

<b>CAMPARI</b> € 5,51 -4,01%	<b>DIAGEO</b> £ 1308 -1,32%	<b>PERNOD-RICARD</b> € 67,65 -1,93%	<b>CONSTELLATION</b> \$ 19,94 -3,06%	<b>LANSON-BCC</b> € 51,98 -0,99%
<b>V. POMMERY</b> € 29,09 +1,71%	<b>L.PERRIER</b> € 69,99 -6,85%	<b>BROWN-FORMAN</b> \$ 74,57 -1,88%	<b>BEAM INC.</b> \$ 49,42 +0,10%	<b>CONCHA Y TORO</b> \$ 39,45 +2,20%
<b>FTSE MIB</b> -7,85	<b>Euro Stoxx 50</b> -6,94	<b>MSCI WORLD</b> -4,08	<b>GL Beverages</b> -1,91	

a cura di BNL-BNP PARIBAS PRIVATE BANKING

www.gualaclosures.com  
www.savethewines.com



**Dalla Vite alla Vite.**

Guala Closures Group

Anno 2 n.181 lunedì 7/11/2011 Primo quarto

**TRE BICCHIERI**  
il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**



**Bianco & Rosso**

«Nel passaggio da un governo all'altro, non è che lo stia auspicando, gli impegni assunti non cambiano, continuano: si chiama principio della continuità amministrativa». Le parole di Gianni Letta, l'uomo che il premier ha sempre indicato come suo unico, possibile successore a Palazzo Chigi, pronunciate stamattina a margine di un convegno sui Fondi europei, sono un doppio indicatore: segnalano, da un lato, l'arrivo (a meno di un colpo di coda) delle dimissioni del capo del governo, e dall'altro l'impegno istituzionale (e Letta, da quell'uomo di Stato che è, ha fatto bene a sottolinearlo) a rispettare gli impegni presi dall'esecutivo sia nei confronti dell'Europa sia nei confronti del Paese. E tra gli impegni quelli verso il settore agroalimentare hanno pure un forte valore anticiclico.

Ci sono, per esempio, gli impegni a negoziare senza nessun timore reverenziale verso l'Ue il progetto Ciolos per la nuova Pac e, subito dopo, la nuova Ocm Vino, come hanno ricordato i vertici delle tre centrali cooperative riuniti oggi a Bologna per il loro primo congresso unitario. Ci sono gli impegni a vendere i terreni e le aziende agricole demaniali così come richiesti da Coldiretti nel suo Forum di Cernobbio settimana scorsa e poi ribadito dai giovani di Confagri nel loro primo Forum a Rimini venerdì 4 novembre. Ci sono gli impegni a dar vita ad una agenzia di promozione del wine&food italiano dopo la frettolosa chiusura dell'Ice. Se il governo cade (e stamattina la Borsa ha esultato alla notizia!), gli impegni restano. Parola di Letta.

**COOPERAZIONE AGRICOLA**

Alla prima assemblea unitaria della cooperazione agroalimentare, oggi a Bologna, presentato un manifesto in 30 punti per il rilancio del settore enologico (e non solo).

**Vino, da coop a coop**  
*Prove d'intesa produzione-distribuzione*

25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI QUOTIDIANO

**Auguri Gambero! Dallo scienziato e da Licia Granello di Repubblica.**

**a pag.4**

di Gianluca Atzeni (Bologna)

Metà del vino sugli scaffali delle insegne cooperative della Gdo (Coop, Conad, Crai, Sigma) è prodotto dalle cantine sociali, anch'esse cooperative. Questo dato, emerso stamattina durante la prima Assemblea unitaria delle cooperative agroalimentari (Fedagri-Concooperative, Legacoop Agroalimentare e Agci-Agrital), nei grandi spazi del Centergross di Bologna, fa del vino un settore più che mai strategico (con 625 cantine, 190mila viticoltori conferenti, 8.600 addetti, una produzione media annua di 27 milioni di ettolitri e un valore della produzione di 3,8 miliardi). «E' la dimostrazione di come tra la componente agricola e distributiva della filiera - hanno spiegato i tre presidenti Maurizio Gardini (Fedagri), Giovanni Luppi (Legacoop) e Giampaolo Buonfiglio (Agci-

**laGIORNATA**

**Vino & Martelli**

**a pag. 2**

- La rubrica settimanale del direttore di Assoenologi.

