

CAMPARI € 5,07 -11,84%	DIAGEO £ 1316,00 -0,90%	PERNOD-RICARD € 66,08 -6,22%	CONSTELLATION \$ 19,35 -5,47%	LANSON-BCC € 48,11 -0,60%
V. POMMERY € 28,60 -0,69%	L.PERRIER € 66,72 -3,29%	BROWN-FORMAN \$ 75,01 -1,55%	BEAM INC. \$ 49,72 -1,80%	CONCHA Y TORO \$ 39,10 -2,25%
FTSE MIB -3,46	Euro Stoxx 50 -3,79	MSCI WORLD -3,98	GL Beverages -2,04	

a cura di BNL-BNP PARIBAS PRIVATE BANKING

vinid'Italia 2012

Da 25 anni vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 2 n.191 lunedì 21/11/2011. ultimo quarto

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Bianco & Verde

Oggi il nostro tradizionale Bianco e Rosso diventa Bianco e Verde, perché parliamo di olio. E' infatti in pieno svolgimento l'attività dei degustatori (coordinati da Stefano Polacchi) per realizzare la Guida Oli d'Italia 2011/2012, dopo il successo della prima edizione presentata al Sol, il Salone dell'Olio di Verona ad aprile scorso, dove sarà presentata anche la prossima edizione. La guida conterrà informazioni relative alle aziende, alla loro storia, ai loro prodotti con i loro profili sensoriali, ma anche consigli per l'uso in cucina degli oli e indirizzi utili per dove dormire e mangiare nelle vicinanze dell'azienda o del frantoio. Info: redazione. olio@gamberorosso.it

Proprio stamattina (presenti, tra gli altri, il presidente di Unaprol Massimo Gargano e il direttore editoriale del Gambero Rosso, Carlo Ottaviano) la guida è stata presentata a Pescara. L'assessore regionale all'agricoltura Mauro Febbo ha definito "l'iniziativa editoriale un utile strumento di orientamento per il consumatore attraverso la conoscenza della realtà olivicola abruzzese e del legame tra l'extravergine e i diversi territori regionali". La guida parla solo dell'olio extravergine italiano che passa gli esami dei vari disciplinari di qualità. Ecco perché la Guida del Gambero è uno strumento prezioso per i consumatori.

Per scrivere a Tre Bicchieri quotidiano@gamberorosso.it

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

ESCLUSIVO ASSICURAZIONI AGRICOLE Il valore delle polizze per coprire i danni su 18milioni di quintali di uve sfiora il miliardo. Ma quest'anno c'è un rischio, denuncia Asnacodi.

Il vino è assicurato?

Premi per 50 mln. Contributi in pericolo

di Gianluca Atzeni

laGIORNATA

Ozono batte solfiti

a pag. 2

- Un brevetto dell'università Tuscia. Ecco Puro Vino.

La Francia fa 10 miliardi

a pag. 2

- Previsto un nuovo record per Bordeaux e cognac.

laVIGNETTA

Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli. Ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info)

Assicurare il vino italiano è un'incognita. Ogni anno, infatti, non c'è certezza sull'ammontare dei fondi statali a disposizione per coprire una percentuale dei premi. Asnacodi, l'Associazione nazionale dei consorzi di difesa, a cui fa riferimento la maggioranza degli imprenditori agricoli per la stipula dei contratti con le compagnie, ha dichiarato a Tre Bicchieri di essere molto preoccupata per l'altalenante dotazione del contributo. Nel 2011, l'ammontare dei premi pagati dalle oltre 27mila aziende vitivinicole (il 7% del totale nazionale) per difendersi da grandine, siccità, fitopatie della vite è di circa 50 milioni di euro (+10% sul 2010) per un valore della produzione di un miliardo che rappresenta il 20% del totale dell'intero comparto agricolo (cinque miliardi). In altre parole, l'Italia del vino assicura 18 milioni di quintali di uve l'anno e una superficie di 152mila ettari (il 24% del vigneto nazionale), mentre ogni anno le aziende ottengono risarcimenti sui danni effettivi in media del 60%. Il nodo, come fa notare Asnacodi, è legato all'incertezza dei contributi pubblici. Nel 2011, come annunciato dal ministro Romano, sono stati riconosciuti aiuti per 28 milioni di euro

