

Amore a prima...bottiglia

Native Whites (bianchi autoctoni)
Brunello di Montalcino 2006
Barolo 2004
Malvasia Istriana
Pink Fizz (bollicine rosa)
Taurasi 2007
Bardolino
Marsala
Vini leggeri (-14°)
Recioto



I dieci vini (e vitigni) "most exciting" secondo Decanter.
 Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati della rivista inglese.

Anno 2 - n. 70 - mercoledì 20/4/2011 - S. Adalgisa



Portabottiglie di design
 www.esigo.it

esigo
 DESIGNED FOR YOUR WINE

VINO & TREND

DECANTER

La rivista inglese "riscopre" l'enologia nazionale e individua dieci modelli di stile basati sull'eccellenza di 30 vini. Dal Barolo al Marsala fino alle bollicine rosè.

Bianco & Rosso

Italia, amore di...vino

I "wine style" a misura di americano

laGIORNATA



Chianti, stop ai vigneti

a pag. **2**

• Approvato dalla Provincia di Firenze il piano.

Vino e olio "alleati"



• Sicilia, nasce l'Istituto regionale Vino e Olio.

a pag. **2**



Champagne matrimoniale

a pag. **3**

• Al Royal Wedding si brinda con Pol Roger.

Bordeaux in rivolta



• I piccoli assediano il Consorzio: pensa ai big.

a pag. **3**

di Giuseppe Carrus

Sono ben 34 le pagine che il mensile inglese Decanter dedica al vino italiano nell'ultimo numero in edicola. Vari gli spunti di approfondimento proposti: si parte da quelli che vengono definiti "the most exciting wine styles" (individuandone dieci, ciascuno con un "sottostante" di tre etichette: vedi grafico accanto alla testata), ma si analizza anche la percezione che l'America ha dei nostri vini, fino ad arrivare a profili aziendali dettagliati. E questo un mese dopo il servizio del Gambero Rosso sull'evoluzione stilistica del vino italiano negli ultimi anni: servizio che anticipava gran parte delle tematiche affrontate da Decanter. Nello "special issue" dedicato all'Italia, Richard Baudains, uno dei wine editor della rivista, delinea quelle che sono le strade che sta percorrendo l'Italia enologica. Si parte dal fascino crescente dei bianchi ottenuti dalle tantissime varietà autoctone (Native Whites). Varietà che ormai, grazie a vinificazioni sapienti, sono capaci di dare complessità olfattive, palati di nerbo ed equilibrio per via di belle acidità. Vini, insomma, che non hanno paura di competere con le uve internazionali come Chardonnay e Sauvignon. L'esempio è confermato da vini come l'Or-

Segue a pag. 2 >>>

La copertina dell'ultimo numero di Decanter con lo speciale dedicato ai vini italiani.



NONSOLOVINO

Il tesoro di Parmalat

Il latte Parmalat va di traverso ai risparmiatori che, dopo la sentenza del Tribunale di Milano, hanno visto svanire la possibilità dei rimborsi da parte delle banche straniere che finanziavano Tanzi. Ma fa anche impazzire i banchieri italiani (Intesa, Bnl, Mediobanca e Cassa Depositi e Prestiti) che vorrebbero intervenire per strappare il gruppo di Collecchio ai francesi di

Lactalis, ma non sanno come fare. La strada più semplice è un'Opa sul 70% del capitale (il 29 è di Lactalis), ma l'operazione costerebbe almeno 3 miliardi di euro. La quota francese vale 1,5 miliardi ma Lactalis non vuole vendere. Granarolo si candida a socio industriale ma non ha quattrini. In Parmalat ci sono 1,4 miliardi di cash. Un tesoro inavvicinabile. Per ora.

La Cia del Piemonte parla di "azioni vessatorie e lesive nei confronti delle aziende e di misurazioni inattendibili". Il Consorzio dell'Asti ha scritto una lettera di fuoco all'assessore regionale all'Agricoltura, Sacchetto, chiedendo di "fare chiarezza in una situazione dei controlli dei vigneti sempre più fuori controllo". Il Consorzio dei Vini d'Asti e del Monferrato parla di "situazione gravissima che capita in un momento delicato per i vini piemontesi alle prese con una distillazione di crisi". L'Associazione dei Vignaioli Piemontesi denuncia "la iattura figlia di una grave miopia gestionale che si trascina da anni e danneggia il settore".

