



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

Anno 2 n.133 lunedì 25/07/2011 ultimo quarto

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).

CASTELLUCCI DELL'OIV



Dopo l'ingresso dell'India, il segretario dell'Onu del vino apre i due dossier più delicati. Per governare un mercato da 260 milioni di hl.

di Giuseppe Consentino

E ora voglio USA e Cina

Regole per il vino mondiale

NONSOLOVINO

Maiali a Piazza Affari

Maiali a Piazza Affari. Nel senso letterale del termine: domani mattina un bel gruppo di allevatori della Bassa (Lombardia e Emilia) si presenterà davanti a Palazzo Mezzanotte, a Milano, con l'intenzione di "lasciare in affidamento" (così si legge nel comunicato di Coldiretti) i propri maiali ai signori della Borsa, ai money manager responsabili (idealmente) delle speculazioni sulle commodity alimentari che

hanno infiammato i prezzi dei mangimi e messo in crisi migliaia di allevamenti. Ma il default della suincoltura nazionale, la meno produttiva d'Europa, non può essere addebitata solo alla grande finanza. Le cause sono più strutturali e lontane nel tempo. Comunque, domani maiali in Borsa. E peccato che non si sia ancora quotata la Grandi Salumifici Italiani spa (Senfter e Unibon). Farebbe festa.

laGIORNATA



Il vino in banca

a pag. 2 • Banca Generali lancia nuovi strumenti.

Il re delle "gabbiette"

• E' la Icas di Ivrea, leader mondiale con 1,2mld di pezzi.



a pag. 2

Ha tempo due anni per convincere i cinesi a entrare nell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della Vite e del Vino, l'Onu del vino mondiale come viene definita: solo che, a differenza di quanto avviene al Palazzo di Vetro, qui, nel palazzo haussmaniano di rue d'Angessau, 8° Arrondissement, tra la Madelaine e la lussuosa Fabourgh Saint-Honoré, le deliberazioni e le risoluzioni (su standard produttivi, pratiche enologiche e tutte quelle regole che vanno a formare il Codex vinicolo internazionale) vengono prese all'unanimità dagli Stati membri (sono al momento 45, dopo l'ingresso, poche settimane fa, dell'India) e non c'è bisogno di inviare caschi blu (rossi e bianchi?) per farle rispettare. "I Paesi hanno tutto l'interesse a condividere regole e procedure, far parte dell'Oiv è anche garanzia di scambi commerciali corretti in un mondo che produce 260 milioni di ettolitri di vino e ne sposta più della metà in un sempre più intenso wine-trading da un angolo all'altro del pianeta". Federico Castellucci, 60 anni, segretario generale dell'Oiv dal 2007 (ha preso il posto di un grand commis dell'agricoltura francese come Georges Dutruc-Rosset, capo di gabinetto del ministro Vasseur, governo Chirac, e ci resterà fino al 2013), marchigiano di

segue a pag. 2 >>>

ROSSO

1469
1470
1471
1472



CHIANTI DOCG 2009, CHIANTI CLASSICO DOCG 2008, TOSCANA IGT 2005: UNA STORIA, GRANDI VINI.

Una storia fatta di piccoli gesti quotidiani e straordinari, di passione, di progetti e di idee sempre nuove. Banca Monte dei Paschi di Siena è la prima nel mondo a presentare una linea di vini firmata dal suo sigillo e dal suo anno di fondazione: 1472.



