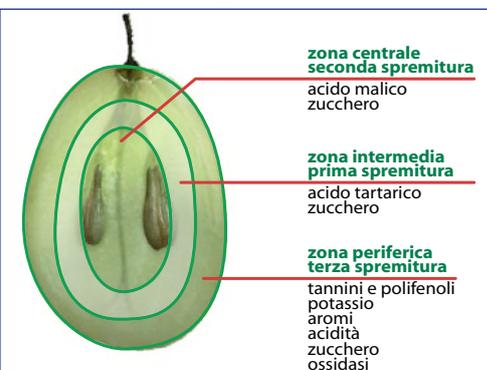


Un piccolo globo di sapori



**zona centrale
seconda spremitura**
acido malico
zucchero

**zona intermedia
prima spremitura**
acido tartarico
zucchero

**zona periferica
terza spremitura**
tannini e polifenoli
potassio
aromi
acidità
zucchero
ossidasi

Ultimo quarto
Anno 2 n. 149 martedì 20/09/2011

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

www.rbagroup.it

rba
BRANDING & DESIGN

vitamina
per il Brand

La struttura interna di un acino d'uva.
Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Facoltà di Agraria Milano

ESCLUSIVO VENDEMMIA 2011 Il clima bizzarro ha prodotto uve ad alto tasso di acidità. Sarà molto impegnativo lavorarle per fare un buon prodotto come spiegano gli enologi D'Afflito (Frescobaldi), Cotarella (Antinori), Ferrante (Zonin), Serafin (Veneto Agricoltura).

IL VINO DIFFICILE DEL 2011

Scienza, l'annata mette a dura prova gli enologi

di Gianluca Atzeni

Che la vendemmia 2011 sia in calo è un dato assodato. Che la qualità oscilli tra buono ed eccellente è stato detto più volte, forse troppe. Ma non è affatto scontato che si otterranno grandi vini. Colpa dell'alto tasso di acidità provocato dalla "vampata" di agosto. Che metterà a dura prova le competenze degli enologi e dei direttori tecnici di cantina. Tre Bicchieri ha sondato il terreno e scoperto che "quest'anno fare un buon vino non sarà una passeggiata", per usare le parole di Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, il quale sottolinea come lo stress termico di agosto abbia innalzato in modo rilevante la percentuale di acido malico e tartarico, complicando la vinificazione. "Da oltre trent'anni non si ricorda una vendemmia del genere - dice Renzo Cotarella, ad di Antinori - Abbiamo un'uva dall'altissima acidità, soprattutto le bianche. Alcune, come lo Chardonnay, ne hanno beneficiato ottenendo un buon equilibrio tra tenore zuccherino e acidulo. Ma dove le uve erano quasi pronte, le temperature vicine ai 40 gradi hanno provocato perdita d'acqua che ha sbilanciato le caratteristiche del grappolo". Un'annata anomala, quindi, che costringerà agli straordinari.

Segue a pag. 2 >>>

L'ELENCO REGIONE PER REGIONE (ANCHE SU WWW.GAMBEROROSSO.IT)



Tre Bicchieri. L'Emilia cresce con le coop

L'Emilia Romagna ha fatto della diversità dei suoi territori un valore, ribaltando una situazione che fino a ieri era vista come un limite. Merito delle varie zone produttive che hanno investito sulle espressioni più classiche e radicate dei loro

Segue a pag. 3 >>>

laGIORNATA

Zinfandel il caso all'Ue

a pag. **2** • Oggi riunione a Bruxelles. Il vino Usa senza regole.

Torna il vino a Favignana

a pag. **2** • Firriato vendemmia dopo un secolo.



