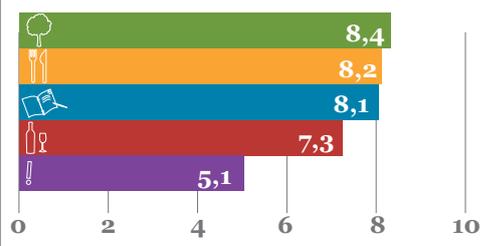


Le ragioni dell'eno viaggio

qualità del territorio
gastronomia e ristorazione
eventi
vino
altre motivazioni



Il rating delle motivazioni di viaggio (votazione da 1 a 10).
Fonte: Censis servizi

Anno 2 - n.55 - mercoledì 30/3/2011 - B. Amedeo

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design **esigo**
www.esigo.it
DESIGNED FOR YOUR WINE

ENOTURISMO STUDIO CENSIS

L'Associazione delle Città del Vino ha presentato stamattina il suo 9° Rapporto annuale. Ricco di novità e di previsioni positive perchè - come dice De Rita - il vino "non omologa".

IL VINO FA VIAGGIARE

Cinque milioni di turisti, 4mld di euro

laGIORNATA

Il nuovo n.1 di Confagri

a pag. **2**

- Mario Guidi (Aib) batte Bettoni in assemblea.

I vini di Lorenzo

a pag. **2**

- Pellicoli (DeAgostini) li presenta a Milano.

Il j'accuse di Bettane

a pag. **3**

- Troppe "en primeur" dice il critico francese.

Vino batte birra

a pag. **3**

- In Germania. I tedeschi preferiscono il vino (italiano).

di Loredana Sottile

Lil vino muove il mondo. Nel senso letterale del termine: di arrivi e partenze dei globetrotter del vino - enoturisti, per usare la definizione del marketing - che solo in Italia hanno raggiunto quota 3 milioni (che diventeranno cinque l'anno prossimo). Lo rivela il IX Rapporto sul Turismo del Vino commissionato dall'Associazione Città del Vino (più di 600 Comuni) al Censis del professor De Rita e presentato stamattina a Roma. Lo scorso anno gli enoturisti erano 1,8 milioni. "Questo non significa che sia necessariamente raddoppiato il loro numero - dice a Tre Bicchieri Giampaolo Pioli, presidente

Segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA

MARINI

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

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

NONSOLOVINO

Anche il riso parla francese?

Dopo il latte e i succhi di Parmalat, ora anche il "risone" del gruppo Scotti, prodotto a Mortara (Pavia) da una società collegata, la Parboriz, che fa 27 milioni di fatturato e che, per questo, fa gola al colosso francese del riso, il gruppo (familiare) Marbour di Marsiglia, tra i primi in Europa con un fatturato che sfiora i 200 milioni di euro. Il patron di Marbour, Jean Bourdillon, ha già preso contatto con il "dottor Scotti" e gli ha fatto un'offerta per il suo 30% di Parboriz, che - a differenza di Parmalat - non è quotata in Borsa e quindi immediatamente "trattabile". Ammesso che gli altri soci siano disposti a vendere. Tra questi ce n'è uno - la Riso Gallo - con una piccola quota (il 4%) che non vuole mollare. Vedremo.

Bianco & Rosso

"Il business alimentare italiano fa gola da anni alle grandi multinazionali del settore. Un interesse trasversale, dai formaggi ai gelati, da vini e liquori all'acqua minerale. La prossima operazione sarà il closing entro aprile dell'acquisto dei Salumi Fiorucci da parte della spagnola Campofrio food. Se guardiamo alla classifica dei leader di mercato dell'alimentare - rivela il Centro Studi Nomisma - troviamo quattro gruppi esteri tra i primi dieci. Se si rielaborano i dati di fatturato si può ipotizzare che sui primi dieci gruppi stranieri contano per almeno il 30 per cento".