**Le tracce di Trento Doc**

**a pag. 2**

- In anteprima la ricerca che sarà presentata a Modena.

**Il vino del Monte**

**a pag. 5**

- Viaggio tra le etichette dei Tenimenti della banca senese.

Segue a pag. 2 >>>



**Mastroberardino**  
1878

**E nel 2012 saranno questi i vini più venduti**

La crisi economica non sembra intralciare il vino made in Italy che, secondo i dati di vendita elaborati da Assoenologi, nei primi sei mesi di quest'anno ha registrato risultati a due cifre: +15% in quantità e +14% in volume, soprattutto all'estero. E' un discorso di grandi "griffe" o generalizzato? A mio parere generalizzato. L'Assoenologi ha provato a fare una classifica dei "super 10%" ossia dei vini che nel corso del 2012 potranno mettere a segno un progresso superiore al 10%. In pole position, l'Aglianico del Vulture, che di recente ha ottenuto la Docg; ma in crescita risultano anche il toscano Morellino di Scansano (11 milioni di bot-

tie), il trentino Lagrein (3,3 milioni di bottiglie) e, tra "i piccoli" il Raboso del Piave (400 mila bottiglie). Per i vini bianchi, al di là delle "fuoriserie" come il Pinot Grigio, sempre secondo le stime di Assoenologi, si delinea un nuovo protagonismo di prodotti finora non del tutto conosciuti all'estero, ma che, nel 2012, hanno tutte le potenzialità per fare + 10%. Per esempio, il Vermentino di Sardegna, l'Orvieto e il Gewürztraminer. Vini prodotti da vitigni autoctoni che hanno anche i numeri e la forza per guadagnare ampi spazi sui mercati la cui vendite all'estero sono da tre anni in continua crescita. Vedremo.

Giuseppe Martelli è il direttore generale di Assoenologi - Associazione Enologi Enotecnici Italiani.



**VINO, DA COOP A COOP**

Continua da pag. 1 >>>

Agrital) - ci sia un legame positivo, che vogliamo accrescere nel prossimo triennio". Il mondo cooperativo (5.100 coop, 720mila soci e 32 miliardi di fatturato) si riconferma, insomma, un interlocutore forte nelle politiche sull'agricoltura, in particolare sulla Pac. Proprio sulla riforma presentata dal commissario europeo Ciolos, dal palco del Centergross, sono piovute dure critiche: "La proposta è da bocciare - ha detto senza mezzi termini Gardini - sia perché il taglio delle risorse nel bilancio 2014-2020 è poco strategico, sia perché in uno scenario di forte crisi l'agroalimentare resta un settore in grado di offrire opportunità di lavoro". Le tre organizzazioni (che esprimono il 24% del fatturato agroalimentare nazionale) hanno elaborato un documento in trenta punti (scaricabile su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)) con il quale chiedono di avviare un confronto per rilanciare il comparto. Tra le richieste: il mantenimento del bilancio europeo e della quota italiana; un secco no alla distribuzione di risorse a pioggia ma solo a chi produce; si a misure per l'aggregazione dell'offerta, su cui è stato lanciato un chiaro appello al governo nazionale e al Parlamento europeo. Inoltre, modifiche agli impegni ambientali ("appaiono non adatti ai paesi mediterranei ma pensati solo per colture e pascoli estensivi dell'Europa continentale", dice Gardini). Guardando all'estero, infine, dove la presenza del vino cooperativo raggiunge punte del 58%, la richiesta è quella di istituire un gruppo di lavoro interministeriale che risolva una volta per tutte la questione delle barriere doganali per restituire alle imprese vitivinicole italiane la possibilità di commercializzare i loro prodotti. Il caso delle accise sul vino italiano in Russia insegna.

