



Anno 2 - n. 69 - martedì 19/04/2011 - S. Emma

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Il numero complessivo di Denominazioni d'Origine in Italia. Elaborazione Tre Bicchieri su dati Federdoc.

Bianco & Rosso

In Italia il lavoro c'è, basta informarsi con i quattro milioni di extracomunitari che lavorano dalla mattina alla sera e anche di notte. Il tono era certamente ruvido, ma il senso del discorso del ministro Tremonti (che ormai parla solo quand'è all'estero, all'Ue o al Fmi) era questo: in Italia il problema della disoccupazione è (anche) un problema di mancato incontro tra offerta e domanda. Laddove, invece, domanda e offerta si incontrano le cose non vanno così male. Per esempio nel Ferrarese il tasso di disoccupazione, che a livello Italia è a quota 8,4% (con punte del 19% nel Mezzogiorno), sfiora appena il 5%. E lo stesso accade nell'area tra Piacenza e Bologna.

Qual è il miracolo occupazionale del Ferrarese? Lo spiega la Confagricoltura locale: qui ci sono 13mila ettari di pereti e 6mila ettari di mele che generano 19mila posti di lavoro perché un ettaro di frutteto "produce" un occupato. Mele e pere rendono più della Fiat, ha dichiarato Confagri con la soddisfazione tipica di chi per una volta riesce a battere l'industria. Anche nel Bolognese e nel Piacentino è l'agricoltura (legata all'industria) a creare occupazione. E non sempre si tratta di occupazione marginale: Agrofarma ha fatto uno studio da cui risulta che il 54% dei laureati in Agraria trova lavoro in un anno. Come un laureato alla Bocconi. Altro che braccia rubate all'agricoltura!...

ESCLUSIVO **COMITATO VINI** Frascati e Cannellino nel Lazio; Montecucco e Maremma in Toscana; Falanghina in Campania. E in Sicilia novità per il Passito di Pantelleria e la Doc Siracusa.

Le nuove stelle del vino

Tre Doc, tre Docg e tante modifiche

di Gianluca Atzeni

Tre nuove Docg e altrettante Doc stanno per ottenere la via libera del Comitato nazionale vini di domani e dopodomani. Lazio, Toscana e Campania sono le tre regioni interessate. La prima con due Docg (Frascati Superiore e Cannellino di Frascati) e con la Doc Roma; la seconda con il Montecucco Sangiovese e la Doc Maremma Toscana; la terza, con la Doc Falanghina del Sannio. Saranno otto le denominazioni che subiranno modifiche al disciplinare (Gambellara, Etna, Moscato di Siracusa, Pantelleria, Barletta, Frascati, Sannio, Montecucco). Vediamo in dettaglio. La Docg Frascati Superiore, assieme a quella per il Cannellino (vino dolce a base Malvasia di Candia e del Lazio), arriva dopo anni di lavoro e rappresenta un traguardo che dovrebbe favorire il rilancio (ricordiamo gli oltre 110mila ettolitri per cui è stata chiesta la distillazione di crisi). La denominazione laziale rappresenta una realtà produttiva da 1.750 ettari, 2.600 aziende agricole e 38 cantine: "La Docg - dice a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio, Mauro De Angelis - certifica gli enormi

Segue a pag. 2 >>>

la VIGNETTA



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

NONSOLOVINO

Zero glutine, molti affari

Una trentina d'anni fa il signor Ulrich Ladurner aveva solo un bella drogheria a Merano. Poi cominciò a importare i prodotti per celiaci (quelli allergici al glutine) della Dr Schar di Innsbruck e la sua vita cambiò. Oggi Ladurner è azionista al 75% della Dr Schar che nel frattempo è diventata un colosso europeo con il 45% di quota di mercato, 145

milioni di fatturato, un Ebitda vicino al 20% e un utile netto dell'8%. Insomma, la Dr Schar si è trasformata in una di quelle "multinazionali tascabili" che fanno dell'Italia un Paese con ancora qualche speranza nell'arena globale. Il segreto? Capire per tempo che i celiaci sono una "nicchia ricca": 500mila in Italia e 2,5 milioni in Europa. E mangiano.

la GIORNATA



Il ministro in 5 parole

a pag. **2**

• Audizione di Romano. E per gli enti vigilati...

