

**vinid'Italia  
2012**



**Da 25 anni  
vi aiutiamo a scegliere.**

**2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri**

Anno 2 n.207 giovedì 15/12/2011 Luna piena

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**



**L'ACQUISIZIONE DELL'ANNO**

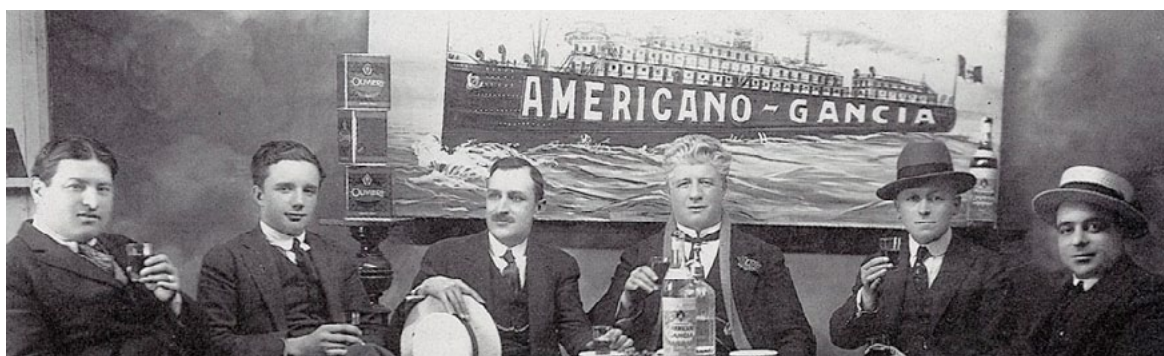
Il 70% della storica casa vinicola al re della vodka (5 miliardi di patrimonio). Tariko alla presidenza. Fontana ancora capoazienda. Ecco le prossime mosse.

## RUSSI AGGANCIATI

**Il magnate e l'ambasciatore a Canelli**



Due espressioni del tycoon Tariko. Al centro l'ambasciatore russo in Italia, Mashkof. In basso, Gancia all'inizio del secolo.



di Filippo Larganà\*

**L**a Gancia è passata di mano. Il nuovo proprietario, che detiene il 70% delle azioni, è l'oligarca russo Rustam Tariko, come ha scritto martedì Tre Bicchieri riprendendo gli articoli apparsi sul quotidiano moscovita Kommersant e che

Segue a pag. 2 >>>

### laGIORNATA



**Vino  
& Potere**

a pag.

**2**

• La rubrica di retroscena enologici a cura di Vinsanto.



**No alla Pac  
Sì all'Ismea**

a pag.

**2**

• Catania alla Camera: il Mipaaf si muoverà così.



**Oiv aspetta  
la Cina**

a pag.

**3**

• "Sto trattando" rivela il n.1 dell'Onu del vino a Tre Bicchieri.

## Bianco & Rosso

Dal direttore della sezione Italia dell'Hong Kong Trade Development Council (l'equivalente della nostra Camera di Commercio, Gianluca Mirante, arriva l'ennesimo appello (alla politica e agli operatori della wine industry): mettete al primo posto il mercato cinese nell'agenda 2012. Perché è qui che si gioca in

Un segnale, fa notare il responsabile Italia dell'HKTDC, è il successo recente (a novembre) della Wine Fair con l'Italia Paese partner con 206 aziende. Come a dire che c'è tutto lo spazio per far crescere la nostra presenza (che oggi è del 5% pari a 14 milioni di euro) in quel grande hub vinicolo



prospettiva la partita dell'export (anche se altri mercati come Russia e Usa fanno i veri, grandi volumi) e perché le condizioni di mercato, dominate come si sa dai francesi con una quota superiore al 57%, stanno cambiando in positivo per i vini italiani, che offrono qualità a prezzi competitivi per quella middle class (non i supermiliardari di cui si parla sempre) che in futuro farà la differenza.

globale che è, appunto, Hong Kong. Agendo sia con la leva degli accordi commerciali con i grandi wine trader locali (magari strappandoli all'egemonia francese) sia con azioni promozionali da sviluppare lì ma anche qui, in Italia. Quanto business può generare, si chiede Mirante, un flusso di turismo professionale, di esperti del vino, da Hong Kong verso i wine district italiani?

**Per scrivere a Tre Bicchieri  
quotidiano@gamberorosso.it**

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

**Mastroberardino  
1878**



## Una donna guida i giovani di Assodistil e il concorso saltato

*Due donne per Assodistil*

È Elena Borra, l'ultima della famiglia proprietaria della distilleria Vieux Moulin fondata a Costigliole d'Asti nel 1920, la nuova presidente del Gruppo giovani imprenditori di Assodistil, l'associazione nazionale industriali distillatori di alcoli e di acquaviti fondata nel 1946. Elena Borra ha battuto Priscilla Occhipinti della Distilleria Nannoni di Pagani (Gr), la prima donna maestro distillatore.

