

**vinid'Italia**  
**2012**



Da 25 anni  
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 2 n.194 giovedì 24/11/2011. Ultimo quarto

**TRE  
BICCHIERI**

il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**



**BUON COMPLEANNO**

Produttori, banchieri, industriali, uomini del marketing e della comunicazione, chef e ristoratori: tutti a festeggiare ieri sera al Cavalieri Waldorf Astoria di Roma i 25 anni della prima casa editrice specializzata in wine&food.

# La notte del **Gambero Rosso**

## Consegnati i venti premi Sua Eccellenza Italia



**V**alentina Argiolas, donna emergente del vino, braccio destro del padre Franco, il produttore che ha cambiato faccia all'oenologia sarda, scambia confidenze con Alessia Antinori, la "piccolina" della dinastia dei vinattieri chiantigiani (copyright del marchese Piero nel suo libro "Il Profumo del Chianti" appena edito da Mondadori), che ha appena ricevuto il premio Sua Eccellenza Italia del Gambero Rosso. Tra donne del vino ci si capisce. Sono loro il futuro, ha scritto papà Antinori. Poco più in là, Gianni Zonin, altro grande del vino italiano e altro premiato dal Gambero parla fitto fitto con Paolo Panerai, editore (gruppo Class Milano Finanza ItaliaOggi) e produttore di vino anche lui. Francesco Rutelli, leader dell'Api-Terzo Polo (con la moglie Barbara Palombelli, look nero, assolutamente sobrio come si conviene oggi) a un certo punto capisce che deve staccare il cellulare se vuole godersi la serata, la Celebrity Night del Gambero Rosso che per il suo primo 25° compleanno ha voluto festeggiare con più di 800 amici (il meglio della wine industry e del sistema agroalimentare italiano) nell'immenso salone del Rome Cavalieri, cena indimenticabile con quattro

Segue a pag. 2 >>>

### laGIORNATA



**Dal basket  
al vino**

a pag.

**4**

- Il campione cinese si ritira nelle sue vigne in Napa Valley.

**Racconti  
in bottiglia**

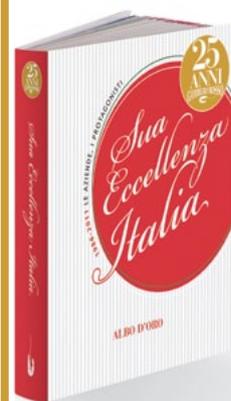


a pag.

**4**

- Il premio Santa Margherita I testi sul retro delle etichette.

### SUA ECCELLENZA ITALIA



**Arriva  
in libreria  
il celebrity  
book del  
Gambero  
Rosso**

Per scrivere a Tre Bicchieri  
[quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)

Per l'archivio di Tre Bicchieri  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**Mastroberardino**  
1878



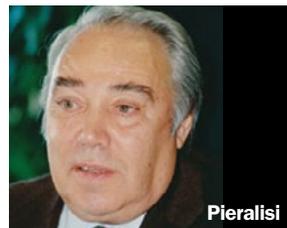
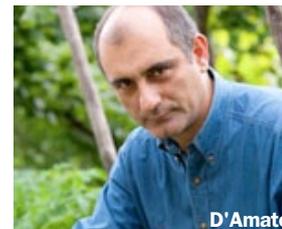
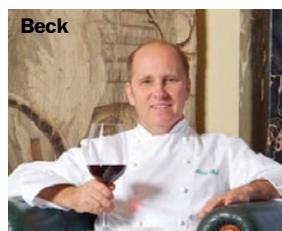
**Direttore** Carlo Ottaviano  
**Redazione** Giuseppe Corsentino  
 06 55112244  
 mail: [quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)  
**Editore** **Gambero Rosso Holding spa**  
 Via E. Fermi 161 00146 Roma