Che cosa sta facendo impazzire i viticoltori del Piemonte? Le misurazioni e i controlli fatti dal Csi, il Consorzio Sistemi Informativi della Regione Piemonte. Controlli e misurazioni inattendibili, fatti incrociando foto aeree dei vigneti che risalgono al 2009. In questi due anni, denunciano i produttori, le cose sono cambiate e i dati aerei e cartacei non corrispondono più. Insomma, il caos. Si aspetta una risposta dalla Regione. Con cortese urgenza.

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

La Sicilia "fa sistema", nasce l'Istituto regionale della Vite, del Vino e dell'Olio

■ Vino e olio siciliani verso il matrimonio. Lo ha rivelato il presidente dell'Istituto della Vite e del Vino, Leonardo Agueci, nel corso del Premio "Colonnello" dedicato agli oli dell'Isola, che si è svolto a Palermo. "Il brand Sicilia è forte e siamo certi che vino e olio insieme possano essere parte dello stesso sistema", ha detto Agueci. Anche il direttore generale dell'Istituto, Dario Cartabellotta, è certo del connubio vincente: "La convergenza, che rappresenterebbe il primo caso in Italia, permetterebbe di razionalizzare sia i costi di laboratorio, sia quelli amministrativi". Se tutto filasse liscio (come l'olio, è il caso di dire!) i compiti di quello che diventerebbe "Istituto Regionale della Vite, del Vino e dell'Olio" sarebbero la certificazione e la promozione di vino e olio, mentre la commercializzazione resterebbe in mano ai produttori. **(L.so.)**



ITALIA-AMERICA
Continua da pag. 1 >>>

vieto Classico Superiore, il Soave o il Verdicchio di Matelica. Sul fronte "rossista" Decanter parla dei grandi vini considerati simbolo dell'enologia italiana di qualità, come il Brunello di Montalcino 2006, il Barolo 2004 o il Taurasi 2007. E non mancano, of course, le bollicine. Bollicine che si orientano sempre di più verso la produzione del rosé (Pink Fizz), frutto o del classico vitigno Pinot Nero o di numerosi autoctoni del Sud Italia come l'Aglianico o il Frappato. Altro stile "exciting" è quello dei vini da meditazione. Prendete il Marsala. Mentre fino a qualche anno fa era dato per morto, ora si assiste a una vera e propria rinascita del vino siciliano. Altra categoria analizzata da Baudains sono i vini il cui alcol è al di sotto dei 14°. Categoria discutibile, non tanto per i vini citati - ottimo il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo di Cavicchioli o l'Alto Adige Santa Maddalena di Gojer - quanto per il mix di prodotti diversissimi tra di loro e accomunati solo dall'alcol, tra l'altro prendendo in considerazione una soglia di gradazione abbastanza alta. Conclusione in controtendenza. Il Recioto della Valpolicella, prestigioso e sontuoso vino del Veronese ha subito una contrazione di produzione significativa e c'è il rischio di una riduzione ulteriore che potrebbe portarlo alla scomparsa totale. Un vero peccato - secondo l'autore - visto il prestigio di uno dei vini rossi dolci più importanti d'Italia. Nella seconda parte dello Speciale Italia, Kerin O'Keefe indaga sul perché dell'amore crescente degli americani verso l'Italia, non solo per il vino, ma anche per cucina e stile di vita. In effetti se si guardano i dati che riguardano l'export dei vini italiani in Usa, nei primi sei mesi del 2010, pare proprio che si possa che parlare di vero amore: 10,5% in più sullo stesso periodo del 2009, per un valore di 521 milioni di dollari, pari a un +11,6%. Dati che confermano che il vino italiano è al primo posto in Usa.

STRATEGIE **PROVINCIA DI FIRENZE** *Approvato il "piano regolatore enologico". Il 30% dei vigneti va espantato. Contributi pubblici fino a 9mila euro a ettaro.*

Chianti e Chianti Classico Stop alle nuove iscrizioni

di Maria Presti

Si è conclusa l'opera di programmazione della produzione dei vini di qualità in provincia di Firenze, iniziata un anno fa con l'approvazione degli atti per l'iscrizione delle superfici vitate agli albi del vino Chianti Classico Docg e del relativo vin santo. La Provincia ha approvato gli atti di pianificazione per l'iscrizione delle superfici vitate agli albi dei vini Chianti e delle relative sottozone del territorio (Colli Fiorentini, Montalbano, Montespertoli e Rufina), dei rispettivi "Vin santi", delle Doc "Colli dell'Etruria Centrale", del "Pomino" e del "Bianco dell'empolese". Si tratta della più vasta operazione di pianificazione della produzione dei più importanti Doc e Docg locali. L'operazione è frutto della concertazione con la filiera (Consorzi, produttori, cooperative, enti locali) e ha portato a stabilire la "chiusura" o "l'apertura" dei vincoli alla libera crescita di una Denominazione d'origine. "In sostanza - ha spiegato stamattina l'assessore all'Agricoltura, Pietro Roselli (foto) - abbiamo stabilito per