*Il concorso Food4U non si farà*

Quest'anno Food4U, il concorso del Mipaaf riservato ai giovani filmmaker di tutto il mondo per promuovere all'estero il made in Italy agroalimentare, non si farà. Motivazione: Il ricorso da parte del ministero al Codice dei contratti pubblici in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE per mettere pace tra le due società concorrenti, l'Unioncontact di Roma e la Protom di Napoli ha allungato i tempi. E ormai è tardi.

*Divella beve solo rosso*

Francesco Divella, membro della Commissione agricoltura della Camera (Fl) preferisce bere rosso. Divella nato a Rutigliano nel 1944, ha una laurea in giurisprudenza ma lavora nel Pastificio fondato nel 1905 a Rutigliano dal nonno Francesco, e oggi uno dei maggiori produttori nazionali (350 tonnellate al giorno di pasta fresca). L'indice di produttività dell'onorevole Divella, secondo Openpolis, è bassino: il 42%.

\*Vinsanto è un personaggio che vive e lavora nel mondo del vino.

### GANCIA

Continua da pag. 1 >>>

I vertici della maison piemontese si sono ostinati a definire "non corretti". Invece era tutto vero. Alla conferenza stampa allestita stamattina in una delle sale della storica sede di Canelli c'erano l'ad, Paolo Fontana (marito di Elisabetta Gancia), il presidente Carlo Pavesio e il nuovo patron della casa, Rustam Tariko, che è stato assistito da JP Morgan nell'operazione. In platea, in prima fila, gli esponenti della quarta e della quinta (e forse ultima) generazione degli spumantieri, da Lorenzo Vallarino Gancia con il figlio Edoardo, ai fratelli Lamberto e Massimiliano. Assente il padre, Vittorio. I Gancia sono stati assistiti dallo studio Pavesio di Torino e da Unicredit.

In prima fila anche l'ambasciatore russo in Italia, Alexey Meshkov, giunto per l'occasione con un volo speciale atterrato all'aeroporto di Cuneo Levaldigi. Comunque davanti a una folla di giornalisti, fotografi e cameramen, Fontana, Tariko e Pavesio hanno spiegato ben poco. E' vera la cifra di 150 milioni di euro? «Posso dire solo che la Gancia è stata valorizzata al meglio», ha risposto Pavesio. Programmi? «Dobbiamo metterci attorno a un tavolo» ha risposto in un italiano accettabile Tariko. Qualche notizia in più sulla futura struttura azionaria. Pavesio: «Il 70% farà capo a Tariko, il resto alla famiglia Gancia che rimane nel board». «Abbiamo colto un'occasione importante e il fatto che restiamo nel board è significativo» aggiunge Lamberto Vallarino Gancia (che è anche presidente di Federvini) sostenuto dal cugino Lorenzo. I prossimi mesi diranno quanto conterranno i Gancia nella società di cui è presidente Rustam Tariko il quale, come si fa quasi sempre in questi casi, ha confermato la prima linea di management e smentito ipotesi di ridimensionamento dell'azienda. Si finisce con un brindisi e con Tariko che incontra da solo i giornalisti in una saletta. L'oligarca si scioglie un po': «Sono contento. La Gancia mi interessava per il marchio, la storia, la qualità dei prodotti. È una bella sfida. Ho intenzione di lanciare il brand in Russia e nel mondo». Solo vino, mister Tariko? «Il settore bancario italiano è sottovalutato. Mi piacerebbe acquistare una bella banca».

\* direttore del sito Saporì del Piemonte

### VINO&POLITICA

Catania incontra i parlamentari delle Commissioni agricoltura di Camera e Senato. E lancia un programma di iniziative per il 2012.

# Mai questa Pac e Ismea più forte. L'impegno del ministro

L'industria agroalimentare è il secondo comparto industriale per valore aggiunto oltre il 10% del pil. Il valore aggiunto medio per ettaro coltivato è il doppio della media UE". Il neoministro dell'Agricoltura, Mario Catania, parla con orgoglio davanti ai parlamentari delle Commissioni agricoltura di Camera e Senato. Quasi a voler dire ai politici: impegnatevi, datemi una mano perché la riforma della Pac può essere l'ultima chance o la crisi finale del settore. Catania non è un oratore coinvolgente, ma i parlamentari lo ascoltano e prendono appunti. Quattro i punti chiave dello speech ministeriale: i negoziati per la nuova Pac e la nuova Pcp; la competitività delle filiere; la promozione del made in Italy; l'accesso delle imprese al credito; il rilancio del Ministero. Vediamo in dettaglio.