**LA NOTTE DEL GAMBERO**

Continua da pag. 1 >>>

grandi chef impegnati per un menù davvero speciale: Valeria Piccini del ristorante Da Caino di Grosseto per un antipasto di panna cotta di pera con gelatina al Vin santo con trucioli di fegato grasso; la famiglia Fischietti dell'Oasis Sapori Antichi di Avellino per un primo di raviolini di ricotta in salsa di noci e aglio bruciato; Niko Romito del ristorante Reale dell'Aquila per un secondo di vitello laccato al pomodoro; e infine il mitico Heinz Beck della Pergola per un dessert a forma di sfera ghiacciata ai frutti rossi su cremoso alla gianduja. Per non dire della carta dei vini: 80 etichette, dall'Abbazia di Novacella a Villa Vignamaggio in rigoroso ordine alfabetico. Cena indimenticabile, dicevamo, nel corso della quale il presidente del Gambero Rosso, Paolo Cuccia, ha premiato i venti "eccellenti d'Italia". Li ricordiamo (e rinviando a Tre Bicchieri di ieri per la mappa dettagliata dei premiati e delle motivazioni): Stefano Agostini (SanPellegrino), Alessia Antinori, Heinz Beck, Eva Cantarella (la storica più famosa del mondo antico), Marco Caprai (l'inventore del Sagrantino), Etile Carpenè, Veronica Crecelius (giornalista), Carlo D'Amato (quello dei Sapori di Corbara), Gianluca Faraone (ad di Libera Terra), Vincenzo Gesmundo (Coldiretti), Mario Marazziti (pr della Comunità di Sant'Egidio), Giuseppe Martelli (Assoenologi), Elena Martusciello (presidente Donne del Vino), Pierpaolo Messina (Natura Iblea), Andrea Montorfano (l'uomo del vino di Campari), Francesco Panella (All'Antica Pesa di Roma), Gennaro Pieralisi (frantoi per l'olio esportati in tutto il mondo), Tobias Piller (Stampa estera a Roma), Maurizio Rossi (La Villetta di Palazzo sull'Oglio), e infine, il cavalier Gianni Zonin. Per saperne di più andate sul sito del Gambero Rosso.

**I venti eccellenti d'Italia premiati dal Gambero**





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](http://www.pugliabestwine.it)

**IL SUPERCAMPIONE DEL BASKET USA SI RITIRA NELLE SUE VIGNE IN NAPA V.**

■ A pochi mesi dal ritiro dalle competizioni, il popolare campione cinese di pallacanestro Yao Ming, si è lanciato nel mondo del vino. Le vigne di proprietà della sua famiglia si trovano negli Usa, dove Yao ha trascorso buona parte della sua carriera giocando per gli Houston Rockets. Finora la compagnia di Yao Ming ha prodotto nella Napa Valley un cabernet sauvignon che si venderà in maxi-bottiglie da un litro e mezzo per 3.800 yuan (446 euro). La prima bottiglia verrà però venduta ad un'asta di beneficenza domenica, con un prezzo di partenza di 60 mila yuan (7mila euro). Il ricavato dell'asta sarà devoluto alla Special Olympics, che organizza manifestazioni di atletica per handicappati mentali.



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

**VINO&LETTERATURA**

Anche quest'anno tre vincitori, tutti esordienti ma destinati già alla notorietà dal momento che i loro racconti brevi saranno pubblicati su 750mila etichette di Pinot della cantina dei conti Marzotto.

**Diventare scrittori famosi con i vini di Santa Margherita**

**C**hiusura in grande stile al Four Seasons di Milano dell'edizione 2011 del Premio eno-letterario "Esploratori del gusto", organizzato dalla casa vinicola Santa Margherita (uno dei colossi del vino italiano, controllato dalla famiglia Marzotto, al decimo posto nella classifica Mediobanca con 87 milioni di euro di fatturato e 25 di Ebitda) e dalla casa editrice Feltrinelli. Ha vinto Roberto Cipollato (nella foto a sinistra mentre ritira il premio "La bottiglia del 1915 e il ragazzo del 99"). Un testo di 4mila battute

che sarà pubblicato sulle etichette di 750 mila bottiglie (foto a destra). La giuria composta da Inge Feltrinelli, Fiammetta Fadda, Enzo Vizzari, Sergio Mei, la Pina, Gianni Battistoni, Sebastiano Barisoni, Carlo Ottaviano, Franz Botrè, Ettore Nicoletto e Paolo Soraci, ha scelto i tre migliori racconti tra gli oltre mille ricevuti. Al secondo posto Laura Visconti con "I cinque sensi", al terzo Emanuela Pozzan con

