



3,2 milioni di euro

Anno 2 - n. 67 - venerdì 15/04/2011 - S. Annibale

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

Stima dell'ammontare dei danni prodotti dalla Flavescenza in Europa. (Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati del Cric).

Bianco & Rosso

Riferiamo oggi una di quelle notizie che non trovano l'onore di una riga sui giornali nazionali, e purtroppo neanche di settore. Bene che va appena un articolo sui quotidiani locali. A noi pare invece degna di nota e per questo la raccontiamo. Ieri in Trentino la Fondazione Mach di San Michele all'Adige ha presentato in anteprima il report biennale del Centro di Ricerca. Un bilancio dettagliato dei risultati realizzati grazie a 22 milioni di euro l'anno spesi sul fronte della ricerca. Circa il 20% offerti dai privati. Lorenzo Dellai, presidente della Provincia di Trento, ha parlato dell'esigenza di "essere locali e globali all'interno di un sistema di alta formazione sul quale abbiamo acquisito nuove importanti competenze proprio in questi giorni".

Il bello dell'evento sta appunto in questa capacità di una provincia di guardare allo stesso tempo vicino e lontano, pensando ai mercati e alle imprese. Anche e principalmente nel mondo del vino. «Siamo vicini al momento in cui metteremo a disposizione dei nostri produttori di Teroldego un nuovo clone che non marcisce dopo due giorni di pioggia», informa per esempio il presidente della fondazione Salamini. Insomma, soldi pubblici e privati ben spesi anche per le ricerche in corso sulle conseguenze dei cambiamenti climatici, sull'insorgere di nuove fisiopatie o sul famoso insetto dagli occhi rossi scoperto proprio qui a San Michele e che preoccupa moltissimo i produttori agricoli trentini.

VINO & RICERCA PROGETTO VITISSENS

I tecnici spagnoli hanno messo a punto una tecnica che permette di scoprire in tempo la malattia. Che fa 3,2 milioni di danni in Europa.

Battere la Flavescenza Basta una capsula provata in Puglia

di Loredana Sottile

Si chiama Vitisens ed è il nuovo progetto del Centro di ricerca spagnolo Cric (Centre de Recerca i Investigació de Catalunya) contro la flavescenza dorata, una delle più gravi malattie della vite: provoca ogni anno in Europa danni per 3,2 milioni di euro e si calcola che ad ammalarsi sono metà dei vigneti francesi e buona parte di quelli italiani, sloveni e portoghesi. Tra i partner del progetto c'è anche un'azienda italiana, la Cantina D'Alfonso del Sordo di San Severo di Foglia (45 ettari di vigneto, soprattutto Nero di Troia, per una produzione di 300mila bottiglie all'anno). «La nostra azienda sperimenterà per i prossimi due anni il nuovo dispositivo per scovare la flavescenza - spiega a Tre Bicchieri Gianfelice D'Alfonso del Sordo, titolare della cantina pugliese - la sfida è riuscire a registrare la presenza della malattia in modo semplice, veloce e poco costoso». Dal punto di vista tecnico il progetto Vitisens propone due strumenti: una cartuccia usa e getta che inietta il campione corrispondente per rivelare la presenza dell'infezione (costo previsto intorno ai 10-20 euro) e un lettore portatile che per-

TRE BICCHIERI INTERNATIONAL



La newsletter mondiale del vino

Tre Bicchieri - quotidiano in Italia - diventa internazionale. Uscirà ogni mese e sarà inviato alla "wine community" mondiale (trader, importatori, sommelier, ristoratori...). Il primo numero esce domenica 17 aprile in occasione dell'assemblea a New York dell'ASA, l'American Sommelier Association, guidata da Andrew Bell. L'Asa è partner del Gambero Rosso nelle iniziative sul mercato Usa. L'Asa organizza il concorso "Best Sommelier of America" che si svolge durante questo week end. Il vincitore sarà ospite in Italia per una settimana e parteciperà alle degustazioni della prossima edizione della Guida dei Vini d'Italia. Alla serata di gala di domenica ospite d'onore sarà il presidente del Gambero Rosso, Paolo Cuccia, che farà uno "speech" sul sistema vinicolo italiano.

laGIORNATA

Prosecco "limitato"

a pag. **2**

Un tetto di 3mila ettari: lo stop della Regione Friuli.

Sagrantino su Alitalia

a pag. **2**

Il vino di Colpetrone (Sai Agricola) on board.

Via libera a Romanella

a pag. **2**

Audizione pubblica: tutti d'accordo su Doc e spumante.

Brunello agli sposi reali

a pag. **3**

E' il regalo di Frescobaldi invitato alle nozze.

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

Segue a pag. 2 >>>

Dalla Vite alla Vite.



