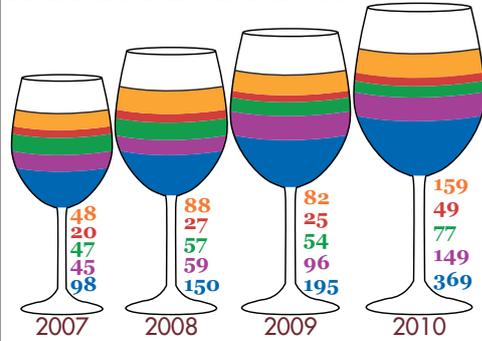


Da chi compra la Cina

Francia Australia Cile Italia Altri



L'import di vino distinto per Paesi. Dati in milioni di dollari. Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Oemv.

Anno 2 - n. 66 - giovedì 14/04/2011 - S. Valeriano

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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

ESCLUSIVO FONDAZIONE ITALIA CINA Marchio unico, sistema distributivo che non dipenda dai colossi stranieri, hub per il wine&food. I suggerimenti dell'ufficio studi della Fondazione.

E ora cin, cin...CINA

Le idee di Romiti per il vino italiano

laGIORNATA

Maremma Nuove Doc

a pag. **2**

- Montecucco Docg e dall'Igt nasce Doc Maremma.

Sondaggio Vinitaly

a pag. **2**

- I produttori a TreBicchieri. Oggi Cantina Antonutti.

Spagna, ok il bio-vino

a pag. **3**

- Export in salita: 1,5 mln di litri dalla Navarra.

Bordeaux Super 2010

a pag. **3**

- L'anteprima conferma: un'ottima annata.

di Giuseppe Consentino

A Pechino basta dare un'occhiata alle fotografie pubblicate sui giornali o a certi manifesti che spuntano nei centri commerciali. Si vedono uomini del governo, personaggi conosciuti dell'apparato pubblico che sorseggiano calici di vino rosso. Solo occhi occidentali esperti di cose cinesi come quelli del professor Thomas Rosenthal, che insegna economia e geopolitica della Cina all'Università Cattolica di Milano e che dall'anno scorso guida l'ufficio studi della Fondazione Italia Cina di Cesare Romiti (più di 400 aziende aderenti e un numero enorme di workshop e di contatti d'affari) riescono a decifrare il messaggio. "In realtà" dice Rosenthal in questa intervista esclusiva a Tre Bicchieri "è una vera campagna del governo per convincere i cinesi a modificare le proprie abitudini alimentari, a sostituire le tradizionali grappe di riso e di cereali - il baijiu - ad alto tasso alcolico con il vino rosso, prodotto localmente (per la fascia di consumo medio-bassa) e importato (per quella fascia medio-alta che pratica lo "showing off", l'ostentare consumi raffinati" com'è, appunto, quello del vino)".

Segue a pag. 2 >>>



Cesare Romiti. Nel riquadro il capo ufficio studi, Rosenthal.

NONSOLOVINO

Quanto rende la Nutella

I conti del colosso dolciario di Alba, guidato con pugno di ferro dall'ottuagenario Michele Ferrero (che si è opposto, tanto per citare il caso più recente, all'acquisizione della Parmalat), sono uno dei misteri gaudiosi della finanza italiana. Ma non deludono mai. Basta andare alla cancelleria del Tribunale civile del Lussemburgo, dove ha sede la capogruppo, la Ferrero In-

ternational Sa, per scoprire che il "re della Nutella" (copyright Sole 24Ore) ha incassato nel 2010 653,8 milioni di euro di utili netti (dopo le tasse: 238 milioni) a fronte di un fatturato consolidato di 6,6 miliardi di euro in crescita del 4,3% rispetto al 2009. Anche gli attivi patrimoniali sono saliti da 5,2 a 5,6 miliardi e la liquidità è lievitata da 253 a 315 milioni.

