



L'andamento dell'indice Liv-ex 50 (dal 14 al 21 novembre) calcolato sul prezzo di 50 "fine wine". Fonte: Liv-ex

Anno 2 n.192 martedì 22/11/2011. Ultimo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



VINO&TECNOLOGIE

Settecento espositori da tutto il mondo al Salone organizzato dall'Uiv che si è aperto stamattina alla Fiera di Milano. Ecco tutte le novità che nessuna azienda può perdersi.

VINUM EX MACHINA



ENOVITIS 22-26 novembre 2011 Milano **SIMEI** Ecco le macchine premiate al Sime.



di Loredana Sottile (Milano)

Tutte le novità tecnologiche del mondo vitivinicolo passano da qui. Siamo al polo fieristico di Milano, nei padiglioni di vetro e acciaio disegnati da Fuksas, per l'inaugurazione della 24esima edizione del Sime (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento) che si svolge insieme all'ottava edizione di Enovitis: fino

Segue a pag. 2 >>>

Bianco & Rosso

Vino & giovani. Potrebbe essere questo il futuro dell'agricoltura italiana. Il vino perché è il prodotto a più alto valore aggiunto, la prima voce dell'export agroalimentare (segnava due miliardi di euro a settembre secondo le rilevazioni Ismea), l'icona dello stile di vita italiano come ha scritto Piero Antinori nel suo bel libro "Il Profumo del Chianti" appena uscito in libreria. I giovani perché è documentato - e lo ha ricordato stamattina a Bruxelles la Conferenza europea dei giovani agricoltori - che sul totale del valore aggiunto prodotto dal sistema agricolo italiano ben 9 miliardi di euro sono generati dalle 110mila aziende condotte da "under 40". Non è, certo, una novità che nel processo di "rigenerazione" delle family company, come l'ha definito Giuseppe Politi, presidente della Cia oggi a Bruxelles, la componente giovani sia essenziale.

Ma nel caso dell'agricoltura il fenomeno presenta aspetti di grande interesse. Basta scorrere i dati preparati dalla Cia e dalla sua organizzazione giovanile, l'Agia. Più del 7% dell'azienda passate dal padre al figlio ha inserito sostanziali innovazioni di processo e di prodotto. Come a dire che l'impresa-giovane esprime un forte contenuto di modernizzazione (e soprattutto nel settore vitivinicolo e oleario, chiarisce la ricerca). Modernizzazione che, ovviamente, stimola la crescita (anche dimensionale) dell'impresa e il fatturato. Ben l'85% delle imprese-rigenerate migliora il fatturato e solo il 12% resta ai livelli di partenza e il 3% fa macchina indietro. Ecco perché i terreni demaniali vanno ceduti ai giovani.

laGIORNATA

Sos per il Nobile Usa

a pag. **2** • Warming del Consorzio per il Montepuciano "americano".

Vino & Finanza

• La rubrica del wine economist Narduzzi.



a pag. **2**

Per scrivere a Tre Bicchieri quotidiano@gamberorosso.it

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





I migliori titoli del vino? Quelli con l'indice Beta...

Le Borse mondiali restano sull'ottovolante. Da inizio anno il FTSE Mib è sceso del 24%, il Cac40 di Parigi del 22%, il Dax di Francoforte del 15%; solo il Dow Jones è rimasto invariato. In questo contesto agli investitori è consigliato di selezionare titoli con una capacità difensiva peculiare: quelli con un indice beta, che misura il grado di reazione di una singola azione al movimento dell'intero mercato, inferiore a 1. Le azioni con un beta pari a 1, infatti, seguono l'andamento dell'indice, mentre quelle con un beta maggiore di 1 crescono più dell'indice nelle fasi rialziste e perdono di più in quelle ribassiste. Inversamente, le azioni con un beta inferiore all'unità registrano guadagni più contenuti nelle

