



Dalla Vite
alla Vite.

Guala Closures Group

Anno 2 n.187 martedì 15/11/2011 Luna piena

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



ESCLUSIVO COMITATO VINI I produttori vogliono tener fuori dal Consorzio il Comune di Asti. Dove Zonin ha una tenuta coltivata a Moscato. Ma è proprio questo il nodo che porterà ai ricorsi al Tar e alla Corte europea.

GROVIGLIO ASTI



IL CONSORZIO

L'INDUSTRIALE

IL COMUNE



Ricagno



Zonin



Galvagno

di Gianluca Atzeni

Comunque vada, sarà un ricorso. La partita finale si gioca oggi al Comitato Vini, ma la vicenda della Docg Asti ha subito in questi giorni un'evoluzione tale da non lasciare alternativa alle vie legali, visto l'esito dell'assemblea pubblica di venerdì a Canelli e la decisione del Comitato vitivinicolo del Piemonte. Il territorio aveva un mese di tempo, concesso dal Comitato vini del Mipaaf lo scorso 6 ottobre, per dare il suo parere sull'ingresso nel perimetro della denominazione del Comune di Asti e quindi dei 22
Segue a pag. 2 >>>

laGIORNATA



Un Barolo tra i top ten

a pag. **2**

• Wine Spectator annuncia la sua lista. E all'8° posto....

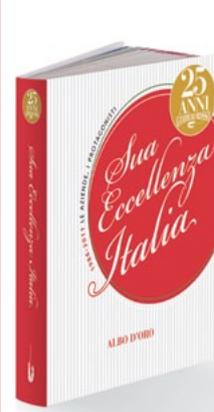
Vino & Finanza



• La rubrica del wine economist Narduzzi.

a pag. **2**

25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI



Auguri Gambero Rosso! Dal brand designer e dal Tg1

a pag. **3**

Bianco & Rosso

Da oggi, sul sito del Gambero Rosso, andando sul canale "wine" i lettori professionali di Tre Bicchieri troveranno il testo integrale di un ponderoso documento dell'Oiv, l'Onu del settore vitivinicolo che sta a Parigi ed è guidato da un italiano, Federico Castellucci. Il documento è riassunto in un articolo a pag 2, ma consigliamo agli addetti ai lavori - dagli agricoltori che stanno in vigna ai responsabili commerciali che vanno in giro per il mondo a vendere il vino italiano - la lettura del "full text" perchè l'argomento è di quelli che faranno sempre di più la differenza tra aziende del mondo del vino e che, sui giornali, si sintetizza con l'espressione "viticoltura sostenibile". Vale a dire, fare il vino rispettando l'ambiente, riducendo le emissioni di anidride carbonica e l'utilizzo di sostanze chimiche.

La viticoltura sostenibile non è più una moda e un modo di "fare i verdi" in campagna, il vezzo di agricoltori naif o di industriali che giocano alla green economy, ma l'unico futuro possibile della coltivazione della vite e della wine industry nel mondo. L'Oiv lo dice chiaramente nell'introduzione del suo documento che comincia a dettare le regole (e le tecniche) di una viticoltura Co2 free. E' il momento giusto perchè ormai tutti sanno che la produzione di vino è un'attività agro-industriale che inquina non meno di altri processi. Perciò si deve cominciare a ridurre le emissioni. Con procedure e regole condivise a livello internazionale. Perchè la compatibilità ambientale deve essere un plus del vino del futuro, non un vincolo alla competitività dei vari vigneti nazionali.

Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it

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

Mastroberardino
1878



E' la stagione della slow finance. Investite nel vino

Nell'ultimo decennio, dopo lo scoppio della bolla Internet, investire in azioni si è fatto meno facile. Nel '900 il capitale di rischio, come misurato da Elroy Dimson, Paul Marsh e Mike Staunton in "The Millennium Book. A Century of Investments Returns", ha performato meglio degli investimenti alternativi. Tra il 1900 ed il 2000, ad esempio, nel Regno Unito le azioni hanno offerto un rendimento reale annuo del 5,9% contro l'1,3% delle obbligazioni. Ora il contesto è cambiato perché il capitalismo è diverso, globale, e più competitivo. Meglio, allora, puntare su azioni con potenzialità di guadagno in conto capitale e con buoni dividendi futuri. I titoli da preferire dovrebbero essere quelli

con potenzialità nel lungo termine: soprattutto sarebbe bene investire nelle società locali e di dimensioni ridotte più capaci di sfruttare le potenzialità di crescita del territorio dove operano. Una sorta di "slow finance" sulla falsariga dello "slow food" che valorizza i prodotti enogastronomici del territorio. Le azioni del vino hanno queste caratteristiche e sono a pieno titolo dei value stock: asset con una solida capacità di remunerazione del capitale nel tempo anche se meno capaci di crescere nel breve. Per gli investitori alla ricerca di performance superiori alla media l'investimento nel vino è ora più consigliato che non nel secolo scorso.