Bianco & Rosso

Il turismo che gira attorno al mondo del vino e del food vale davvero dai 3 ai 5 miliardi, oppure i dati sono una bufala? Se lo chiede Vittoria Brancaccio, presidente di Agriturist che aderisce a Confagricoltura. "Sui mezzi di informazione - dichiara la presidente di Agriturist - sono apparse cifre incredibili. Si dice che il turismo enogastronomico ha registrato nel 2010 un incremento dei viaggi del 60% rispetto al 2009. In realtà lo stesso fatturato era stato già comunicato nel 2008, sicché dobbiamo ritenere che i tanti nuovi turisti abbiano viaggiato gratis. Nella migliore delle ipotesi secondo noi il fatturato del settore arriverebbe a circa 1,2 miliardi".

Al di là della polemica sui numeri, forse il richiamo della Confagricoltura ha un senso nel suggerire di non cullarci troppo sui dati e nell'invitarci a ragionare per capire davvero come stanno le cose e muoversi di conseguenza. Il fenomeno delle cifre esorbitanti, o interpretate a piacere - spiega Brancaccio - costituisce un ostacolo alla attivazione di politiche razionali per contrastare la crisi economica. Intanto diamo per buone le stime più recenti del Censis: gli enoturisti sono circa 3 milioni e spendono in media 193 euro al giorno.

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: trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

www.gualaclosures.com www.savethewines.com

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

Sondaggio Vinality/ La Cantina Antonutti scrive a Tre Bicchieri: "Soddisfattissimi"

■ I produttori rispondono al sondaggio lanciato su Tre Bicchieri del 12 aprile su quello che potremmo definire il "tasso di soddisfazione" del pubblico professionale che ha partecipato al Vinality. Oggi scrive la Casa Vinicola Antonutti, storica azienda friulana (fondata nel 1921), guidata da Adriana Antonutti e dal marito Lino Durandi (600mila bottiglie, 2,3 milioni di euro di fatturato, Ebitda al 7%): "E' stato un Vinality strepitoso! Abbiamo lavorato intensamente da giovedì a sabato e molto bene domenica e lunedì. Sono stati consolidati "vecchi" contatti nazionali ed esteri mentre nuovi importanti posizioni sono state aperte con Cina e Usa. Siamo favorevoli al nuovo calendario 2012".

Per partecipare al sondaggio scrivete a: quotidiano@gamberorosso.it



VINO IN CINA
Continua da pag. 1 >>>

Ecco come si sta formando il più grande mercato enologico del mondo (1,1 miliardi di litri) e come i produttori italiani siano costretti a inseguire i francesi che hanno (storicamente) una quota dell'import superiore al 50% e, ora, a batterli duramente con i cinesi che hanno firmato un accordo di libero scambio con Pechino e, quindi, vedono i loro vini favoriti nel trattamento fiscale in dogana. Rosenthal, che accompagna il presidente Romiti in tutti i suoi viaggi in Cina (in media ogni due mesi), mette in fila una serie di dati che confermano l'exploit cinese: nel 2009 l'import di vino era a quota 187,4 milioni di litri per un valore di 870 milioni di dollari Usa; l'anno dopo l'import si era più che raddoppiato a 305 milioni di litri (1,3 milioni di dollari) e nei primi due mesi di quest'anno è già a quota 63,8 milioni di litri e a 307,8 milioni di dollari. "Per i vini italiani" dice Rosenthal "dovrebbe essere una grande occasione e in effetti le nostre esportazioni sono anche raddoppiate dal 2008 ad oggi. Solo che si parte da una base molto esigua, il 6%, e si continua a non capire che in un mercato di queste dimensioni i produttori non possono continuare a muoversi da soli, senza un sistema distributivo dedicato (uno dei più grandi importatori di vino italiano è lo spagnolo Torres, per esempio) e senza canali diretti verso il consumatore (a differenza dei francesi che, invece, utilizzano il network commerciale dei Carrefour e degli Auchan)." Ci sono solo due esempi di lungimiranza eno-imprenditoriale italiana, ricorda Rosenthal: il gruppo Reina Amaretto di Saronno che rileva (nel 2005) il 35% di uno dei maggiori gruppi di wine&spirit cinesi (Yantay Changyu) e Sella&Mosca (Campari) che apre una winery con vigneto a Qingdao. E allora? La risposta è: fare sistema, creare un marchio ombrello per tutto il vino italiano e un hub commerciale che faccia concorrenza ai canali francesi.