NONSOLOVINO

Il caffè si gusta con gli occhi

Il caffè è un'esperienza polisensoriale: comincia con gli occhi e continua sul palato... Andrea Illy, ad della multinazionale triestina (305 milioni di euro di fatturato, in aumento nel 2011, mol a 44 milioni e utile netto raddoppiato a 11 milioni) non poteva trovare espressione migliore per raccontare sulle pagine di arte e design dei giornali inglesi la mostra di

tazze che resterà aperta a Londra fino al 16 ottobre e che è già diventata un evento culturale. I londinesi sono impazziti per le tazzine disegnate dall'indiano Anisk Kaapor (Cloud Gate, quelle col buco sul piattino) e per la coloratissima lattina di Alioum Moussa, artista del Cameroun. Illy e' soddisfatto e ora pensa di portare la mostra in Cina.



Bianco & Rosso

Confragricoltura è preoccupata due volte. Anzi tre. Per l'andamento negativo del dibattito europeo sulla Pac 2020 (che ridurrà i contributi all'Italia in maniera significativa). Per il declassamento dell'Italia (ieri sera) da parte di Standard&Poors. E infine per la distrazione del governo sui grandi temi della politica agricola (brilla solo l'attivismo del ministro Romano). Sulla Pac il presidente di Confagri, Mario Guidi ha fatto sapere che "il negoziato a Bruxelles ha imboccato una strada pericolosa per l'agroalimentare italiano. E' a rischio la competitività del sistema".

Sul declassamento di Standard&Poors il presidente di Confagri si dichiara preoccupato, poi aggiunge che "le crisi vanno affrontate e non subite". E che "l'ottimismo è importante ma non quanto lavorare duro" (come si fa in campagna e nelle aziende agricole: non lo dice ma lo fa capire). Con chi ce l'ha Guidi? "Il governo deve reagire in tempi rapidi e con un'azione corale, forte e incisiva. L'allarme del ministro Romano deve trovare anche il sostegno di Palazzo Chigi". Finale: "Questo chiediamo e su questo giudichiamo la politica".

Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it

Per ricevere Tre Bicchieri
trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

Per l'archivio di Tre Bicchieri
www.gamberorosso.it

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

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

IL VINO DIFFICILE
Continua da pag. 1 >>>

Anche per Nicolò D'Affitto (Frescobaldi), il 2011 ha fatto saltare gli schemi: "Ho fatto 34 vendemmie ma non ricordo situazioni così. Ho dovuto riaprire i miei manuali di enologia e rivedere i vari sistemi di vinificazione. Le uve si sono presentate in una fase di maturazione anticipata, anche 20 giorni, con polpa matura ma vinaccioli indietro. Questo ci ha costretti ad accorciare le vinificazioni, usare macerazioni pre-fermentative, con pochi rimontaggi. Una sorta di vinificazione in punta di piedi, avendo cura di non effettuare follature per evitare l'estrazione di tannini, eliminando più vinaccioli possibili". Stefano Ferrante (Zonin) osserva: "Riscontriamo un'acidità malica più alta del solito e per questo stiamo effettuando delle pre-macerazioni. Ma va detto che in condizioni estreme come queste è decisiva la scelta della data della vendemmia". Situazione diversa in Veneto e Friuli, osserva Emanuele Serafin (enologo dell'agenzia Veneto Agricoltura): "Grazie a piogge più regolari, i nostri mosti presentano un'acidità totale e zuccheri a livelli eccezionali. Il prodotto sarà integro, più naturale, e per il 90% dei casi l'enologo farà meno interventi". Differenze a parte, tutti si dicono d'accordo su un punto: quest'anno il vino si fa andando costantemente e continuamente in vigneto e in cantina. Una sfida per veri winemaker: vincerà chi conosce meglio i suoi territori. "Competenza, attenzione e soprattutto presenza sono le carte vincenti", dice il professor Scienza. Ecco perché i primi ad andare in crisi saranno i cosiddetti "enologi vaganti", fenomeno tutto italiano per cui si seguono a distanza decine di aziende, facendosi vedere in cantina e in vigneto poche volte l'anno. Per loro sì che sarà un vino difficile. Perché, per dirla con Ferrante, "a guardare solo i dati tecnici sullo schermo di un pc si rischiano di prendere grandi cantonate".

