

La Borsa dei vini top a Londra



L'andamento dell'indice Liv-ex 50 (dal 15 al 22 aprile) calcolato sul prezzo di 50 "fine wine". Fonte: Liv-ex

Anno 2 n. 72 - martedì 26/04/2011 - S. Cleto

TRE BICCHIERI
Il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

LONDRA/ LIV-EX 50
La settimana dei "fine wines" in Borsa
Anche oggi, come ogni lunedì, Tre Bicchieri dedica il grafico di copertina all'andamento settimanale del "Liv-ex Fine Wine 50". Il Liv-ex è l'indice più importante del mercato del vino e registra i prezzi a cui vengono scambiate le bottiglie di fine wine. Il Liv-ex 50 è un portfolio di 50 bottiglie di vini Bordeaux Premier Cru Classé (Haut Brion, Lafite, Latour, Margaux e Mouton).

Bianco & Rosso

Ne hanno già parlato tutti i giornali, ma anche noi - dopo averlo fatto personalmente ieri a Genova - vogliamo augurare "buon vento" al ketch di 22 metri armato da Oscar Farinetti, in navigazione da Genova a New York "per migliorare l'Italia". A bordo, agli ordini dello skipper Giovanni Soldini, un equipaggio di scrittori e intellettuali dal compito ambizioso: suggerire come migliorare l'Italia in sette modi. Si chiama, infatti, "7 mosse per l'Italia" la singolare crociera che, da ieri al 2 giugno, anniversario della Repubblica, collegherà in quattro tappe - Palma di Maiorca, Gibilterra, Madeira - il capoluogo ligure alla Grande Mela. Una iniziativa pensata per promuovere l'eccellenza enogastronomica italiana e per scrivere una sorta di "manifesto" per l'Italia.

A bordo, insieme con i fornelli e la scrivania, gli chef Bottura, Batali, Cedroni, Alciani e le "grandi penne" Baricco, Scurati, Perotti, Falletti, Odifreddi, l'attrice Lella Costa e gli imprenditori Riccardo Illy e Matteo Marzotto. I sette temi all'ordine del giorno sono: la riforma della politica, la riduzione della spesa pubblica, il miglioramento delle entrate, l'esercito e la diplomazia, l'immagine dell'Italia nel mondo, la giustizia e l'integrazione, l'ambiente e l'energia, la semplificazione e la laicità. "E' un viaggio al servizio degli italiani e delle loro idee - ha commentato ieri al momento del varo Oscar Farinetti - Siamo in una fase di declino, ma anziché avere paura occorre reagire".

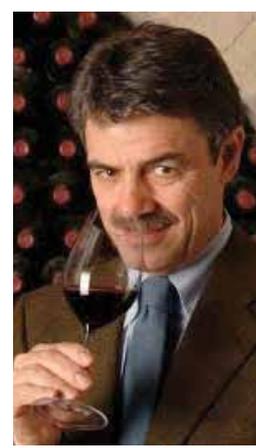
VINO&AMBIENTE CHE COSA CAMBIA

Il riscaldamento globale sposta verso Nord l'habitat viticolo. Non è un dramma, dicono gli esperti, a patto che...

Buon clima, buon vino

Cotarella: "Ci aiuterà la genetica"

di Gianluca Atzeni



Renzo Cotarella, enologo della Marchesi Antinori.

Immaginate di dover spostare cantina e vigneti 300 Km più a nord perché alle vostre latitudini, per il troppo caldo, il vino non riesce più come una volta. Oppure, di essere costretti a cambiare il disciplinare della Docg perché quel bianco autoctono non sviluppa più la sua acidità. E' solo una provocazione giornalistica, ma contiene una verità: i cambiamenti climatici stanno modificando qualità e geografia del vino. Lo sanno bene a Bordeaux, dove i produttori sono preoccupati perché entro il 2050 il vino potrebbe perdere le sue principali caratteristiche aromatiche. Di questi temi si è parlato anche alla terza edizione della

segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA

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

NONSOLOVINO

Parmalat e l'articolo quinto
Articolo quinto, chi ha i soldi ha vinto. Non sappiamo se i francesi di Lactalis conoscano l'espressione italiana. Ma da stamattina sappiamo che hanno i 3,4 miliardi di euro necessari per prendersi il 71% della Parmalat (il 29% l'avevano rastrellato nei giorni in cui un timido Ferrero faceva sapere di essere, forse, disponibile) con un'Opa a 2,6 euro per azione (il

