

**vinid'Italia
2012**



Da 25 anni
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 2 n.206 mercoledì 14/12/2011 Luna piena

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



Bianco & Rosso

Il direttore del Corriere della Sera Ferruccio DE Bortoli "cinguetta" su Twitter e va al punto: "Russi su Gancia. Cinesi su Ferretti. Nessuna reazione in difesa del made in Italy..."

E' la stessa argomentazione dell'analista del Sole 24 Ore, Attilio Geronzi: "I primati manifatturieri italiani vanno difesi e, se possibili, migliorati. Nulla è garantito per sempre, soprattutto in tempo di crisi, anzi di recessione" "La cessione di Gancia a un oligarca russo e quella di Ferretti, costruttore di yacht che tutto il mondo ci invidia, ai cinesi, sono campanelli di allarme che devono arrivare alle orecchie del governo. Non per erigere barricate all'ingresso degli stranieri perchè il protezionismo è sempre un boomerang per un Paese che vive di export...ma per impostare una politica industriale di cui si continua a parlare senza che metterla in pratica".

E' così. Senza una vera politica industriale e un sistema di sostegno alle imprese (che non vuol dire solo finanziamenti, ma soprattutto servizi all'innovazione e all'export), il made in Italy (dalla moda al vino) non va da nessuna parte. Colpisce, il giorno dopo l'annuncio di due deal italiani vanno difesi e, se possibili, migliorati. Nulla è garantito per sempre, soprattutto in tempo di crisi, anzi di recessione" "La cessione di Gancia a un oligarca russo e quella di Ferretti, costruttore di yacht che tutto il mondo ci invidia, ai cinesi, sono campanelli di allarme che devono arrivare alle orecchie del governo. Non per erigere barricate all'ingresso degli stranieri perchè il protezionismo è sempre un boomerang per un Paese che vive di export...ma per impostare una politica industriale di cui si continua a parlare senza che metterla in pratica".

Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it

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

ESCLUSIVO LA CANTINA DELL'OIV

Quattromila bottiglie dai vigneti di tutto il pianeta. E' la cave parigina dell'Onu del vino. Tre Bicchieri l'ha visitata e ha scoperto che l'Italia...

Il mondo in bottiglia



Da sinistra: un vino cinese, uno georgiano, uno spagnolo, uno algerino e quello prodotto per l'Oiv.



Perchè i Gancia vendono ai russi

L'analisi del wine economist Narduzzi

a pag. 2

di Guendalina Dainelli (Parigi)

Con i suoi 4mila vini e i cimeli che raccoglie assomiglia più alla caverna di Ali Babà che ad una cave-à-vins. Federico Castellucci, segretario generale dell'Oiv, l'Organizzazione della vite e del vino che ha sede a Parigi, la mostra con orgoglio a tutti i visitatori. Alla temperatura costante di 14 gradi, assieme ai sigari di Castellucci («unico vizio», si schermisce), fanno bella mostra le bottiglie regolate dai 45 i Paesi membri.

«La cantina è un luogo magico, il vino è uno straordinario mezzo di comunicazione» dice il padrone di casa. La politica, naturalmente, è lasciata fuori dalla porta. E la geografia totalmente rivisitata. E così non appare strano

Segue a pag. 2 >>>

laGIORNATA



Vino & Scienza

2

• La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza

Chia, vino ed etichette



• L'artista, titolare di Castello Romitorio, si racconta...

a pag.

3





VINO&SCIENZA

I segreti del Traminer, vitigno di confine

Un recente convegno a S.Michele all'Adige sul tema della viticoltura dei confini, ha consentito di approfondire le conoscenze relativamente ad un vitigno che prende appunto nome da terminus, confine, il Traminer. Noto fin dal XIV secolo, si considera derivato dalla domesticazione delle viti selvatiche del Reno e non dal paese altoatesino di Tramin. Dove nasce questa attribuzione? Nel Medioevo i vini del Tirolo meridionale e di Termeno in particolare erano così rinomati presso i conventi tedeschi, che per analogia tutti i vini con queste caratteristiche venivano chiamati Traminer.