Segue a pag. 2 >>>



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



VINO E ASSICURAZIONI

Continua da pag. 1 >>>

tramite il Programma nazionale di sostegno, destinati ai premi (con una copertura del 56% inferiore al limite dell'80% previsto dai regolamenti Ue). "Ma di fatto questo tetto dell'80% non si riesce mai a raggiungere e siamo in realtà al 70%", spiega Paola Grossi, responsabile legale di Coldiretti. "La dotazione della quota nazionale è bassa", ribadisce Antonio Dosi, presidente di Cia Emilia Romagna, che ricorda come "negli ultimi anni l'uso di risorse residue previste dall'Ocm vino ha di fatto spostato quasi totalmente sui fondi Ue la spesa contributiva a sostegno delle polizze". Su questo punto è chiaro il direttore di Asnacodi,

Giacomo Bertolini: "Anche se il sistema italiano è considerato un modello, con tariffe che grazie anche al ruolo dei consorzi di difesa si sono dimezzate (dal 9,5% del 1990 al 4,8% del 2011), esiste un serio problema di regole. Non c'è per ora un livello di certezza per gli agricoltori e non si può stanziare il 50% del fabbisogno, una ventina di milioni come quest'anno, e poi trovare le risorse mancanti all'ultimo momento, magari attingendo da altre misure. A noi questo non piace perché l'impresa agricola guarda sempre avanti". E se questo sguardo lo spostiamo ancora più avanti, al 2014, c'è un altro spauracchio. La riforma della Pac, infatti, potrebbe spostare i contributi alle assicurazioni dal primo al secondo pilastro, cioè considerarli come rientranti non nelle

misure di mercato, come oggi, ma in quelle di sostegno e, quindi, all'interno dei singoli Psr regionali. Questo impedirebbe di applicare tra regioni quella mutualità nella gestione dei fondi che finora ha garantito stabilità. "Regionalizzare gli aiuti non serve - dice Bertolini - la gestione deve restare nazionale". Uno spostamento definito pericoloso e incomprensibile anche da Cia e Coldiretti. Ecco perché Asnacodi chiede che "la battaglia la faccia il governo in sede di negoziato europeo sulla Pac". Il futuro potrebbe portare alla creazione di nuovi fondi assicurativo-finanziari contro i rischi commerciali, che proteggano non tanto la produzione di uva dagli eventi atmosferici ma il prodotto finito dalle fluttuazioni di mercato.

VINO & RICERCA UNIVERSITÀ TUSCIA *Basta trattare le uve appena raccolte con il gas a bassissima temperatura. I risultati? Un vino che batte anche i biologici.*

L'ozono meglio dei solfiti

MOSTI CONCENTRATI QUASI UN MILIONE DI EURO AL FRIULI

Agea ha sbloccato i contributi per l'impiego dei mosti concentrati in Friuli. Soddisfazione di Confcoop-Fedagri: «Fino a oggi - spiega Giorgio Giacomello, presidente di Fedagri Fvg - era stata versata solo una parte delle somme dovute, con grave danno per i soci delle cantine cooperative. La decisione del Mipaaf, che tramite Agea, ha deciso di sbloccare i pagamenti, dà ragione all'impegno di Fedagri». Sarà pari a poco meno di un milione di euro (precisamente 890.000 euro) l'ammontare dei contributi che saranno erogati in favore della viticoltura regionale. Questi importi andranno direttamente a remunerare i produttori, in un momento economicamente difficile.

