

<b>CAMPARI</b> € 5,22 <b>1,36%</b>	<b>DIAGEO</b> £ 1414,50 <b>0,57%</b>	<b>PERNOD-RICARD</b> € 71,93 <b>0,38%</b>	<b>CONSTELLATION</b> \$ 19,66 <b>-4,89%</b>	<b>LANSON-BCC</b> € 43,80 <b>-2,52%</b>
<b>V. POMMERY</b> € 26,68 <b>-2,45%</b>	<b>L.PERRIER</b> € 74,81 <b>3,20%</b>	<b>BROWN-FORMAN</b> \$ 77,65 <b>-3,55%</b>	<b>BEAM INC.</b> \$ 50,58 <b>-1,27%</b>	<b>CONCHA Y TORO</b> \$ 39,34 <b>4,91%</b>
<b>FTSE MIB</b> <b>-2,94</b>	<b>Euro Stoxx 50</b> <b>-0,77</b>	<b>MSCI WORLD</b> <b>0,77</b>	<b>GL Beverages</b> <b>-0,65</b>	

a cura di BNL-BNP PARIBAS PRIVATE BANKING

**vinid'Italia 2012**

Da 25 anni vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

**TRE BICCHIERI**  
il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**

Anno 3 n. 1 lunedì 9/01/2012 Luna piena



**Bianco & Rosso**

"Renderemo la vita difficile ai furbetti del cibo". E quindi etichettatura, trasparenza, regole (europee) sempre più stringenti, e poi controlli, controlli, controlli. Perché non deve più accadere, per dire, che le autorità doganali cinesi debbano bloccare partite di olio extravergine italiano fasullo, trattato con oli deodorati provenienti dalla Grecia e dalla Spagna. Il neoministro dell'Agricoltura, Mario Catania (foto), in una lunga intervista pubblicata stamattina sul quotidiano la Repubblica, dichiara guerra a tutte le forme di contraffazione e di frode alimentare, un settore che, secondo la ricerca Eurispes sulle agromafie, genera qualcosa come 12 miliardi di profitti illeciti, criminali.

Catania, che è un ministro "che ne capisce" (per dirla con il suo lontano predecessore Paolo De Castro) dice, con autorevolezza politica, le stesse cose che il comandante dei carabinieri del Nac dice oggi a Tre Bicchieri (vedere servizio qui a fianco). La criminalità economica nel settore agricolo è diventata un fenomeno molto ampio e di grande pericolosità sociale perché impatta sui consumatori che spesso non hanno strumenti di difesa. Così come non ce li hanno i produttori che spesso sono vittime - è l'altro argomento del ministro - delle logiche mercantili della Grande Distribuzione e delle pressioni della Grande Industria. Al Mipaaf c'è uno che sa difendere l'agricoltura italiana.



**ESCLUSIVO INTERVISTA AL NAC**

Il 2012 anno della sofisticazione? Teniamo gli occhi aperti, risponde il colonnello Delli Santi. Che qui svela i suoi metodi investigativi.

**Noi, contro i nemici del vino**

**laGIORNATA**

**Vino & Martelli**  
a pag. **2**

- La rubrica settimanale del direttore di Assoenologi.

**La saga dei Biondi Santi**  
a pag. **3**

- Dissidi tra padre e figlio? Lo dice Decanter, ma Jacopo smentisce.

**Solo italiani in enoteca**  
a pag. **3**

- Nel primo wine shop specializzato aperto a Londra.

**Solo italiani al ristorante**  
a pag. **3**

- Da Zucca, il top restaurant della buona società londinese.

di Giuseppe Corsentino

Colonnello, la vendemmia 2011 è stata una delle più magre degli ultimi decenni, poco più di 40 milioni di ettolitri. Poco vino, prezzi in crescita: da qui la tentazione di coprire i "buchi produttivi" con il vino fasullo, quello fatto con acqua e zucchero o col mosto concentrato, come avveniva in anni enologici lontani... Il colonnello Maurizio Delli Santi, comandante dei Nac, il nucleo antifrode (o, se preferite, anticontraffazione) dei carabinieri, una piccola task force di un'ottantina di uomini distribuiti tra Roma (dove c'è il Mipaaf), Parma (dove c'è l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) e Salerno (per essere più vicini alle aree a più alto tasso di criminalità agro-economica perché è il Sud che mette in campo le agro-truffe più spregiudicate soprattutto ai danni dell'Europa); il colonnello Delli Santi, questa domanda la conosce bene, se l'è sentita ripetere perfino dal direttore generale di Assoenologi, Giuseppe Martelli, con cui ha appena siglato un protocollo, diciamo pure un patto di assistenza contro i grandi nemici del vino italiano: la contraffazione delle denominazioni d'origine, le frodi comunitarie, l'evasione