* Edoardo Narduzzi, wine economist e presidente della società di consulenza Synchronya



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

GROVIGLIO ASTI

Continua da pag. 1 >>>
ettari del gruppo Zonin (Castello del Poggio) nei 10mila totali coltivati a moscato. Da Canelli la risposta è arrivata all'unisono: "Asti deve restare fuori dal disciplinare". Inutili i ripetuti appelli al dialogo lanciati dal sindaco di Asti, Giorgio Galvagno, e dal presidente del Consorzio, Paolo Ricagno. A sottolineare questa volontà di non derogare ai nuovi ingressi, avallata dalle organizzazioni degli agricoltori, è stato l'assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Sacchetto: "Abbiamo ascoltato i produttori e confermato le posizioni espresse a Canelli - ha detto a Tre Bicchieri - personalmente, ho sempre sostenuto questa posizione. Restiamo in attesa delle indicazioni del Comitato Vini di oggi e, nel caso, anche di Bruxelles". Ecco perché qualunque decisione del Comitato

vini potrebbe scatenare una serie di ricorsi. Da via XX settembre si attende la conferma del no all'ingresso di Asti. Il Comitato, infatti, tende a rispettare il parere dei territori e, per cambiare decisione, occorrerebbe, tra l'altro, una maggioranza di tre quarti su 39 votanti. "Ma se il Mipaaf dovesse ribaltare la volontà dei produttori - avverte senza mezzi termini il presidente di Assomoscato, Giovanni Satragno - è già pronto il ricorso al Tar. Non è giusto che qualcuno possa entrare gratuitamente in una denominazione dove



"O entra Asti o salta la Do" Così Zonin a Tre Bicchieri.

imporre l'inserimento di Asti come 53° comune della denominazione, per evitare il paradosso di una Docg (da quasi cento

milioni di bottiglie, tra moscato e spumante) non legata al comune capoluogo. Ma nulla è scontato. Il gruppo Zonin potrebbe ricorrere sia al Tar regionale sia alla Corte Europea. "E' probabile che lo faccia", dice il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco, che sottolinea come gli ettari di Zonin rappresentino "appena l'1% della produzione", e ricordando che "il Consorzio aveva già deciso ad aprile 2010 per l'allargamento per consentire alla Docg di avere maggiore protezione sul mercato". "Ma stiamo entrando in un terreno del tutto nuovo - spiega a Tre Bicchieri una fonte del Mipaaf - in cui sarà molto complesso spiegare in che modo una denominazione storica del calibro di Asti (n.d.r: il Consorzio ha quasi 80 anni) sia legata al suo territorio".

VINO&AMBIENTE ULTIME DA PARIGI

Ha preparato un primo documento che ora viene sottoposto alla filiera dei Paesi aderenti. Presto una direttiva verde vincolante.

La guerra dell'Oiv alla Co2

NIENTE CARTA, IL VINO AMA IL VETRO. PAROLA DI ASSO VETRO
Altro che bottiglie di carta. Agli italiani il vino piace (e continuerà a piacere) nelle classiche bottiglie di vetro. Con una percentuale difficilmente scalfibile: nove consumatori su dieci. Ancora: il vino in bottiglia di vetro, che rappresenta il 73% della produzione italiana. Questi dati sono stati diffusi da Assovetro, l'Associazione nazionale degli industriali del vetro. Il "matrimonio indissolubile" tra vino e vetro è confermato anche dai dati dell'export relativi: 1,6 miliardi di bottiglie esportate, con un aumento della produzione delle bottiglie del 5,3%.