**VINO& RICERCA PROGETTO AGER**

Nuovi metodi per la tracciabilità dei vini. Cominciando da quelli del Trentino. Grazie ad una ricerca presentata mercoledì. Eccola in anteprima.

**Sulle tracce del Trento Doc**

La ricerca triennale "Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici" sarà presentata mercoledì a Modena. Il progetto è coordinato dall'Università di Modena e Reggio Emilia, realizzato in collaborazione con il Centro di San Michele all'Adige e con il laboratorio di Modena dell'Icqr. Conta sul supporto dell'Istituto Trentodoc e del consorzio Lambrusco di Modena. L'iniziativa si colloca all'interno della piattaforma scientifica AGER-Agroalimentare e Ricerca, sostenuta da un consorzio di tredici fondazioni bancarie che hanno stanziato fondi per 16 progetti. Il progetto prevede una prima fase pilota in cui vengono seguite analiticamente alcune filiere (dal suolo alla vite, uva, mosto, vino base e spumante) con il coinvolgimento di sei aziende Trento doc e poi una fase esecutiva che riguarderà gli spumanti di tutte le aziende Trentodoc. La certifi-

cazione utilizzerà metodologie analitiche innovativi basati sulla caratterizzazione chimica, metallica, isotopi radiogenici e stabili e metaboliti organici, e del DNA. "Gli aspetti innovativi di questo progetto - spiega Andrea Marchetti coordinatore del progetto - prevedono lo sviluppo di competenze e conoscenze all'interno della filiera enologica mediante lo sviluppo di metodologie analitiche per il controllo di processo, la tracciabilità geografica e varietale dei prodotti". "Il progetto - aggiunge Roberto Viola della Fondazione Mach - fa convergere competenze avanzate nella analisi degli isotopi stabili e dei metaboliti organici. Una sfida di questo progetto consiste nello sviluppare le più moderne tecniche per l'analisi sia chimica che molecolare per applicarle in stretta collaborazione con i produttori per documentare in maniera oggettiva l'unicità dei vini di territorio".

**BORDEAUX.1 MENO COOP PIÙ PROFITTI**

Sono 24 ma entro il 2016 si ridurranno a cinque. Il "Plan Bordeaux Demain" (Bordeaux Domani) punta sulla concentrazione dell'offerta con l'obiettivo di fare efficienza e aumentare le vendite. Il piano prevede che le attuali 24 cooperative di Bordeaux, Bordeaux Supérieur e Cotes de Bordeaux saranno organizzate in cinque gruppi entro il 2016. Il piano coinvolge 2mila produttori, tra cui il 40% di AOC Bordeaux, e 25mila ettari di superficie vitata. Secondo Stéphane Héraud, presidente dei Vignerons de Tutiac in Blaye, il fatturato aumenterà nei prossimi otto anni da 3,4 a 4,6 miliardi di euro.

**BORDEAUX.2 RITORNA IL "CLARET"**

Dopo più di tre secoli in Francia torna il Claret (letteralmente, Chiaretto). Per secoli il termine "Claret" è stato utilizzato dagli inglesi per indicare il rosso di Bordeaux. Per la vendemmia 2012 i francesi vogliono recuperare il termine e fare il secondo marchio del Bordeaux. Secondo Allan Sichel, presidente della Union des Maisons de Negoce de Bordeaux, a riutilizzare la denominazione saranno le AOC Bordeaux, AOC Bordeaux Supérieur and AOC Cotes de Bordeaux. Lo scopo è quello di creare un brand commerciale per spingere il consumo di Bordeaux.

**LA GUIDA VINI DEL GAMBERO È LA PIÙ VENDUTA (NIELSEN)**

Appena uscita in libreria la Guida Vini d'Italia 2012 del Gambero Rosso (edizione del venticinquennale, 375 Tre Bicchieri su 20mila vini selezionati) conquista subito il quinto posto nella classifica di Nielsen Bookscan realizzata per il Corriere della Sera per il genere varia e si impone come unica guida enologica inserita nella top ten. I dati, che si riferiscono alla settimana 24-30 ottobre, riguardano la Gdo, le librerie tradizionali, le maggiori catene librerie e la vendita on line.