Produzione senza uso di solfiti e risparmio idrico di almeno il 30%. Nasce così Purovino, nome dato al brevetto e al marchio che identifica un metodo di produzione frutto della collaborazione tra l'Università della Tuscia, la società Pc Engineering e la californiana Purefresh Inc. La chiave sta nell'uso dell'ozono per il trattamento delle uve. "Questo potente disinfettante naturale - spiega a Tre Bicchieri Fabio Mencarelli, docente di Viticoltura all'Università della Tuscia - si sostituisce all'anidride solforosa, che rilascia residui tossici, e s'inserisce tra le fasi della raccolta e della pressatura. In pratica, le uve raccolte manualmente in cassette sono trattate in cella a basse temperature per una notte. L'ozono si scinde rapidamente, ritrasformandosi in ossigeno, senza residui. Gli acini a contatto con il gas reagiscono naturalmente aumentando la concentrazione di polifenoli. E questo va a vantaggio sia dell'uva sia della qualità del vino". Le prove sperimentali, che hanno coinvolto sette cantine umbre e toscane, sono state soddisfacenti "sia per i rossi che



per i bianchi", rileva Cesare Catelli (foto in alto) titolare della Pc Engineering, che aggiunge: "I produttori potranno usare il marchio in etichetta". I vantaggi? Un generatore di ozono (circa 30mila euro), consuma alla massima potenza 0,6 kW/ora, e l'acqua ozonata può essere riutilizzata consentendo un risparmio d'acqua del 30%. "Si evita così - dice Catelli - l'uso di sostanze chimiche per lavare gli impianti". L'obiettivo è arrivare a 200-300 utilizzatori in 3-5 anni. (g.a)

FRANCIA, L'EXPORT DI WINE&SPIRITS A 10 MILIARDI

La Francia del wine&spirits continua a macinare record anche in questo difficile 2011. Le previsioni dei diversi osservatori di mercato indicano in 10 miliardi di euro il valore dell'export francese alla fine dell'anno. Secondo la Fédération du Commerce d'Exportation des Vins et Spiritueux de France (FEVS), già nei primi nove mesi del 2011, le esportazioni del Bordeaux (che continua a dominare i mercati asiatici) e dei liquori sono aumentate del 11,7% arrivando quasi a 7 miliardi di euro. Non meno brillante il risultato del cognac, che segna un +3% rispetto al primo semestre del 2010.

HONG KONG, PRIMA ASTA DI VINI ITALIANI (300MILA EURO)

Non si toccano ancora i record dei grandi vini francesi battuti da Sotheby's e Christies, ma la prima asta di vini italiani organizzata sabato scorso a Hong Kong da Gelardini&Romani non è andata poi male. L'incasso finale è stato di 300mila euro. Al primo posto il Barolo Monfortino di Giacomo Contemo. A seguire, Omellaia, Imperiale Masseto, Tua Rita, Gaja, Soldera, Brunello di Montalcino Case Basse, Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta. Il lotto che ha registrato il maggior incremento su base d'asta (+280%), il Barbaresco di Gaja.

SINGAPORE, NUOVA CHANCE PER IL VINO ITALIANO

"Con una crescita media annuale del 5% e un consumo pro capite di 2,1 litri raddoppiato negli ultimi dieci anni, Singapore è oggi la piazza del sud est Asiatico più interessante per il vino italiano". Così Giancarlo Voglino, managing director di IEM, all'inaugurazione del Simply Italian Asia tour, aperto oggi a Singapore. "Attualmente l'Italia - dice Giancarlo Voglino - detiene solo il 3,5% del mercato dominato dalla Francia (67,4%) e, seppure a distanza, dall'Australia (12,4%). Dati, questi, che rivelano che il vino italiano ha ancora molto da fare sia in termini di posizionamento che di promozione". "Servono perciò nuove politiche di accesso e di sensibilizzazione al gusto per conquistare i 5 milioni di abitanti di Singapore", conclude Voglino.



GAMBERO ROSSO

UniCredit

APULIA

Wine Identity

LA PUGLIA DEL VINO SI APRE AL MONDO
Le migliori etichette di Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia 2010 degustate in primeur.