21% in più del prezzo medio di Borsa degli ultimi 12 mesi e il 33% in più de cosiddetto "enterprise value" dell'azienda. E sappiamo anche che Emanuel Besnier, patron di Lactalis, ha deciso questo passo per "il mutato quadro normativo". Cioè, quando si è accorto che la politique italienne voleva sfilargli l'affare. Come a dire: Parmalat non è Alitalia.

laGIORNATA

<p>Guida Vini sui Ipad</p> <p>a pag. 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Apple l'ha scelta come applicazione della settimana. 	<p>La Barbera si rilancia</p> <p>a pag. 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Incontri dopo-crisi Regione produttori.
<p>Niente vino ai "flics"</p> <p>a pag. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Stop al "quartino" ai poliziotti francesi. 	<p>Il vino della Croce Rossa</p> <p>a pag. 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Tedesca. La Cusanus Hofgut produce Riesling.

Dalla Vite alla Vite.

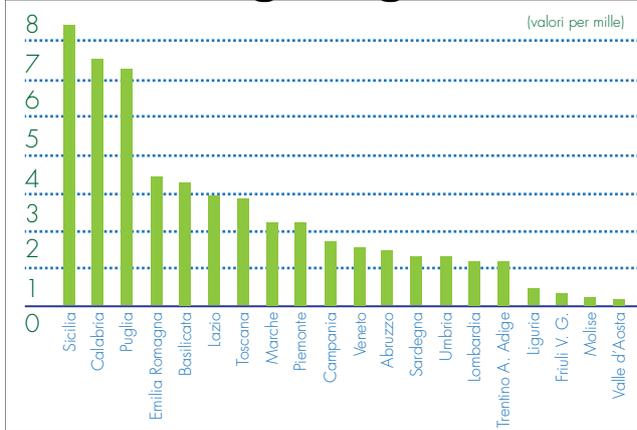
Guala Closures Group

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

Le aziende agrobiologiche in Italia



VINO & AMBIENTE

Continua da pag. 1 >>>
Conferenza Climate Change an Wine, tenutasi settimana scorsa a Marbella, dove Nicolas Joly, patron dei celebri marchi biodinamici Clos de la Coulée de Serrant e Clos de la Bergerie, ha sentenziato: "Il segreto per produrre grandi vini sta nel seguire le leggi della natura e saper ascoltare il pianeta". Se fosse vero, bisognerebbe assecondare il clima, variabile decisiva per un prodotto come il vino. Ma in realtà che cosa è cambiato? "Negli ultimi venti anni

– dice a Tre Bicchieri Giampiero Maracchi, climatologo dell'Ibimet Cnr – i cambiamenti climatici hanno migliorato la qualità dei vini. Tuttavia, il trend al rialzo delle temperature potrebbe generare alcuni problemi: vendemmia anticipata, come già accade spesso; maggiore uso dell'irrigazione a causa delle ondate di calore più frequenti; la modifica delle fasce climatiche che rendono ideali ai grandi rossi molte zone che prima non lo erano affatto: ad esempio, Veneto, Austria e Svizzera". L'estensione dei confini "viticoli" più a nord "potrebbe essere accompagnata – spiega Marco Bindi,

docente di Agronomia all'Università di Firenze – alla necessità di cambiare varietà d'uva e, proprio mentre si recuperano i vitigni autoctoni, i produttori dovranno valutare bene la loro capacità d'adattamento a climi diversi rispetto a 30-40 anni fa. Alle nostre latitudini, si richiederanno maggiore irrigazione, altre forme d'allevamento, potature verdi meno intense, per non esporre troppo gli acini al sole". Ma c'è uno scenario estremo, da qui a fine secolo: "Se la temperatura media salirà di quattro gradi rispetto al trentennio '60-'90 – afferma Bindi – in Spagna e Italia la vite potrebbe

incontrare grandi difficoltà di adattamento e di resa". Una soluzione c'è. E sta nelle pratiche enologiche. La proposta arriva da Renzo Cotarella, agronomo e ad di Marchesi Antinori il quale premette: "Gli effetti dei cambiamenti climatici sul vino sono stati potenziati da pratiche enologiche che, ultimamente, hanno esasperato il concetto di maturazione dell'uva. Detto questo, siccome il vero problema è l'alcol, potremmo usare lieviti dotati di scarsa capacità di trasformare lo zucchero in alcol. L'ingegneria genetica potrebbe aprire in questo senso una nuova strada".