**PAC.** Catania è stato tranchant: il modello proposto dalla Commissione "sembra considerare una realtà non attuale". Insomma, è vecchio e va cambiato. "Non accetteremo mai - ha insistito - decisioni che vadano contro gli interessi degli agricoltori e dei consumatori italiani".

**RAPPORTI CON LA GDO.** "Abbiamo già avviato la definizione di un tavolo nazionale con le imprese della distribuzione moderna. L'obiettivo è impostare nuove relazioni commerciali nelle filiere" a partire da quelle "strutturalmente più esposte" come quella ortofrutticola.

**COMPETITIVITA'.** Catania ha spiegato di ritenere "racchiusa in un concetto fondamentale: quello della promozione e della tutela del made in Italy" all'estero. Il Ministro ha spiegato che l'azione del Mipaaf si svilupperà su due linee: il sostegno alla riforma delle politiche di promozione dell'Ue, e l'intensificazione delle attività di contrasto alle contraffazioni e all'agropirateria. **CREDITO.** "Abbiamo definito alcuni interventi con l'estensione al comparto agricolo della cosiddetta esdebitazione, e con la transazione fiscale che permetterà agli agricoltori indebitati con il Fisco la soluzione delle pendenze debitorie. Il Ministero, attraverso l'Ismea, è impegnato per rendere accessibili gli strumenti delle garanzie. "È mia intenzione - ha annunciato Catania - attivare un tavolo di concertazione tra banche, imprese e istituzioni".

## ROSSI, I CENTO TOP PER GENTLEMAN

Il Primitivo di Manduria Es 09 di Gianfranco Fino. Il Torgiano Rosso Riserva 2006 di Lungarotti. Il Bolgheri Sassicaia 2008 della Tenuta San Giudo.

E' il podio della tradizionale classifica che il giornalista Cesare Pillon costruisce ogni anno per Gentleman incrociando i punteggi delle cinque guide enologiche italiane (da quella del Gambero Rosso a quella dell'Espresso). La top 100 dei vini rossi è pubblicata sull'ultimo numero del magazine allegato a MF e a ItaliaOggi con una scheda che spiega i criteri con cui sono stati ponderate le valutazioni delle diverse guide per arrivare alla "cross list". Che si chiude con l'Amarone Classico Vigneto Castel 2006 di Roberto Mazi.

### VINO & INNOVAZIONE

## IL PRIMO SPUMANTE (METODO CLASSICO) CON L'UVA VESPAIOLA

Primo metodo classico in assoluto prodotto con l'uva Vespaiaola, la varietà autoctona tipica di Breganze, nel vicentino. Lo ha realizzato l'azienda agricola Todeschini, 40 mila bottiglie, 200 mila euro di fatturato. "Con la rifermentazione in bottiglia - dice a Tre Bicchieri il proprietario Giuliano Todeschini - iniziamo a scrivere una nuova pagina per il nostro territorio", la Val Zaccana, dove la vite è stata reintrodotta di recente. La prima annata, il millesimo 2009, è stata prodotta in 2.500 bottiglie, mentre per il 2010 le bottiglie sono 6.500. Diciannove i mesi di affinamento della prima, che saliranno a 36 con la seconda. E Todeschini non ha paura di svelare ciò che ogni produttore mantiene segreto: il liqueur d'expédition, la miscela aggiunta dopo la sboccatura: "Aggiungiamo qualche goccia di Torcolato, perché unico e inimitabile al di fuori del nostro territorio". (g.a.)

### VINO & FINANZIAMENTI

## QUATTRO MILIONI DI EURO PER I VITICOLTORI DEL VENETO

Arrivano quattro milioni di euro per investimenti mirati ad accrescere la competitività del sistema vitivinicolo veneto. La Giunta regionale ha approvato il bando che apre i termini per presentare domande di contributo a fondo perduto per investimenti fatti da imprese agricole e aziende di trasformazione e commercializzazione. Gli interessati potranno presentare le richieste entro gennaio 2012.

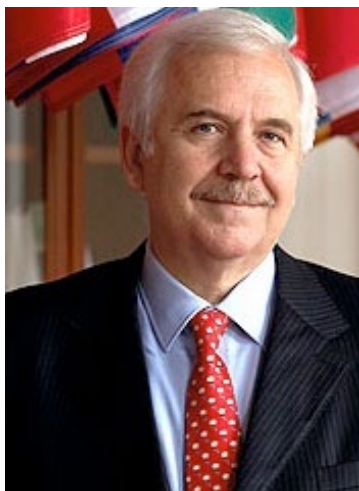
Criteri, disposizioni amministrative, applicative e procedurali per l'attuazione dell'iniziativa sono contenuti in due distinti allegati alla delibera di Giunta: uno riferito agli investimenti nelle aziende agricole vitivinicole; l'altro agli investimenti nelle aziende di trasformazione e commercializzazione.

La gestione tecnica, finanziaria ed amministrativa dei procedimenti farà capo, come sempre, all'agenzia regionale Avepa.



