

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



A.2 - n.61 - giovedì 7/4/2011 - S. Giovanni de la Salle

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE



VINITALY L'INAUGURAZIONE Come sfruttare questo straordinario patrimonio del Paese Italia? A Verona produttori e politici si sono trovati d'accordo. Su tutto.

Vino, capitale italiano

Liberalizzazione vigneti, no del ministro

Bianco & Rosso

Inaugurazione col botto del neoministro all'Agricoltura, Saverio Romano, stamattina al Vinitaly. Ne parliamo a lungo nell'articolo d'apertura di Tre Bicchieri. Qui riferiamo del botto: no, senza se e senza ma, agli OGM in agricoltura. Una posizione diametralmente opposta da quella del suo predecessore, Giancarlo Galan, che aveva avuto un atteggiamento più prudente, possibilista, quasi di apertura. Immediata la reazione del suo predecessore che stamattina era seduto accanto a Romano. "Saverio - ha detto Galan ora ai Beni culturali - ha scelto di fare da portavoce alla Coldiretti con la sua posizione sugli Ogm. La sua è una posizione rispettabile ma io avevo scelto quello che mi sembrava giusto, al di là del consenso elettorale".

Rileggiamo le parole di Romano: "Dico no agli Ogm, non perchè sono innamorato di una convinzione scientifica ma perchè difendo strenuamente il mercato italiano che non può competere con i mercati globali in cui spesso si usano anche metodi fraudolenti". Il ministro aveva fatto l'esempio del mercato dei pomodori: "Il 40% è prodotto in Cina". "Dire no agli Ogm - aveva aggiunto - significa difendere consumatori e produttori ritagliando di fatto una fetta di mercato che non sarà mai aggredita dai mercati di massa. Dobbiamo difendere la qualità del prodotto italiano. Spesso i consumatori credono di comprare e consumare italiano, invece comprano altro, per non dire porcherie..."



In alto il ministro Saverio Romano insieme al presidente di VeronaFiere, Ettore Riello.

di Andrea Nicoletti

Il vino è un capitale che va preservato, anzi accresciuto: voglio aprire un dialogo con le Regioni, le organizzazioni professionali e tutti i protagonisti. L'obiettivo è rendere stabile la crescita e favorire uno sviluppo sostenibile". E per essere ancora più chiaro sul futuro della viticoltura italiana ha precisato: "Nel nuovo OcmVino 2015 bisogna cancellare la norma sulla liberalizzazione dei diritti d'impianto. Non permetteremo che vengano applicate nuove regole senza fornire ai produttori certezze di conservazione di quel valore di sistema, che fino ad oggi ha consentito lo sviluppo del nostro vino".

All'inaugurazione del Vinitaly il neoministro alle Politiche Agricole, Saverio Romano, non poteva essere più chiaro. Una posizione, ovviamente, condivisa da tutti, a partire dal governatore del Veneto, Luca Zaia, che ha preceduto Romano (e Galan) al

Segue a pag. 2 >>>

il GAMBERO al VINITALY



Grande successo della degustazione del Gambero con i vini del Millennio. (servizio a pag.2)

gliTINERARI

Semplificare in 18 mosse

a pag. **2**

- Le proposte di Fedagri contro la "buronospora".

Educare al buon bere

a pag. **2**

- Educazione e formazione: ricerca di Confcommercio

Olio, la Guida del Gambero

a pag. **4**

- Domani al Sol di Verona: ecco le 74 "Tre Foglie".

Gambero giramondo

a pag. **4**

- Degustazioni ed enotur. Il calendario 2011/2012.

