

Tre Bicchieri va in vacanza.
Ritorna lunedì 9 gennaio.



BUON NATALE AI NOSTRI LETTORI

Anno 2 n.213 venerdì 23/12/2011 Ultimo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



UN ANNO DI WINE ECONOMY

di Carlo Ottaviano e Giuseppe Consentino

Questo è l'ultimo numero di Tre Bicchieri del 2011 ed è il numero 213 come potete leggere accanto alla testata. Vuol dire che Tre Bicchieri è uscito ogni giorno per 213 giorni; che per 213 giorni è arrivato via mail sul vostro computer, sul vostro smartphone, sul vostro Ipad con il suo piccolo bagaglio quotidiano di notizie, di informazioni, di servizi, di inchieste, di rivelazioni e di retroscena, di dati e di analisi sul mondo della wine economy. Dalla vicenda della certificazione del vino Igt che per un anno ha visto contrapposti i vari segmenti della filiera alla grande esplosione dell'export delle eccellenze enologiche italiane.

Dall'impegno eco-ambientale di grandi case vinicole alla cessione di altre (come il caso Gancia) a riprova delle durezze delle sfide del mercato. Per 213 giorni Tre Bicchieri vi ha raccontato tutto: con scrupolo (come si conviene a un quotidiano economico), con curiosità e quel tanto di "vis polemica" che ci vuole per andare oltre l'ufficialità dei comunicati stampa. Tre Bicchieri, ora, si prepara a raccontare un altro anno di wine economy, il 2012. Con la stessa passione giornalistica e nuove iniziative. Un caro augurio di Buone Feste a tutti i nostri lettori.



Mastroberardino
1878

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

GENNAIO



L'anno si apre con l'allarme (giuridico) lanciato dal giudice Guariniello di Torino: la delegificazione del ministro Calderoli avrebbe cancellato anche la 282/62 che punisce i sofisticatori. Il Mipaaf e la Sanità debbono intervenire con una circolare interpretativa.

FEBBRAIO



Scoppia la guerra di Montalcino. I produttori si dividono sull'ipotesi di abbassare il tenore di Sangiovese nel Brunello. Il Consorzio (Ezio Rivella) è per il sì. Alla fine vincono i tradizionalisti.

MARZO



Ogni anno l'ufficio studi di Mediobanca pubblica il rapporto più esauriente sulla wine industry italiana. Tre Bicchieri ne anticipa i contenuti.

APRILE



La Cina sta diventando il mercato enologico più importante al mondo. Tre Bicchieri intervista Cesare Romiti, presidente della Fondazione Italia Cina.

MAGGIO



Il presidente dell'Uiv, Lucio Mastroberardino, lancia l'allarme: i costi della certificazione pesano troppo sulle aziende vinicole. E apre il tema delle Igt.

GIUGNO



Fino al 2012. Il Mipaaf accetta di farsi carico dei controlli sui vini Igt in attesa che la filiera trovi un accordo al suo interno. Ma non tutti sono d'accordo.

seguici su



Da 65 anni forni e soluzioni



Pasticceria



Pizzeria



Panetteria



Nata nell'immediato dopoguerra,

la Rinaldi si è subito distinta per la qualità dei suoi "superforni".

La cura nella progettazione e la massima attenzione alle esigenze dell'utilizzatore fanno sì che Rinaldi offra sempre una "soluzione" d'alta affidabilità.

**Il superforno
per amico**

Ti aspettiamo al SIGEP
21-25 gennaio 2012

www.rinaldisuperforni.com



Rinaldi Superforni S.r.l.
Via Dorsale, 38 - 54100 Massa (MS) Italy
Tel. +39 0585 250 251
Fax +39 0585 250 256
info@rinaldisuperforni.com



TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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

LUGLIO

Tutti i debiti del vino italiano
 Sforzano i 5 miliardi di euro, indicatori ancora positivi

Bianco & Rosso
 3,7 12,6
 HOREY L'AZIENDA

Magnum da un miliardo

Il credit crunch comincia a farsi sentire. Il Mipaaf lancia l'idea della "esdebitazione" per le aziende agricole indebitate. Ma non funziona. Un'inchiesta di Tre Bicchieri svela il livello delle sofferenze del settore vitivinicolo.

AGOSTO

DAZI, MISTERO RUSSO
 Il vino tra analisi e sottotassazioni

Caffè amaro

I russi bloccano le importazioni di vino italiano e aumentano di colpo le accise. Tre Bicchieri scopre i meccanismi poco chiari di sovrapproduzione che hanno messo in allarme la Dogana di Mosca.

SETTEMBRE

Salviamo il Marsala
 Certificazione IGP. Ultima chiamata

Tre Bicchieri. La Liguria eroica del vino

Il Marsala rischia di sparire dall'elenco delle denominazioni italiane. Colpa di un cavillo giuridico che il Consorzio del Marsala denuncia su Tre Bicchieri

OTTOBRE

Il sabato dei Tre Bicchieri
 Quarantamila assaggi per scegliere i vini migliori

Il sabato dei Tre Bicchieri

Eccoci all'appuntamento clou del Gambero Rosso, l'uscita della Guida Vini d'Italia 2012 e la premiazione dei vini "tre bicchieri" a Roma. Un successo annunciato.

NOVEMBRE

La notte del Gambero Rosso
 Consegna i venti premi Sua Eccellenza Italia

Arriva in libreria il celebrity book del Gambero Rosso

Il Gambero festeggia i suoi primi 25 anni con un celebrity book, una cena indimenticabile a Roma e il premio Sua Eccellenza Italia a venti protagonisti del wine&food.

DICEMBRE

Il nuovo padrone di GANCIA

È re della vodka. Prezzo, 150 milioni.

L'anno si chiude con un pezzo del made in Italy enologico che se ne va. La storica Gancia di Canelli passa al magnate russo Tariko. Federalimentare lancia l'allarme.



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.**



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