La Puglia del vino di qualità non è una scoperta recente, ha solide basi viticole e storie produttive di prim'ordine. Con *Apulia Wine Identity*, per la prima volta, il meglio dell'enologia pugliese mette insieme le forze per ospitare, nel proprio territorio, una manifestazione autoprodotta di alto livello e aperta al mondo, interamente dedicata a Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia, i vitigni storici della regione. In scena **dal 24 al 27 novembre 2011**, con epicentro nella storiche cittadine di Trani e Barletta, 21 aziende vitivinicole pugliesi faranno conoscere i loro vini agli addetti ai lavori e alla stampa internazionale: oltre 200 etichette in degustazione e una giuria internazionale proveniente da 20 diversi Paesi chiamata ad esprimere il suo giudizio sull'anteprema della vendemmia 2010. Promotore dell'evento Puglia Best Wine, il consorzio che, con il sostegno dell'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Puglia, ha messo insieme le aziende partecipanti e coinvolto, come partner tecnici, la Guida del Gambero Rosso e, per la presentazione del Rapporto Economia del Vino in Puglia, l'Unicredit.

LE AZIENDE PARTECIPANTI

Agricole Vallone, Candido, Cantine Due Palme, Castello Monaci, Conte Spagnoletti Zeuli, Conti Zecca, Consorzio Produttori Vini di Manduria, Cupertinum Cantina Sociale Cooperativa di Copertino, Feudi di San Marzano, Gianfranco Fino, Giuliani, Mille Una, Paololeo, Polvanera, Rasciatano, Rivera, Schola Sarmenti, Tenute Girolamo, Tenute Mater Domini, Tenute Rubino, Torrento.

www.pugliabestwine.it



La Guida formaggi del Gambero Rosso col **15% di sconto**

Solo questa settimana. Clicca in questo spazio.

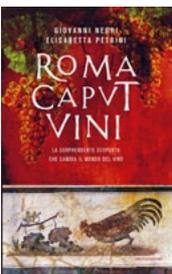


Regala l'incanto dei sensi, regala Roner.

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



VINO & STORIA

Il vino si diffuse in Europa con le legioni romane. Ma la coltura della vite fu permessa solo nel tardo Impero. E' una delle tante novità storiografiche del libro di Giovanni Negri. Che a Tre Bicchieri annuncia il sequel.

Tutto cominciò con l'imperatore Probo che liberalizzò la viticoltura

di Loredana Sottile

La storia che gli italiani non sanno e che i francesi non vorranno sapere". Diciamo la verità: la presentazione sulla quarta di copertina di **Roma Caput Vini** (Mondadori, pagg. 216, euro 18), il nuovo libro dello scrittore-viticoltore Giovanni Negri, è invitante. Diciamo anche che Giovanni Negri, un passato di uomo politico (è stato segretario del Partito Radicale negli anni '80 e poi europarlamentare) e un presente di produttore vinicolo (nelle Langhe) e di scrittore, dopo il successo del suo primo romanzo "Il Sangue di Montalcino", ci ha preso gusto e con il suo ultimo libro scritto a quattro mani con la moglie Elisabetta Petrini, racconta le radici romane della wine industry europea e tra poco, annuncia a Tre Bicchieri, ci sarà un sequel ambientato nel Medioevo. Giovanni Negri quest'oggi è a Roma per la presentazione ufficiale del suo libro all'Hotel Rome Cavalieri Hilton, location molto amata e frequentata dal mondo enogastronomico. Qui lo ha intervistato Tre Bicchieri.

Italia-Francia. Una sfida enologica secolare. Che ne pensano i cugini d'Oltralpe delle rivelazioni che vengono fatte nel libro?

Sarei curioso di saperlo anch'io. Ma in fondo mi limito solo a punzecchiarli un po' perché hanno un modo grottesco di ricostruire la storia di quella che chiamano civiltà gallo-romana. Io riconosco ai francesi quello che è loro, ma... **Diamo a Cesare quel che è di Cesare...** Esatto...tra l'altro è proprio Cesare una

delle nostre fonti più autorevoli. E nel De Bello Gallico, dove di certo non risparmiò descrizioni dettagliate del paese, del territorio, delle comunità, non cita mai la vite. Il vino di cui parla è solo quello portato fin là dai mercanti romani. Mi sembra significativo. I galli non coltivavano la vitis vinifera, che fu introdotta dai romani.

Quindi senza Roma, la grandeur enologica dei francesi oggi non esisterebbe?