STORIA **TERRA** **PASSIONE**

FAZIBATTAGLIA
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

VINITALY, L'INAUGURAZIONE

Continua da pag. 1 >>>

ministero di via XX settembre. "Quella contro il reimpianto è una battaglia da portare avanti assieme ai francesi, ne va del nostro futuro" dice Zaia dal palco. Il no alla liberalizzazione unisce tutti così come tutti sono d'accordo che fra le cause dal calo dei consumi interni, crisi economica a parte, c'è di mezzo anche l'etilometro. "Guai a chi vuole scaricare i problemi stradali sui nostri viticoltori" s'infiamma (e infiamma) Zaia. Dal folto parterre di imprenditori del vino applausi e applausi.

"Il proibizionismo gratuito ha penalizzato i consumi" incalza Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Feder vini. Anche per Gianni Zonin vanno combattuti i "falsi pregiudizi, etilometro per primo" che tengono al palo il conumo interno.

"Gli imprenditori lavorano bene all'estero" aggiunge il presidente di Federvini chiaccherando con Tre Bicchieri. "Che cosa chiedo al nuovo ministro? Che si facciano azioni di marketing appropriate, investendo pubblicità". Insomma: qualità, educazione e promozione: ecco le tre parole d'ordine all'apertura del Vinitaly. "Tutti gli strumenti messi in campo per difendere il vino, come la riduzione delle rese - spiega a Tre Bicchieri Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc - devono essere accompagnati dal controllo qualitativo delle vigne, per questo dico anch'io no alla liberalizzazione dell'impianto, sarebbe una iattura per le nostre zone più pregiate. Sono scesi in campo Sarkozy in Francia e la Merkel in Germania, mi aspetto si faccia lo stesso anche in Italia".

Fra i temi forti che produttori e associazioni vorrebbero nell'agenda vinicola del ministro c'è anche la semplificazione burocratica: "Apriamo una discussione sui sistemi di controllo Doc e Dcog - chiede il presidente di Confagricoltura Mario Guidi, anche lui di fresca elezione - perchè è vero che serve la massima garanzia, ma così è troppo costoso e burocratico". Il ministro è d'accordo. Ma insiste sul tema della promozione e ricorda che nell'Ocm Vino ci sono 500 milioni di euro da spendere nei prossimi tre anni.

Battere la "Buronospora"

Le 18 idee semplici di Fedagri

di Gianluca Atzeni

Difendersi dalla burocrazia costa. Adriano Orsi, presidente del settore vino di Fedagri-Concooperative (che organizza l'85% delle cantine italiane), la chiama "Buronospora, una nuova malattia da cui difendersi". E, parlando stamattina al Vinitaly, ha denunciato che per una cantina di medie dimensioni il costo delle tante, tantissime "compliance" burocratiche arriva a 5,14 euro al quintale di uva e a 7,34 euro per ettolitro di vino di qualità. Il peso delle pratiche arriva a rappresentare quasi il 2,6% del valore della produzione, il che significa dover vendere fino a 105mila bottiglie l'anno solo per coprire i costi. E' il caso - riferito da Orsi - della cantina di Cormons (una delle 415 associate), che produce 35mila ettolitri di vino annui e spende 275mila euro per la "buronospora". Il benchmark europeo ci condanna: in Francia si spende la metà e solo un terzo in Spagna. "Sulla riduzione dei costi si gioca la competitività delle imprese - ha aggiunto Antonello Ciambriello, curatore del-

lo studio - Le numerose duplicazioni e richieste di inutili documentazioni testimoniano come siamo vessati da costi che incidono in modo sostanziale sulle marginalità, oltre che sui prezzi di vendita". Per non rischiare di uscire dal mercato, Fedagri ha presentato al governo 18 proposte di semplificazione normativa. A partire dalla dichiarazione di produzione: delegare la cantina a rappresentare i soci consentirebbe di arrivare a un'unica documentazione di superfici e produzioni; riconoscere la cantina sociale come 'Produttore Unico' eviterebbe il proliferarsi di migliaia di pratiche; controllare a campione i vini Dop, come per gli Igp, e introdurre un criterio di abbattimento progressivo delle tariffe all'aumentare dei volumi di vino prodotti; snellire la comunicazione preventiva d'imbottigliamento; eliminare "l'inefficace pratica" della comunicazione delle singole aggiunte di solfiti con un riepilogo periodico. "Basterebbe fare alcune di queste riforme per ridare competitività al sistema vino", ha concluso il presidente di Fedagri, Maurizio Gardini.