Coop unite per l'Ocm



• Le coop di Italia, Francia e Spagna si alleano.

a pag. **2**

Langhe Doc sequestrate

a pag. **2**

• Settantamila bottiglie con etichette "ambigue".

Il Barolo va in Cina



• Il rosso del Piemonte insidia il Bordeaux.

a pag. **3**

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.

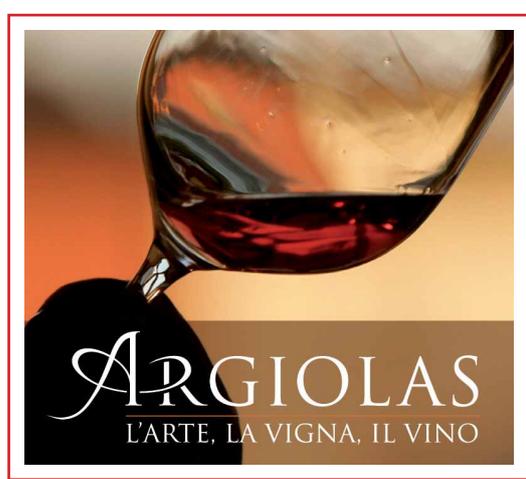
Guala Closures Group

www.gualaclosures.com www.savethewines.com

Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
mail: quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Le coop italiane, francesi e spagnole alleate per la nuova Ocm Vino

■ Rafforzare le misure di mercato e il ruolo delle Organizzazioni di Produttori, in vista della riforma della Pac anche nel settore della viticoltura. Sono queste le richieste emerse nel corso dell'incontro oggi a Roma tra la cooperazione vitivinicola di Italia, Francia e Spagna, rappresentata da Fedagri-Concooperative, Legacoop-Agroalimentare, Agci-Agrital, Coop de France e Cooperativas Agro-Alimentarias. In un momento caratterizzato da incertezza sugli orientamenti dell'Ue nei riguardi del settore del vino, le organizzazioni cooperative italiane, francesi e spagnole hanno concordato sull'opportunità che con la nuova Pac venga assegnato un ruolo centrale alla cooperazione organizzata, quale strumento basilare per meglio programmare l'offerta e aumentare il potere contrattuale dei viticoltori.



COMITATO VINI

Continua da pag. 1 >>>

sforzi fatti in questi anni da aziende e produttori sul fronte della qualità". L'altra scommessa, fortemente voluta dall'Arsial (l'Agenzia per lo sviluppo agricolo della Regione Lazio), si chiama Doc Roma. Una denominazione ombrello che comprende 62 Comuni, 8.500 ettari, di cui 1.300 nel Comune di Roma. Sette le tipologie previste, tra cui il Rosso riserva e lo spumante Romanella.

Passiamo in Toscana. Qui esultano i produttori della provincia di Grosseto coinvolti in una mini rivoluzione. Ovvero, la nascita della Doc Maremma Toscana dalle ceneri dell'Igt; la modifica della Doc Montecucco (esce il Sangiovese ed entrano le tipologie Rosato, Vin Santo e Occhio di pernice) e, soprattutto, la creazione della Docg Montecucco Sangiovese (vitigno che passa dall'85% al 90% e resa da 9 a 7 tonnellate per ettaro). Il Consorzio Montecucco è una realtà che dieci anni fa sfornava solo poche decine di migliaia di bottiglie e oggi ne vale 1,2 milioni su oltre 500 ettari vitati.

Al Sud la Campania, dopo il rinvio deciso dal precedente Comitato vini, dovrebbe ottenere il riconoscimento per la Doc Falanghina del Sannio e la

conseguente modifica della Doc Sannio: le denominazioni autonome Guardia Sanframondi o Guardiolo, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Taburno, diventano sottozone. Inoltre, torna al Comitato vini la Doc Pantelleria, le cui modifiche alle rese uva-vino per Passito liquoroso e Moscato liquoroso, proposte a gennaio scorso, erano state rimandate per trovare una soluzione concordata: per il Passito la resa in vino

è portata dal 50% al 55%, per il liquoroso dal 60% al 70%. E nell'etichetta del Passito si potrà usare la dicitura "vino ottenuto da uve appassite al sole". Per la Doc Etna arrivano le tipologie Rosso riserva, Bianco spumante e Rosato spumante e cala la resa per ettaro da 9 a 8 tonnellate. Sempre in Sicilia, la Doc Moscato di Siracusa diventa Doc Siracusa e introduce sette nuove tipologie (Moscato di Siracusa Spumante, Sira-

cosa Passito, Nero d'Avola, Syrah, Moscato secco, Rosso, Bianco). Stesso tipo di modifica per il Rosso Barletta (e passiamo in Puglia) che diventa Doc Barletta, con le nuove tipologie Rosso riserva, Rosato, Bianco, Malvasia bianca e Nero di Troia. Novità in arrivo, infine, per il Gambellara Doc: vengono inserite la versione Superiore per la tipologia Gambellara e il Gambellara spumante.