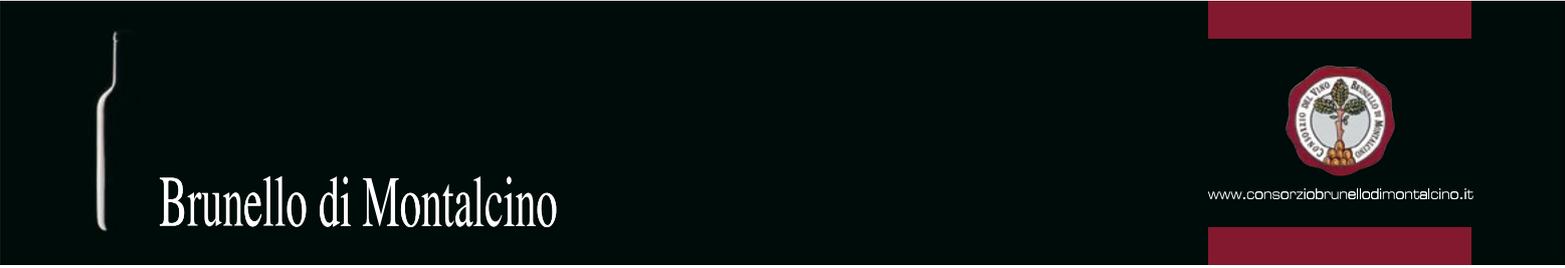
E' il primo protocollo sul calcolo dei gas serra nel settore vitivinicolo. L'equivalente del GHGAP (Green House Gas Accounting Protocol - Protocollo di calcolo dei gas serra) adattato dall'Oiv (l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino) al sistema delle aziende vitivinicole per spiegare come misurare le emissioni e come individuarle. Si tratta di una risoluzione tecnica che al momento viene solo proposta alla filiera del vino dei Paesi aderenti all'Oiv. Ecco qualche esempio dal protocollo sulle emissioni dirette legate alle attività dell'impresa: uso dei carburanti nei trattori o nei carrelli elevatori; ricariche di gas per i sistemi di raffreddamento; smaltimento dei rifiuti tramite incenerimento; CO2 usata per il processo di vinificazione; emissioni di ossido di azoto. Al prodotto, invece, sono legate tutte le emissioni del suo ciclo di vita:

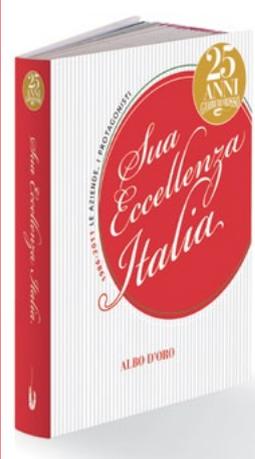
produzione, lavorazione e commercializzazione del vino. A queste "fonti" di Co2 vanno aggiunte anche le attività di trasporto del prodotto stesso, il trasporto dei rifiuti e perfino le relazioni business-to-business che riguardano gli spostamenti dei produttori nei viaggi di affari. Le emissioni dovrebbero essere controbilanciate dalle compensazioni, investimenti o progetti, che abbattano le emissioni di gas serra. Il protocollo ne indica alcuni: utilizzo di botti di rovere, del tappo di sughero, il sequestro delle emissioni durante la fermentazione e anche il sequestro del carbonio all'interno di strutture semipermanenti dei vigneti, come radici e strutture lignee. Nello stesso documento l'Oiv precisa che la pratica non è chiusa: il protocollo, è piuttosto, un invito affinché la filiera internazionale del vino dia la propria valutazione.

Il testo integrale sul sito del Gambero Rosso nella sezione Wine (l.sa.)

UN BAROLO TRA I TOP TEN DI WINE SPECTATOR

E' il Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 di Domenico Clerico (foto) l'unico vino italiano che entra nella Top Ten 2011 di Wine Spectator, che ha svelato le ultime cinque posizioni. Il Barolo si classifica all'8° posto, proprio come il Flaccianello della Pieve 2007 di Fontodi aveva fatto nella scorsa edizione, con un punteggio di 96/100. Domenico Clerico - 21 ha vitati, 110mila bottiglie - è una delle firme più note del panorama langarolo. Le prime cinque posizioni della Top Ten saranno pubblicate domani.



**COMPRA ON LINE
IL LIBRO
DEI 25 ANNI
DEL GAMBERO
ROSSO.**

**BASTA CLICCARE
SU QUESTO SPAZIO.**



Regala
l'incanto
dei sensi,
regala
Roner.

RONER

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargonni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it

SUA ECCELLENZA ITALIA Il brand designer che ha creato il logo della Rai (la farfalla) e della Cgil (il quadrato rosso) e la conduttrice di "Terra e sapori" del Tg1 raccontano come il Gambero faccia vera cultura del cibo.