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)

## Le bollicine italiane hanno fatto festa con 180milioni di bottiglie

I dati non sono ancora definitivi ma tutto fa pensare che le vendite di vini e spumanti italiani durante le festività abbiano ricalcato quanto avvenuto lo scorso anno e, in un momento in cui "tutti piangono", non è poco. Secondo le prime stime elaborate da Assoenologi si sono stappate o regalate nel mondo, dal 10 dicembre all'Epifania, circa 180 milioni di bottiglie di spumante italiano, poco meno del 50% dei 390 milioni che il nostro Paese ha prodotto nel 2011, di cui 40 milioni vendute in Italia. Asti e Prosecco si sono confermati gli spumanti più venduti nella Grande Distribuzione italiana con prezzi com-

presi tra i 3,5 e i 7,5 euro a bottiglia in base alle offerte. Va ricordato che l'Italia, nonostante i suoi alti livelli produttivi, tradizionalmente non è una grande consumatrice di spumanti. Gli italiani, infatti, ne bevono solo 3,5 bottiglie pro capite all'anno contro le 6 dei tedeschi e le 5 dei francesi. Anche le confezioni regalo di vini e spumanti hanno tenuto. Del resto regalare bottiglie italiane ben confezionate è un gesto che può accontentare facilmente sia chi lo fa sia chi lo riceve e la varietà di tipologie e di prezzo sono state veramente tante e per tutti i portafogli.

Giuseppe Martelli è il direttore generale di Assoenologi - Associazione Enologi Enotecnici Italiani.



### CARABINIERI DEL NAC

Continua da pag. 1 >>>

fiscale alimentata dal flusso sempre più intenso di partite di vino sfuso in entrata e in uscita (basti pensare al Chianti imbottigliato in Polonia e al Montepulciano d'Abruzzo "lavorato" nei Paesi dell'Est come ha denunciato Tre Bicchieri). Conosce bene la questione-s sofisticazione il colonnello Delli Santi e conosce bene la risposta: "Il 2012 sarà un anno ad alto tasso di pericolosità enologica: non solo Assoenologi, anche gli enti di certificazione ci hanno raccomandato la massima vigilanza. E noi, già dalla fine della vendemmia, teniamo gli occhi ben aperti: non siamo in tanti, un'ottantina, ma abbiamo una rete di intelligence sul territorio che, solo l'anno scorso, ci ha permesso di scoprire quasi 18 milioni di contributi

comunitari percepiti illecitamente: sembra niente rispetto a una massa finanziaria di 5,5 miliardi di euro, ma l'anno prima, nel 2009, di contributi illegali ne avevamo scoperti solo 8 milioni. Basta fare la proporzione: nel 2010 abbiamo fatto un salto del 163%". Si sa, i numeri e le statistiche piacciono molto ai carabinieri. Al colonnello Delli Santi, per esempio, piace ricordare quanto ha scritto la Commissione Ue a proposito del record italiano in materia di frodi agro-comunitarie: "I tassi di frode più elevati non significano necessariamente una maggiore attività fraudolenta a danno dell'Unione da parte di un Paese membro. Rivelano, anzi, il buon sistema antifrode in uso, frutto di controlli capillari e stringenti". Quegli stessi che, in quest'anno pieno di insidie, il colonnello Delli Santi promette di mettere in campo contro i nemici del vino italiano. Controlli

documentali - bolle di accompagnamento, fatture, documentazione bancaria - per cui risulta preziosa la collaborazione degli ispettori dell'Icqr del Mipaaf ai quali, chiarisce Delli Santi, "si aggiunge l'expertise investigativa dei miei uomini". Ce ne sarà bisogno perché il flusso del vino sfuso in entrata e in uscita dall'Italia è diventato talmente grande da rendere problematiche (per non dire inutili) le vecchie procedure di controllo. Bisognerà seguire le tracce del vino e delle bottiglie, partendo dalle cantine per arrivare alle società di trading, passando per gli imbottiglieri e, nei casi di criminalità economica più raffinata, per le cosiddette "cartiere", le aziende che producono carte, pezze d'appoggio fiscali per i traffici illeciti. Certo, tutto questo lavoro sarebbe più semplice se sulle bottiglie di vino Do (Doc e Docg) ci fosse una piccola scritta "Dna Tra-

ced", la certificazione della tracciabilità genetica, la prova, questa sì scientifica, che - per dire - quel Brunello di Montalcino è vero Brunello, 100% Sangiovese. Gli americani ci stanno pensando seriamente: la loro agenzia doganale, l'Fta, ha approvato un protocollo di tracciabilità messo a punto dai ricercatori dell'Università di Siena. E in Italia? "In Italia" risponde Delli Santi a conclusione della sua prima intervista del 2012 "si sa che la cultura della trasparenza e dei controlli non gode di molta popolarità. Capisco che siamo all'inizio del percorso scientifico e capisco anche che la certificazione genetica è un costo in più che le aziende piccole e medie non potrebbero permettersi. Ma le grandi sì: cosa vuole che incidano pochi centesimi a bottiglia per le etichette del vino premium ad alto prezzo?"