Così oggi una interessante inchiesta del Sole 24 ore dal titolo: "Il cibo del Belpaese è terra di conquista". Il caso Parmalat, ovviamente, ha smosso le acque (e oggi - come scrive NonSoloVino - anche il caso Riso Scotti), ma non è da ora che il "piatto ricco" dell'agroalimentare italiano stimola l'appetito dei colossi mondiali.

Così non avviene nel mondo del vino, dove gli stranieri hanno una percentuale bassissima di presenza. E' un bene, un male? Se lo chiede Marco Sabellico in uno degli editoriali del Gambero Rosso di aprile. Oggi poco o niente che abbia dimensioni importanti è in mano a capitali stranieri. Un fatto assai strano, soprattutto se è vero, come dicono i ben informati, che le nostre banche potrebbero trattare molte aziende vinicole che hanno attraversato con difficoltà la crisi, come ha rilevato anche Mediobanca nel suo rapporto annuale anticipato ieri da Tre Bicchieri. Eppure nulla si muove. Strano, in un momento in cui il vino italiano è "performante" sui mercati internazionali. E con i capitali cinesi che premono sulle aziende più belle di Bordeaux...

STORIA **TERRA** **PASSIONE**

FAZIBATTAGLIA
Produzione Vinicola
Dal 1949

FAZI BATTAGLIA GUSTO DELLE FATE FASSATI

Mario Guidi al posto di Vecchioni alla guida della Confagricoltura

Domani sarà "incoronato" presidente di Confagricoltura, con l'appoggio dichiarato della maggior parte delle più grandi e influenti associazioni regionali (dal Veneto al Piemonte alla Sicilia). Mario Guidi, 49 anni, agricoltore da tre generazioni (700 ettari di cereali, soia e ortofrutta nel Ferrarese), prende il posto di Federico Vecchioni che lascia la presidenza dopo due mandati (sei anni) per tornare alle sue aziende che fanno olio (in Toscana, 40mila bottiglie) e vino nella zona di Valpolicella. Mario Guidi, che è anche presidente dell'Aib, l'Associazione dei bieticoltori, negli ultimi tre anni ha lavorato fianco a fianco con Vecchioni come membro della giunta, responsabile delle politiche comunitarie e del settore ortofrutta. La sua candidatura ha avuto il meglio rispetto a quella di Francesco Bettoni, presidente di Confagricoltura Lombardia.



Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112.244
quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

ENOTURISMO

Continua da pag. 1 >>>

delle Città del Vino e sindaco di Suvereto, in Toscana - ma che è cresciuta la forza del vino come motivazioni di viaggio". Lo studio Censis delinea un futuro ancora più roseo: l'11% degli italiani, pari a 5,5 milioni di persone, prevede di realizzare un "enotour" nei prossimi mesi. "Il settore è in gran crescita" ha spiegato il presidente di Censis Servizi, Fabio Taiti "e vale almeno 4 miliardi di euro". "E si capisce" gli ha fatto eco il presidente di Fondazione Censis, Giuseppe De Rita "il vino è un ingrediente della moderna qualità della vita e che, per fortuna, sfugge alla moltiplicazione dell'offerta". Il paper del Censis traccia, poi, l'identikit dell'enoturista: uomo di mezza età tra i 45 e i 64 anni, già in pensione (40%) o con un'occupazione di medio-alto livello (27%), che preferisce viaggi brevi e spende mediamente 190 euro al giorno (17% solo per l'acquisto di vino). Poi ci sono le coppie e le donne (il 38% delle intervistate ha alle spalle un'esperienza enoturistica). Dove vanno i "routardes" del vino? Al primo posto le destinazioni più conosciute con un brand territoriale forte, come Langhe, Franciacorta, zona del Chianti... "Il turista del vino è molto esigente - commenta il presidente Pioli - e accanto alla qualità del prodotto-vino si aspetta di trovare anche altro, dalla buona cucina alla possibilità di compiere dei percorsi artistici o naturalistici. E in questo l'Italia è imbattibile". Il fenomeno ha già consolidato una serie di tendenze, tutte individuate e analizzate dai ricercatori del Censis. Per esempio, "fare snapper" (crasi tra le parole snack e supper) per indicare una sorta di brunch all'italiana a base di taglieri tipici e vino. Ma quali sono i punti deboli dell'offerta enoturistica? Più web da parte delle aziende: il 30% dei turisti del vino lo preferisce ai canali tradizionali. Prezzi più accessibili per intercettare il target delle famiglie: gli agriturismi italiani di qualità sono più cari rispetto a quelli francesi e spagnoli.