Il pasticcio Zinfandel arriva all'Ue

■ Forse il sequestro, giovedì scorso, di 362mila bottiglie di White Zinfandel nello stabilimento della multinazionale inglese Diageo a S.Vittoria d'Alba (con l'accusa di essere rosato e non bianco come dichiarato in etichetta), un merito ce l'ha: ha riaperto, dopo anni, il dossier Zinfandel la cui distribuzione non è mai stata ufficialmente regolamentata in Europa (ma solo permessa sulla base di un "gentleman's agreement" tra Ue e Stati Uniti). Proprio oggi, alla Direzione Agricoltura di Bruxelles, su sollecitazione - è facile immaginare dati gli enormi interessi in gioco - della stessa Diageo, si incontrano i rappresentanti della Wine Spirits Trade Association americana (l'equivalente della nostra Federvini) e della Food & Rural

Affairs inglese. All'ordine del giorno proprio la classificazione dello Zinfandel che in tutto il mondo, dal 1970, si definisce White in etichetta (anche se è rosato) e su cui non c'è ancora una regolamentazione condivisa tra Ue e Usa. Anche se il consumo fa grandi numeri: 33,4 milioni di bottiglie solo in Gran Bretagna (e 10 milioni arrivano proprio dallo stabilimento piemontese di Diageo, un gigante industriale da 80 milioni di bottiglie che muove 250milioni di euro di fatturato e 650 di indotto). Come si può capire, allora, non si tratta tanto del sequestro di 362mila bottiglie (che Diageo ha già impugnato), ma del futuro di un business che interessa non solo la multinazionale inglese ma tanti altri imbottiglieri europei.

VITICOLTURA EROICA NUOVA SFIDA L'azienda dei coniugi Di Gaetano ha piantato 25mila vigne e quest'anno dà il via alla produzione. Target: 18mila bottiglie.

Dopo un secolo vendemmia a Favignana. Grazie a Firriato

Come i Florio che qui, a Favignana, l'isola più grande delle Egadi, a un'ora di aliscafo da Trapani, avevano più di un secolo fa la grande tonnara e un vigneto che regalava bottiglie di vino rosso destinato alla tavola degli Agnelli di Sicilia. Come i Florio, oggi, i coniugi Di Gaetano (Salvatore e la moglie Vinzia Novara), proprietari della Firriato, una delle aziende più dinamiche dell'enologia siciliana (340 ettari, dalle colline del Trapanese ai terreni vulcanici dell'Etna, 5 milioni di bottiglie, un giro d'affari di circa 18 milioni di euro e una forte propensione all'export) vendemmiano uve Nero d'Avola Perricone, Grillo, Catarratto e Zibibbo nel loro vigneto di Calamoni, 5 ettari di terreno sabbioso che confina col mare. E' la prima vendemmia di Favignana dopo un secolo di abbandono enologico (e non solo) e promette di aprire una pagina affa-

scinante nel gran libro della cosiddetta viticoltura eroica, quella che si pratica in condizioni estreme, ai limiti dell'habitat viticolo, a pochi metri dal mare o in alta montagna. Al progetto Insulae (così lo hanno chiamato) Vinzia e Salvatore, con gli enologi della Firriato, hanno lavorato per quattro anni e il risultato di questa prima vendemmia, a cui hanno invitato tutti i loro amici e tanti giornalisti (c'era anche Tre Bicchieri) sembra davvero aver premiato i loro sforzi. "Il mare" ha ricordato la signora Vinzia "sarà il vero protagonista: darà alle uve componenti saline e minerali di gran pregio. Dalle 25mila vigne ad alberello di Calamoni nasceranno vini davvero unici". L'obiettivo è di fare dei vini di Favignana (si immaginano 18mila bottiglie) l'alto di gamma della Firriato.



