

FINALMENTE È ARRIVATO  
Solo su Tim App Store



Ristoranti  
d'Italia  
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

Anno 3 n.48 mercoledì 14/3/2012 Luna piena

TRE  
BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



VINITALY  
Hall 7B  
Stand i2 - i4



## Bianco & Rosso

Si possono dimenticare un milione e mezzo di lavoratori nel bel mezzo della trattativa governo-sindacati per la "madre di tutte le riforme", quella del mercato del lavoro destinata a cambiare, forse per sempre, lo scenario del welfare così come l'abbiamo conosciuto dagli anni '70 ad oggi? Nella stagione dei professori al governo accade anche questo: che il ministro del Lavoro, Elsa Fornero, abbia dimenticato di convocare i rappresentanti sindacali del settore agricolo (1,5 milioni di lavoratori dipendenti, per l'appunto) e che il ministro competente, il bravo Mario Catania, di fronte alle proteste di Coldiretti, debba ammettere pubblicamente: "Coldiretti ha ragione. Ma il tema non è fuori dall'attenzione del governo: faremo degli approfondimenti".

Non è la prima volta che il ministro Catania, che sembra sempre di più il sindacalista del settore, richiami i suoi colleghi di governo sulla specificità dell'agricoltura e dell'agroindustria. Lo ha fatto in passato, e con molta energia, in tema di tax strategy quando i conti della Ragioneria dello Stato hanno dimostrato che la nuova Imu sui fabbricati rurali avrebbe generato 1,5 miliardi di pressione fiscale aggiuntiva su almeno 200mila imprese agricole, mettendone a rischio la stessa esistenza. La "moral suasion" del ministro, alla fine, ha raggiunto un primo obiettivo: ieri, alla Camera, un ordine del giorno bipartisan "impegna il governo a promuovere una revisione dell'Imu per le aziende agricole". Le organizzazioni agricole, Confagri, Coldiretti, Cia e Copagri, ringraziano. (g.cors.)

ESCLUSIVO

CONSORZI

Oggi il Tar del Lazio si è riservato di decidere sul ricorso del produttore veneto fuori dalla Denominazione (come il Comune di Asti). Ecco gli scenari possibili.

# SALTO CON L'ASTI

## La sentenza Zonin può cambiare tutto

di Gianluca Atzeni

laVIGNETTA



Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli. Ideatore del concorso Spirito di Vino. ([www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info))

Oltre quattro ore di udienza per i giudici amministrativi del Tar del Lazio sulla sentenza Asti Docg e Zonin. Una lunga assise, iniziata nelle prime ore della mattinata, perché la decisione da prendere era molto importante per tutta la Docg Asti: accettare o respingere il ricorso presentato dal produttore veneto, Gianni Zonin, contro la decisione del Comitato nazionale vini del Mipaaf di escludere dalla denominazione i circa 21 ettari di moscato della tenuta di Castello del Poggio, acquistata nel 1985 nella frazione di Portacomaro Stazione.

Vigneti preziosi, questi di Zonin, che equivalgono sul mercato a circa 200mila bottiglie, su una produzione complessiva di moscato che nel 2011 ha raggiunto la quota di 25 milioni di bottiglie: vale a dire meno dell'1% di tutto il moscato ottenuto nei 9.700 ettari, distribuiti nelle tre province di Asti, Cuneo e Alessandria.

Decisione che per ora non c'è stata perché i giudici hanno voluto sentire i pareri tecnici delle diverse parti in causa, che hanno schierato numerosi avvocati, senza però arrivare a una sentenza definitiva. Per quella bisognerà aspettare, con probabilità, una settimana.

"Abbiamo spiegato le nostre ragioni - dice a TreBicchieri Michele Zonin, financial controller della casa vinicola (che supererà i 115 milioni di euro di fatturato nel 2011 - e siamo moderatamente ottimisti sull'esito finale. Quello che abbiamo chiesto è la sospensiva del decreto ministeriale e il suo annullamento,

Segue a pag. 2 >>>



laGIORNATA



Vino & Scienza

a pag. 2 • La rubrica settimanale dell'enologo Attilio Scienza.



Il Brunello alle Olimpiadi

a pag. 2 • Il vino di Castello Banfi scelto dal catering Bibendum.