MONTE DEI PASCHI DI SIENA
BANCA DAL 1472

www.1472.it

Prosecco, stop all'espansione

■ Fino alla campagna 2013/2014 i vigneti della DOC Prosecco non potranno superare la superficie complessiva di 20 mila ettari, di cui 16.500 ricadenti nel Veneto e 3.500 nel Friuli Venezia Giulia. In base alle intese tra le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, raggiunto tale limite, l'iscrizione di vigneti di Glera da destinare alla DOC Prosecco è sospesa temporaneamente fino al 2014. la decisione è stata finalmente assunta venerdì dal governatore del Veneto Luca Zaia, che mira così "a consolidare e proteggere a livello internazionale le potenzialità del Prosecco. Ora ci spetta il compito di governare la denominazione, trovando il giusto equilibrio tra produzione e consumo, affinché il Prosecco continui il cammino di espansione a livello internazionale avviato da tempo con uno strepitoso successo". Attualmente gli ettari dedicati alla produzione di vitigni per il prosecco sono 17 mila. Nel 2011 si prevede una produzione complessiva di 280 milioni di bottiglie che secondo le previsioni del Cirve potrebbero essere 350 milioni nel 2012. Secondo il presidente della Cia del Veneto, Daniele Toniolo, "chiudere i rubinetti alla produzione di Prosecco, rappresenta molto di più di una manovra di economia agricola".



Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

PARLA CASTELLUCCI (OIV)

Continua da pag. 1 >>>

Jesi con una lunga esperienza giuridico-enologica – per 15 anni direttore di Federvini – è sicuro che i cinesi, alla fine, entreranno nell'Organizzazione. Perché il tempo è maturo; perché i cinesi hanno già 500 milioni di ettari di vigneto fin nelle regioni più estreme della Mongolia senza contare gli altri milioni di ettari che continuano a comprarsi nelle aree viticole di mezzo mondo, dagli Chateaux francesi alle winery australiane; perché vent'anni di esperienza come osservatori all'interno del board (partecipano ai lavori ma non possono votare) sono il miglior passaporto per diventare membri "dire la propria e assumersi le proprie responsabilità", come spiega con garbo diplomatico Castellucci. Dovranno dire la loro su tanti temi strategici (dalla viticoltura sostenibile alla nuova nomenclatura enologica, alla mappa dei

varietali, tanto per ricordare l'agenda dei prossimi anni) non solo i cinesi, ma anche gli americani, altri grandi assenti dell'Oiv. "Se ne uscirono nel 2001" ricorda Castellucci "nel periodo ruggente del liberismo economico, Bush presidente, e le multinazionali del vino tipo Constellation o J. Gallo convinte che il loro brand fosse più importante di una denominazione. Sbagliavano e ora se ne accorgono".

E così tra qualche anno l'Oiv diventerà un vero supergoverno mondiale del vino, con Cina e Usa in prima fila per produzione, ettari vitati e, ca va sans dire, livello di contribuzione (oggi il primo contribuente è la Francia che versa 270 mila euro nelle casse dell'Organizzazione e paga l'affitto della sede). "Sarà una struttura molto più forte e molto più influente" annuisce Castellucci pregustandosi un possibile empiren entro il 2013, data di scadenza del suo mandato. "Anche se in waiting list ci sono già la Thailandia, l'Ouzbekistan, l'Arzbeai-

jan, paesi in grande crescita e con viticulture avanzate". Come a dire che la diplomazia enologica dà attenzione anche ai new comer del vino, non solo ai colossi. E si sforza di bilanciare, sul terreno delle regole e degli standard produttivi, ambizioni comprensibili e interessi inevitabili. "L'Oiv" tiene a precisare Castellucci "offre la grande opportunità di intercettare immediatamente e comprendere i movimenti globali della filiera, dalla viticoltura estrema della Cina a quella tropicale del Brasile, dagli effetti delle tecnologie (per esempio, la dealcolizzazione per dare ai paesi islamici la possibilità di fare e consumare il vino) alle conseguenze dell'impatto ambientale delle coltivazioni intensive". In ogni caso si tratta di grandi volumi e di grandi flussi. Perché il futuro del vino mondiale, dice Castellucci, è lo sfuso che già oggi rappresenta il 40% del wine-trading. Cominciamo a pensare a grandi hub vinicoli come sta facendo Constellation a Bristol, UK.

VINO & TAPPI

LA ICAS DI IVREA

L'azienda della famiglia Getto è leader mondiale con 1,2 miliardi di pezzi all'anno. E il boom degli sparkling wine promette altri record.

