



**Dalla Vite
alla Vite.**

Guala Closures Group

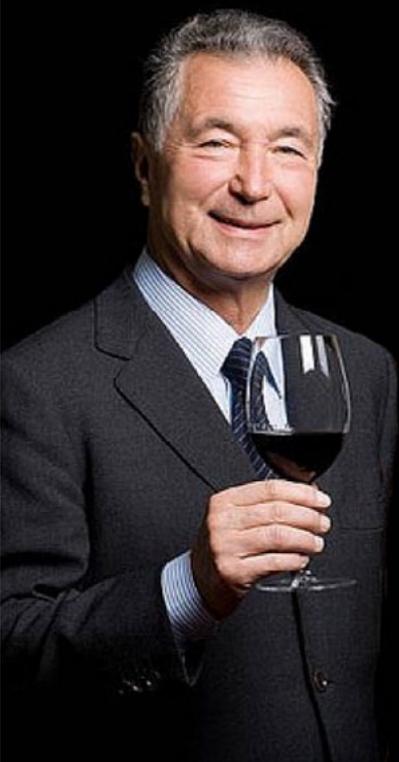
Anno 2 n.188 mercoledì 16/11/2011 Luna piena

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



ESCLUSIVO Il Comune di Asti fuori dalla Denominazione. Vincono i "No Tav" del Moscato



L'IRA DI ZONIN



**Battuto per un voto
al Comitato vini. Oggi è
a Roma per preparare
il ricorso al Tar. L'Europa
cancellerà la Do Asti?**

Bianco & Rosso

Complimenti da tutte le organizzazioni agricole e da tutta la filiera del vino. Da Confraghi all'Uiv. Meritatissimi e carichi di speranze. Perché, come aveva dichiarato qualche giorno fa a Tre Bicchieri l'ex ministro Paolo De Castro (oggi presidente della commissione agricoltura di Strasburgo), al Mipaaf si avvertiva fortissimo e da tempo il bisogno di una guida tecnica, competente, seria.



Il neoministro Mario Catania risponde a tutte queste caratteristiche. Romano, 60 anni, laurea in legge - 110 e lode - alla Sapienza, una vita al ministero di via XX settembre (vi è entrato per concorso nel 1978), Mario Catania è oggi il responsabile del Dipartimento politiche comunitarie e internazionali. E' quindi l'uomo che tratta i contenuti della Politica Agricola Comunitaria.

E trattare la Pac vuol dire avere in mano il futuro dell'agricoltura italiana (e del vino italiano perché alla riforma della Pac, come si sa, seguirà la riforma dell'Ocm Vino). Mario Catania, da questo punto di vista, è una garanzia. "Sa di che cosa parla"

per dirla con Paolo De Castro. Un tecnico vero, un manager pubblico di

grande competenza che, come si legge nel sito del Mipaaf, riceve un compenso annuo di 133mila euro. Una frazione rispetto alle consulenze milionarie di tanti "incompetenti" di cui sono pieni uffici pubblici e segreterie particolari. Insomma, un funzionario "all'antica", riservato, quasi timido (di lui si sa solo che apprezza il Brunello di Montalcino). A lui gli auguri anche di Tre Bicchieri.

laGIORNATA

di Gianluca Atzeni

Bottura a Tre Stelle

a pag. 2

Primo posto nella Michelin 2012 presentata oggi a Milano.

Vino & Scienza

a pag. 2

La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza.

Gianni Zonin, stamattina, era a Roma. Con tutta probabilità sta consultando i suoi legali per preparare il ricorso, o meglio i ricorsi (al Tar e all'Ue), contro la decisione del Comitato vini che ieri ha decretato l'esclusione del Comune di Asti dalla Docg e, quindi, dei circa 21 ettari di moscato della sua tenuta di Castello del Poggio (circa 200mila bottiglie, meno dell'1% di tutto il Moscato prodotto). Per un solo voto, il Comitato non ha accettato il ricorso presentato da Zonin con cui chiedeva di rientrare nella denominazione. Sono stati 22 i voti a favore del sì