Il nome deriva dalla germanizzazione della parola aminea, vitigno molto noto in epoca romana (der aminer, dr-aminer, traminer). Ancora oggi questo vitigno è coltivato al confine tra Francia e Svizzera, nella Contea Franca con il nome di Savagnin ed è usato per produrre i vini ossidativi del Jura e in Galizia, con il nome di Albarino. Il suo DNA è presente in molti vitigni europei a testimonianza della sua diffusione nei secoli passati per la qualità dei suoi vini, come il Sauvignon, lo Chenin blanc, il Riesling, ed attraverso il Pinot nero nello Chardonnay e nel Gamay.

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

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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

LA CANTINA DELL'OIV

Continua da pag. 1 >>>

che le bottiglie provenienti da Israele e dal Libano siano dirimpettaie. O che il vino dell'Azerbaijan, del Canada o del Giappone, paesi non ancora membri, siano già qui (e allineati) in segno di buon auspicio. Quanto al valore economico o al pregio delle bottiglie, Castellucci, da buon diplomatico, tace. «Ogni vino è espressione di un paese, ha il profumo del territorio». A ben frugare tra gli scaffali si fanno scoperte incredibili. Come uno Château Bolongbao, vino cinese del 2006. L'etichetta, a parte indecifrabili ideogrammi, recita in francese che il vino è stato prodotto nella regione di Fangshan, Pechino.

Ma c'è anche un Royal Kebir algerino del 1949. Peccato che la bottiglia sia vuota perchè i rossi d'Algeria che precedono l'indipendenza siano riconosciuti per la loro capacità di attraversare i decenni avec majesté, come si dice qui in Francia. La bottiglia più vecchia è un Pedro Ximenez spagnolo del 1927, imbottigliato cinque anni dopo la nascita dell'Oiv. Manca all'appello solo il vino ateso dall'India, ultimo paese entrato nella famiglia Ovc, ma Castellucci ha fatto preparare gli scaffali. La generosità di Francia e Italia, principali produttori, è evidente dalla ricchezza degli scaffali. Dal nord al sud, gli italiani sono quasi tutti presenti. E se la Vodka è stata rifiutata, in quanto

non derivato dell'uva, non mancano grappe, cognac, armagnac, il Pisco, l'acquavite rivendicata da Cile e Perù come bevanda nazionale (con relativo alambicco in rame per la distillazione), il brandy Pegase cinese, il Raki, acquavite all'anice diffuso in tutto il Medio Oriente e chiamato familiarmente in Turchia «il latte del leone». Non mancano neppure i tradizionali corni di bue usati in Georgia per bere il vino, ricevuti in omaggio all'ultimo congresso Oiv, a Tbilisi. Il presidente georgiano Sacasvilis, nei mesi scorsi, è stato il primo capo di governo ad aver visitato la cantina dell'Oiv. Solo l'Italia, incredibile a dirsi, non si è ancora fatta vedere. Castellucci aspetta notizie da Palazzo Chigi.

I SODI DI S. NICCOLÒ A HONG KONG

Gentile Direttore, leggo sempre con interesse Tre Bicchieri. Sul numero di lunedì 5 dicembre avete riferito dell'ultima asta di Hong Kong dove ha prevalso su tutti i vini il nostro "I Sodi di S. Niccolò" insieme ad altri vini del Comitato Grandi Cru d'Italia di cui è presidente Vittorio Frescobaldi e vicepresidente il proprietario delle nostre aziende, Paolo Panerai. La notizia di questa performance dei vini italiani, la prima in assoluto, è stata diffusa da vari organi di stampa. Con sorpresa ho notato che Tre Bicchieri si è lasciato sfuggire la notizia della performance de "I Sodi di S.Niccolò".
Alessandro Cellai
 ad di Domini Castellare di Castellina



IL DEAL GANCIA-TARIKO

Domani la famiglia Gancia racconterà i dettagli dell'operazione. Oggi il wine economist italiano più autorevole spiega perchè il magnate russo ha pagato una cifra così alta per l'azienda di Canelli.