**AMARONE E VALPOLICELLA I VINI PIÙ AMATI DAI RUSSI**

L'Amarone continuerà a dare soddisfazioni ma rimarrà di nicchia; il Valpolicella è il vino con la più alta prospettiva di crescita: questo il giudizio di un panel di operatori e trader russi sentiti dal Consorzio. Si tratta di previsioni che seguono le buone performance di questi ultimi anni e che fanno ben sperare i produttori veronesi, nonostante le difficoltà per l'export in Russia, dovute all'inasprimento dei dazi e al blocco del rinnovo delle licenze agli importatori.



# WINE TIME è il momento del gusto.

**vinobar**  
by schönhuber

invita gli amanti del gusto alla nona edizione di

## WINE TIME

un appuntamento da non perdere che avrà come protagonista i vini di Franciacorta e grazie alla collaborazione della prestigiosa azienda VILLA FRANCIACORTA darà la possibilità di degustare una selezione delle migliori etichette, espressione di questo importante territorio vinicolo.

In collaborazione con:



**Sabato 12 novembre 2011, dalle ore 17.00**

La manifestazione, promossa in contemporanea in molte città italiane, offrirà agli invitati la possibilità scoprire le nuove collezioni di accessori per vino **Vinobar** by Schönhuber.



**Schönhuber**  
SCELTI PER CASA

Tel. 0474 571000 · Fax 0474 571099  
www.schoenhuber.com

**Alessandria:** Coltellaria Boido, Via San Lorenzo 61 | **Ancona:** Bellagamba Mauro, S.S. Adriatica Nord 50/11, Senigallia | **Ascoli Piceno:** House & Co Store, Superstrada Ingresso Fermo, Fermo | **Belluno:** Utilcasa, Via Roma 18 | **Bolzano:** Domanig, Città Nuova 44, Vipiteno - Schoenhuber, Via Centrale 19, Brunico | **Cremona:** Coltellaria La Lama, C.so Matteotti 100 - Coltellaria Compostella, Via Mazzini 20, Crema | **Cuneo:** Perucca & Abellonio, Via Acqui 5, Alba | **Ferrara:** Coltellaria A.E.G., Via Bologna 435 | **Firenze:** Bartolini Duemiladieci, Via Dei Servi 72 R | **Genova:** CD Cooking, Via Vico Casana 32 R - Gardinali, Via Sestri 152 rosso | **Lecco:** Schoenhuber, Via 95° Reggimento Fanteria 59 | **Lecco:** Nord Ovest, Via Ghislanzoni 6 | **Lucca:** L'incontro, Via Buia 9 - Fanucchi, Via Roma 36, Porcari | **Macerata:** Capità Mondo Casa, C.so Umberto I 24, Civitanova Marche - Capità Mondo Casa, P.zza Del Borgo 5, Porto Recanati - Galleria Del Corso, C.so Persiani 49, Recanati | **Mantova:** Centro Casalighi Dal Toscano, Strada Romana 48 A, Cerese di Virgilio | **Milano:** Andrea Lorenzi, C.so Magenta 1 - G. Preattoni, Via Della Spiga 52 - Kitchen, Via De Amicis 45 - Negozio storico Collini dal 1883 di Fratelli Bugada, C.so Buenos Aires 12 | **Modena:** Beta Tre, P.zza Martiri Partigiani 37, Sassuolo | **Napoli:** Anna Cacace, Via Dei Mille 59 C - Casolaro Hotellerie, CIS Isola 8, Nola | **Novara:** Vican, C.so Cavour 125, Arona | **Padova:** Valesio Eugenio Snc, Via Gorizia 8 | **Palermo:** Ato Casa, Via G.B. Lulli 1 | **Parma:** Coltellaria Righi, Strada Della Repubblica 106 | **Pistoia:** Bonacchi Ilana, Viale Adua 130 | **Roma:** Ambrosini Liste Nozze, Via Ambrosini 92 - Coltellaria Lanzetta, Via Casilina 1890 - IPP, Via Della Farnesina 247/249 - La Tavola Elegante, P.zza Cola di Rienzo 86a/86b - Muzio, Via Emanuele Orlando 75 - Muzio, Via Del Tritone 50 - Peroni, P.zza dell'Unità 29 - Pitorri Luciana, Via Pollio 50 - We Two, P.zza del Viminale 15 - Fratelli Del Gatto, Via Mazzini 10, Anzio | **Salerno:** De Luca, Via Dei Principati 8 | **San Marino:** Fucs, Via IV Giugno, Serravalle S. Marino | **Savona:** Agnese Casa, Via S. Ambrogio 5, Varazze | **Sondrio:** Arte Domus, Via Trieste 15 - Non Solo Casa, Via Nani 11, Morbegno | **Terni:** Notte Giorno, Via I° Maggio 6/8/10 | **Torino:** De Carlo, Via C. Battisti 5 - Lodovico Menietti, Via Corte D'appello 22 - Casaterra, Centro Comm. Le Gru, Grugliasco - Cose Casa, Via Umberto I° 14, Giaveno - Peraga, Via Nazionale 9, Mercenesco | **Trento:** Bressan, Via Torre Verde 56 | **Treviso:** Prior, Via Palestro 12 - Casa Bella Dal Cin, Via Europa 7, San Fior | **Varese:** Coltellaria Gianola, P.zza Repubblica 2U | **Vercelli:** Novalberghiera, Str. Reg. 11 Padana Superiore Km 81,50, Borgovercelli | **Verona:** Fazzini, C.so S. Anastasia 4 | **Vicenza:** Pasquetti, C.so Mazzini 16