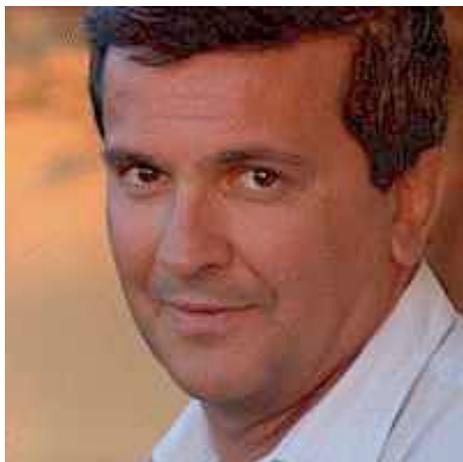
Questo nessuno può dirlo. Ma di sicuro le cose sarebbero andate diversamente. La storia, ma soprattutto le ricerche scientifiche sul Dna condotte dal professor Attilio Scienza, che leggo ogni settimana sul vostro Tre Bicchieri, ci dicono che tutto partì da un unico vitigno, l'Unno. Piantato in tutta Europa diede vita ad almeno altri 78 vitigni che oggi conosciamo con nomi differenti. E a quanto pare a portare quel primo ceppo in giro per il mondo furono proprio i romani.

E perché lo avrebbero fatto?

Per un'intuizione geniale dell'imperatore Probo, che cancellò un precedente editto dell'imperatore Domiziano che vietava la coltivazione della vite fuori dall'Italia.

Una sorta di liberalizzazione dei mercati ante litteram?

Probo può essere paragonato, in qualche modo, al presidente americano Reagan e alla sua politica liberista. Così l'agricoltura diventa un modo per tenere impegnati legionari e barbari anche in tempo di pace e soprattutto serve a far capire alle popolazioni sottomesse che la dominazione romana



non è temporanea, ma duratura, come lo è la vite che ha bisogno di tempi lunghi per maturare e produrre. **Ma, dopo l'imperatore Probo, i galli - parndon, i francesi - hanno fatto molti di più...**

Sono stati dei geni: il vino non lo avranno creato, ma di sicuro lo hanno saputo raccontare in tutto il mondo. E pensare che noi di storia enologica da raccontare ne avremmo... ben duemila anni. Eppure sappiamo parlare solo di tannini e antociani, e fregiarci di Doc e regionalismi. Invece oltre le Alpi esiste un sistema Francia che noi neanche ci sogniamo.

Ma allora quella Roma Caput Vini cos'è diventata oggi? Esiste ancora qualche Cesare o qualche Probo nella nostra politica?

Credo basti dire che oggi l'unico paragone col passato recente che potrebbe reggere è quello col Basso Impero.

Forse allora è più facile trovare qualcosa di quel grande Impero Romano varcando l'Oceano...

Gli Stati Uniti sono una specie di Impero Romano. Le similitudini sono sorprendenti. Panem et Circenses ai tempi dei romani. Hollywood e Coca-Cola ai tempi dell'impero americano nel periodo della sua massima espansione dopo la seconda guerra mondiale. **Vino e coca-cola, non sarà un po' azzardato come paragone?**

Il paragone è solo nella forma, non nel contenuto. Vino e coca cola come icone di una civiltà. Romani e americani capirono che le due bevande andavano esportate e per farlo scelsero dei testimonial d'eccezione: i legionari e i marines. Trovo straordinario che il centurione a capo delle legioni romani guidasse la fila con un bastone di vite in mano, il vitis: quasi a dire "con la vite conquisto il territorio". Un po' come i marines con la Coca-Cola.

Legionari come marines, Reagan come l'imperatore Probo, cinesi come gli etruschi (grandi sofisticatori di vino): una ricostruzione storica molto seducente ma basata su fonti inoppugnabili. Ci sarà un sequel?

Eccome...anzi anticipo che uscirà a maggio per Einaudi. È un giallo misterico ambientato nel Medioevo in cui analizzo il rapporto mistico tra vino e religione. Ne anticiperò un capitolo a Tre Bicchieri.



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

RONER

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