



**Dalla Vite
alla Vite.**

Guala Closures Group

Anno 2 n.182 martedì 8/11/2011 Primo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



TRE BICCHIERI WORLD TOUR

Si è concluso ieri il tour del Gambero Rosso. Con un successo che testimonia le grandi chance del vino italiano. Ma come trasformare la passione in business?

Bianco & Rosso

Nel giorno in cui lo spread, il differenziale di rendimento tra i Btp italiani e il Bund tedesco arriva a sfiorare pericolosamente i 500 punti (e mentre i mercati aspettano di conoscere il futuro del governo), dal piccolo Trentino (che, però, è una grande regione vinicola) arriva una notizia che profuma (non me ne vogliano i sommelier se rubo un'espressione del loro lessico professionale) di modernità. Capitalistica e finanziaria. Un'azienda del settore, anzi la terza per fatturato secondo la classifica di Mediobanca, Mezzacorona, decide di finanziare la propria crescita e il proprio sviluppo ricorrendo allo strumento fondamentale di tutte le economie moderne: il ricorso al capitale di rischio attraverso il canale della Borsa. Non è una quotazione vera e propria, ma l'ammissione al Mac, il mercato riservato alle azioni delle piccole imprese.

Ma è un passaggio importante che tradisce lo stile della casa, la sua modernità, l'apertura mentale (in senso economico-finanziario) dei dirigenti del gruppo Mezzacorona che, a differenza di tanti, consegnano ogni anno al mercato bilanci trasparenti, certificati, con tutti gli indici di performance previsti dalle leggi e dalle buone pratiche finanziarie, dettagliati e fedeli. Ci vorrebbero più aziende del vino quotate in Borsa, si lamentano tutti i wine economist (a cominciare da Edoardo Narduzzi che firma la rubrica "Vino&Finanza" su questo giornale). Per ora c'è solo la Campari. La decisione di Mezzacorona di cominciare il suo viaggio verso la Borsa non può che essere accolta con soddisfazione. Un segno che il vino italiano diventa adulto (finanziariamente).

SHANGHAI WINE SURPRISE

Più di mille all'evento. Spopola la Guida in cinese

Da sin: Marco Sabellico (curatore della Guida vini), l'editore cinese, Luigi Salerno (dir. gen. del Gambero Rosso) e il console italiano a Shanghai

laGIORNATA

Mezzacorona in Borsa

a pag. 2 • Con un nuovo bond e un aumento di capitale.

Da Diageo a Ruffino

a pag. 2 • Sartor al posto di Adolfo Folonari. Ecco i programmi.

di Marco Sabellico (Shangai)

La prima edizione in cinese della Guida Vini del Gambero Rosso conquista Shanghai. E' la prima volta che una guida dei vini straniera viene tradotta in cinese e questo evento ha avuto un impatto mediatico fortissimo e ha richiamato nella grande degustazione-evento al Fairmont Hotel, il più elegante della città, i maggiori canali televisivi e le testate giornalistiche più seguite anche non di settore (grazie al partner cinese, l'Elaco Group, che fa parte del gruppo editoriale più importante del paese, il Guandong Publishing). Ma oltre ai media

Segue a pag. 2 >>>

25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI

Auguri Gambero Rosso! Da Identità Golose e il Giornale.

a pag.4

Per scrivere a Tre Bicchieri quotidiano@gamberorosso.it
Per l'archivio di Tre Bicchieri www.gamberorosso.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 GAMBERO A SHANGAI
Continua da pag. 1 >>>

la presentazione della Guida e dei vini Tre Bicchieri è stato un autentico bagno di folla. Più di novanta produttori italiani con il meglio della loro produzione hanno incontrato il pubblico degli operatori e degli importatori nel corso di un evento durato sei ore senza soluzione di continuità, aperti con il discorso inaugurale del console italiano Vincenzo de Luca. Ma anche gli appassionati non sono mancati: in totale circa 1200 persone hanno invaso le sale del Fairmont Hotel, consacrando Tre Bicchieri come il più importante evento enologico degli ultimi anni. Shanghai, va detto subito, è la città più elegante e modaiola della Repubblica Popolare, dove il vino sta diventando un consumo che fa status. Il raffinato pubblico di Shanghai, insomma, sembrava non aspettasse altro per lanciarsi alla scoperta dell'enologia italiana, che pur lontana dalle performance dei vini francesi, sta vivendo un momento brillante. Si tratta di cifre che migliorano in termini percentuali se si analizza il segmento dei vini in bottiglia dove siamo terzi dopo Francia e Australia e dove siamo cresciuti del 97% nel 2011. Per le bollicine siamo secondi, distanziati dai francesi che detengono l'80% del mercato, ma cresciamo del 20% l'anno. Numeri importanti insomma, che se al momento fotografano un'Italia del vino arrivata tardi sulla scena cinese, e che paga lo scotto di questa distrazione, dall'altra ci fa capire come con un minimo sforzo si possa recuperare posizioni importanti e milioni di euro di fatturato. Se il rating del vino italiano è ancora basso rispetto ai nostri competitor, è pur vero, ed è questa la morale del nostro lungo viaggio in Oriente, che la percezione di qualità del vino italiano è altissima. Bisogna solo lavorare per trasformare questa percezione in quote di mercato.