POLITICHE AGRICOLE

ROMANO

Sono cinque: qualità, promozione, tutela, certezza e competitività. E sugli enti vigilati ha detto che ne valuterà il costo e l'efficacia.

Le key words del ministro

di Maria Presti

Il ministro dell'Agricoltura Saverio Romano ha illustrato stamattina in Commissione Agricoltura della Camera e del Senato le linee guida che caratterizzeranno il suo mandato. Obiettivo principale: la tutela del made in Italy agroalimentare, che vale - tra produzione e trasformazione - 124 miliardi di euro l'anno. Il "Romano Pensiero" è riassunto in cinque punti chiave: qualità, promozione, tutela, certezza e competitività. Ma in cima alla lista c'è anche la riforma della Pac. "L'impegno prioritario del governo e del ministro è il negoziato in corso sul futuro della Pac 2014-2020". "La tutela del made in Italy costituirà il minimo comune denominatore della mia azione ministeriale. Il mio ministero è concentrato - ha detto Romano - nella attenzio-

ne alla lotta alla contraffazione". Poi il ministro ha ricordato che entro l'anno convocherà gli Stati Generali dell'Agricoltura in modo da presentarsi in Europa con una voce sola. Poi ha toccato il tema degli enti vigilati dal Ministero. Romano ha detto che "è venuto il momento di valutare l'effettivo funzionamento sotto il profilo dell'efficienza e della economicità". E ha precisato: "Sto valutando la fusione di enti o lo scioglimento di qualcuno non essendo più raggiungibile lo scopo per cui era stato istituito. Bisogna garantire la piena trasparenza su costi, risultati, scelte di numerosi enti vigilati". Non c'è un riferimento diretto a BuonItalia, ma i bene informati sostengono che Romano si riferisce proprio all'ente guidato da Rodrigo Cipriani.

GRUPPO AVERNA, UN DIRETTORE GENERALE AFFIANCA I DUE AMMINISTRATORI DELEGATI

Il gruppo Averna (200 milioni di euro di fatturato consolidato, il 20% all'estero) rafforza la prima linea con un nuovo direttore generale che si affianca ai due ad, Francesco Rosario Averna e Maria Luisa Averna. Si tratta di Giovanni Pieraccioni (foto), romano, laurea alla Luiss e una lunga esperienza nelle multinazionali americane (Procter & Gamble, Johnson & Johnson, Pepsi Cola) e da ultimo anche nel settore orologi (Binda e Sector) e private equity. Proprio questa "multi-faceted and operating expertise" (per dirla con le stesse parole di Pieraccioni nel suo sito personale su LinkedIn) è quella che, in questo momento, serve alla Averna impegnata in un processo di internazionalizzazione e di integrazione della controllata Casoni Fabbrica Liquori che ha portato in dote il Braulio e altre etichette.



LANGHE ROSSO DOC "AMBIGUO" SEQUESTRATE 70MILA BOTTIGLIE

"E' nostro preciso obiettivo combattere i comportamenti fraudolenti che ingannano i consumatori". Non passa giorno che il neoministro dell'Agricoltura, Saverio Romano, non stimoli il lavoro dell'Ispezzione repressione frodi. Che, ieri, in provincia di Cuneo ha sequestrato 70mila bottiglie di Langhe Rosso Doc 2010 "per varie irregolarità riscontrate nel sistema di etichettatura" come si legge nel comunicato dell'Icqr. "In particolare, oltre alla non corretta indicazione del grado alcolico effettivo, il prodotto veniva presentato con diciture ambigue quali "fresco" e "giovane": diciture non previste dal Disciplinare".