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](http://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](mailto:info@rinaldisuperforni.com)

■ Cosa ci fanno insieme un Sassicaia, un Ornellaia, un Barolo e un Nero d'Avola a Londra? Fanno parte delle oltre 500 etichette di "Vini Italiani", il primo Italian wine merchant londinese, qualcosa di più di una enoteca, appena aperto nell'esclusivo quartiere di South Kensington. Il negozio è gestito da imprenditori italiani: la mantovana Duska Luppi, per anni direttrice del Consorzio Chianti Classico; Bruno Cernecca, che ha aperto qui la blasonata panetteria italiana Princi, e Matteo Berlucci dei Berlucci di Franciacorta, alla sua prima esperienza con il vino (fino ad ora si è occupato di internet e dal 2010 è ceo di aNobii.com, la community di lettori online). Accanto a loro i sommelier Simone Siemprini e Saba Ranzato. **(I.so.)**

■ Londra mangia e beve italiano. Il miglior ristorante dell'anno secondo Decanter è Zucca, il ristorante di cucina italiana sulla Bermondsey Street nel quartiere South East London. Il suo fondatore, lo chef londinese Sam Harris, è un appassionato di italian food, ma soprattutto di italian wine: il suo preferito è il Barolo. Così quando due anni fa ha aperto il suo ristorante ha deciso di ispirarsi alla nostra cucina. A partire dal nome. Tra i piatti forti i fritti di zucca, la pasta con ricotta salata, le costole di vitello. E non è da meno la lista dei vini, rigorosamente italiani di cui Sam si rifornisce dalla Cantina Pinchiorri di Firenze. Non manca nessuna regione all'appello, ma il pezzo forte è il Sassicaia Tenuta San Guido 2005 (110 sterline). **(I.so.)**

**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 & DINASTIE**

*Prima la guerra con l'ex suocero per il controllo del marchio. Ora, scrive Decanter, una certa incomprensione con il padre. Che cosa sta accadendo dentro la famiglia più famosa del Brunello?*

# La saga dei Biondi Santi

**M**a i Biondi Santi, la dinastia del Brunello, vanno d'amore e d'accordo - soprattutto Jacopo e suo padre Franco (foto) - oppure tra di loro si è aperta un "wide rift", un forte disaccordo, come scriverà Decanter nel numero di febbraio? Finora si sapeva di un disaccordo, anzi di una vera e propria guerra giudiziaria (ancora in corso) tra la famiglia Biondi Santi e l'ex suocero di Jacopo, Pierluigi Tagliabue, azionista della Lombarda Petroli, a cui fu affidata nel lontano 1995 la commercializzazione

del Brunello: accordo finito male (in Tribunale con una prima condanna, ora in appello, di Tagliabue per uso improprio del marchio Biondi Santi). Ma di un dissidio tra padre e figlio mai. "Probabilmente c'è stato un misunderstanding con l'intervistatrice di Decanter" dice a Tre Bicchieri Jacopo Biondi Santi che dal 1997 è alla guida di una sua azienda, la Castello di Montepò a Scansano, nel cuore della Maremma (400mila bottiglie e quasi 2milioni di euro di fatturato) ma che, dopo la rottura con i

Tagliabue, si occupa anche della vendita delle bottiglie prodotte dall'azienda paterna del Greppo (poco più di 80mila bottiglie, 4milioni di fatturato). "Mio padre è molto geloso, io avevo voglia di sperimentare nuovi vini. Tutto qui". Jacopo ha una quota del 23% dell'agricola Greppo srl; il resto è intestato a Franco e alla moglie Maria Floria. Decanter parla di "complexity of familial relationship". E fa un nome: Clio, la figlia ventenne di Jacopo, che studia filologia e non si occupa di vino.



*De Winckels: una vecchia villa in un borgo bellissimo, cose buone, buon vino... Il resto lo inventate voi.*

# Amarone in Villa

**Da tre anni l'appuntamento con i migliori amaroni della Valpolicella Classica e Allargata**

**Mercoledì 18 Gennaio** dalle 17.00 alle 23.00

Rinomati ed emergenti produttori raccontano e fanno degustare il proprio vino.

In abbinamento buffet di prodotti tipici del territorio (40 euro a persona).