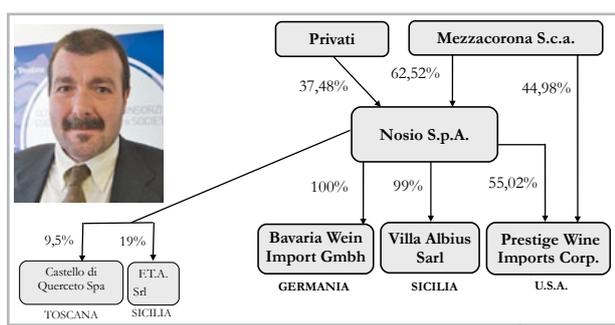
DA DIAGEO A RUFFINO I PIANI DI SARTOR
Gli americani di Constellation Brands non hanno perso tempo: concluso l'acquisto della Ruffino dai fratelli Folonari (65 milioni di dollari più l'affitto ventennale dei terreni), hanno scelto il nuovo ad che da oggi sostituisce Adolfo Folonari. E' un manager di lunga esperienza nel settore wine&spirits, il torinese Sandro Sartor (foto), per 17 anni al colosso Diageo (e prima alla Cinzano).

VINO&FINANZA Il colosso trentino (48 milioni di bottiglie, cento milioni di fatturato e 2,3 di utile netto) si prepara al debutto al Mac con un aumento di capitale e un prestito obbligazionario.

Mezzacorona cerca risorse per crescere e va in Borsa

Di questi tempi è una bella notizia di finanza, soprattutto se il protagonista è una grande azienda del settore vitivinicolo che ha bisogno di risorse per consolidare il suo business e conquistare nuovi mercati e, fatto unico in Italia, per approvvigionarsi non si rivolge al sistema bancario ma al mercato dei capitali, ai soci e agli investitori (istituzionali e privati). Ci si lamenta tanto dell'arretratezza capitalistica del settore wine&spirit (l'unica società italiana quotata è la Campari) ed ecco che dal Trentino, dal colosso Mezzacorona (48 milioni di bottiglie per cento milioni di euro di fatturato e 2,3 di utili netti) arriva un segnale in controtendenza: la decisione di andare in Borsa, cominciando a farsi quotare al segmento Mac (Mercato alternativo dei capitali, un sistema di scambi organizzati, nato nel 2007 e rivolto alle piccole imprese costituite nella

forma di società per azioni che intendono accedere al mercato del capitale di rischio, attraverso una procedura semplificata). A fare il grande passo è la Nosio, la branch commerciale e industriale del gruppo (controllata dalla cooperativa agricola Mezzacorona, 1.400 soci viticoltori, e da un pool di 450 soci privati- vedere grafico in alto). Perché lo fa? Lo spiega a Tre Bicchieri il suo presidente Luca Rigotti (foto): "Abbiamo bisogno di crescere in un mercato sempre più difficile che richiede un livello



di risorse per cui l'autofinanziamento potrebbe non essere sufficiente". In ogni caso deciderà l'assemblea dei soci il 7 dicembre. All'odg un aumento di capitale non riservato e un prestito obbligazionario convertibile (che si aggiunge a quello in corso da 15 milioni di euro).