SICILIA IL VINO DIVENTA POP (CON IL BAG IN BOX)

Il vino siciliano diventa pop. L'assessore all'agricoltura della Regione Sicilia, Elio D'Antrassi ha presentato oggi a Palermo il nuovo progetto "Vino Pop Brik e Bag" in collaborazione con l'Istituto Vite e Vino. Si tratta di una confezione di cartone per il vino con immagini artistiche e storiche siciliane rivisitate in chiave pop (vedi foto). "Una scelta mirata all'internazionalizzazione del prodotto - ha spiegato D'Antrassi - seguendo le tendenze dei mercati nordeuropei".

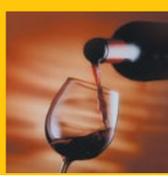


LIGURIA CAMBIA NOME L'IGT GOLFO DEI POETI

Cambia nome. L'Indicazione Geografica Tipica "Golfo dei Poeti La Spezia" presto non si chiamerà più così ma "Liguria di Levante". Lo ha deciso il Comitato vini. "I produttori ritengono che la nuova denominazione - spiega Renato Oldoini, presidente di Confagricoltura La Spezia - sia di maggior richiamo sul mercato nazionale e internazionale: Liguria di Levante ha un impatto diverso rispetto a "Golfo dei Poeti", che è più conosciuto come entità storica che produttiva".



La soluzione logistica avanzata per il mercato Wines & Spirits



WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.



www.ggori.com



Lambrusco, Sangiovese, Passito Ecco la Via Emilia dei grandi vini

Continua da pag. 1 >>>

territori esprimendo negli anni identità sempre più leggibili. Mancava all'appello un ultimo territorio, i Colli Bolognesi: con questa edizione della Guida il vuoto viene colmato, con un Tre Bicchieri a un Pignoletto. Il merito va a un giovane produttore, Federico Orsi, che ha creduto nella sua terra, ha rischiato con un progetto innovativo, uno staff giovane e molto ottimismo. Manca un altro passaggio alla regione perché si possa parlare di successo a tutto campo ed è il coinvolgimento delle realtà cooperative nelle produzioni di qualità. Comunque qualcosa si sta muovendo: sono quattro le cantine cooperative che debuttano in Guida: Cantine Riunite, Cantina di Santa Croce, Cantina di Sorbara, Cevico. Il merito di queste realtà è avere lavorato sulla qualità cercando di dare una risposta prima di tutto ai soci. Senza il loro coinvolgimento non può esserci successo per una regione che ha nella cooperazione una spina dorsale fondamentale. Venendo al racconto

I 15 MIGLIORI DEL GAMBERO ROSSO

- Lambrusco di Sorbara Leclisse 2010 – Paltrinieri
- Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2010 – Cleto Chiari
- Reggiano Concerto 2010 – Ermete Medici
- Sangiovese di Romagna Sup. Primo Segno 2009 – Villa Venti
- Sangiovese di Romagna Redinoce Ris. 2008 – Balia di Zola
- Sangiovese di Romagna Sup. Pietramora Ris. 2008 – Fattoria Zerbina
- Sangiovese di Romagna Sup. Pruno Ris. 2008 – Drei Donà
- Sangiovese di Romagna Sup. Il Moro Ris. 2008 – Villa Trentola
- Sangiovese di Romagna Sup. Petrignone Ris. 2008 – Tre Monti
- Colli della Romagna Centrale Sangiovese Pertinello 2008 – Pertinello
- Sangiovese di Romagna Vigna del Generale Ris. 2008 – Casetto dei Mandorli
- Colli Bolognesi Pignoletto Classico Vigna del Grotto 2009 – Orsi
- Albana di Romagna Passito Nontiscordardime 2007 – Leone Conti
- Vigna del Volta 2008 – La Stoppa
- Sangiovese di Romagna Sup. Avi Ris. 2008 – San Patrignano 88

dei territori segnaliamo alcune importanti novità. Sui Colli Piacentini si registra successo della malvasia, un vitigno che è arrivato in finale con ben tre vini conquistando un Tre Bicchieri con il Passito Vigna del Volta '08 de La Stoppa. È il viti-

gno sul quale in questi anni si è lavorato con progetti che spaziano dalla macerazione sulle bucce (Ageno de La Stoppa, Dinavolo di Denavolo) a vini dolci molto eleganti (Le Rane di Luretta). Storico risultato per il Lambrusco che con 3 Tre