tutte le Docg e le relative sottozone il congelamento di nuovi impianti, ossia il blocco delle nuove iscrizioni dei vigneti destinati alle due Docg presenti in provincia di Firenze: il Chianti e il Chianti classico. Un'operazione condivisa con tutti i Consorzi, con le associazioni di produttori e le organizzazioni professionali agricole e cooperative, di cui sono state assecondate le esigenze, e che punta a sostenere la qualità della produzione". In un momento in cui si registra una lieve ma incoraggiante ripresa del mercato del vino, la Provincia di Firenze ha messo in campo i propri strumenti per dare un contributo alla produzione di qualità, attraverso l'ottimizzazione delle superfici già esistenti. "Gli ottimi risultati delle nostre Docg nei principali appuntamenti europei del settore, come il recente successo riscosso al Vinitaly confermano che puntare sulla qualità sia la scelta giusta" ha aggiunto l'assessore. Un 30-40% delle superfici va però rinnovato, ossia espantato e ripiantato; esistono incentivi, 9mila euro ad ettaro, provenienti da fondi europei che la Regione Toscana ha chiesto al Mipaaf di raddoppiare.

IL CASO BALSAMICO **MODENA**

Produttori contro giudici E' la guerra dell'aceto

È scontro sull'aceto balsamico. I consorzi delle due Dop, Aceto balsamico tradizionale e Aceto Balsamico di Modena e Reggio Emilia, e il Consorzio della Igp Aceto balsamico di Modena contestano l'ordinanza con cui il Tribunale ha disposto il dissequestro dei prodotti che riportavano la denominazione "balsamico" e "condimento balsamico". Così i produttori delle 20mila confezioni sequestrate dalle Procure di Modena e Reggio, si riappropriano del diritto di usare l'aggettivo "balsamico". Da qui la rabbia dei produttori (oggi le tre denominazioni hanno raggiunto i 90 milioni di litri di produzione per un valore di 400 milioni di euro). Si annuncia una dura battaglia legale.

MERCATI GLOBALI **PORDENONE**

Cinesi in Friuli, in cerca di vini ed enotecnologie

Nel XIV secolo il Beato Odorico da Pordenone fu il primo testimone dell'amicizia tra la provincia friulana e la Cina. Ieri una delegazione cinese della Provincia dello Hebei ha ricambiato la visita, confermando l'amicizia. Il gruppo, guidato dal vicedirettore del China Council for the Promotion of International Trade, Huang Bo, "ha manifestato vivo interesse per il settore agricolo, in particolare per il vino", si legge in un comunicato della Camera di Commercio di Pordenone. Particolarmente interessata all'interscambio nel settore agricolo è la municipalità di Zhangjiakou, dove ha sede il colosso vinicolo cinese Great Wall. Qui si producono 150 diverse varietà di vino oltre 20 Paesi. Ecco perché i cinesi sono intressati all'enologia friulana.



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

I piccoli del Bordeaux in rivolta contro il CIVB

■ Rivolta di cinquanta piccoli produttori a Bordeaux. In occasione della riunione del Consiglio Interprofessionale dei Vini di Bordeaux (CIVB), si sono riuniti davanti alla sede del consorzio per manifestare tutto il loro malcontento. "Bordeaux è divisa in due - ha dichiarato Dominique Techer, leader dei "rivoltosi - da una parte chi vende a prezzi astronomici, dall'altra i piccoli produttori che non hanno nessun supporto dal CIVB". **(p.ce.)**

L'Argentina lancia il Malbec Day nel mondo

■ Il Malbec, vino (e vitigno) tradizionale argentino, si è presentato in grande stile a New York. Un evento di gran classe alla New York Public Library, organizzato da Wines of Argentina, con un pubblico di oltre 400 persone. E' stato il primo atto del Malbec World Day che Wines of Argentina si prepara a lanciare in tutto il mondo.



Il primo eurobond di Guala (200 milioni)

■ E' la prima volta di Guala Closures, colosso italiano dei tappi a vite (371 milioni di fatturato) controllata dalla famiglia Guala di Spinetta Marengo. Ha emesso un bond da 200 milioni, scadenza sette anni e coupon al 9,375%. Una rarità per il mercato italiano che ha visto solo altre due emissioni di questa "asset class" collocate da Fiat e Fiat Industrial. Per Guala si tratta di un debutto sull'euromercato. Per finanziare l'acquisizione della spagnola Plastivit.

