

**Dalla Vite
alla Vite.**

Guala Closures Group



Anno 2 n.184 giovedì 10/11/2011 Luna piena

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



ANTEPRIMA **DOCG DOGLIANI**

Si apre domani nel cuore enologico delle Langhe la prima rassegna cinematografica sul modello della francese Oenovideo. TreBicchieri ha visto tutti i film e ve li racconta.

Bianco & Rosso

«La settimana del bello e del buono». È il nome dell'iniziativa promossa, dal 18 al 27 novembre, dalla Provincia di Roma in collaborazione con il Gambero Rosso, con l'intento di valorizzare il patrimonio agroalimentare, artistico e culturale di Roma e Provincia.

«La settimana del bello e del buono» coinvolgerà ristoranti, trattorie, ristorazione d'albergo, enoteche, wine bar e gastronomie, oltre ai luoghi dello shopping, in un percorso che attraverserà tutto il territorio della provincia di Roma.

Accanto all'immenso patrimonio culturale del territorio, l'iniziativa dell'amministrazione provinciale costruita in stretta collaborazione con il Gambero Rosso, con convenzioni e agevolazioni sulle tariffe su tutte le tappe del percorso, porterà alla scoperta dei luoghi di produzione delle eccellenze agroalimentari.

«Questa iniziativa — ha spiegato il presidente della Provincia Nicola Zingaretti — vuole essere un segnale di ottimismo e di reazione in un momento di difficoltà. La settimana del bello e del buono è come tirare un sasso in uno stagno per attirare l'attenzione, ma è anche un segnale e un messaggio culturale: un vecchio modello di sviluppo è finito, la scommessa è costruirne uno diverso, migliore, più competitivo e che parta dal valore aggiunto che è il sistema Italia. Questo richiede amore, cura e una voglia di scommettere sulle nostre vocazioni produttive, oltre che culturali».

Per Paolo Cuccia, presidente del Gambero Rosso, «una delle sfide è far sì che un turista venga a Roma e ci resti almeno tre notti, anche perché una media di 2-2,5 giorni non basta per vedere Roma e Provincia».



Il vino. Che cinema

laGIORNATA

I foodies del Gambero

a pag. **2** Presentata oggi la guida del buon mangiare a Città del gusto

Vino & Potere

La rubrica di retroscena enologici di VinSanto.

a pag. **2**

di Loredana Sottile (Dogliani)

Si scrive DOCG, si legge Dogliani Dolcetto e Corti (Garantiti). È la prima rassegna di film dedicati al mondo del vino che da domani andrà in scena a Dogliani organizzata dalla Bottega del Vino Dolcetto (un'associazione che riunisce 50 produttori, 4 milioni di bottiglie) in collaborazione con il Forum Oenologie francesi (che dal 1995 organizza in Francia la manifestazione "Oenovideo"). Tre giorni per 37 titoli provenienti dai cinque continenti. «Noi doglianesi siamo bravi a lavorare, ma poco a comunicare — spiega a Tre Bic-

Segue a pag. 2 >>>

25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI

**Auguri
Gambero!
Da Barbara
Palombelli
e Gigi
Padovani**

a pag. **4**

Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it

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

Mastroberardino
1878



Quel posto di dirigente al Mipaaf va a concorso

Addio Aulitto. Ma chi verrà al suo posto?

Cambio della guardia alla Direzione generale qualità del Mipaaf. Il 1° dicembre va in pensione il direttore Giuseppe Aulitto, 64 anni (una vita al Ministero, 133mila euro di stipendio lordo) e il 26 ottobre è stata trasmessa alla Funzione Pubblica la proposta di nomina. Ma qualcosa non torna: non è stato emanato l'avviso di vacanza dell'incarico e il posto di dirigente di 1° fascia avrebbe dovuto essere messo a concorso.

L'onorevole leghista beve solo passito

Fabio Rainieri, segretario della commissione Agricoltura della Camera, ex Cobas delle quote latte, è un "cattivo" bevitore. Non beve né rossi né bianchi, ma solo passiti di Pantelleria e moscati molto dolci a fine pasto con il dessert. Rainieri, produttore di Parmigiano Reggiano, famoso per essere "l'onorevole splafonato" con un debito di oltre 1,5 milioni di euro in multe non pagate, non ama neppure il prosecco.