COMITATO VINI TOSCANA Domani la pubblica audizione che conclude un iter durato anni. La soddisfazione del Consorzio e le nuove chance di mercato.

La Maremma rilancia con una nuova Docg e una Doc

di Gianluca Atzeni

Due nuove denominazioni in arrivo in provincia di Grosseto: Maremma Toscana Doc e Montecucco Sangiovese Docg. Una promozione nel segno della qualità per i vini prodotti alle pendici del monte Amiata, che consentirà ai produttori di guardare con rinnovata fiducia ai mercati e magari con un pizzico d'orgoglio ai più blasonati cugini del Brunello, del Morellino di Scansano, del Nobile di Montepulciano e del Chianti. Il Comitato nazionale vini di mercoledì e giovedì prossimi dovrà dare il via libera ai disciplinari. "Siamo ai passag-

gi finali di questa avventura - dice a Tre Bicchieri l'assessore provinciale allo Sviluppo rurale, Enzo Rossi - ma siamo consapevoli che nasce una nuova opportunità di mercato". La Doc Maremma Toscana deriva dalla trasformazione dell'Igt Maremma Toscana (nata nel 1995) e prevede le tipologie Maremma Toscana Bianco, spumante, passito e vendemmia tardiva; Maremma Toscana Rosso, anche passito e novello, rosato, passito (con la menzione di un vitigno), vendemmia tardiva (con la menzione di un vitigno). Per il Montecucco San-

giovese la Docg arriva dopo tredici anni dall'ottenimento della Doc e dopo due anni di incontri sul disciplinare di produzione, che eleva da 85% a 90% la percentuale di Sangiovese e riduce la resa di uva da 9 a 7 tonnellate per ettaro. Nella Doc Montecucco, invece, l'uscita del Sangiovese porterà l'ingresso di tre nuove tipologie: Rosato, Vin Santo e Vin Santo Occhio di pernice. "Domani avremo la pubblica audizione e poi potremo esultare per questo risultato", annuncia a Tre Bicchieri Claudio Tipa, presidente del

Consorzio di tutela che rappresenta 52 aziende su circa 70, 500 ettari di vigneto su una superficie complessiva di 750-800 ettari nel territorio di sette Comuni, e circa 1,2 milioni di bottiglie su una produzione complessiva annua di 1,8 milioni. "Vogliamo investire nel nostro Sangiovese, che in questi territori si caratterizza in modo particolare", tiene a sottolineare Tipa. Che non nasconde i prossimi obiettivi: "Siamo già presenti nei principali Paesi ma vogliamo far bene soprattutto nei mercati emergenti, la Cina su tutti, dove sono convinto che il Montecucco troverà il suo spazio".



VINO & SOLIDARIETÀ LIBERA

Camilleri, sponsor doc per le cantine antimafia

Libera, l'associazione guidata da don Luigi Ciotti che gestisce le aziende (in gran parte agricole, 800 ettari) confiscate alla mafia, ha uno sponsor d'eccezione: lo scrittore Andrea Camilleri che in uno spot di 30 secondi girato dal regista Marco Risi annuncia che destinerà il suo 5 per mille all'Associazione. A Libera aderiscono tre cantine che producono con metodo biologico: le siciliane Placido Rizzotto e Pio La Torre che gestiscono la Cento Passi di San Giuseppe Jato (60 ettari di Nero d'Avola, Cataratto, Grillo e Syrah) e la brindisina Terre di Puglia di Mesagne (30 ettari di Negroamaro).

VINO & VIAGGI IL CONVEGNO

Il turismo enogastronomico motore delle Città del Vino

Grande soddisfazione del presidente delle Città del Vino, Giampaolo Pioli, per l'andamento della prima conferenza sul Turismo Enogastronomico che si concluderà domani a Volterra. "Un appuntamento che è motivo di confronto internazionale - dice Pioli a Tre Bicchieri - in un momento di grande crescita per l'enoturismo: 5 milioni i turisti del vino solo in Italia". E tra gli ospiti stranieri gli esperti di turismo enogastronomico, Donald Getz della University of Calgary (Canada) e Stephen Charters della Reims Management School (Francia). Presenti anche delegazioni provenienti da Australia, Usa, Croazia e Turchia.