Un business frizzante, fare le gabbiette per le bollicine

di Giuseppe Cordasco



Un miliardo e duecento milioni di gabbiette prodotte ogni anno per aziende di vini, spumanti, champagne, vini frizzanti, birra e sidro. Quasi un piccolo monopolio mondiale – basta dare un'occhiata al sito aziendale – quello della Icas (acronimo di Industria canavesiana attrezzature speciali) di S. Bernardo di Ivrea, nata nel 1956, e oggi quasi unica produttrice di gabbiette e cappellotti per vini frizzanti di ogni genere. Alberto Getto, erede della famiglia che ha fondato la Icas (nella foto il fratello Piero Getto, presidente e ad di Icas), ci tiene a precisare: "Esiste un'unica impresa al mondo al nostro livello. Si tratta della Sparflex, francese, che ha numeri leg-

germente inferiori ai nostri. Per il resto ci sono solo piccole o piccolissime aziende". E se la realtà è questa non è un caso che il 70% della produzione della Icas vada all'estero. "Di questa percentuale – dice Getto – tre Bicchieri – il 60% è diretto in Francia, il resto in tutto il mondo, dagli Usa all'Australia, dalla Nuova Zelanda al Brasile". Fatturato complessivo circa 25 milioni di euro con buoni margini indu-

striali. Un successo che nel corso degli anni si è consolidato grazie alla ricerca e all'impiego di tecnologie innovative. "Abbiamo un ufficio tecnico dedicato – dice Getto – con ingegneri impegnati a migliorare costantemente la qualità produttiva. Al momento abbiamo messo a regime una nuova tecnologia che permette di produrre molto più velocemente, al ritmo di 250 gabbiette al minuto, con una

potenziale capacità produttiva di circa 1,5 miliardi di gabbiette all'anno". Tutte prodotte con filo di acciaio, galvanizzato o laccato e in vari colori, che vanno dal nero al rosso, dal blu al marrone (sul sito di Icas c'è la palette dei colori). Le gabbiette sono di due tipi: con due fili, a cintura libera, oppure con un filo solo, a cintura fissa. La Icas produce anche i cappellotti, quelli che coprono la parte alta del tappo. "Tutta la produzione – conclude Getto – è realizzata nello stabilimento di S. Bernardo di Ivrea dove sono occupate 85 persone. Abbiamo un altro stabilimento in Spagna con 26 addetti e un altro, molto piccolo, 5 dipendenti, in Brasile". L'exploit delle bollicine (dalla Russia all'Australia) porterà bene alla Icas.

INVESTIRE IN VINO L'ULTIMA IDEA DI BANCA GENERALI

Basta con lingotti d'oro, gioielli, quadri, orologi d'epoca. Il panorama dei cosiddetti investimenti alternativi, si allarga al vino, alle grandi bottiglie "quotate" al Livex di Londra (e ogni lunedì Tre Bicchieri pubblica la quotazione) e quindi agli strumenti finanziari derivati. Operazione normale nel mondo anglosassone, ma quasi sconosciuta in Italia. A colmare la lacuna ci pensa Banca Generali che per i suoi clienti "affluent" (patrimoni da un miliardo in su) lancia la gestione Lifestyle solution che investe (anche) sul fondo lussemburghese Noble Crus gestito dalla società francese Elite Advisers. Quota minima per entrare nel fondo Noble Crus, 125 mila euro. Obiettivo di Banca Generali: raccogliere 10-15 milioni di euro. Possibilità di riscatto: un anno.

GRANDINATA: IN FRIULI DANNI PER 10 MILIONI

Ammonterebbero a 10 milioni di euro i danni provocati nella notte tra venerdì e sabato dalla grandinata che si è abbattuta in Friuli nella provincia di Gorizia. Il nubifragio ha colpito le uve bianche quasi pronte per la vendemmia dei vini del Collio ma anche campi di mais e soia. Nei comuni colpiti sono stati avviati i sopralluoghi per le procedure per la dichiarazione di calamità naturale anche se una verifica dei danni – sottolinea la Coldiretti – sarà possibile solo tra pochi giorni quando le uve si saranno asciugate. In alcune zone sono compromessi oltre ai grappoli anche i tralci delle piante con conseguenze che si ripercuoteranno per anni. Si tratta degli ultimi effetti di una estate che è stata accompagnata da violenti temporali con la caduta di grandine che ha colpito tutto il nord.