Bicchieri ottiene una visibilità senza precedenti. Il protagonista di questa stagione è sicuramente il Sorbara, tagliente ed elegante, il più difficile e straordinario tra tutti i Lambrusco. Per i Colli Bolognesi l'altro piccolo successo è quello di una Barbera in finale. Insieme al pignoletto è l'altro vitigno che può trascinare questa zona lontano. In Romagna, nonostante un'annata 2008 difficile per le Riserva, ci sono 9 Tre Bicchieri al Sangiovese (10 se si considera il Valturio che viene prodotto nel Montefeltro, un territorio per metà marchigiano attraversato da un confine molto discusso). È il successo di uno stile austero e tradizionale molto tipico nelle note varietali più pure che sta trovando in questi anni interpreti sensibili e rigorosi. Per finire un Tre Bicchieri all'Albana Passito '08 di Leone Conti, il pioniere di questo vitigno, un produttore che ci ha creduto quando non ci credeva nessuno. Questo è un premio al suo vino, ma anche il riconoscimento di un lavoro prezioso.



rba
BRANDING & DESIGN

vitamina per il Brand

UN INTEGRATORE DI ENERGIE E BENESSERE PER LA MARCA
RBA è dedicata alla creazione di valore per la Marca attraverso un approccio strategico al design e alla comunicazione.

STRUCTURAL DESIGN



CORPORATE IDENTITY



PACKAGING DESIGN



www.rbagroup.it

RBA: la ricerca del giusto, del bello e, soprattutto, del meglio per la Marca.

RBA s.r.l.
Viale Premuda 38/a - 20129 Milano
T. 02.76.08.241 - F. 02.76.08.2433
info@rbagroup.it - www.rbagroup.it

rba is a member of

ulni.com



GAMBERO ROSSO

TOP
Italian
Wines
road show

2011/2012

MUMBAI
October 24th, 2011
Hotel Taj Lands End

SINGAPORE
October 27th, 2011
Hotel St. Regis

SEOUL
October 31st, 2011
Grand Hyatt Seoul

MOSCOW
November 29th, 2011
Hotel Baltschug Kempinski

SAN PAOLO
april, 2012

RIO DE JANEIRO
april, 2012

Participating Wineries

Apollonio	Lunae Bosoni
Argiolas	Marchesi di Barolo
Bertani	Masciarelli
Cantina Gallura	Masi/Serego Alighieri
Cantine Due Palme	Medici Ermete & Figli
Cantine Tollo	Monte Schiavo
Cavit	Nals Margreid
Cecchi	Nino Franco Spumanti
Ceci	Planeta
ColleMassari - Grattamacco	Poderi dal Nespole
Colpetrone	Provenza
Conti Zecca	Rocca delle Macie
Cusumano	Ruffino
Di Majo Norante	Ruggeri
Domini Castellare di Castellina	Tenute Donna Olga
Donnafugata	Tenute San Guido
Elvio Cogno	Tenute Sella&Mosca
Falesco	Tolaini
Fattoria del Cerro	Torrevento
Feudi di San Gregorio	Umani Ronchi
Firriato	Valle Reale
Gaja	Velenosi
Gruppo Italiano Vini	Villa Medoro
Guido Berlucchi & C.	Villa Sandi
Livon	Volpe Pasini
	Zonin

INFO: eventi.estero@gamberorosso.it



OFFICIAL LOGISTIC PARTNER