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)

La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



[www.ggori.com](http://www.ggori.com)

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS



GIORGIO GORI  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS



## VINI&SCIENZA

### Non fare sesso fa male (anche) alla vite

Una ricerca di Myles della Cornell University ha dimostrato che la vite da quando è stata domesticata ha fatto pochissimo sesso perché è stata moltiplicata attraverso la radicazione di tralci allo scopo di mantenere le sue caratteristiche produttive che altrimenti sarebbero state modificate dal rimescolamento dei geni come conseguenza della riproduzione sessuata. Attraverso l'analisi del DNA, Myles ha scoperto che il 75% dei vitigni europei sono strettamente imparentati, il Traminer ha 20 parenti stretti ed il Gouais circa ottanta. Ciò significa che pochi incroci realizzati in un lasso di tempo abbastanza breve hanno prodotto le varietà più pregiate come lo Chardonnay, il Riesling, lo Chenin

blanc, il Gamay. Basti pensare ai Pinot bianco e grigio, al Pinot nero o al Traminer aromatico. Questa caratteristica, comune a molte specie arboree da frutto, rende le piante più sensibili alle malattie (Myles la definisce una sitting duck, un bersaglio facile per i patogeni) senza che si possano esprimere fattori di resistenza attraverso l'incrocio. Il problema è più grave nei portinnesti nei quali la moltiplicazione agamica di ibridi prodotti alla fine dell'800 per contrastare gli effetti della fillossera, sta mettendo in luce fenomeni di deperimento asintomatici, non attribuibili a virus o micoplasmi ma alla presenza di sequenze di micro RNA che alterano il funzionamento delle cellule degli organismi ospiti.

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



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

## CONSORZI/ IL CASO ASTI

Continua da pag. 1 >>>

perché stiamo subendo dei danni economici". Un risultato atteso, perché la sentenza del Tar arriverà dopo anni di contrapposizioni e contese all'interno della filiera. A opporsi all'eventuale allargamento della denominazione da 52 a 53 Comuni sono cinque sigle: l'Associazione produttori moscato (Assomoscato), presieduta da Giovanni Satragno (circa 2mila aderenti), la Moscatellum, presieduta da Paolo Saracco, l'Associazione dei Comuni del moscato d'Asti, presieduta dal sindaco di Costigliole, Giovanni Borriero, la Regione Piemonte che, con l'assessore all'Agricoltura, Claudio Sacchetto, ha messo in campo i suoi legali, e il Ministero delle Politiche agricole. "Non stiamo prendendo una posizione a priori contro l'imprenditore Zonin - dice a Tre Bicchieri il presidente di Assomoscato, Satragno - ma teniamo a sottolineare che l'esito di questo ricorso potrebbe aprire una breccia nella denominazione, nel senso che anche altre zone simili all'interno del vasto territorio astigiano che comprende circa 15mila ettari, e ce ne sono tante, potrebbero rivendicare il diritto di produrre moscato così come lo rivendica ora Zonin. Il nostro vero obiettivo è evitare che si crei un pericoloso precedente che potrebbe portare grandi cambiamenti all'economia del territorio". Tutta la filiera produttiva, infatti, sta discutendo proprio in questi giorni la possibilità di aumentare la produzione, visto che il mercato 2011 è andato a gonfie vele e sono in molti, soprattutto i produttori della parte industriale dell'Asti, a chiedere più spazio, tenuto conto che 106 milioni di bottiglie tra moscato e spumante sono praticamente il massimo che si può ottenere da questi vigneti. Ma per ora gli occhi sono puntati sulla decisione della giustizia amministrativa. "Se il Tar darà ragione al ricorso di Zonin - osserva il presidente della Vignaioli piemontesi e presidente del Consorzio Asti Docg, Paolo Ricagno (foto in prima) - il disciplinare verrà bloccato e si rimetterà tutto in discussione. E tutto questo per 21 ettari di vigneto". Al di là delle ipotesi, una cosa è certa: qualunque sia la decisione del Tar, sono pronti i ricorsi di entrambe le parti al Consiglio di Stato.

## VINO&SPORT

Brunello, Rosso e Rosato del gruppo Mariani (60 milioni di fatturato nel 2011) selezionati da Bibendum, la società inglese che gestirà il catering durante i giochi.

# Tre etichette Castello Banfi alle Olimpiadi di Londra

di Loredana Sottile

Olimpiadi di Londra, è tempo di qualificazioni. Non solo per gli atleti in gara, ma anche per i vini che si giocano il pass olimpico per entrare nella wine list dei punti ristorazione all'Olympic & Paralympic Village. E già ci sono i nomi dei primi 18 vini selezionati da Bibendum, uno dei più importanti distributori di vino nel Regno Unito e fornitore ufficiale delle Olimpiadi. Tra questi anche tre etichette italiane firmate Castello Banfi, uno dei grandi produttori italiani (controllato dalla famiglia Mariani): Brunello di Montalcino 2006 e 2007; Rosso di Montalcino 2010 Rosa Regale 2011. "Ci hanno appena comunicato la notizia e, anche se non sappiamo ancora quante bottiglie dovremo fornire e a che prezzo, siamo molto orgogliosi di rappresentare l'Italia con il nostro vino", dice a Tre Bicchieri Enrico Viglierchio (foto), direttore generale di Castello Banfi che dà anche qualche anticipazione sul bilancio 2011 che verrà chiuso nei prossimi giorni: 60 milioni di euro