Segue a pag. 2 >>>

25 ANNI/IL CELEBRITY BOOK SU TRE BICCHIERI

Tripli auguri al Gambero. La Stampa L'Espresso Sotheby's

a pag. 3

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

Creare nuovi vitigni perchè gli autoctoni sono un'illusione

Finita l'epoca dei vitigni internazionali, coltivati ormai ovunque, i cui vini sono destinati alla fascia bassa del mercato e finita l'epoca della confusione generata da una pleora di denominazioni senza tradizioni né meriti qualitativi, ora ci si interroga sul futuro della viticoltura. La querelle, ancora irrisolta sulla primazia del vitigno rispetto al terroir e viceversa e l'ostacolo dell'opinione pubblica nei confronti della genetica, si badi bene di quella convenzionale non OGM, dove prevalgono le opinioni di natura etica su quelle di sostanza; la querelle ha portato in auge la moda dei vitigni autoctoni, un fenomeno mediatico per la gran parte di essi, che danno origine a vini inadatti alle esigenze del consumatore moderno. Cosa fare

allora in un periodo di grandi cambiamenti sul piano dei consumi, degli stili di vita e non ultimo, del clima? In altri tempi il paradigma interpretativo era l'innovazione genetica, rappresentata dalla circolazione varietale e dalla selezione degli incroci intenzionali e spontanei. Così sono nati lo Chardonnay, il Cabernet sauvignon, il Sauvignon, lo Syrah e tanti altri. Il tema della creazione di nuovi vitigni è di grande attualità da un lato per le possibilità offerte dal sequenziamento del DNA della vite, dall'altro dalla richiesta che giunge dal mercato di vini prodotti con un minore impiego della chimica, ottenuti da vitigni resistenti alle malattie. Il sogno della vite ideale dei genetisti della fine dell'800 sembra realizzarsi.

Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura all'Università Statale di Milano.



L'IRA DI ZONIN

Continua da pag. 1 >>>

su un quorum di 24, una scheda nulla, otto contrari e sette assenze, alcune "diplomatiche". Insomma il round finale lo hanno vinto, almeno per ora, gli irriducibili rappresentati da Assomoscato e dalle organizzazioni agricole, in primis Coldiretti, che da quattro anni (dopo la richiesta avanzata dal Comune e poi approvata dal Consorzio) si oppongono ostinatamente a quello che definiscono un regalo a Zonin che, con l'ingresso di Asti - dicono - potrebbe acquisire diritti di impianto "senza pagare un euro". In verità, un tentativo di mediazione ci fu. Alcuni anni fa, si tentò la strada dell'appeasement proponendo a Zonin di erogare al Consorzio presieduto da Paolo Ricagno una somma pari al fatturato del suo Moscato (più di un milione di euro, appena l'1% del suo giro d'affari complessivo). Somma utilizzare per la promozione del moscato in cambio del via libera. Ipotesi bocciata, come quella rilanciata venerdì scorso a Canelli, che prevedeva il blocco delle iscrizioni dei vigneti a fronte di un graduale, ma condiviso, inserimento delle vigne di Castello del Poggio. In mezzo, il no del Tar al decreto dell'ex ministro Paolo De Castro che nel 2006 inserì d'ufficio Asti nella Docg. "Tutto il Piemonte sta perdendo tempo", dice a Tre Bicchieri il presidente Ricagno, che aggiunge: "Visto l'esito del voto di ieri, chi è contrario dovrà prendere atto che il 'grande avversario' Zonin potrà vincere in sede legale sia in Italia sia in Europa". E proprio il Tar e la Commissione e Corte Ue potrebbero ribaltare gli scenari. Bruxelles, in particolare, potrebbe prospettare, senza Asti, una cancellazione della Docg dall'elenco delle Do. "Sembra di assistere a una riunione condominiale", commenta sconsolato il sindaco di Asti, Giorgio Galvagno, che chiarisce: "E' una storia fatta di pregiudizi, egoismi e paura del cambiamento. Ma cercherò di riportare il dialogo".

VINO CIBO E GUIDE

Il mitico libretto rosso della gastronomia internazionale, presentato oggi a Milano, riserva tante sorprese. A cominciare dalle Tre Stelle al ristorante di Massimo Bottura.