COLDIRETTI, LA PARTITA DEL VINO SI VINCE FUORICASA

E' un vero un "giro di boa" per la filiera del vino italiano. Per la prima volta il valore dell'export supera quello dei consumi interni: 3,9 miliardi di euro contro 3,8 miliardi nel 2010, frutto di un +12% delle vendite estere e di un -4,8% sul mercato nazionale. Complessivamente, il risultato porta a un +3% (a quota 7,8 miliardi) del valore delle vendite di vino italiano, ha ricordato stamattina la Coldiretti nel suo workshop al Vinitaly. Uno "shift" che "condiziona fortemente la produzione e la distribuzione del nostro vino" ha detto il presidente Sergio Marini. Il cambio di passo è stato determinato soprattutto dal fatto che gli Usa sono diventati i primi consumatori al mondo. Questo mercato, dove si realizza oltre un quinto del fatturato estero italiano, è cresciuto dell'11,5% nel 2010, rispetto a un +4% fatto registrare dalla Germania, che resta il primo mercato. E c'è di più: all'estero, le vendite delle piccole aziende (sotto i 25 milioni di fatturato) sono cresciute quasi il doppio (+16%) di quelle più grandi (le 103 che fatturano più di 25 milioni) che hanno totalizzato un +8,5%. Insomma, l'export è il vero nuovo motore del vino italiano. Lo ha ricordato anche il ministro Romano: "Ogni singola bottiglia è un messaggio di italianità. La sfida dell'export si vince con una comunicazione e una promozione mirate". (g.a.)

CONSUMI AXITER CONFCOMMERCIO

Uno studio conferma che educazione e promozione sono strumenti strategici per rilanciare il vino. Soprattutto tra i giovani.

Bere bene fa bene a tutti (a consumatori e imprese)

di Loredana Sottile

E IL GAMBERO RIPRESENTA 12 GRANDI VINI DEL MILLENNIO

Dodici vini che hanno segnato (e stanno ancora segnando) il primo decennio del nuovo millennio. Sono quelli presentati oggi pomeriggio nella più affollata delle degustazioni del Vinitaly. A cura del Gambero Rosso, uno dopo l'altro sono stati assaggiati 12 grandi campioni. Accompagnati dai produttori e dai dirigenti delle cantine. Partenza con Op Pinot Nero Nature Monsupello (Tre Bicchieri nel 2001, della famiglia Boatti). Quindi, uno dopo l'altro in una degustazione strepitosa: il Valle Isarco Riesling Kaiton '09 Kuenhof - Peter Pfleger, l' Etna Bianco Sup. Pietramarina '99 di Benanti, Walter Massa con i Colli Tortonesi Bianco Sterpi '07, il Breg Gravner '99, il Santa Maddalena Classico '09 Pfannenstielhof - Johannes Pfeifer, il Faro '95 Palari di Salvatore "Turi" Geraci, Le Pergole Torte '08 Monteverdine, Taurasi Radici '99 Mastroberardino, Brunello di Montalcino Riserva '99 Biondi Santi - Tenuta il Greppo, Primitivo di Manduria Es. '06 Gianfranco Fino, Marsala Vergine Riserva '81 Carlo Pellegrino.