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, gran compagno a tavola

di Paolo Marchi *

Se provassimo a chiedere in giro quali sono le tre cose più tristi della vita, molti risponderebbero "mangiare da soli". Ma non sempre è vero, ci sono momenti in cui uno brama come ossigeno isolarsi in santa pace con i suoi pensieri, e poi c'è un altro aspetto. I nostri pasti sono figli di tante cose, anche dei consigli che riceviamo. A me capita davanti a un prodotto superlativo, o accomodato alla tavola di un ristorante con i fiocchi, di pensare a chi me li ha consigliati, a chi mi ha portato fin lì. Poi è ovvio che questo vale anche in chiave negativa, ma preferisco pensare in positivo e mettere in un cassetto il peggio per ringraziare chi abita nella mia galleria di suggeritori felici e lì, in questa galleria, il Gambero Rosso c'è. Posto d'onore fin dalla pagina in bianco e nero sul quotidiano il Manifesto, quando era difficile nei quotidiani leggere di gola e quel nuovo che saliva da Roma aveva il sapore inebriante della novità, di

un andare con mente nuova alla ricerca di grandi prodotti, grandi vini e grandi locali. Non che non vi fossero già guide e critici, ma quella pagina del Gambero Rosso aveva un taglio e uno spirito diversi, e si nutriva anche delle energie di Roma, di una capitale che certo non era mai stata capitale gastronomica italiana, ma che allora cominciava a crescere mentre Milano iniziava a rallentare. Oggi, le certezze di allora sono ricordi, Milano sta tornando Milano, si sono affacciate altre guide e altre figure; il Gambero si è fatto conoscere nel mondo intero, la tivù, il mensile, le guide e ora perfino il quotidiano della wine economy ma, a differenza di altri, prosegue per la sua strada e i golosoni ringraziano.

* *Identità Golose*

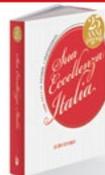
Salvarsi dal fast food. Col Gambero

di Giorgio Morelli *

Da buongustaio e appassionato della nostra enogastronomia, il mio trasferimento a New York per lavoro nel 1994 mi lasciava molto perplesso sulla qualità del cibo che averi trovato lì. Dilagava il fast-food e la totalità dei ristoranti che si dicevano italiani lasciavano a desiderare. Erano e sono ristoranti italoamericani con piatti che nemmeno in una notte da incubo, come le "fettuccine alla Alfredo". I miei dubbi e timori per la sopravvivenza gastronomica furono fugati quando decisi di far visita al Culinary Institute of America, che sorge a nord di Manhattan, la più antica e prestigiosa scuola di chef statunitensi, che si distingue per un campus che conta cinque ristoranti eleganti e "stellati" aperti al pubblico, dove gli studenti cucinano e servono

cibo gourmet sei giorni su sette. Il Culinary Institute ha il fiore all'occhiello nella Hilton Library, la biblioteca culinaria più fornita al mondo. Nelle sale ovattate della library trovi in bella vista tutti i numeri del Gambero Rosso, in inglese e in italiano. Da quel 1994 non ho perso mai un numero del Gambero Rosso. E così mi aggiornavo sulle nuove mode e sui nuovi talentuosi chef che iniziavano a emergere come gli Alajmo, i Cerea, Bottura, Gennaro Esposito, i due gemelli di Senigallia, Mauro Uliassi e Moreno Cedroni, Santini fino al giovane Niko Romito. Una lettura mai abbandonata da allora e oggi completata dalle applicazioni del Gambero Rosso per iPhone e iPad. Credo di esser stato uno dei primi a scaricare l'application del Gambero dei vini e quello ancor più interessante di Berebene low cost. Un modo, il mio, per sopravvivere all'american food: vivere vicino al Culinary Institute con la rivista del Gambero Rosso da poter sfogliare sin dal primo numero e ora con le application sull'iPhone a portata di 'touch'.

* *Il Giornale*



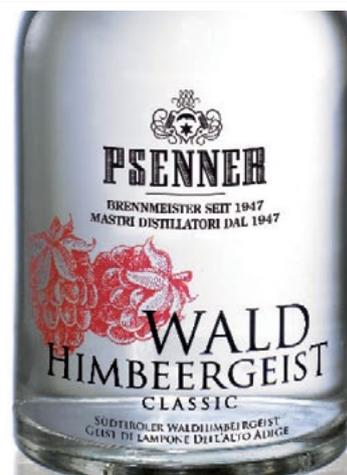
**COMPRA ON LINE IL LIBRO
DEI 25 ANNI DEL GAMBERO ROSSO.
BASTA CLICCARE SU QUESTO SPAZIO.**



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

+Linkage Adv | COMMUNICATION GROUP





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 e www.gamberorosso.it



LA PROVINCIA
DELLE MERAVIGLIE
Alla Scoperta dei Tesori Nascosti
III EDIZIONE