VINO & VIP LORENZO PELLICOLI

Un'azienda nel Parco di Les Alpilles in Provenza. Una selezione di etichette che il ceo della DeAgostini ha presentato ieri sera a Milano.

I vini di Lorenzo, l'ultimo amore del finanziere-editore

di Andrea Nicoletti

Nel 2010 abbiamo avuto la terza vendemmia, ci sembra giunto il momento di presentarvi i nostri vini". Lorenzo Pellicoli, ceo del gruppo De Agostini, oltre 4 mila milioni di euro di ricavi tra editoria, televisione, giochi elettronici (Lottomatica) e grande finanza (DeA Capital ha il 2,5% delle Generali) a sessant'anni e dopo una lunga carriera nella pubblicità si scopre appassionato di cru e per una volta, ieri sera, ha smesso i panni del top manager e indossato quelli del viticoltore. All'appuntamento, all'Enoteca N'ombra de Vin, alle spalle del palazzo del Corriere della Sera, c'era il meglio della Milano vip, da Alessandro Profumo (ex Unictredit) ad Antonello Perricone (ad di Rcs) ad Alberto Nagel di Mediobanca al giornalista (produttore di vino anche lui, nelle Langhe) Gad Lerner. La passione per il vino di Lorenzo e della moglie Mariarosa (Fachinetti) è legata all'avventura del restauro dell'abbazia duecentesca di Pierredon, nel parco regionale delle Alpilles a Saint-Rémy de Provence (in collaborazione con l'archi-



petto del paesaggio David Tremouintant). Siamo in Francia, dove i coniugi tuttora vivono fra la grande casa hausmanniana di Parigi e i 600 ettari del Domaine. Tutto è cominciato dieci anni fa proprio qui, a una ventina di chilometri da Avignone, con il recupero dell'edificio storico del 1200 e la decisione di riprendere la coltura della vigna e dell'olivo. Nel 2010 la terza vendemmia. Ma solo ora Pellicoli ha deciso di tenere a battesimo in Italia la sua etichetta Abbaye de Pierredon. L'azienda produce, tra gli altri, L'Inizio, un rosso della prima annata, il 2008, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Syrah. Poi tre bianchi, fra cui Prima Luce, invecchiato in barrique, e Donna Rosa, un rosé del 2010. "Per ora bastano" ha detto Pellicoli, rifiutandosi di fare qualsiasi dichiarazione sulla vicenda Generali. "Stasera si parla solo dei miei vini". Prosit!

I vini prodotti da Lorenzo Pellicoli (a destra con la moglie Mariarosa) nella sua azienda agricola nel Parco Naturale delle Alpilles in Provenza.



VINO & MERCATINI

VENETO

I produttori brindano, 400mila euro di bottiglie

E' di oltre 400mila euro l'anno il valore delle vendite realizzate dalle aziende vitivinicole che partecipano ai 49 Farmers market in Veneto, il 4% del giro d'affari complessivo, stimato in oltre 10 milioni. E' il risultato di un'analisi dell'agenzia regionale Veneto Agricoltura, che rileva un incasso medio per azienda di 15mila euro. Il 10% degli oltre 300 produttori vende vino e proviene dalle province di Treviso (35%), Venezia (25%) e Padova (21%) e solo il 12% da Verona. Dedicano una (42%) o al massimo due giornate (25%) alla vendita. Pertanto, circa il 65% di essi consegue dai farmers market meno del 10% del fatturato aziendale. (g.a.)