I DUE TAPPI DI CHATEAU D'AGASSAC

Meglio il sughero o il tappo a vite? Chateau d'Agassac, produttore di Borgogna, mette in commercio due tipi di bottiglie (sughero e vite) lasciando al pubblico la sentenza finale. Oggi, a utilizzare "la vite" (che costa meno) nel mondo è il 20% dei produttori. Secondo gli esperti, in futuro il sughero sarà solo per i grandi vini.

VINO & EVENTI ROYAL WEDDING

"Tradito" per la prima volta il tradizionale Bollinger che era stato "consacrato" in un editto della Regina Vittoria. Chef del pranzo lo svizzero Mosimann.

Kate e William brindano Pol Roger

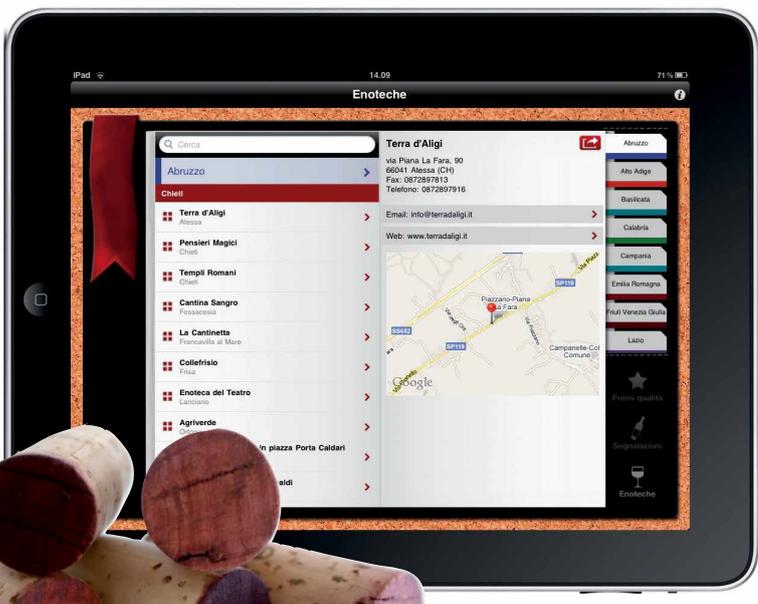
Sarà Pol Roger lo Champagne con cui si brinderà al Royal Wedding del principe William e Kate Middleton. La bollicina francese ha una lunga storia di rapporti con l'aristocrazia inglese. È stato, infatti, lo champagne preferito da Winston Churchill, a cui è stata dedicata una Cuvee speciale nel 1984. Tradizionalmente, ai matrimoni dei reali d'Inghilterra si è

sempre bevuto il Bollinger, scelta "imposta" da un editto della Regina Vittoria nel 1884. Pol Roger è un'azienda di antica tradizione fondata nel 1849 nei pressi di Epernay, nel cuore della regione di Champagne, gestita ancora dai discendenti del fondatore Pol Roger. La produzione si aggira intorno a 1,5 milioni di bottiglie. Nonostante sia un'azienda di medie dimensioni

(87 ettari vitati a Chardonnay e Pinot Nero), Pol Roger è tra i punti di riferimento dello Champagne per storia e tradizione. Il pranzo di nozze sarà preparato dallo chef svizzero, Anton Mosimann, 64 anni, due stelle Michelin e cavaliere dell'Ordine francese al Merito Agricolo per la sua "cuisine naturelle". **(paolo ceglie)**



Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



CI SONO PAESAGGI INCONTAMINATI, TRADIZIONI MILLENARIE, PROFUMI, SAPORI E SENSAZIONI
DI UNA TERRA UNICA AL MONDO. CI SONO TUTTE QUESTE COSE, IN UN SOLO BICCHIERE DI CHIANTI.



DALLA TOSCANA,
IL VINO D'ITALIA NEL MONDO.

ARMANDO TESTA

LE PIÙ BELLE COLLINE TOSCANES SI VEDONO A TAVOLA.



IL CONSORZIO VINO CHIANTI
VI ASPETTA PER IL GAMBERO ROSSO ROMA WINE FESTIVAL.
7 E 8 MAGGIO ALLA CITTÀ DEL GUSTO, VIA E. FERMI 161.