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 Bargonini, 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

Sei ristoranti italiani tra i "50 Best" della San Pellegrino

Il miglior ristorante al mondo? Il Noma di Copenaghen, guidato dallo chef René Redzepi di origine albanese che si è aggiudicato il 1° posto nella classifica "S.Pellegrino World's 50 Best Restaurant" (ieri la premiazione a Londra). Ma gli italiani sono ben piazzati: sono sei i ristoranti che rientrano nella top list dei 50. Al quarto posto l'Osteria Francescana di Massimo Bottura (Modena), vincitore anche dello Chef's Choice (l'ambito premio assegnato da una giuria di cuochi). Seguono a distanza Combal Zero di Davide Scabin di Rivoli (28°), Le Calandre dei fratelli Alajmo di Rubano (32°), Carlo Cracco di Milano (33°), Dal Pescatore di Santini di Canneto sull'Oglio (38°) e Il Canto di di Paolo Lopriore Certosa di Maggiano (39°).



IL WHISKY DA 1,4 MLN DI DOLLARI

Il whisky più caro del mondo? E' una bottiglia di single malt scoperta da Master of Malt, colosso del trade. La storia risale al 1906 quando la liquoreria Aisla T'Orten viene distrutta da un incendio. Si salva una sola botte, rinvenuta otto mesi fa. Da cui si ricava una bottiglia messa in vendita a 1,4 milioni di dollari.

MERCATI GLOBALI HONG KONG

Uno dei grandi trader mondiali di vino, Berry Bros. & Rudd, ha invitato sei piccoli produttori piemontesi. Che ora possono cominciare a insidiare i francesi.

Se i cinesi scoprono il Barolo

di Paolo Ceglie
 Il "Vigneto Italia", a Hong Kong, ancora non appassiona quanto la sua cucina. Mentre aprono nuovi ristoranti italiani, i vini privilegiati dai cinesi sono sempre i Borgogna e i Bordeaux. Per questo un piccolo gruppo di produttori piemontesi sono stati chiamati a Hong Kong dal distributore internazionale di vini Berry Bros. & Rudd

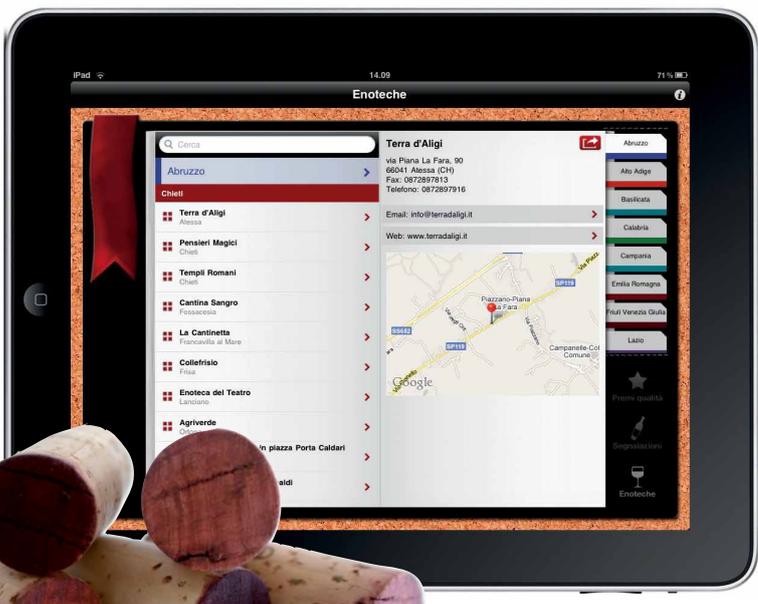
per raccontare l'eccellenza del Barolo che non ha nulla da invidiare ai rossi di Francia. "E' importante venire qui a raccontare il proprio vino", ha dichiarato Chiara Boschis dell'azienda E.Pira, una piccola cantina di eccellenza che fa 20mila bottiglie. L'incontro con i piemontesi è stato un successo: sono stati presentati e degustati i Barolo di Ferdinando

Principiano, Cascina Fontana, Cascina delle Rose, E. Pira, Giovanni Rosso e Bartolo Mascarello. Gregory De'Eb, general manager di Crown Wine Cellar, esclusivissima cantina di vini pregiati di Hong Kong, ha dichiarato: "I vini nati per durare al mondo sono tre: Borgogna, Bordeaux e Barolo".



Chiara Boschis, uno dei produttori di Barolo che è andata a Hong Kong a raccontare il suo vino.

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