Guala Closures Group

www.gualaclosures.com www.savethewines.com



Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Prosecco Doc, meno viti più reddito La Regione Friuli pensa ad uno stop

■ Fissare un tetto alla produzione di Prosecco Doc. E' il tema su cui stanno lavorando le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia (solo qui ci sono 1.200 ettari di vigneto), con l'obiettivo di regolare le quantità e preservare la qualità della denominazione interregionale, che comprende ben nove province. Si punta a limitare l'impianto di nuove viti. La Regione intende fissare questo tetto a un massimo di 3mila ettari nei prossimi tre anni, anche per poter ottenere un valore di produzione più remunerativo per i produttori. "Non è un provvedimento limitativo - sostiene l'assessore alle Risorse rurali, Claudio Violino - ma una strategia di sviluppo. E nulla vieta di togliere il tetto e il conseguente contingentamento se le condizioni di mercato cambieranno". (g.a.)



Lotta alla Flavescenza

Continua da pag. 1 >>>

metterà ai produttori di interpretare correttamente i risultati (il prezzo sarà di circa mille euro). "In pratica un'analisi fai-da-te del Dna della pianta - aggiunge D'Alfonso del Sordo - che fornisce una lettura immediata saltando le analisi in laboratorio". Analisi che fino ad ora sono l'unico sistema per scoprire in tempo la malattia. Per saperne di più, Tre Bicchieri ha interpellato l'agronomo Maurizio Bottura, responsabile dell'Unità Viticoltura dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Ecco la sua risposta: "Causa dell'infezione è un fitoplasma trasmesso da un insetto chiamato cicalina. Il fitoplasma, una volta entrato in contatto con la vite, ne blocca i collegamenti della linfa causando il colore giallo e la consistenza cartacea della foglia".

In Italia la flavescenza è considerata una malattia da quarantena che non lascia speranze: gli interventi fitosanitari, infatti, sono mirati a intervenire sulla cicalina e non sulla pianta, ma per fortuna, come spiega Bottura "il fitoplasma non si trasmette da pianta a pianta, scompare entrando a contatto con l'ossigeno e non passa nelle uova della cicalina". La storia della malattia non è recente: arrivata dagli Stati Uniti, è stata osservata per la prima volta in Francia nel 1955. In Italia è arrivata negli anni '70, in Lombardia (nell'Oltrepò Pavese), per diffondersi, a partire dagli anni '90 nella maggior parte delle regioni settentrionali. E da allora l'allarme non è cessato: ancora oggi nella zona dell'Oltrepò Pavese i viticoltori sono costretti a estirpare i vigneti o a fronteggiare costi troppo alti per debellare la malattia. Nel 2010 il Servizio Fitosanitario Piemonte ha registrato un incremento dei casi e ha messo sul chi vive gli esperti. Ora si spera nella "capsula" inventata dagli spagnoli.

IL VENERDÌ LETTERARIO

Peter Mayle, l'autore di "Una buona annata", ritorna in libreria con un giallo enogastronomico - Il Collezionista di Marsiglia - che si snoda tra Francia e Usa.

Quella collezione di Bordeaux rubata all'avvocato americano

di Loredana Sottile

Da Hollywood a Marsiglia sulle tracce di preziose bottiglie di Bordeaux scompare: è il nuovo giallo enogastronomico di Peter Mayle appena uscito in Italia col titolo "Il collezionista di Marsiglia" (Garzanti, 195 pagine, 18 euro). L'autore ha già alle spalle un curriculum da eno-scrittore: sono suoi "Un anno in Provenza" e "Un'ottima annata" da cui è stato tratto il celebre film con Russel Crowe. Anche in questo nuovo romanzo gli ingredienti per far gola ai lettori ci sono tutti: Danny Roth, ricco e rinomato avvocato di Los Angeles, viene derubato

della sua prestigiosa collezione di vini (Lafite Rothschild, Chateau Latour, Chateau Margaux, Chateau Pétrus solo per fare qualche nome). A indagare sul furto viene assoldato Sam Levitt, un investigatore privato dal passato oscuro che inizia un viaggio fino ai vigneti francesi di Bordeaux per poi approdare a Marsiglia, affiancato dalla "femme fatale" Sophie Costes. I due si mettono sulle tracce del ricco monsieur Reboul: è solo un caso che l'uomo, l'anno prima, abbia tentato di comprare parecchi dei vini scomparsi? Per scoprirlo Sam e Sophie dovranno addentrar-

si nei bui corridoi della cantina di Reboul, anche usando mezzi non del tutto leciti. Una storia che si legge tutta d'un fiato e che si dipana tra vigneron e collezionisti. Ma rimarrà deluso chi spera di trovare riferimenti ai vini italiani: il Belpaese è menzionato semmai per altri marchi, come Gucci, Martini, e Parmigiano. Sui vini solo qualche riferimento non troppo positivo della protagonista ("Gli italiani sanno fare abiti e scarpe. E un unico buon formaggio. Il loro vino...") che serve, però, come espediente



letterario allo scrittore per porre l'accento su quello che definisce "complesso di superiorità francese". D'altronde Mayle si definisce un turista permanente che vive, scrive, mangia e beve in Provenza. E i suoi vini preferiscono tutti francesi: Côtes-du-Rhône di Domaine La Soumade, Côtes-de-provence di Domaine Saint-André de Figuière e Côtes du Luberon di Constantin Chevalier. Chissà se un Barolo o un Brunello riusciranno mai ad ispirarlo...