VINO & IPAD

A TAVOLETTA Ventimila etichette e un motore di ricerca per scoprire tutti i segreti delle cantine italiane. E presto anche...

Guida Vini è l'application della settimana di Apple

di Maria Presti

Con un po' di enfasi e di orgoglio potremmo dire che siamo noi del Gambero Rosso i campioni della settimana. La nostra applicazione Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso è stata scelta dall'AppStore come "App della settimana" da segnalare ai propri utenti. Il motivo? Nuova grafica e facilità d'utilizzo, oltre a una serie di contenuti extra utili e davvero divertenti. La novità assoluta riguarda la possibilità di consultare tutte le schede dei vini "tre bicchieri" degli ultimi dieci anni, con una sezione speciale dedicata a quelli sotto i quindici euro. E poi si può realizzare una propria cantina, con tanto di foto e commenti da condividere sui

principali social network, inserendo tra i favoriti anche vini non presenti nella Guida. Tra i contenuti extra, il meccanismo di funzionamento del metodo di valutazione "tre bicchieri", per imparare a valutare i vini (anche se il rating vero lo può dare solo un esperto!) e a trovare il giusto abbinamento. Ma le novità dell'applicazione non finiscono qui: un motore di ricerca che "pesca" da un elenco di oltre 20mila vini e 2.350 aziende, con la possibilità di intercettare il vino per nome, produttore, tipologia, regione, prezzo, vitigno e valutazione. E ancora: le schede vino con vitigni, denominazioni, prezzo, valutazione del Gambero Rosso; 2.200 cantine geolocalizzate,



complete di informazioni di produzione, vini, servizi offerti e tutti i contatti per organizzare le visite.

Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso è compatibile con iPhone, iPad e iPod Touch, richiede la versione del firmware 3.1.3 o successive ed è in italiano e in inglese.

Le due icone che appaiono sull'ipad quando si sceglie l'applicazione della Guida Vini del Gambero Rosso.

UN ROSSO DA UN MILIONE DI BOTTIGLIE

Quaranta produttori, un solo vino. Da vendere soprattutto all'estero. Il progetto è del neonato Consorzio Appennino Romagnolo, che ha sede a Castrocara Terme (Forlì Cesena). Il vino si chiama Giove. Il progetto è ambizioso. Entro il 2012 si punta al milione di bottiglie. Il disciplinare prevede un 90% di Sangiovese e un 10% di altre uve rosse. Il Consorzio nasce per fare un solo vino che però non sostituisce quelli già prodotti dagli associati, che in totale, tra bianchi e rossi, producono circa tre milioni di bottiglie. Ognuno di essi mette a disposizione una parte dei vigneti per fare il Giove. Poi, un team di cinque enologi, coordinati da Vittorio Fiore, valuta i campioni e decide il blend. (g.a.)

LA BARBERA PENSA AL DOPO CRISI

Le difficoltà della Barbera approdano sul tavolo della Regione Piemonte. Obiettivo: il rilancio della denominazione, che interessa il 35% dei 53mila ettari vitati della regione, in una fase molto delicata (si è appena avviata la distillazione). Il primo incontro ha visto impegnati Consorzio di Tutela, Coldiretti, Cia, Confagri e Vignaioli piemontesi. A breve è previsto un nuovo incontro, per esaminare i dati ufficiali del Consorzio. «Il settore vitivinicolo – ha detto l'assessore all'Agricoltura, Claudio Sacchetto – presenta diverse realtà. Il comparto Barbera negli ultimi tempi ha avuto qualche difficoltà ed è doveroso avviare iniziative per il rilancio». (g.a.)