CHEF & CHEFS® TOUR - 16/09/2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

I Maestri del Gusto di Chef & chefs® presentano **"Chef & chefs® Tour 2011"**: il calendario di eventi gourmet patrocinato da Charme & relax®.

Sei appuntamenti unici, in cui attraverso la collaborazione di grandi Chef provenienti dalle diverse regioni italiane, è possibile vivere **esperienze del Gusto indimenticabili ed irripetibili**.

Venerdì 16 settembre nell'incantevole cornice dell'Isola di Lipari, presso il **Ristorante Filippino**, si terrà il **5° Evento del Chef & chefs® Tour 2011**.

Quattro grandi chef daranno vita ad un incontro tra i sapori della cucina Romagnola ed Eoliana: l'evento verrà coordinato dai padroni di casa, i **fratelli Bernardi**, che hanno da poco festeggiato il centenario del loro storico ristorante, con la partecipazione straordinaria dalla Romagna di **Paolo Teverini** e **Gianpaolo Raschi**, entrambi chef stellati Michelin.

WELCOME DRINK

Excellent Rosato Metodo Classico - Az. Agr. Milazzo
Campobello di Licata (AG)

ANTIPASTO

Insalata di polpo, finocchi, arance e capperi con
cialda croccante al vino rosso e sesamo

Chef Paolo Teverini (Stella Michelin)

Ristorante Paolo Teverini - Bagno di Romagna (FC)
A' Mami Sicilia - Az. Agr. Viverra - Catania

PRIMO

Passatelli in brodo leggero di frutti di mare

Chef Gianpaolo Raschi (Stella Michelin)

Ristorante Guido - Miramare di Rimini

Respiro Etna Bianco DOP Sicilia - Cantine Don Saro
Linguaglossa (CT)

PIATTO DI MEZZO

Cubetti di pasta fresca con pomodoro, basilico e
cernia all'olio extra vergine di oliva

Chef Paolo Teverini

Chef Gianpaolo Raschi

Calanica (Grillo e Vignier) - Casa Vinicola Duca di
Salaparuta - Casteldaccia (PA)

PIATTO FORTE

Pesce del giorno in cartoccio fatato al guazzetto
di vongole veraci e gamberetti

Chef Lucio Bernardi

Ristorante Filippino - Lipari (ME)

Castello Svevo - Az. Agr. Milazzo

Campobello (AG)

DESSERT

Mattonella di gianduia e

cannella con salsa vaniglia al rhum

Croccante di mandorle

Dolci tipici Eoliani:

Cassatieddi con gelatina di Malvasia

Nacatuli

Chef Filippo Bernardi

Ristorante Filippino - Lipari (ME)

Malvasia di Lipari - Az. Agr. Caravaggio - Malfa



Paolo Teverini
Ristorante Paolo Teverini
Bagno di Romagna (FC)
Stella Michelin



Lucio Bernardi
Ristorante Filippino
Lipari (ME)
Il Mito Eoliano dal 1910



Gianpaolo Raschi
Ristorante Guido
Miramare di Rimini



Hotel Tritone / Lipari (ME)



Ristorante Filippino / Lipari (ME)



INFORMAZIONI PRENOTAZIONI

Venerdì 16 settembre 2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

· Cena "Chef & chefs® - La Cucina di Charme & relax®" presso il **Ristorante Filippino**
EURO 70.00 A PERSONA (VINI E BEVANDE INCLUSI)

· **PACCHETTO VACANZA "ESPLORANDO LE EOLIE" (11-18 settembre)**

· 7 notti in camera doppia in mezza pensione presso

l'Hotel Tritone Charme & relax® (5 stelle);

· escursioni giornaliere alle Isole Eolie;

· trasferimento dal porto all'Hotel e viceversa;

· Cena "Chef & chefs® - La Cucina di Charme & relax®" presso il **Ristorante Filippino**
venerdì 16 settembre;

EURO 1.050 a persona in camera doppia

Per informazioni e prenotazioni contattare l'Hotel Tritone Charme & relax®
tel.: 090 9811595 • tritone@CharmeRelax.it • www.charmerelax.it/tritone