Il Gambero, brand del Buon Paese

di Antonio Romano *

Ho gustato le pesche e le albicocche molto di più di quanto le gustassi prima, da quando ho saputo che si cominciò a coltivarle in Cina agli inizi della dinastia Han; e che i cinesi presi in ostaggio dal grande re Kaniska le introdussero in India, da dove si diffusero in Persia giungendo all'impero romano nel primo secolo della nostra era. Tutto ciò mi rese questi frutti più dolci". Questo pensiero di Bertrand Russell riassume bene la visione del Gambero Rosso. In venticinque anni, la rivista è diventata un vero e proprio "sistema" del gusto e ha spostato il punto di vista degli italiani rispetto alle nostre eccellenze alimentari, presenti da sempre ma conosciute da pochi, sia tra chi le produceva, sia tra chi ne fruiiva. È sufficiente considerare ora la quantità di marchi DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT ecc. per capire quanta strada sia stata fatta. Tanti brand sono ormai affermati e familiari anche al grande pubblico ma, accanto a questi, occorre contarne molti di più che, nonostante l'indubbia qualità, stentano a trovare il giusto riconoscimento. È l'effetto di una varietà straordinaria che deve fare i conti con la limitata dimensione delle imprese produttrici e dei relativi investimenti. In un quadro come questo, c'è un fatto nuovo: alcuni attori stanno pensando di fare rete e di dotarsi di un'identità in cui la geografia sposti la storia e, nell'unicum costituito dai singoli territori (veri e propri



marchi ombrello), confluiscono accoglienza alberghiera, ristorazione, entertainment, cultura, artigianato, turismo ed enogastronomia. La dimensione settoriale e quella della tipicità sono in grado di valorizzare la massa critica complessiva, restituendo visibilità, riconoscibilità e quindi riconoscimento. I nuovi pubblici sono affamati anche di storia e tradizioni: un'informazione "profilata" in maniera intelligente diventa promozione per il territorio/brand, che è sempre parte di un marchio tanto straordinario quanto poco considerato proprio da noi italiani, l'Italia.

* Inarea

Buona tv? Mi ha ispirata il Gambero

di Anna Scafuri *

Un modello da imitare, una fonte di ispirazione e un formidabile gruppo di lavoro di colleghi appassionati e competenti. Questo è quello che ho pensato del Gambero Rosso quando agli inizi degli anni '90 ho cominciato ad occuparmi di agricoltura e alimentazione per il Tg1 Economia. Confesso di aver perso gli anni pionieristici, quando il Gambero Rosso era solo un inserto del Manifesto, ma da quel periodo in poi non ho mai smesso di seguirlo con attenzione e curiosità. Al Tg1 non c'era nessuno che si occupasse specificamente di agricoltura e io iniziai tra mille difficoltà. Il mio sogno era diventare sempre più specializzata nell'alimentazione, argomento di grande importanza ma molto trascurato dall'informazione generalista televisiva. E, quindi, il Gambero Rosso era per me il modello da seguire per portare in tv argomenti legati al buon cibo e al buon vino di cui il nostro paese trabocca. Volevo, insomma, diventare

una giornalista impegnata a tempo pieno nell'informazione alimentare, ma per lunghi anni ho dovuto far convivere questa passione con le altre incombenze del lavoro redazionale. Ogni volta che sono venuta alla Città del gusto a Roma ne sono uscita arricchita e colpita dalla grande serietà con cui i colleghi del Gambero organizzavano gli eventi più svariati e anche dal modo in cui puntavano le loro telecamere sui piatti, sui cuochi e sulle loro ricette, sui racconti così dettagliati di luoghi, cibi, vini. Per la prima volta la gastronomia di qualità, tutta la cultura gastronomica del nostro paese avevano un luogo dedicato, con strutture adatte ad agevolare il racconto e la comprensione, la messa in valore di questo immenso patrimonio. E al Gambero Rosso mi sono sicuramente ispirata nel varare nel 2004, la prima rubrica enogastronomica del Tg1, "Terra e Sapori", perché volevo imprimere al mio lavoro proprio quel rigore, quella serietà, quell'impegno totale.

* TG1 Rai




RONER

In Alto Adige vivono tradizioni antiche... come quella di catturare profumi e sapori eleganti e raffinati

roner.com



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