Niente più bicchiere di vino ai poliziotti francesi in servizio

■ Niente vino ai "flics", i poliziotti francesi. Il governo ha vietato il classico bicchiere a pasto ai celerini in missione. Una decisione che ha fatto infuriare gli agenti antisommossa e i loro rappresentanti sindacali. "Il quartino di vino ha sempre fatto parte dei pasti forniti durante le missioni. È un diritto previsto dalla legge", ha commentato il segretario del sindacato Sgp-Fo, Paul Guennic. Infatti, se il consumo di alcol è vietato a molti dipendenti pubblici, una circolare in vigore dal 1988 faceva un'eccezione per i poliziotti, autorizzando questi ultimi a consumare vino e birra durante i pasti, anche in servizio. Il problema sarebbe emerso in tempi recenti. A ottobre erano circolate foto che mostravano gruppi di celerini in uniforme con lattine di birra in mano durante le manifestazioni.

Una questione di tappo. In Usa vincono i vini col tappo di sughero

■ Si torna al classico tappo di sughero per le bottiglie di vino. Se i metodi di chiusura alternativi subiscono negli Usa una flessione del 13%, le vendite dei tappi "tradizionali" crescono del 14%. "La notizia della scomparsa dei tappi di sughero è assolutamente falsa. Infatti, questi ultimi non solo sono ancora presenti, ma stanno conquistando fette di mercato degli altri tipi di chiusura". Questo è quanto è stato diffuso in questi giorni da 100% Cork, la campagna di promozione e sensibilizzazione sul sughero in corso negli Usa. "I primi 100 vini locali che utilizzano il tappo di sughero vengono venduti molto di più rispetto a quelli con altri tipi di chiusura e con prezzi più elevati" ha dichiarato Peter Weber, direttore esecutivo del Cork Quality Council.

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammico
06 55112356 - mail: dammico@gamberorosso.it
resp. **Divisione Pubblicità** Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargonì, 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

VINO & CUORE CUSANUS HOFGUT

Nel cuore della Mosella un'azienda, di proprietà della DKR e affidata ad una comunità di giovani con handicap produce il celebre vino bianco della regione. In collaborazione con un'azienda dell'Oltrepò.

Il Riesling della Croce Rossa tedesca

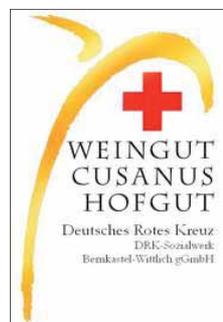
di Paolo Ceglie

Mentre in Italia esce proprio in questi giorni un libro che farà discutere, "Croce Rossa, il lato oscuro della virtù" (Alberto Puliafito, Alberti Editore), nel cuore della Mosella la Croce Rossa tedesca (DKR) dà un esempio mirabile di virtù, producendo vino in un'azienda affidata a un gruppo di giovani

con handicap. La Cusanus Hofgut è un caso forse unico al mondo. La storia comincia qualche anno fa, quando la DRK, la Croce Rossa tedesca, rilevando la St. Nikolaus, una delle più antiche aziende vinicole d'Europa (risale al XV secolo), ha creato una comunità per il sostegno ai portatori di handicap (sono circa 200) e il loro impiego in attività agricole.

Un po' quello che fa la Comunità di San Patrignano a Rimini con i tossicodipendenti: buon cuore e buon vino per dirla con uno slogan. Al Vintaly Cusanus, che ogni anno produce 150mila bottiglie di Riesling e 600mila "innestatalee" (venduti in tutta Europa) ha trovato un partner italiano per la produzione del celebre vino renano: si tratta dell'A-

zienda Travaglio di Calvignano (Pavia). "Questa collaborazione nasce dalla passione per un vitigno storico di entrambe le regioni" spiega a Tre Bicchieri Fabrizio Maria Marzi, direttore dell'Azienda Travaglio. La Mosella e l'Oltrepò Pavese ora hanno tanti progetti comuni. Nel nome del Riesling.



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 ROMA WINE FESTIVAL.
7 E 8 MAGGIO ALLA CITTÀ DEL GUSTO, VIA E. FERMI 161.