Possibilità di pernottamento in una delle dieci confortevoli stanze con prima colazione inclusa.

ideazione e realizzazione a cura di MP Quadro • www.mpquadro.net



**VILLA DE WINCKELS**  
ENOTECA - RISTORANTE - LOCANDA  
Marcemigo di Tregnago, Verona

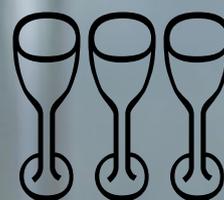
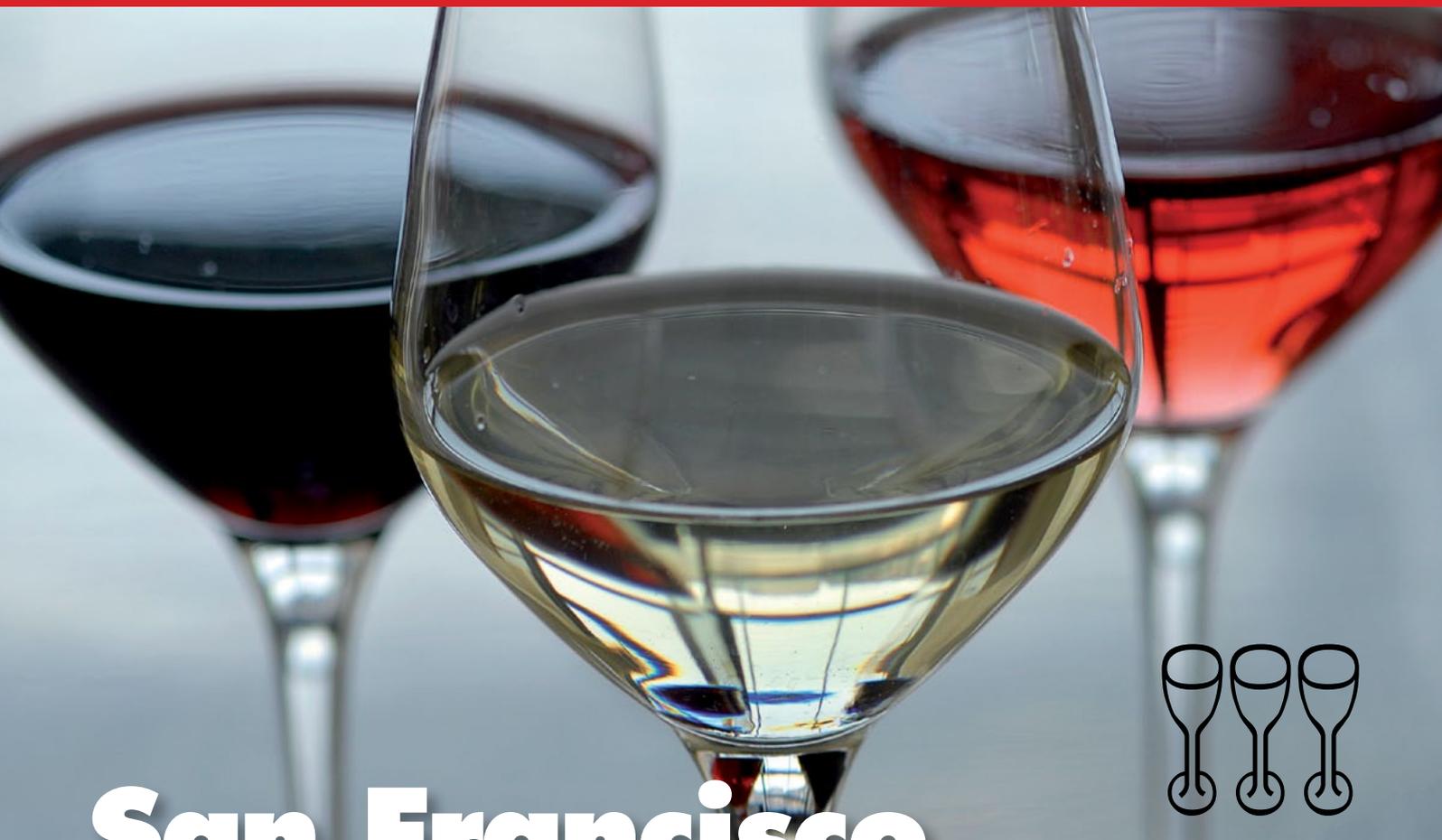
Via Sorio 30, I - 37039 Marzemigo di Tregnago, Verona  
Tel. e Fax 045 6500133 • ristorante@villadewinckels.it  
**www.villadewinckels.it**

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](mailto:gambero@carpenterspr.com)

Official Logistic Partner