fasi euforiche ma rendono più dell'indice in quelle negative. I titoli del vino quotati in borsa hanno proprio un beta inferiore a 1, sono quindi consigliabili per le fasi ribassiste, perché proteggono gli investitori. Qualche esempio? L'americana Constellation Brands è l'unica impresa del vino con un beta di fatto analogo a quello del mercato e pari ad 1,04; tutti gli altri sono ampiamente sotto l'unità. La cilena Concha y Toro ha un beta di 0,67; la britannica Diageo di 0,64; le francesi Laurent Perrier e Pernod Ricard, rispettivamente, di 0,71 e di 0,85 e l'italiana Campari, la migliore tra tutte, un beta di appena 0,38. Tutte azioni difensive per chi vuole battere il mercato in questa congiuntura.

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



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

SIMEI

Continua da pag. 1 >>>

a sabato tutto il mondo della tecnologia vinicola è qui. La maggiore novità è l'introduzione del "Premio all'innovazione viticola ed enologica". "Un premio di cui si sentiva la mancanza - spiega a Tre Bicchieri Lucio Mastroberardino, presidente di Uiv che organizza il salone - perché Simei non è solo un'occasione di business ma anche un momento di scambio e formazione di tutto il settore". Il viaggio di Tre Bicchieri tra i saloni della fiera (80mila metri quadri per 700 espositori) inizia proprio dai quattro macchinari premiati. Con il suo rosso vivo, il primo che troviamo davanti è Cane Pruner Viteco dell'azienda tedesca Ero. A prima vista sembrerebbe un trattore, ma in realtà è una macchina che automatizza la conversione del vigno: basta una sola

persona e poche facili mosse per passare dai vecchi tralci del vigneto all'allevamento a Guyot e ad archetto semplici, con la trituratione del legno nella stessa fase di lavoro. Ancora più imponente per struttura è il secondo macchinario sul podio, il sistema "Superblock" del Gruppo Bertolaso di Zimella (Verona). Si presenta come un'immensa struttura in acciaio soppalcata, ma avvicinandoci meglio si capisce che è un percorso guidato per le bottiglie che ad una ad una attraversano i diversi step: risciacquo, preevacuazione, riempimento, e tappatura. In più il sistema è in grado di certificare le varie fasi generando le etichette della tracciabilità, come prevedono le nuove norme. La terza tecnologia premiata stamattina al Simei si chiama Dynamos e, come si legge sulla targhetta è "il primo filtro tangenziale dinamico rotativo dotato dell'innovativo

sistema back-pulse calibrato". Semplifichiamo: una macchina che fa da filtro dei sedimenti di mosto e di vino senza l'utilizzo di sostanze coadiuvanti. Il sistema, brevettato dal gruppo TMCI Padovan di Vittorio Veneto può essere utilizzato sia per il vino sia per l'olio. Completa il quartetto il WineScan, che già a partire dal nome rivela la sua funzione: come uno scanner analizza il vino e ne determina la percentuale di anidride solforosa in tempi rapidissimi (massimo 3 minuti) anche su quantità minime di vino (2 ml). Premiati a parte, qui nei padiglioni di Rho, è tutto un pullulare di botti, bottiglie, capsule, deumidificatori, lavafusti, pigiatrici, cisterne. E tutto di ultima generazione. C'è il Nomaselector del colosso americano dei tappi Nomacor, il primo strumento che consente di scegliere il tappo giusto per

ogni tipo di vino (vedi Tre Bicchieri del 10 ottobre); c'è l'etichettatrice automatica della francese Cda; c'è il Pressa Vacuum System della Siprem International di Pesaro, per creare un ambiente completamente isolato dall'atmosfera esterna; c'è il chiarificante Flotoplus (ottenuto esclusivamente dalla cellula del lievito) dell'Enologica Vason di Verona. Lasciate i grandi saloni delle tecnologie, dove ogni stand è una scoperta, passiamo ai convegni. Per l'inaugurazione in sala Gemini un tema molto caro ai produttori: "La distribuzione del vino in Usa, Uk e Cina". Significativa la presenza di Chen WeiQin, il general manager dello Shenhen International Wine Hub: un'immensa struttura (10mila mq) in una posizione strategica tra Canton e Hong Kong. Un hub del vino che si spera di riempire di vino italiano.