Montepulciano made in Usa

E' una questione di omonimia. La Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau americana (TTB) ha inserito nella lista dei vini imbottigliabili in Usa il Montepulciano. Piccolo particolare: non si tratta del vino ma del vitigno che porta lo stesso nome ed è da tempo coltivato sul territorio americano. Difficile che il consumatore medio se ne accorga. Il Consorzio ha interessato il Mipaaf, ma non ha avuto risposta.

*Vinsanto è un personaggio che vive e lavora nel mondo del vino.

IL VINO. CHE CINEMA

Continua da pag. 1 >>>

chieri Paolo Boschis, presidente della Bottega – per iniziare a farlo abbiamo scelto un linguaggio di grande impatto come quello del cinema, cercando di raccontare il vino per immagini". Per l'Italia, in una delle sue prime apparizioni, ci sarà il film "Langhe Doc" di Paolo Casalis.

Si prosegue con "Archevitis" di Nereo Pederzoli e "Senza Trucco" di Giulia Graglia: quattro donne, quattro regioni, quattro stagioni (vedi l'intervista alla regista su Tre Bicchieri del 5 aprile). Ma la rassegna si caratterizza anche per la forte presenza internazionale. Per la Francia verrà presentato il film "La Clef du Terroir" di Guillaume Bodin (2011) che accende i riflettori sulla biodinamica da Rudolf Steiner alle applicazioni pratiche di oggi. Per il Brasile "Il vino immigrante" (2008) di Paula Prandini: storia di una giovane coppia che cerca di preservare il vino brasiliano dall'inevitabilità delle leggi di mercato. Per la Svizzera "Una vita per la vite" (2008): quattro viticoltori ticinesi ripresi nel corso di un anno di lavoro in vigna. Per la Nuova Zelanda "Sense of place" di Alex Porter (2010): nascita della bottiglia più famosa della famiglia Porter, "Il Bellbird Spring Home Block White 2008", in un esperimento che mischia documentario, commedia e tragedia. Infine uno sguardo al passato, con la proiezione di filmati inediti dei cinegiornali Luce. Apre la rassegna il corto "Dogliani Dolcetto e Sogni" di Francesca Ciano: un immaginario convivio dei maggiori produttori della zona che disquiscono sul loro vino. Sullo sfondo delle Langhe risuonano le parole del giornalista Giorgio Bocca che nel corto ha un piccolo cameo (tra l'altro vi partecipa anche la figlia, Nicoletta Bocca dell'azienda San Fereolo): "Colonizzare Marte o Venere è un'utopia, coltivare la terra è l'unica speranza per salvare l'umanità".

VINO&MERCATI

Il summit internazionale che si apre domani a Gorizia traccia uno scenario positivo per i vini premium. A patto di investire in promozione e non fidarsi troppo degli importatori.

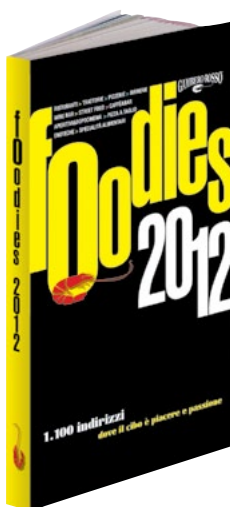
Con i bianchi d'eccellenza l'Italia non va mai in bianco

Con il 55% del totale dei consumi, rispetto al 45% di rossi e rosati, i vini bianchi rappresentano una quota importante del mercato italiano. E per quelli d'eccellenza, da Gorizia, dove domani e sabato si terrà un summit internazionale organizzato dal Consorzio Collio e Carso (60 milioni di bottiglie, 80% di bianchi e 200 milioni di fatturato), arriva questo messaggio: "L'estero è una grande opportunità, soprattutto Inghilterra, Asia e Stati Uniti" come anticipa a Tre Bicchieri il presidente Patrizia Felluga. Negli Usa, i numeri sono incoraggianti: in sei mesi le vendite sono cresciute del 19,8% e Assoenologi prevede un ulteriore +10% nel 2012. Non solo: il 46% dei giovani americani beve più vino dello scorso anno, come spiegherà al summit Paul Wagner esperto della Balzac Consulting. Ma per sfondare non basta fare solo buoni vini: "Se si vuole costruire

un brand – è il suo consiglio – non si deve aspettare che a farlo sia il distributore, ma devono essere le aziende". In sostanza, ci vuole una storia da raccontare che colpisca l'immaginazione. Suggerimento che arriva anche da Antonio Galloni (braccio destro di Robert Parker in Italia per The Wine Advocate), per il quale "bisogna puntare sulla qualità in vigneto, viaggiare e supportare l'importatore". Buone prospettive anche in Uk (5° mercato per volumi) dove i bianchi hanno il 39% delle preferenze. "Due consumatori su cinque – spiega Philip Cayman, della società Wine Intelligence – hanno bevuto italiano negli ultimi sei mesi, in particolare i giovani, che potrebbero essere il focus target dell'Italia". In Cina, i bianchi non riscuotono ancora gran successo ma "il mercato – avverte la wine economist Michèle Shah – è pronto a recepire". (g.a.)