La sfida russa della redditività

di Edoardo Narduzzi *

Da tempo sostengo che quello del vino e delle bollicine è un business peculiare. In parte industriale ed in parte no, dove i margini caratteristici delle attività pesano ma solo in parte nella definizione del valore dell'impresa. La vendita della Gancia per 150 milioni di euro al magnate russo della vodka, Rustam Tariko, confermano l'importanza degli asset intangibili nella determinazione

dell'enterprise value delle imprese vinicole affermate e note nel mondo. Gancia ha chiuso l'ultimo bilancio con 6,5 milioni di perdita (coperto dalla famiglia quasi per intero con un aumento di capitale da 5 milioni interamente sottoscritto). A fine 2010 aveva un indebitamento verso le banche di 36 milioni e di 13,3 verso terzi a cui si aggiungono i 10 milioni di un nuovo finanziamento erogato a luglio da un pool di banche guidato da Unicredit.

Numeri che collocano la Gancia prima nella classifica nazionale delle imprese vinicole italiane per il ratio tra debito/patrimonio, pari a 2 volte, e per ammontare del debito sul valore aggiunto, pari a 6,5 contro un valore medio del comparto di 2,2 volte. Insomma, Gancia è l'impresa vinicola più indebitata del Paese. Pur non producendo utili e pur avendo i peggiori indicatori sull'indebitamento, il tycoon russo ha offerto un prezzo irrifutabile.

Prezzo interamente riferibile all'avviamento e legato al valore del brand Gancia, alla sua rete commerciale, alle potenzialità di valorizzazione probabilmente proprio nel ricco mercato russo dove il consumo di alcol per capita è tra i più elevati al mondo. Ma con i valori in campo la scommessa è ardua anche per un magnate russo perché produrre redditività soddisfacente dall'investimento è tutt'altro che scontato.