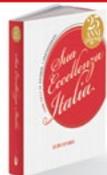
# Il Gambero del futuro sarà così

di Andrea Granelli \*

L'uso delle tecnologie applicate al cibo risale alla notte dei tempi. È in quest'area che le abilità dei cuochi si integrano con le innovazioni tecnologiche e le nuove frontiere del "design dell'immateriale". Ad esempio, una qualità del cibo, direttamente collegata alla percezione uditiva, è la sua fragilità. E' stato ipotizzato che la friabilità sia uno degli elementi più utili per descrivere i cibi; la sua percezione è definita in termini di variazione nei parametri sonori. Una delle nuove frontiere del cosiddetto "food design" è produrre cibi che "stimolino le nostre orecchie" in modo più efficace. Il tema può divenire critico per le persone anziane, quando, in relazione con l'età, diminuisce la percezione del sapore/aroma (mediata da un declino nel processo olfattivo e gustativo) e la percezione sonora diviene predominante. La neuroscienza sta dimostrando che il nostro gusto dipende solo in parte da ciò che abbiamo in bocca: altrettanto importante è la somma delle esperienze presenti nel

cervello, perché questi ricordi sono ciò che struttura la nostra sensazione. Una prova molto convincente viene dagli esperimenti di Frédéric Brochet dell'università di Bordeaux, che ingannò una sessantina di esperti facendogli bere vino bianco tinto con un colorante rosso per alimenti; tutti lo descrissero con i termini tipici per i rossi (parlarono di "vischiosità", di note "di frutti rossi", ...). Oltretutto poiché nascono di continuo nuovi neuroni e il bulbo olfattivo ne è pieno, sopravvivono solo quelle cellule che reagiscono agli odori e ai sapori a cui siamo esposti; le altre si atrofizzano. Il risultato finale è che i nostri cervelli cominciano a rispecchiare ciò che mangiamo. E il Gambero Rosso tratterà questi argomenti nei prossimi 25 anni?