"Prodigio di semplicità". I tre racconti vincitori diventeranno subito best seller, con una tiratura complessiva di oltre 750mila copie, stampati sulle retro etichette dei vini Santa Margherita: Pinot Grigio Valda Sulle etichette dei vini Santa Margherita anche i racconti di tre autori doc. Tra questi Gad Lerner (foto a sinistra), giornalista e produttore di vino nelle Langhe. Ecco, qui in basso, il suo racconto.



di Gad Lerner

**L**o capisce subito J, il mio trovatello bastardo, quando finalmente decido di inerpicarmi su per la vigna. Esulta, comincia a balzarmi intorno scodinzolando, mi precede a salti, se indugio abbaia la sua protesta. Adora sbucarmi d'infilata tra le gambe dietro un palo, a capofitto, evitando chissà come di sbattere nei ceppi o d'incastarsi nel groviglio rigoglioso dei tralci legati al filo di ferro. Ma stasera è diverso, entra in casa, emette un soffio gutturale selvatico, atavico, che gli sgorga dal profondo, quasi fosse un ululato. Mi sta chiamando. Più che eccitato, ansioso. Lui che non ha mai morso nessuno in vita sua, delicatamente tira coi denti il lembo dei miei pantaloni. Esco e J schizza verso i filari. Torna indietro, sta chiedendomi di seguirlo nel tramonto

monferrino - e pazienza se è l'ora delle zanzare - quasi ricordasse che di lassù, dal bosco di gaggie piemontesi che abbraccia la vigna, un giorno sbucò come dal nulla sua madre per consegnarci il cucciolo nato chissà dove e da chi, una vita timida e misteriosa. Da allora è di famiglia in cascina, J è uno di noi. Ma cosa gli è preso? Irriconoscibile. Guaisce ancora se devio dal percorso ripido e intricato che mi sta imponendo con prepotenza sconosciuta. Lo seguo, non posso fare altrimenti. Saremo al ventesimo filare, proprio al confine tra il settore della barbera e le prime piante di nebbiolo, che s'intrufola tenendo il muso basso, col naso già tutto impiestrizzato di terra. Eccolo, il covo. Se gli uomini sapessero di aver rubato quel nome, covo, riempiendolo di significati criminali e minacciosi, a una natura

che l'aveva concepito invece quale rifugio provvidenziale per le sue creature più indifese... Due leprotti si accucciano mimetizzati nel covo, minuscolo buco di terra calcarea scavato dalla pioggia fra un ceppo e l'altro. Muovono appena le orecchie, paiono abbracciati in una confusione di pelo indistinguibile perché ha lo stesso colore del tufo e dell'argilla che rendono unico il profumo del vino generato qui. J annusa i leprotti, abbandonati come lui da una madre forse costretta alla fuga da cani dotati d'istinto cacciatore, a lui del tutto estraneo. La memoria suscita in J la condivisione? Mi chiede di soccorrerli, io che annovero la lepre in salmi fra i miei piatti preferiti da accompagnare con la bottiglia giusta, ma che da quei batuffoli non ricaverai neanche un boccone. Qui ci vuole una mamma. Chiamo Umberta e il seguito

vociante dei ragazzi che J sembra invitare al silenzio, quando i batuffoli prendono a tremare. Mentre si studiano appositi biberon e ci si proibisce di toccare i leprotti, altrimenti perderebbero la selvatichezza e quindi la libertà, tra il fogliame e i grappoli è come se si formasse un gorgo concentrico. Ruotiamo insieme a loro, storditi. L'ultimo sole riverbera sul colore della peluria di J e dei leprotti, aprendoci finalmente gli occhi: è il medesimo. Sono fatti della stessa identica materia. E d'un colpo vediamo le zampe anteriori di J rimpicciolirsi, la sua coda rimpannucciarsi, e lui che saltella, quel bastardo di un dolcissimo cane-lepre, cercando d'intrufolarsi nel covo accanto ai fratellini abbandonati. E' stato in quel momento che mi sono reso conto di avere bevuto un bicchiere di troppo.

**Il cane leprotto tra le vigne di Barbera**

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](http://www.romaepiu.it) e [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



LA PROVINCIA  
DELLE MERAVIGLIE  
Alla Scoperta dei Tesori Nascosti  
III EDIZIONE