L'Italia accende 38 stelle nel firmamento Michelin

Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana di Modena conquista per la prima volta Tre stelle della 57° edizione della Guida Michelin Italia. "Questa è la prova che, credendo in un sogno, si può realizzare questo sogno!", ha commentato a caldo lo chef. Ma anche gli altri risultati della rossa francese, resi noti stamattina nel corso della classica conferenza stampa milanese, rivelano interessanti novità: 38 i nuovi stellati, 7 Tre stelle (lo scorso anno erano sei), 38 due stelle e 25 con una stella. Insieme alla new entry Bottura rimangono sul po-

dio Al Sorriso di Soriso con lo chef Luisa Marelli, Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo) della Famiglia Cerea, Dal Pescatore di Canneto Sull'Oglio (Mantova) con lo chef Nadia Santini, La Calandrea di Rubano (Padova) con lo chef Massimiliano Alajmo, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze con il trio Annie Feolde, Italo Bassi e Riccardo Monco, e La Pergola di Roma con lo chef Heinz Beck. Cresce anche la categoria due stelle, da 37 a 38 con quattro new entry (Principe Cerami di Taormina, L'Olivo di Capri, Quattro Passi di Massalumbrese

e Oliver Glowing di Roma) e due ristoranti che perdono il riconoscimento (La Frasca di Milano Marittima e Met di Venezia). Per la categoria "Promesse 2013" da due stelle si classifica l'Antica Osteria Cera di Campagna Lupia (Venezia). Ancora una volta la regione più stellata si conferma la Lombardia con 56 ristoranti premiati, seguita da Piemonte (38) e ad ex equo Campania ed Emilia Romagna (28). A completare la classifica, accanto ai 2.729 ristoranti recensiti, vi sono anche 3.384 alberghi e 380 agriturismi.



WINE SPECTATOR AL N.4 UN VINO ITALIANO (DI PROPRIETA' TEDESCA)

L'Italia ha già due vini nella top ten di Wine Spectator (lo scorso anno era uno solo). Dopo il Barolo di Domenico Clerico al posto n.8, oggi viene svelato il nome di un altro italiano: il Brunello di Montalcino Campogiovanni 2006 che con 96 punti conquista il quarto posto in classifica. Un rosso creato dall'enologo Leonardo Bencivelli (foto a destra) che segue la tenuta Campogiovanni di Montalcino (50 ettari, 63mila bottiglie) acquistata anni fa dall'azienda San Felice di Castelnuovo Berardenga e di proprietà del gruppo assicurativo tedesco Allianz. Domani verrà svelata la prima posizione, il vino dell'anno 2011.



PROSECCO DIRITTI D'IMPIANTO SOLO PER RIFARE LA DOCG

Con i diritti di reimpianto acquisiti e autorizzati per la produzione di Prosecco Superiore DOCG "Conegliano Valdobbiadene" e "Asolo" possono essere impiantate viti di Glera solo all'interno delle rispettive aree di produzione. Questi diritti, insomma, non possono essere utilizzati al di fuori delle zone DOCG per ottenere Prosecco DOC. E' quanto prevede una deliberazione approvata ieri dalla Giunta regionale del Veneto, "Abbiamo adottato il provvedimento - ha spiegato l'assessore regionale all'agricoltura Manzato - su indicazione della filiera per evitare squilibri di mercato".





GAMBERO ROSSO

tre bicchieri WORLD TOUR 2011 / 2012

CALENDARIO 2011

CALENDARIO 2012

GIUGNO luglio agosto settembre ottobre **NOVEMBRE** dicembre gennaio **FEBBRAIO** **MARZO** aprile maggio GIUGNO

8 giugno
MONTREAL

2 novembre
HONG KONG

7 novembre
SHANGHAI

3 marzo
DÜSSELDORF

6 giugno
MONTREAL

15 febbraio
SAN FRANCISCO

17 febbraio
NEW YORK

21 febbraio
CHICAGO

OFFICIAL LOGISTIC PARTNER





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 Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it

SUA ECCELLENZA ITALIA L'editorialista della Stampa. Il direttore delle Guide dell'Espresso. La responsabile della sezione wine di Sotheby's. Che cosa hanno in comune? L'amore per le buone cose e per il Gambero.

