appena riaperta grazie all'intervento delle Famiglie dell'Amarone; patria di alcuni dei migliori vini italiani: l'Amarone e il Recioto, glorie dell'enologia veneta e vanto italiano in tutto il mondo. In un posto così concedersi qualche sfizio enogastronomico è quasi un obbligo. E, allora, via libera a degustazioni nelle cantine di Allegri, Tommasi e Santa Sofia e a pranzi e cene da gran gourmet nei migliori ristoranti della zona. Per completare il tour un pomeriggio alle Terme della Valpolicella e visite delle meravigliose antiche ville e affascinanti pievi romane nei dintorni.



VALDOBBIADENE, DOVE LA STORIA BRINDA CON LE "BOLLICINE"

Alla scoperta dei profumi e dei sapori tra le colline di Valdobbiadene, la terra del grande spumante prodotto con metodo charmat: il Prosecco, forse le bollicine italiane più vendute al mondo. Un fine settimana da veri gourmet: per assaporare le creazioni di alcuni dei migliori chef d'Italia e degustare in diverse cantine (Merotto, Sorelle Bronca e Bisol) le eccellenze enologiche di questo particolarissimo terroir. Tutto questo senza trascurare le suggestive tracce della storia: il piccolo centro medioevale e rinascimentale di Portobuffolè o i resti della romana Opitergium, oggi Oderzo, con il suo foro romano, la basilica e la splendida domus o ancora Susegana e gli affascinanti castelli nei dintorni. Valdobbiadene resterà nella vostra mente tutte le volte che berrete un calice di bollicine.



CANTINE FLORIO**LA PIAZZA**

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 mail: poster@poster-pr.it
 Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
 Caterina Giordano 06 68896904 cgjordan@poster-pr.it

Franciacorta, dove sbocciano i grandi perlage

Nel bel mezzo del grigiore dell'autostrada A4, Torino-Trieste, arrivati all'altezza di Brescia, improvvisamente ci si trova catapultati in un paesaggio quasi fiabesco. Subito dopo lo svincolo, ecco un enorme cartello con su scritto: Franciacorta, la piccola Champagne italiana. Uno dei più singolari distretti vinicoli, letteralmente "inventato" da un gruppo di industriali-viticoltori che in pochi decenni hanno trasformato queste collinette moreniche nel più temibile terroir spumantistico per i nostri concorrenti francesi. Al punto che il presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta, Maurizio Zanella, ha più volte e provocatoriamente sostenuto che lo "spumante italiano" non esiste, perchè esiste solo il Franciacorta.

Ci troviamo vicinissimi al Lago d'Iseo nella terra delle migliori bollicine italiane, a metodo classico cioè con fermentazione in bottiglia. Ci troviamo in una terra che ha fatto dell'eccellenza la sua ragione d'essere economica e imprenditoriale: dalle bollicine delle grandi cantine come Ca' del Bosco e Bellavista o Ricci Curbastro e Berlucchi, alla grande pasticceria di Brescia come Zilioli o la pasticceria Veneto, passando per le ricette dei grandi chef di fama internazionale.



Maremma, dove vini e sapori lasciano il segno

Lontani dal caos cittadino per riconciliarsi con la natura e i sapori antichi. Appena fuori Roma (un centinaio di chilometri sulla via Aurelia), eccoci nella culla della civiltà etrusca che resta ancora un mistero per gli storici: la Maremma. E più precisamente nella Maremma toscana, terra di sapori forti e robusti, caratteristici della sua cultura contadina. Terra di vini come il Morellino di Scansano e il Ciliegio, terra di cucina rustica e autentica, lontana dalle raffinatezze a cui ci ha abituato un certo stile gourmet ma non per questo meno buona. Anzi, il contrario. Un week da queste parti riesce a riconciliarci con i ritmi e i tempi della natura e i suoi sapori.

E' proprio in posti come questi che si possono scoprire vere e proprie perle come la Locanda Ilune a Pitignano e il suo olio o la Pasticceria Celato sempre a Pitignano e i suoi biscotti. Il tour poi continua tra i vicoli del ghetto della piccolo centro maremmano e tra i resti della necropoli etrusca a Sovana, tra i sentieri del bosco alla scoperta di piccole aziende viticole in cui si coltivano con successo vitigni autoctoni. Ultima scoperta per i visitatori, la straordinaria attenzione dei produttori locali alle coltivazioni biologiche.



CINA, NOVE GIORNI SULLA VIA DEL TÈ'

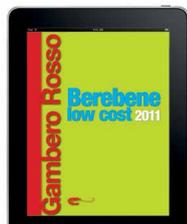
Un itinerario di nove giorni alla scoperta delle vie del tè, che offre una visione di insieme delle tre città più rappresentative della Cina: Pechino, grande capitale che colpisce i visitatori di tutto il mondo; Xi'an, dove si ammira l'Esercito di Terracotta e dove ancora è possibile ritrovare le tracce di una civiltà millenaria; Shanghai, cuore pulsante della nuova Cina, avveniristica eppure tradizionale.

ARGENTINA, SETTE GIORNI ENOLOGICI

Viaggio di sette giorni a Mendoza per scoprire le meraviglie enologiche dell'Argentina. Visite di alcune delle migliori cantine della zona, del Camino del Vino nella Valle de Uco e del Settore Vino Tempranillo per assistere alla rappresentazione della vendemmia.

MAROCCO, QUATTRO GIORNI "GOLOSI"

Corsi di Cucina a Marrakech. Quattro giorni molto particolari in Marocco alla fine dei quali le principali ricette marocchine (pane, insalate, tajine di manzo, di pollo o di pesce, Ghriba, Briouates, couscous tradizionale con 7 verdure, dessert di datteri farciti al latte profumato ai fiori d'arancia) non avranno più segreti.

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

GAMBERO ROSSO®
TRAVEL



Travelling, Tasting & Discovering