I GEMELLI MILIARDARI INGLESI BARCLAYS SI DANNO AL VINO

Non solo giornali (editori del Telegraph, il quotidiano inglese più diffuso, del Jerusalem Post, del Chicago Sun e del settimanale The Spectator). Non solo grandi magazzini (Sears e Littlewoods) e alberghi (il Ritz di Londra). Ora i gemelli miliardari David e Frederick Barclay si danno al vino e investono 6 milioni di sterline in una vigna nella piccolissima isola di Sark, nel canale della Manica. Qui i gemelli Barclay hanno piantato 11 ha di vigneti e costruito una cantina. Prima vendemmia nel 2013. (g.a.)



LA GUIDA FOODIES 2012 DEL GAMBERO ROSSO ALLA RICERCA DEL BUON BERE E DEL BUON MANGIARE IN COMPAGNIA DEI PERSONAGGI PIÙ AMATI DAGLI ITALIANI

La prima e l'unica guida che scorra lungo la Penisola per offrire un indirizzario a prova di buongustaio. È Foodies 2012, seconda edizione della guida del Gambero Rosso realizzata in collaborazione con Negroni (storico marchio dei salumi italiani) presentata oggi alla Città del Gusto di Roma. Oltre 1.100 indirizzi e nuovi itinerari, ma nessuna classifica. Solo 53 stelle ai locali che meglio interpretano lo stile foodies. Originale anche la struttura: ogni regione è introdotta da un testimonial d'eccezione come Dario Vergassola (Liguria), Carlo Mazzacurati (Veneto), Massimo Ghini (Lazio), Luca

Madonia (Sicilia). E c'è posto anche per un "momento d'autore by Negroni": una finestra riservata a un maestro del gusto che confessa le sue passioni enogastronomiche e i suoi locali foodies. Otto i premi: per la categoria "mangiare" vanno alla trattoria Consorzio (Torino), alla pizzeria Percorsi di Gusto e al ristorante Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) e alla gastronomia Timpani & Tempura (Napoli). Per la categoria "comprare" i riconoscimenti vanno alla panetteria Vulaiga (Vercelli), all'azienda agricola Il feudo (Modena), al catering Food on the road (Roma) e alla Pasticceria Russo (Catania).



WINE TIME è il momento del gusto.



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 | **Lecce:** Schoenhuber, Via 95° Reggimento Fanteria 59 | **Lecco:** Nord Ovest, Via Ghislanzoni 6 | **Lucca:** L'incontro, Via Buia 9 - Fanucchi, Via Roma 36, Porciani | **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 - Pittori 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:** Fucci, 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, Mercenese | **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 20 | **Vercelli:** Novalberghiera, Str. Reg. 11 Padana Superiore Km 81,50, Borgovercelli | **Verona:** Fazzini, C.so S. Anastasia 4 | **Vicenza:** Pasquetti, C.so Mazzini 16

Gambero, maestro di enogiornalismo

di Gigi Padovani *

Che anno quel 1986... la nube di Chernobyl, lo scandalo del vino al metanolo e per la prima volta un ristorante italiano, Gualtiero Marchesi, con tre stelle Michelin. Ogni mese con il Manifesto si poteva trovare un inserto che noi appassionati di cibo e di vino aspettavamo con curiosità. Si chiamava Gambero Rosso, come l'Osteria di Pinocchio: in quelle otto pagine si mescolava la critica militante di Arci Gola con qualche recensione chic destinata a "golosi e curiosi". Ci scriveva anche un certo Carlo Petrini, da Bra, che così presentava la sua associazione appena nata: un movimento teso alla "salvaguardia dell'ambiente e per la difesa dei consumatori, il tutto condito con la giusta dose di convivialità, di ben vivere, di godimento e di piacere che l'argomento richiede".