IL SAGRANTINO DI LIGRESTI IN ALITALIA

Dodicimila bottiglie di Sagrantino della Cantina Colpetrone (gruppo SaiAgricola: 12 milioni di euro di fatturato) per tre mesi in classe Magnifica. Il contratto appena siglato (120mila euro) non è significativo, ma - dice l'ad di SaiAgricola, Domenico Terzano - è un'occasione per far conoscere il vino umbro. Colpetrone è il fiore all'occhiello del gruppo agricolo controllato da Fonsai-Ligresti: produce 60mila bottiglie di Sagrantino e 100mila di Montefalco. (g.c.)

VIA LIBERA ANCHE ALLA ROMANELLA

Tutti d'accordo per la nuova Doc Roma. Ieri l'audizione pubblica dei produttori ha dato il via libera al Comitato Vini che approverà il disciplinare mercoledì prossimo. Soddisfatto il commissario straordinario dell'Arsial, Erder Mazzocchi: "Questa Doc rilancia l'enologia romana. Particolarmente rilevante il consenso sulla nuova tipologia spumante, la Romanella che recupera la tradizione produttiva dei Castelli, trascurata negli ultimi anni". (p.ce.)

VINO E OLIO, PREZZI IN SALITA (ISMEA)

Continua la risalita dei prezzi dei vini che a marzo registrano un aumento dello 0,6% rispetto a febbraio e un +20,9% rispetto a un anno fa. Andamento in linea con l'indice generale dei prezzi agricoli dell'Ismea che registra un +0,9% su base mensile e +23,2% in un anno. Bene anche l'olio d'oliva (+4% mensile e +12,6% annuo) con gli extravergini in buon recupero, in un mercato in graduale miglioramento. (g.a.)

ARGIOLAS

L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

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 marchese Vittorio de' Frescobaldi. in alto la nuova cantina L'Ammiraglia a Magliano.



ESCLUSIVO VITTORIO DE' FRESCOBALDI

Il marchese che guida la dodicesima azienda vitivinicola italiana (dati Mediobanca) racconta a Tre Bicchieri com'è diventato amico dei reali inglesi. Una storia che risale a Enrico VIII.

Il mio Brunello come regalo di nozze

di Giuseppe Corsentino

I cartoni di vino sono già partiti alla volta di Londra, Buckingham Palace. Bottiglie pregiate di Brunello Riserva di Castelgiocondo, una delle tante preziose etichette prodotte dal marchese Vittorio de' Frescobaldi, tra i rarissimi invitati italiani al Royal Wedding di William e Kate, l'evento che sta facendo impazzire la stampa internazionale specializzata in gossip e celebrities. "Da uno che fa vino da 30 generazioni" dice a Tre Bicchieri Vittorio de' Frescobaldi "non

poteva arrivare un regalo diverso, non crede?". Vino da 30 generazioni, etichette di gran nome e di tutte le tipologie, dal più comune Igt Toscana all'Ornellaia (vero fiore all'occhiello dei Frescobaldi), e bilanci sempre in gran spolvero, come quest'anno "che si voleva arrivare a 80 milioni di euro" confida il marchese "e invece ci si è fermati a 79,6". Con margini importanti - il 27,6% di Ebitda - e quasi 10 milioni di bottiglie prodotte nelle nove Tenute toscane che i Windsor, tra l'altro, conoscono bene. Nel

lontanissimo 1981 Carlo e Diana fecero tappa qui per il loro viaggio di nozze e nel 2005 Carlo e Camilla ricambiarono l'ospitalità invitando il marchese al loro matrimonio. In ogni caso tra i Frescobaldi e la Corona inglese le relazioni risalgono almeno al XVI secolo quando (ricorda Vittorio) "i miei avi facevano i banchieri a Firenze e finanziavano Enrico VIII che aveva bisogno di quattrini per armare la flotta in guerra con la Invincibile Armada spagnola. Nell'archivio di famiglia ci sono

tutti i certificati di credito, alcuni dei quali non sono stati neanche onorati". Ma anche senza i rimborsi reali i Frescobaldi se la sono cavata bene. Oggi sono tra i "winemaker" italiani più innovativi: per i prodotti e i processi produttivi. Basta guardare le loro nuove cantine - quella di Castelgiocondo o quella di Magliano - tutte disegnate da architetti come Piero Sartogo. Da Magliano, per esempio, uscirà una nuova etichetta.  Appuntamento al 10 giugno.

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