\* presidente di Kanso



**COMPRA ON LINE IL LIBRO  
DEI 25 ANNI DEL GAMBERO ROSSO.  
BASTA CLICCARE SU QUESTO SPAZIO.**

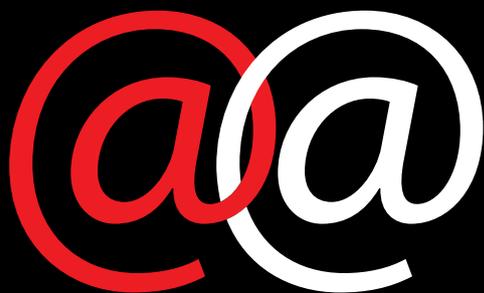
# Il Gambero, storia di grandi passioni

di Licia Granello \*

Se venticinque vi sembran pochi... Sono andata a vivere a Milano nel 1986, in arrivo da Roma (dove gli spaghetti con la pajata andavano ancora fortissimo). Scrivevo di calcio, Berlusconi aveva appena comprato il Milan, Scalfari voleva un(a) cronista per raccontare da vicino questa nuova realtà pencolante tra pallone e tv, supportando il lavoro di Gianni Mura (che era già un fuoriclasse sia di calcio sia di enogastronomia). Essendo l'altro "collega" Gianni Brera, il mio destino era segnato! Arrivare a Milano ha significato scoprire la gastronomia, alta e bassa, nel laboratorio delle mode di domani. A metà anni '80 andavano le orecchie d'elefante (carne impanata larga e sottilissima, coperta di pomodori-

ni ben conditi). Mura mi portò da Marchesi che le detestava. Oppure i risotti, belli spalmati in piatti formato king size e panna a go-go. Tutto era sottile, nella Milano da bere, pizza compresa. Forse la cucina italiana è cresciuta anche grazie a questi piccoli orrori. Perché quando tutto è parso davvero troppo omologato, giovani cuochi ribelli hanno cominciato a seguire percorsi diversi. Brera e Mura mi hanno introdotto da ospite speciale in un mondo a cui non avrei mai avuto accesso, fornendomi le chiavi per comprenderlo. Gliene sarò grata in eterno. In questo percorso - della cucina intera, ma anche mio personale - il Gambero Rosso, con i suoi eccessi colti e i suoi innamoramenti faziosi, è stato un supporto indispensabile e un compagno di viaggio insostituibile. Facile e doveroso augurarli un altro quartino di secolo all'altezza delle sfide che attendono mensile, tv, ma anche tutti noi, che con cibo&vino lavoriamo (appassionandoci) ogni giorno.

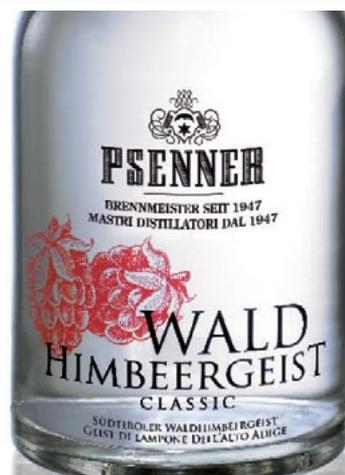
\* giornalista di la Repubblica



## insieme per comunicare

Linkage è prima di tutto collegamento al tempo. Siamo un gruppo di esperti della comunicazione che si prende cura del brand e dei clienti mettendo in moto talenti, creatività, relazioni e strategie efficaci. Scoprite la nostra storia su [www.linkage.it](http://www.linkage.it)

+Linkage Adv | COMMUNICATION GROUP



# QUANDO IL CAVEAU È PIENO DI VINO

## Viaggio tra vigne e cantine del Monte dei Paschi

**C**on 2,4 milioni di euro di fatturato alla fine di quest'anno e 400mila bottiglie di Chianti doc, docg e riserva, vinsanto e Igt Toscana prodotte e vendute, Mps Tenimenti spa è, probabilmente, l'azienda agricola più amata e coccolata da un istituto di credito, ancorché suo azionista di controllo fin dagli anni Sessanta. Merito del conte Guido Chigi Saracini il quale, essendo senza eredi, lasciò al Monte vigne, terreni e palazzi con il legato di provvedere, con il reddito agrario e immobiliare prodotto, alla sua creatura: l'Accademia Musicale Chigiana.