Gli Eventi

GAMBERO ROSSO®

a vinitaly

Another love story in Verona

Verona 7-11 April 2011

**I vini che hanno caratterizzato
il primo decennio
del nuovo secolo**

07/04/2011 ore 14.00
Location: Fiera di Verona
Sala: Argento - Ingresso A2
Palaexpo - Piano -1

**Presentazione Guida Oli d'Italia
del Gambero Rosso**

08/04/2011 ore 15.00
Location: Fiera di Verona
Sala: Salieri - Palaexpo

Vinitaly for you

*In degustazione i vini di 30 aziende
che hanno ottenuto i premi nazionali,
regionali e i premi qualità/prezzo nella
Guida "Berebene Low Cost 2011."*

dal 07/04 al 10/04 ore 18.00/24.00

Location: Palazzo della Gran Guardia - Piazza Bra

GAMBERO ROSSO A VINITALY 2011 IN COLLABORAZIONE CON:



Guala Closures Group

Percorsi Culturali
ed Enogastronomici
Paestum e Agropoli



PSENNER
BREMMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947

sky | per i Bar

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 cgiordano@poster-pr.it

Meglio un rosso italiano che una "bionda". I tedeschi tradiscono la birra per il vino

■ Più vino, meno birra. Non solo per il piacere di un buon bicchiere ma anche per questioni estetiche. Sembra essere questa la nuova moda tra i tedeschi, ormai quarti consumatori di vino (e quello italiano è leader). Con la birra in calo a 121 milioni di litri annui, rispetto al +7% dei consumi di vino, le etichette italiane risultano sempre più amate, rispetto alle solite francesi. Sono 1,3 miliardi i litri di vino importati dalla Germania (+4,4%); l'Italia è prima con 517 milioni di litri per 550 milioni di euro (+4,8%); seguita dalla Francia, con 203 milioni di euro, in calo del 5,1% ma con un fatturato molto alto rispetto ai volumi, pari a 376 milioni di euro; terza la Spagna (190 milioni e -11%). I vini preferiti? Sangiovese, Barolo e Prosecco.

VIAGGI DELL'ELEFANTE
TOUR OPERATIVE

GAMBERO ROSSO

E' nato
Gambero Rosso Travel

TENNESSEE OK AL VINO NEI SUPER

Il Tennessee verso la vendita di vini e alcolici nei supermercati. La proposta è del senatore repubblicano Bill Ketron che difende gli interessi della grande distribuzione (14 milioni di dollari in più). Ma l'opposizione democratica teme l'incremento dei consumi tra i giovani, così per il verdetto bisognerà attendere due settimane.

VINO & POLEMICHE **LE ANTEPRIME**

Sono condizionate dai media e dagli interessi delle grandi maison. Michel Bettane scrive ai produttori di Bordeaux una lettera. Di fuoco.

Il j'accuse dell'enocritico

Troppe Antepime e, addirittura, Antepime delle Antepime. Bisogna fermare questa deriva e tornare al rispetto delle regole. E se l'Antepima - come nel caso dei Bordeaux è fissata il 2 aprile - non è accettabile che qualcuno possa assaggiare i vini qualche giorno prima. La denuncia, molto pesante, arriva da Michel Bettane, uno dei più autorevoli enocritici di Francia,

per decenni grande firma della rivista La Revue du Vin de France e autore del sito specializzato Bettane&Desseauve. Che cosa contesta Monsieur Bettane in una lettera aperta all'Union de Grandes Cruces de Bordeaux? Il mancato rispetto delle regole che ha trasformato il "rito" della degustazione in un circo mediatico in cui hanno la meglio i giornalisti più influenti

(americani, naturalmente) e gli interessi economici delle grandi maison. E' d'accordo con lui Jancis Robinson mentre l'americano James Suckling (ex Wine Spectator) la butta sul professional-giornalistic in una intervista a Decanter: "Se ho l'opportunità di degustare un vino prima degli altri, non vedo perché non debba scriverne". (m.za.)



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'expedition 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