La sfida è riconquistare l'affezione degli italiani al vino, ripartendo soprattutto dai giovani". Così il ministro Romano nel suo discorso d'inaugurazione del Vinitaly. Il ministro ha dimostrato anche di avere idee chiare quando ha aggiunto che gli italiani si riconquistano al vino (oggi ne bevono appena 43 litri all'anno) con "una comunicazione immediata che sappia parlare un linguaggio comprensibile a tutti". L'analisi ministeriale è in sintonia con la ricerca di Axiter-Confcommercio, presentata oggi a Verona, secondo cui tra i motivi del calo dei consumi vi è anche un linguaggio enologico troppo elitario. Lo dice il panel intervistato formato da cento esperti (produttori, enologi, consulenti e giornalisti) che ha analizzato le modalità di consumo di un campione di 600 italiani maggiori di 16 anni. La ricerca evidenzia che si beve anco-

ra in modo troppo tradizionale: l'età media supera i 50 anni e il vino è per lo più rilegato alla tavola, mentre è ancora marginale il ruolo di ristoranti, pub ed enoteche. A bere tutti i giorni è solo il 40% degli italiani; il 28,3% lo fa due, tre volte a settimana e un terzo del campione solo in occasioni speciali. Poco incoraggianti anche le conoscenze enologiche degli italiani: il 50% degli intervistati dice di sentirsi ignorante in materia e solo il 13% va alla ricerca di un'etichetta specifica (alcuni solo per fare bella figura). Il calo dei consumi è registrato anche dalla Cia. Per la Confederazione italiana agricoltori è proprio sui vini a denominazione che si deve puntare per bloccare il calo del consumo: le stime prevedono che nel 2015 si raggiungeranno i 40 litri. In controtendenza le Marche, la regione dove si vive più a lungo e dove si beve il 33% in più della media.

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



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

Il Prosecco irregolare, il Consorzio avverte: "Sono cambiate le regole"

■ Il sequestro di 8mila bottiglie di Prosecco da parte dell'Ispettorato repressione frodi del Mipaaf ha messo in subbuglio il settore. Le cose sono un po' più complicate di quanto si potesse capire dal comunicato dell'Icqrf. Al punto che il Consorzio di Tutela ha diffuso il seguente comunicato: "Il sequestro si riferisce a due aziende che presentavano vini da tavola da uve Glera secondo le modalità previste dalla vecchia normativa in vigore fino al 2009. Oggi Prosecco non indica più una varietà di uva, ma una denominazione (Prosecco Doc e Docg)". Poi conclude: "In questa fase di transizione l'operato dell'Icqrf è prezioso per guidare i produttori". Una delle aziende coinvolte, la Ca' di Rajo della famiglia Cecchetto, ha risposto con ironia con un "post" sul suo sito col titolo "Epsilon Wine, che bel tarocco!". Vale la pena leggerlo.



SCOPERTE **AL SOL DI VERONA** *Il metodo scientifico è stato messo a punto dal Cnr. Ecco come funziona la Carta d'Identità dell'Olio.*

Una "foto calorimetrica" per scoprire l'extravergine

di Gianluca Atzeni

L'olio ha finalmente una sua carta d'identità, che lo rende riconoscibile e non falsificabile. Merito del sistema Cdi Oevo (Carta d'Identità Olio Extravergine di oliva), messo a punto dall'Istituto per i processi chimico-fisici del Cnr e presentato oggi al Sol di Verona (il Salone dell'olio che si svolge in contemporanea col Vinitaly). Alla base della novità c'è l'analisi calorimetrica, mai usata finora per un test di conformità e origine. Funziona così: con una serie di riscaldamenti e raffreddamenti si produce una curva che fotografa



il campione utilizzato "in modo univoco e inalterabile", spiega Elpidio Tombari, responsabile dell'unità di Pisa dell'Ipcf-Cnr. Associando questa fotografia alle informazioni di produzione e origine, è possibile riconoscere l'olio senza nessun margine di errore, con le sue qualità e provenienza geografica, attestando la conformità all'originale lungo tutta la filiera, dall'imbottigliamento alla distribuzione. Vita difficile, dunque, per i falsificatori, perché "ogni modifica della composizione chimica provocherebbe immancabilmente un cambiamento della "fotografia calorimetrica".