BONTA' ITALIANE

Una ricerca di Unaprol, Coldiretti e Symbola dimostra che il 40% delle bottiglie vendute nella Gdo contiene muffe e l'8% olio rancido. Ecco come difendersi.

Italiani, attenti all'imbrOlio

di Gianluca Atzeni

Massimo Gargano, presidente di Unaprol, lo ha simpaticamente chiamato "imbrolio". Ma il problema è serio, se è vero che il 40% dell'olio acquistato nei supermercati italiani ha evidenziato la presenza di muffe, come dimostra la prima indagine qualitativa di Unaprol, Coldiretti e Symbola su campioni di extravergine e vergine d'oliva. La ricerca mostra come il 16% delle bottiglie contiene olio derivante da olive alterate e l'8% addirittura rancido. Nell'analisi ci sono marchi molto conosciuti ma non ci sono quelli Dop e quelli ottenuti al 100% da olive italiane. "In Italia, dove si producono in media 500mila tonnellate d'olio d'oliva, per il 60% venduto come extravergine, è scandaloso - ha detto il presidente di Coldiretti, Sergio Marini - che i cittadini siano costretti a consumare con l'inganno prodotti

scadenti che potrebbero anche mettere a rischio la salute". E il progetto Genius Olei, presentato stamattina a Roma, serve proprio a promuovere una profonda co-

quasi quattro mesi fa e non ancora pubblicato. Per non cadere nella trappola del mercato, il consiglio delle tre sigle è quello di "guardare con diffidenza ai prezzi eccessivamente bassi" che non coprono neanche il costo delle olive, come dimostrano i recenti casi di sequestro di olio deodorato a basso prezzo. "Una confezione da un litro di un extra vergine, prodotto al 100% con olive italiane - sottolineano - non può costare meno di 6 euro". La strada la suggerisce Ermete Realacci, presidente di Symbola: "Occorre che l'olio segua la stessa strada del vino. Puntare sulla qualità più che sulla quantità. E' questa la via per essere più forti e combattere le sofisticazioni".



MONTEPULCIANO MADE IN USA SOS DEL CONSORZIO

C'è molta preoccupazione a Montepulciano tra i produttori del Consorzio del vino Nobile dopo la decisione della agenzia statunitense ATTB (Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau) che, scavalcando la normativa Ue del 2009 (che limita all'Italia l'uso della denominazione Montepulciano), consente di attribuire a un vino prodotto in territorio statunitense lo stesso nome della varietà. "Questo vino non deve nascere - dice il presidente Federico Carletti - ma ora solo l'Ue può tentare la via dell'accordo con gli Usa, anche se sarà difficile". "Purtroppo - sottolinea - queste situazioni di incertezza tra vini provenienti da denominazioni 'non difendibili' sono tutte figlie della deroga che, 20 anni fa, consentì di attribuire a un vitigno la stessa dignità commerciale della denominazione geografica". (g.a.)

Brunello di Montalcino

www.consorzio-brunello-di-montalcino.it



GAMBERO ROSSO

UniCredit

APULIA Wine Identity

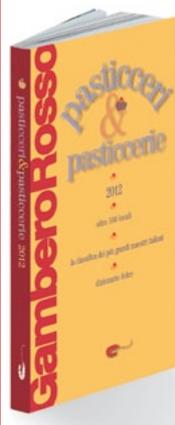
LA PUGLIA DEL VINO SI APRE AL MONDO
**Le migliori etichette di Negroamaro,
 Primitivo e Nero di Troia 2010 degustate en primeur.**

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 pasticceri & pasticcerie del Gambero Rosso col **15% di sconto**

Solo questa settimana. Clicca in questo spazio.