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



## VINO&POLITICA. PARLA IL SEGRETARIO DELL'OIV CASTELLUCCI, STO TRATTANDO FINO ALLO STREMO PER FAR ENTRARE USA, CANADA E CINA

Parigi. Serata di gala all'Oiv, l'organizzazione internazionale del vino. Auguri natalizi e consegna dei premi per le opere scientifiche o divulgative che si siano distinte nel settore vitivinicolo. Occasione per scambiare due chiacchiere con Federico Castellucci, (foto) segretario generale dell'organizzazione. Il futuro dell'Oiv? «Si spera ne facciano parte i paesi enologicamente importanti come Usa, Canada. E soprattutto Cina, che

già produce vino, nelle regioni di Nigscia e Yantai». Perché è strategico l'allargamento a questi Paesi? «Se questi paesi diventassero membri, l'Oiv sarebbe a tutti gli effetti il riferimento del settore a livello mondiale». Non per caso, forse, sul podio dei libri premiati dall'Oiv c'era anche «Il cibo e il vino, ricette orientali e abbinamenti» della coreana Jannie Cho Lee MW, primo Master of Wine dell'Asia (guendalina dainelli)

### VINO&CALENDARI

La novità è quella dedicata al Brunello di Montalcino, creata da Gianni Rizzoni, l'inventore dell'Agenda Letteraria, e da Silvana Biasutti. Poi c'è quella dell'Ais, quella di Vitenda. E tante altre. Tutte da non perdere.

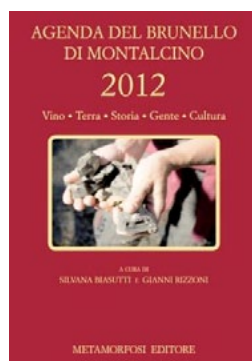
# IL VINO? SEGNATEVELO IN AGENDA

di Loredana Sottile

**C**olore rosso rubino, invecchiamento 12 mesi, struttura armonica, da assaporare a piccoli sorsi quotidiani. E' Brunello di Montalcino, annata 2012. Non preoccupatevi: nessun errore e neanche una previsione sul vino appena stivato in cantina. Stiamo parlando della prima agenda dedicata al re dei vini italiani (Metamorfosi Editore, pagg. 160, euro 16 euro). Ci ha lavorato il padre della Agenda Letteraria, Gianni Rizzoni, insieme con l'esperta di vini Silvana Biasutti, selezionando disegni, foto e brani che raccontano il Bru-

nell: ogni mese una pagina è dedicata ai maggiori produttori di Montalcino con un ricco tessuto di citazioni letterarie sul vino toscano di Nievo, Carducci, Foscolo, Marinetti. Non manca la parte pratica con i consigli sui lavori da fare in vigna e in cantina. Ma l'Agenda del Brunello non è comunque l'unica in circolazione. Nella corsa al Wine Diary si inserisce anche l'Ais che per il secondo anno propone un libro a tiratura limitata (solo mille esemplari) realizzata interamente a mano dal mastro artigiano e sommelier Sergio Antonini. Una selezione di nappa di vitello

francese, lavorata secondo i canoni della tradizionale pelletteria fiorentina, dal colore giallo per richiamare il vino cui è dedicata quest'anno: il Friulano. Se l'agenda del Brunello e quella Ais sono le due novità del mercato, un classico è l'agenda Vitenda (di Albino, Mara e Davide Morando, Vit. En. Editore, 336 pagine, 18 euro) che quest'anno ha speso 17 candeline. Un viaggio di 365 giorni tra i vitigni minori della Penisola, con 250 recensioni tratte dalle principali riviste italiane del settore. In più i proverbi, le fiere di settore e le scadenze fiscali.



*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.**

**coop**  
LA COOP SEI TU.



# Bio che passione!



**Porta la natura in cucina  
con Alce Nero.**



*Il gusto di volersi bene.*

È proprio un grande amore quello di Alce Nero, da oltre trent'anni il buono del biologico italiano. Amore per la terra e per chi la coltiva con rispetto. Amore per alimenti buoni e naturali, privi di qualsiasi sostanza chimica di sintesi. Amore per il mangiare sano e con gusto. Dalla pasta, alle passate e ai sughi di pomodoro, dal riso alle farine, fino agli eccellenti oli extravergine d'oliva 100% italiani. Dai frollini ai succhi, dai mieli alle composte di frutta. Sono tanti i prodotti Alce Nero, tutti buoni e gustosi, grazie a quell'autenticità, che racconta la lavorazione di mani attente e i sapori genuini delle nostre terre. Con Alce Nero è la natura a nutrirti. Con amore.

  
**alce nero**  
IL BUONO DEL BIOLOGICO  
DAL 1978  
[www.alcenero.it](http://www.alcenero.it)