*wine economist

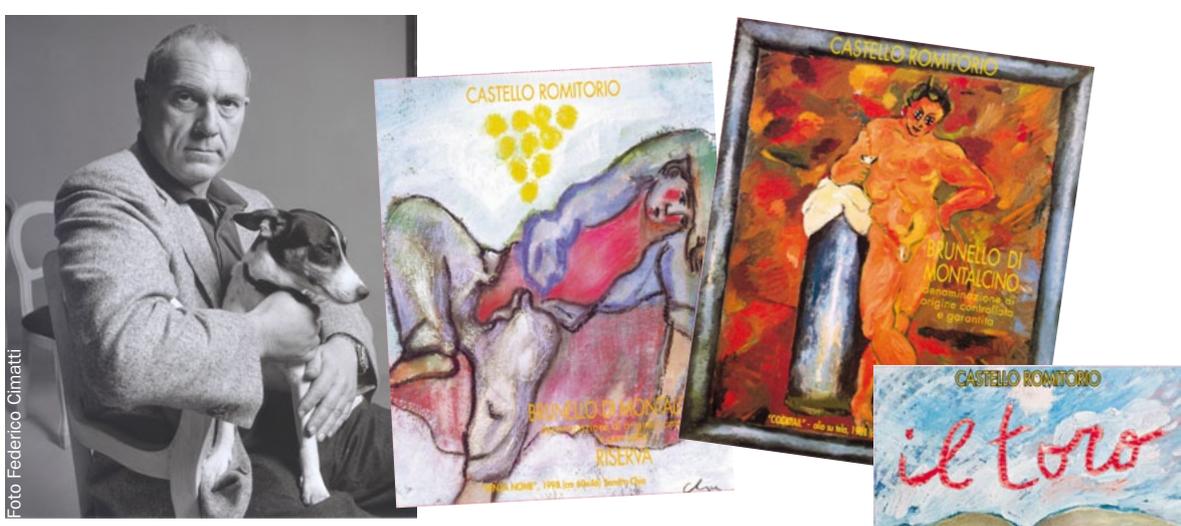


Foto: Federico Cimatti

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

VINO&ARTE

Il pittore-viticoltore di Castello Romitorio racconta a Tre Bicchieri come nasce una sua etichetta. E come fu costretto dagli americani a censurare quella con il Bacco nudo.

CHIA, I MIEI COLORI DEL VINO

di Loredana Sottile

È il caso di dire, l'arte nella bottiglia. Ma stavolta non parliamo del vino ma dell'etichetta. Quelle disegnate da Sandro Chia, uno dei grandi dell'arte contemporanea, ma anche tra i maggiori produttori di vino in Italia (è stato lui nel 1984 a restaurare Castello Romitorio, sulle colline di Montalcino, dove adesso c'è la sua azienda: 25 ettari, 150mila bottiglie). E' qui che Tre Bicchieri lo ha incontrato.

Quanto del suo vino c'è nelle sue etichette?
Di solito utilizzo immagini che riprendono l'idea del vino: da Dioniso ai vigneti ai particolari di un grappolo d'uva.
Ma non è solo il vino a ispirarla.
A volte mi è capitato di usare "citazioni" di miei dipinti, come nel caso dell'ultimo vino, l'Igt Toro: mio figlio Filippo ha ritrovato tra i miei lavori l'immagine di un torero su uno sfondo di colline maremmane. Mi è sembrata adatta per questo vino.
Facciamo un salto nel passato, parliamo delle prime etichette.

Era il 1984: volevo che il primo vino avesse il nome del Castello, Romitorio, ero impaziente di crearne l'etichetta. Venne fuori l'immagine del castello con le vigne attorno e un antico romano in primo piano. Un'immagine che descrive bene la storia del posto: sede dei romiti, i romani che avevano disertato e si erano rifugiati qui. C'era anche Sant'Antimo
Anche per lei, come sant'Antimo, il Castello è luogo di meditazione e di ispirazione.
Anche. Ma non sempre. Altre volte l'idea arriva all'improvviso durante un viaggio.

A proposito di viaggi, in Usa lei è conosciuto per i suoi quadri. Vale lo stesso per il vino?
L'America è importante per la mia attività. Ma c'è un aneddoto curioso che ancora oggi mi fa sorridere: nel 1985 produssi il mio primo Brunello di Montalcino con l'etichetta di Bacco nudo che continuo ad utilizzare per le bottiglie destinate all'estero: in tutti i Paesi del mondo, tranne in Usa dove l'immagine venne reputata pornografica e per questo censurata. Fui costretto a cambiare etichetta.



Dal 3 al 31 dicembre 2011

Il FiorFiore della gastronomia va in scena a Milano.

Scopri l'esperienza di gusto più esclusiva nel Temporary Store FiorFiore. Tutto il meglio della cultura gastronomica in **Corso Garibaldi 59 a Milano.**