di fatturato con una crescita del 10% rispetto allo scorso anno. Ma torniamo a Londra. Accanto ai tre vini italiani ci saranno altre griffe enologiche importanti: un habitué francese delle Olimpiadi come il Meursault Cuvee Charles Maxime 2008 Domaine Latour-Giraud, il brasiliano Quinta do Seival Castas Portuguesas 2006 e il portoghese Quinta do Vallado Tinto 2009. L'unico vino inglese a rappresentare la nazione ospitante sarà il Balfour Brut Rosé 2008 della tenuta Hush Heath. Prossima gara vinicola per il podio: la scelta per i tre vini ufficiali (un rosso, un bianco e un rosé) che saranno venduti a 20 sterline in formato pet nei catering outlet durante le gare. Ma la partita si gioca anche fuori: secondo la stessa Bibendum i giochi olimpici genereranno 300 milioni di sterline di fatturato aggiuntivo nel wine business della città. La stima si riferisce a tutti i canali (bar, pub, ristoranti ed enoteche) e prevede che il 2012 dovrebbe chiudersi con una spesa nell'intero comparto food&beverage pari a 1,24 miliardi di sterline.

## ENOLOGIA & STORIA.1 MPS FINANZIA IL VINO DI SIENA

Nasce il vigneto cittadino del Comune di Siena. Sono state impiantate ieri all'Orto de' Pecci, le prime barbatelle di quindici antichi vitigni (come il Gorgattesco, il Tenerone, il Mammolo, la Salamanna) un tempo coltivati all'interno delle mura. L'iniziativa rientra nel progetto ampelografico "Senarum Vineae - Le vigne di Siena", dedicato alla valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono. Il progetto è realizzato dal laboratorio di etruscologia e antichità italiche dell'Università di Siena e promosso dalle Città del vino, insieme al Comune, alla Provincia e con il contributo della Fondazione MontePaschi. Il vigneto si estende su 500 metri quadri ed è formato da 10 filari di 20 viti ciascuno. Dalle viti dell'Orto de' Pecci sarà possibile dare vita a nuove piante le cui uve saranno utilizzate per produrre il "Vino di Siena". (Selpress - La Nazione)

## ENOLOGIA & STORIA.2 BISOL RILANCIA IL VINO DI VENEZIA

Dopo dieci anni di ricerche Venezia riscopre il suo antico vitigno: la Dorona, coltivato dal XV secolo. Lo fa grazie al lavoro della famiglia Bisol (13,6 milioni di fatturato, +20% sul 2010 con oltre 2 milioni di bottiglie), produttrice di Prosecco Doc e Docg, che in questi giorni presenta in tre ristoranti stellati "Venissa", il vino ottenuto dai due ettari di vigneto nell'antica Tenuta Venissa di Mazzorbo Burano. Un vino di Laguna che riscopre il legame tra dogi veneziani ed entroterra. Un bianco da collezione, in 4.880 bottiglie numerate da 0,50 litri, più 88 magnum e 88 jeroboam, in gran parte già prenotate on line da tutto il mondo a circa 65 euro a pezzo, con un'etichetta in foglia oro, applicata a mano, e una bottiglia "ricotta" nelle vetrerie di Murano. Insomma, un buon affare. E Gianluca Bisol non si vuole fermare: "Puntiamo a coinvolgere altri investitori nel nostro progetto - dice a Tre Bicchieri - per recuperare al vino altre isole della Laguna". (g.a.)

## VINO & RELIGIONE IN FIERA IL VINO DELLE SUORE DI CLAUSURA

Il vino prodotto dalle 70 suore di clausura del Monastero di Vitorchiano (Viterbo), con un procedimento che continua la secolare tradizione monastica, sarà presentato a "Viniveri 2012 - Vini secondo natura", dal 24 al 26 marzo. L'appuntamento veronese, arrivato alla 9° edizione, registra la partecipazione di 120 produttori provenienti da tutt'Italia, ma anche da Francia, Slovenia, Croazia, Austria, Spagna e Georgia, e ha il patrocinio dell'Unesco. Da non perdere il workshop con Stefano Bellotti (presidente di Renaissance Italia), Laureano Serres (presidente dei Productores de Vinos Naturales spagnoli), Thierry Germain (Produttori naturali della Loira), Sylvie Augereau (autore della guida "100% Raisin. Les 200 vins nature"). Tra le curiosità, oltre al vino fatto dalle suore di Vitorchiano, due produttori della Georgia con i loro vini vinificati nel Qevveri, anfore di terracotta interrate. (Selpress - L'Arena)



winefit

*Quality wine dispenser*

# vino al bicchiere di qualità

## L'unico con Argon

L'Argon, gas inerte  
per eccellenza unito  
alla tecnologia Winefit  
garantisce la qualità  
del vino a bicchiere  
fino a 35 giorni

winefit  
*Quality wine dispenser*

Stabilimento e Uffici: Via Luigi Longo 21 - 50019 Sesto Fiorentino - Firenze - Italia  
Tel. 055 0988077 - Fax 055 0988076 - [www.winefit.it](http://www.winefit.it) - [info@winefit.it](mailto:info@winefit.it)