Regala l'incanto dei sensi, regala Roner.

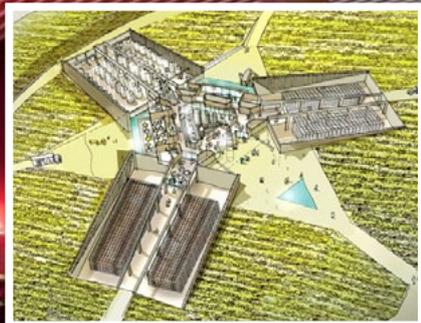
RONER

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&ARCHITETTURA SPAGNA

Tre Bicchieri torna nella "cattedrale del vino" disegnata da Norman Foster per il Grupo Faustino, leader del Rioja. Per vedere come funzionano le nuove tecnologie in questo straordinario impianto tra le vigne del Duero.

La prima vendemmia nella cantina dell'archistar



Una "stella a tre punte" in cemento, acciaio e cristallo: si tratta delle Bodegas Portia, progettata da Norman Foster per il gruppo vitivinicolo spagnolo "Faustino" (storica azienda familiare, leader del Rioja; una famiglia che, come si legge nel sito, "ha vivido por y para el vinedo" dal lontano 1861) nella Ribera del Duero (Burgos), località a circa 150 chilometri a nord di Madrid. Costato oltre 25 milioni di euro, esteso su 10 mila metri quadri di superficie, l'edificio è rivestito in piastrelle d'acciaio corten color rossiccio, in armonia cromatica col paesaggio circostante. La geometria trilobata della struttura è frutto di una razionalizzazione del processo di produzione, basato su tre principali momenti, ovvero lavorazione, conservazione e mescolata. Sfruttando il principio di gravità

per facilitare il movimento del vino all'interno della struttura, la circolazione tra le diverse funzioni è distribuita in modo da ottenere la massima efficienza, minimizzando il rischio di eventuali danni all'uva e al vino durante le diverse fasi di lavorazione. In ciascuno dei tre volumi è svolta una specifica fase della produzione: la fermentazione nei tini di acciaio, l'invecchiamento nelle botti di legno, e per finire l'invecchiamento nelle bottiglie. Le ali della struttura destinate a ospitare botti e bottiglie sono inserite in un'area ipogea al fine di garantire le migliori condizioni climatiche per l'invecchiamento del vino, mentre il volume dove avviene la fermentazione rimane all'esterno, perché l'anidride carbonica possa essere rilasciata al di fuori della struttura.



STATI UNITI BEAM VOLA A 2,7 MILIARDI DI DOLLARI

L'americana Beam, la quarta più grande azienda di spirits del mondo, quotata a Wall Street, produttrice di marchi famosi come il cognac Courvoisier e il whiskey Laphroaig, chiude il terzo trimestre con una crescita dell'11% toccando i 225,2 milioni di dollari. Le vendite nette hanno raggiunto i 2 miliardi con una crescita del 10% e i profitti operativi sono arrivati a quota 399,5 milioni (+3%) con una proiezione di fatturato annuo di 2,7 miliardi di dollari. Crescono i prodotti già affermati come Jim Beam e Courvoisier.

AUSTRALIA IL PRIMO VINO DA MILLE DOLLARI

Anche un vino australiano può costare mille dollari a bottiglia, non solo i grandi Bordeaux. E' il caso dell'azienda Penfolds che dopo mezzo secolo lancia il nuovo Bin 620 Coonawarra. E' stata scelta Shanghai per presentare questa rara produzione di Cabernet Shiraz 2008, la cui ultima annata risale al 1966. Penfolds Bin 620 2008 è composto per il 51% da Cabernet Sauvignon e 49% Shiraz; matura 12 mesi in botti di rovere nuove ed è stato imbottigliato nel luglio 2009. Il prezzo è di mille dollari.

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

RONER



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