L'obiettivo di Cdi Oevo è analizzare, in due anni, circa 3mila partite d'olio di provenienza certificata, per creare una banca campioni e una banca dati consultabili online, da mettere a disposizione di tutta la rete di ricerca italiana attiva sull'olio. La tecnica calorimetrica, che ha impatto zero, si realizza in dieci minuti e ha costi molto contenuti: consentirà di elaborare un termogramma medio dei vari oli italiani che, con la composizione varietale e i parametri organolettici, porterà a una mappatura dei prodotti da cui, con un test appropriato, si potrà risalire all'origine geografica. La fase di trasferimento tecnologico è iniziata un anno fa e vede coinvolti produttori, consorzi, associazioni e Mipaaf.



Gambero giramondo, un anno con i migliori vini italiani

■ Gambero Rosso alla conquista del mondo. Ad aprire il network degli eventi internazionali di quest'anno il Gambero Rosso Boutique Italian Wineries Tour, giunto alla sua terza edizione. Si tratta di presentazioni di un gruppo di 30 aziende di nicchia. Prima tappa: Parigi il 31 maggio, nella sede del quotidiano "Le Monde". Seconda tappa: Madrid il 2 giugno, al Palacio de Abrantes, sede dell'Istituto italiano di cultura, e infine San Pietroburgo a novembre. Il secondo "asse portante" del sistema degli eventi internazionali del Gambero Rosso è tradizionalmente la presentazione della Guida Tre Bicchieri. L'edizione 2011 sarà presentata a Montreal (8 giugno), a Hong Kong (2 novembre) e Shanghai (7 novembre). La Guida Tre Bicchieri 2012 sarà presentata a Monaco (6 febbraio), a San Francisco (15 febbraio), a New York (17 febbraio), a Chicago (21 febbraio) e ancora a Montreal (6 giugno 2012). Tornando al 2011 il circuito degli eventi si chiude con il Top Italian Wines Roadshow, giunto alla sua quinta edizione. Il tour farà tappa a Mumbai (25 ottobre), a Singapore (27 ottobre), a Seoul (31 ottobre) e a Mosca (a novembre). (p.c.e.)

I MIGLIORI EXTRAVERGINI ITALIANI NELLA NUOVA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO

■ Una novità assoluta per il Gambero Rosso ma anche per l'editoria di settore: la prima Guida ai migliori extravergini d'Italia realizzata dal Gambero Rosso (368 pagine, 13,90 euro) in collaborazione col Mipaaf e Unaprol, l'Unione nazionale dei produttori. La presentazione domani al Sol, il Salone dell'Olio che si svolge in contemporanea al Vinitaly (Centro congressi Europa, Sala Salieri). In questa sua prima edizione la Guida del Gambero Rosso premia con "Tre Foglie" (un rating equivalente ai Tre Bicchieri per il vino) 74 extravergini eccellenti con acidità inferiore a 0,4% e polifenoli superiori a 200 mg/Kg. La regione più premiata la Toscana con 16 "Tre Foglie". Seguono: Umbria (15), Puglia (9), Campania (7), Sicilia (6), Lazio (4), Abruzzo e Sardegna (3), Friuli, Emilia e Marche (2), Veneto, Liguria e Molise (1).



www.gualaclosures.com

www.savethewines.com

3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

Dalla Vite alla Vite.

**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

Dal 1954 Guala Closures Group soddisfa le esigenze delle più prestigiose case vinicole, in Italia e nel mondo, personalizzandone le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali. Attraverso le più avanzate tecnologie di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa a rilievo, il Gruppo è in grado di creare per i propri clienti un'identità di marca inconfondibile, elemento fondamentale di una politica di marketing di successo. Più di 2.000 managers, professionisti e tecnici uniti da un'unica passione: proteggere la qualità del vino attraverso una costante ricerca e innovazione che ha portato il Gruppo ad introdurre, per primi sul mercato, una chiusura a vite dotata di banda "Tamper Evident" contro la contraffazione del vino.

 *Guala Closures Group*