A Rocca Salimbeni, sede del Monte, presero a tal punto sul serio il legato del conte musicologo che non solo fu creata la Mps Tenimenti per far posto ai vigneti e alle

cantine delle Fattorie Chigi di Castelnuovo Berardenga, ma col tempo l'azienda è stata allargata fino ad arrivare agli 82 ettari vitati di oggi inglobando i vigneti confinanti di proprietà di una società svizzera di Locarno, la Poggio Bonelli sa, liquidata e quindi ceduta al Monte per poco più di tre miliardi di vecchie lire. "E' stato un buon affare, gli svizzeri avevano un bel po' di problemi economici e i terreni di Poggio Bonelli erano confinanti con i vigneti delle Fattorie Chigi,



**Mario Marzucchi (a sinistra) e Roberto Vivarelli. Insieme guidano MPS Tenimenti.**

quindi un vantaggio per la gestione della produzione" racconta a Tre Bicchieri il direttore generale di MPS Tenimenti, Roberto Vivarelli, uno che si è fatto le ossa come manager del vino amministrando per un lungo periodo l'altro gioiello enologico del Monte, la casa vinicola Fontanafredda di Serralunga d'Alba, cuore delle Langhe, colosso da 7milioni di bottiglie e 40milioni di fatturato, ceduta nel 2008 (per circa cento milioni di euro) a una cordata composta dalla Fondazione MPS, da Oscar Farinetti e da Luca Baffigo Filangeri, i due inventori di Eataly.

Ceduta probabilmente perchè Fontanafredda, arrivata anch'essa da un fallimento - quello del conte Emanuele Guerrieri di Mirafiori, figlio di re Vittorio Emanuele II e della "bella Rosina" nel lontanissimo 1931 - era un po' una "creatura estranea" al dna enologico-territoriale della banca senese. "Troppo lontana" ammette il presidente di MPS Tenimenti, Mario Marzucchi, una vita al Monte (vi è entrato a 19 anni), cattolico impegnatissimo nel sociale (è anche presidente del Microcredito e provvidore dell'Arciconfraternita della Misericordia di Siena), "ora tutte le energie dell'azionista sono concentrate qui. L'obiettivo è superare mezzo milione di bottiglie e rafforzare le nostre quote di mercato in Cina e negli Usa dove le nostre etichette sono sinonimo di italianità". Soprattutto quelle della linea 1472 (anno di fondazione del Monte dei Paschi di Siena), una "limited edition" da 60mila bottiglie (tra cui 2mila Magnum fuori commercio, riservate al marketing della banca) che possono essere acquistate solo in banca o sul sito [www.1472.it](http://www.1472.it). "C'è un piano industriale" conclude Vivarelli "che prevede il pareggio di bilancio quest'anno e il primo utile a partire dal 2012".



Novembre 2011 - Pubblicità

1469  
1470  
1471  
**ROSSO 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.



PROVINCIA  
DI ROMA

Roma & più  
romae piu.it  
la PROVINCIA  
delle MERAVIGLIE

www.provincia.roma.it

La Settimana

del **Bello** e del **Buono**

dal 18 al 27 novembre



Iniziativa a cura di Gambero Rosso

il **Bello**  
e il **Buono**

Il Bello promuove il Buono  
e il Buono promuove il Bello

Il "bello" delle opere d'arte, con il "buono" della tradizione gastronomica più tipica. Vieni a scoprire le meraviglie del territorio di Roma e provincia con gli sconti e le agevolazioni per musei, gallerie, alberghi, negozi, ristoranti, trattorie, wine bar, pizzerie, enoteche e gastronomie.

Tutte le info su [www.romaepiu.it](http://www.romaepiu.it) e [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



LA PROVINCIA  
DELLE MERAVIGLIE  
Alla Scoperta dei Tesori Nascosti  
III EDIZIONE