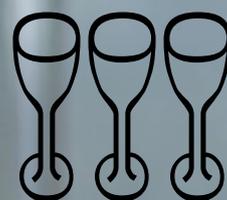
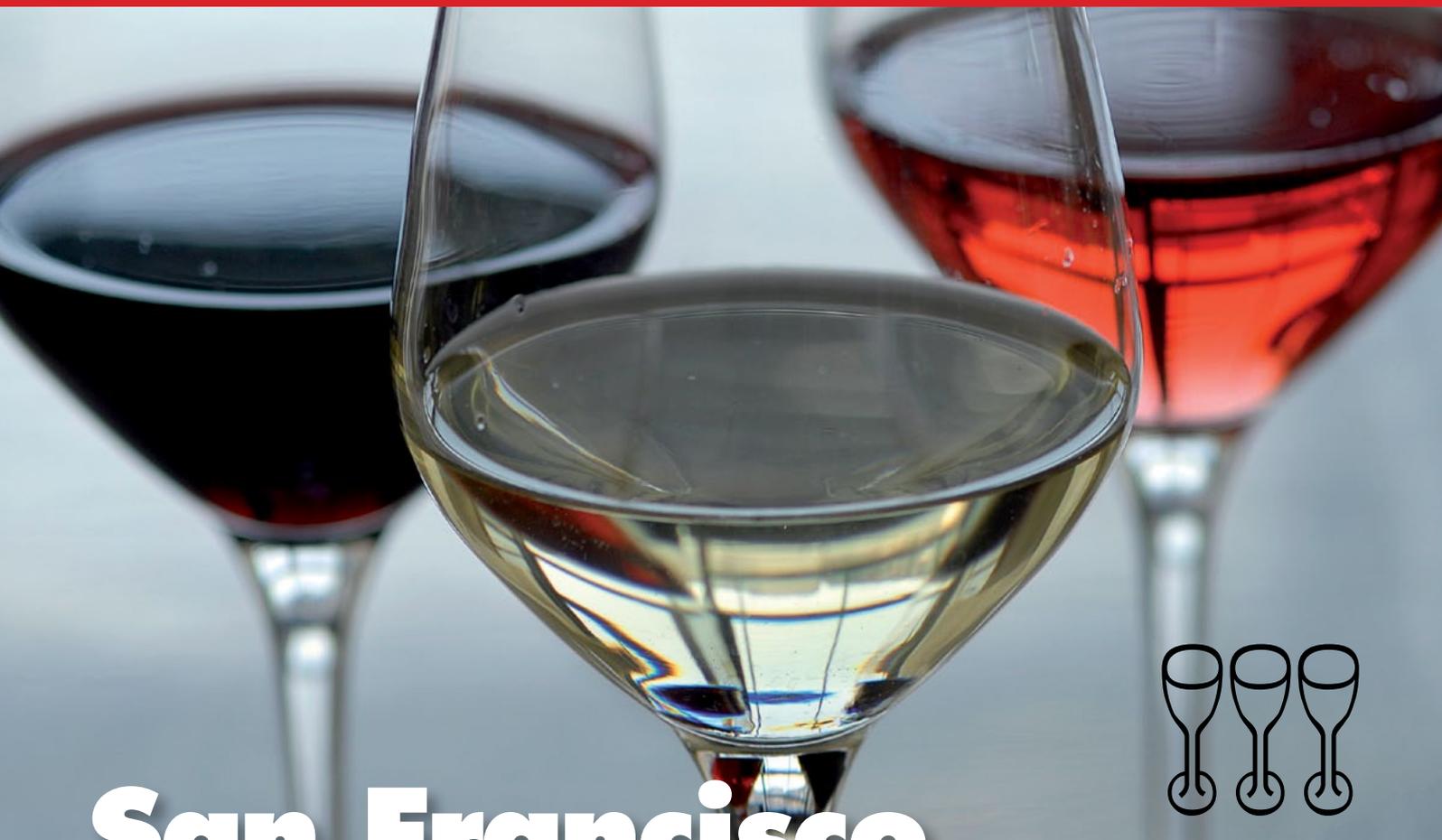


2011/2012

GAMBERO ROSSO®

SAVE THE DATE

tre bicchieri USA TOUR



San Francisco

Wednesday, February 15, 2012 | FORT MASON CENTER

New York

Friday, February 17, 2012 | METROPOLITAN PAVILION

Chicago

Tuesday, February 21, 2012 | UNION STATION

INFO: gambero@carpenterspr.com

Official Logistic Partner