Il Gambero, come il mito Cantarelli

di Marcello Sorgi *

Nell'anniversario del Gambero rosso è d'obbligo levare un pensiero a Cantarelli, la mitica whiskiteca (ma lui, Giuseppe Cantarelli non la chiamava così) che a cavallo tra i Settanta e gli Ottanta rappresentava un punto d'arrivo, e insieme un luogo esclusivo, per quella specie di club di ottimati che erano gli amanti del buon cibo e del buon bere. Parlo, ovviamente, non dei ricchi di allora, un giro per forza di cose ristretto, ma di quel circolo di appassionati che si scambiavano in modo un po' carbonaro le informazioni, e anche delle simil-fedi di garanzia, indispensabili per essere accolti nei rarissimi, in quegli anni, templi della gastronomia. Cantarelli era uno di questi. Affondato nella morbida campagna padana, tra Parma e Busseto, l'ideale era arrivarci dopo una serata di lirica, magari al Teatro Regio, uno dei pochi teatri con palchi dotati di

mensole per affettare il salame, ed entrare nel locale ancora infreddoliti ed eccitati dalle note di Giuseppe Verdi. L'atmosfera era assolutamente iniziatica, anche se introdotti da una buona presentazione era necessario superare l'ultimo esame. In un locale rimasto alle origini, con le bottiglie allineate sugli scaffali, il pavimento di legno e l'aroma secco dei distillati che riscaldava l'aria impregnata di nebbia e di brina argentata, si scambiavano quattro chiacchiere con il titolare, per conoscersi o forse per riconoscersi. Il suo sorriso e l'apertura della piccola porta che collegava la bottigliera al ristorante introducevano in un piccolo prezioso paradiso.

* **editorialista de La Stampa**

Che bella gara Espresso Gambero

di Enzo Vizzari *

Abbiamo camminato insieme, siamo cresciuti insieme, viviamo lo stesso mondo e progettiamo, ciascuno a suo modo, un futuro che ci vedrà ancora attori sulla stessa scena. Da dieci anni "direttore" de Le Guide de L'Espresso (con 28 anni di militanza guidistica su 34 edizioni dei Ristoranti), non ho - sinceramente - mai visto nel Gambero Rosso un avversario e neppure un competitore. Come spesso mi capita di dire a ristoratori che sento invidiosi di colleghi a loro contigui, sono convinto che la qualità sia "contagiosa": quanti più soggetti battono, nel loro mestiere, la via della qualità, tanto maggiore diventa il numero di chi la qualità e la professionalità sa riconoscere e apprezzare, e il "mercato" cresce. Dalle pagine del Manifesto ai primi numeri della rivista, alla Guida Vini e, la ricordo bene a fine 1990, alla prima edizione della Guida dei Ristoranti firmata Francesco Arrigoni,

Stefano Bonilli e Daniele Cernilli, ho sempre tratto beneficio, idee e stimoli dalla presenza di chi come me, come noi, lavorava e lavora per promuovere la cultura del buon cibo, del buon vino, del bien vivre. Si è fatto molto cammino parallelo; fu addirittura percorsa una velleitaria ipotesi di fusione, naufragata nel momento in cui si iniziò a trasferire il progetto dalla teoria alla pratica; il Gambero Rosso ha esteso il suo raggio d'attività al di là dell'editoria, noi siamo rimasti editori-giornalisti e basta; sono cambiati gli uomini, i direttori, i collaboratori, sono comparsi nuovi soggetti e nuovi modi di comunicare ma credo davvero che la comunità degli amanti del buono e del bello non potrebbe fare a meno di ciò che la variegata tribù del Gambero Rosso produce: lo scrivo senza cedere di un millimetro alla retorica che la "celebrazione" potrebbe suggerire.

* **direttore delle Guide de L'Espresso**

Il viaggio in Italia inizia col Gambero

di Serena Sutcliffe *

Auguri Gambero Rosso! Ma che cosa vuol dire? In poche parole, significa qualità e integrità. L'immensa passione e il duro lavoro che fa la squadra di competentissimi appassionati di vino e di gastronomia

che sono dietro questa griffe ispira davvero fiducia. Prima del Gambero Rosso, sinceramente, la scena italiana era un po' confusa. Una volta uscita la Guida dei Vini potevi essere sicuro che quando loro dicevano che un vino era buono, lo era davvero, e allo stesso modo se la ri-

vista o la Guida esprimeva un giudizio positivo su un ristorante potevi essere sicuro che avresti fatto una cena memorabile. Ha fatto impegnare più a fondo enologi e cuochi. E ci ha fatto acquistare piena fiducia nei grandi vini e nella squisita cucina italiana, deci-

frando le diversità regionali e rispettando tutti i diversi stili di vino e di prodotti che ci offre questo grande mosaico di climi e territori. E non azzardatevi a fare un viaggio in Italia senza Gambero Rosso!

* **responsabile wine Sotheby's**




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