Ero giovanissimo redattore de La Stampa, e ogni tanto scrivevo di vino sulla pagina agricoltura, grazie all'esperienza maturata per qualche anno dirigendo Barolo & Co, una

delle prime riviste di settore. C'era una gran voglia di sapere, di imparare, di discutere di gastronomia in modo nuovo: La Gola usciva dal 1982 e ci aveva insegnato la "cultura materiale" attraverso i dotti articoli di Alberto Capatti, Umberto Eco, Antonio Porta e Paolo Volponi. Ma era una rivista d'élite. Quelle pagine del Gambero Rosso erano più ruspanti, si parlava della mia Langa e di Toscana, di vini e di mense aziendali, di ristoranti (c'era pure la firma di Edoardo Raspelli) e di libri. Poi tre anni dopo arrivò la rivista patinata, e ci sembrò di sognare. Ma quanta nostalgia, ai primi tempi, per il lenzuolone. E anche oggi, bersagliati da una tempesta mediatica di blog, newsletter, comunicati stampa, video, siti, riviste e guide, si finisce per rimpiangere quegli articoli...

* *Giornalista*

Il Gambero che ha fatto la rivoluzione

di Barbara Palombelli *

Sembra ieri. Non davamo importanza al pane e al vino, a quello che si metteva in tavola o si mangiava al ristorante. Capolavori del gusto e dell'aroma riposavano nelle dispense e nelle cantine di pochissimi fortunati: ci voleva una rivoluzione per portarli alle masse! E a preparare e dare il via a quella rivoluzione furono le prime pagine del Gambero Rosso sul Manifesto, quotidiano comunista e assieme molto elitario.

Le strappavi, quelle pagine, andavi a cercare conferme e verifiche in giro per enoteche vicine al fallimento e salumerie che temevano la marea travolgente dei centri commerciali. Da allora ad oggi, l'educazione nazionale e la distribuzione delle informazioni hanno viaggiato sulle tv satellitari, lungo i siti e le mail, nei libri e nelle guide.



Alla radio, nel 2000, ho navigato anche io con "Apparecchiando" (Radio 2) nei paradisi dell'enogastronomia: cento puntate indimenticabili. Il cibo ci ha tenuti uniti più della politica, degli inni, delle ideologie del secolo passato. Ci ha fatto riscoprire quanto siamo bravi. A coltivare, a cucinare, ad accogliere. Migliaia di industrie – piccole e grandi – hanno riconquistato l'orgoglio delle tradizioni. Le osterie e le frascette di una volta hanno rialzato la testa, cuochi e chef italiani hanno girato e girano il mondo. Il sogno della rivoluzione compie ora 25 anni. C'è tanto da festeggiare, c'è ancora tanto da fare. Auguri al Gambero, alle sue scuole, alle sue donne e ai suoi uomini. Di oggi e di ieri!

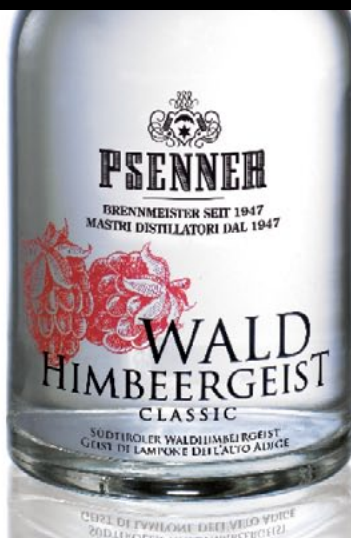
* *Giornalista*

**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





PROVINCIA
DI ROMA

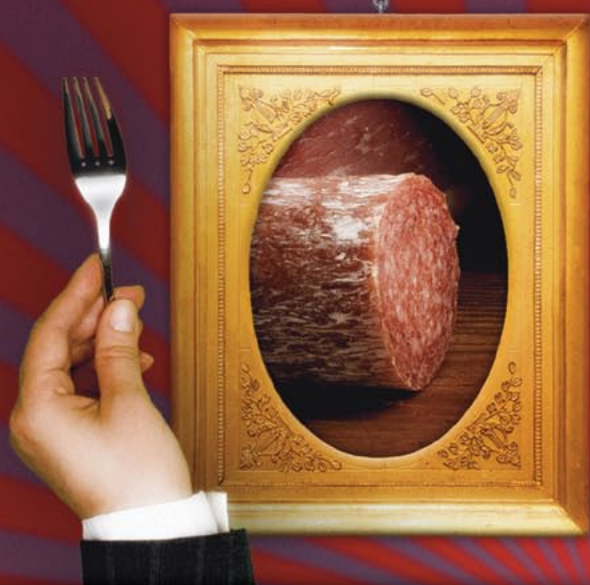
Roma
& più
romae piu.it
la PROVINCIA
delle MERAVIGLIE

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