Londra, fashion, vini e tappi di sughero

■Vino, tappi e moda insieme. Accade a Londra dove il produttore e distributore di vini Laithwaite Wines (fondata nel 1969 da Tony Laithwaite) e la catena di negozi di moda Anthropologie hanno lanciato la campagna "I love natural kork" (Amo il sughero) con una degustazione a Regent Street, a sostegno del tappo in sughero. "I love natural kork" è una campagna nata per sensibilizzare i consumatori inglesi verso la scelta di vini con il tappo di sughero. **(p.ce.)**

Navarra, il bio-vino fa 53 mln. di export

■La Navarra ha esportato nel 2010 oltre 1,5 milioni di litri di vino biologico, per un fatturato di 53,5 milioni di euro, verso Europa, USA, Canada e Giappone: cifra che rappresenta il 10% del totale delle vendite all'estero della DOC Navarra. Attualmente sono 23 le aziende vinicole a produrre bio nella regione per un totale di 977,7 ettari vitati. Tredici di queste aziende hanno presentato i loro vini nella Fiera del Vino Ecologico (FIVE) di Pamplona. **(p.ce.)**

Alsazia, crolla la produzione (-22%)

■Battuta d'arresto per i vini alsaziani del 2010 alla vigilia dell'uscita. Secondo un rapporto del CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) il calo ha superato il 22% principalmente a causa del clima. Dopo un lungo e rigido inverno le gemme hanno ritardato a sbocciare. Nonostante i disagi e la perdita di molto raccolto, secondo gli esperti, il vino avrà comunque un grande potenziale di invecchiamento. **(p.ce.)**

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

LE ANTEPRIME

ROSSI DI FRANCIA

L'esperto del Gambero Rosso giudica l'annata 2010. Una grande annata, spiega a Tre Bicchieri. Grazie alle condizioni climatiche particolarmente favorevoli. Ma non solo.

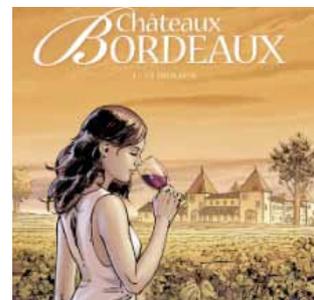
Destra o sinistra, grande Bordeaux

di Costantino Gabardi

Bordeaux, riva destra o riva sinistra? Libournais o Médoc? Come a dire 100mila ettari e più di 10mila Chateaux. Il preludio all'annata è stato un inverno rigido, una primavera scarsissima d'acqua, caldo non torrido in estate e secco, tanto secco che ha portato a una vendemmia precoce da settembre a fine ottobre con uve di grande qualità. Per questo, in generale, i vini esprimono note minerali, buona concentrazione, sen-

tori fruttati e tensione espressiva che li rende lunghi e affusolati. Quindi, ottimi risultati sulla riva destra, dove il Merlot ha caratterizzato vini ricchi e grassi, potenti, freschi ed estremamente bilanciati. Ottimi anche sulla riva sinistra per il Cabernet Sauvignon: polposo e maturo, non erbaceo e carico di frutti neri, ricco di sapidità minerale che genera finali di considerevole lunghezza. Meno bene invece più a sud, a Pessa-Lèognan e Graves, dove l'annata è da

considerarsi, seppure non in generale, un'occasione perduta. Ci sono stati tempi migliori anche per Sauternes e Bazac, in difficoltà con un millesimo così secco. Il 2010, insomma, vede un'espressione omogenea che lo rende un grande millesimo. Più precisamente: un millesimo molto classico, fine, fresco ed elegante e, come dicono qui, con grande potenziale "de garde", cioè con grandissima capacità di affinamento in vetro.



Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad





I grandi vini si
incontrano a Roma

Roma Wine Festival

QUARTA EDIZIONE

7 - 8 MAGGIO 2011

CITTÀ DEL GUSTO

VIA ENRICO FERMI, 161

INFORMAZIONI E ADESIONI:

segreteria@romawinefestival.it

www.romawinefestival.it