

## Appuntamento con il Gambero Rosso

Marco Sabellico ospite a Caldaro

03-05 maggio 2012

**Escursione:** giovedì, 3 maggio alle 13,30 visita dei vigneti di Caldaro insigniti dei 3 Bicchieri nei vini d'Italia 2012 del Gambero Rosso e degustazione verticale dei vini premiati.

**Simposio:** venerdì, 4 maggio alle 11 all'Accademia del vino Alto Adige, discussione sul tema "Il Lago di Caldaro ieri, oggi e domani".

Anno 3 n.76 martedì 24/04/2012 Luna nuova

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino



Per i futuri comunicatori del food & wine

**GAMBERO ROSSO**

# MCGE

Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico  
[inizio: 17 settembre 2012]

Data selezione: 7 maggio 2012 **CITTÀ DEL GUSTO**

Per candidarti invia il cv a:  
master@gamberorosso.it

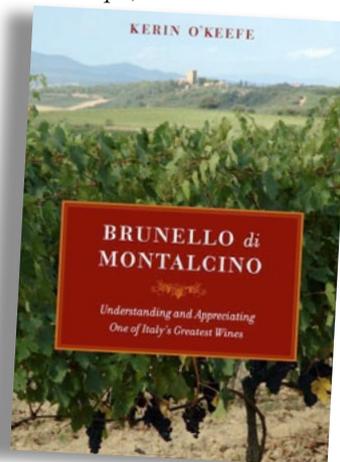
**ESCLUSIVO VINO&LIBRI** *Esce in America (editore la California University Press) un saggio su "the greatest Italian Wine". Ricco di aneddoti, curiosità e retroscena poco conosciuti. Tre Bicchieri lo ha letto in anteprima e propone i passaggi-chiave. Per esempio, la divisione del terroir.*

# BRUNELLO SEGRETO

## Lo scandalo ha cambiato tutto. In meglio

di Loredana Sottile

**M**ontalcino is Italy's testament to the existence of terroir". A dirlo è la giornalista americana Kerin O'Keefe nel suo ultimo libro dedicato al Brunello dove racconta tutti i fatti e misfatti che in questi anni hanno portato il vino toscano alla ribalta delle cronache mondiali. Il libro di Mrs. O'Keefe, che si intitola proprio "Brunello di Montalcino", è stato appena presentato in America (pubblicato dall'University of California Press; 39,95 dollari; pagg.312). In Italia potrebbe arrivare nei prossimi mesi, anche se non risulta che qualche editore abbia acquistato i diritti. Tre Bicchieri lo ha letto in anteprima. Già dal sottotitolo "understanding and appreciating" (capire e apprezzare) si capisce che l'autrice, storica collaboratrice di Decanter, è una vera appassionata di Brunello. E infatti, nel libro cerca di spiegare l'unicità di questa prima dogma italiana (indissolubilmente legata al suo territorio) partendo dalle origini: dalla storia di Sant'Antimo che si insediò nella zona di Montalcino nel Medioevo, all'"invenzione" del Brunello (fine '800) ad opera di Ferruccio Biondi Santi, farmacista e viticoltore (nonno di Franco a cui la O'Keefe dedicò il suo primo libro sul vino italiano: "Biondi Santi: the gentleman of Brunello"). Nel libro non mancano curiosità e aneddo-




## Allarme del Mipaaf I controlli fanno paura

**C'è qualcuno che vuole smantellare il sistema italiano dei controlli, ha denunciato stamattina il ministro Catania. Ma è proprio questo sistema che ha tutelato finora l'eccellenza e il valore del made in Italy agroalimentare.**

**a pag. 3**

**laGIORNATA**

### Draghi (Bce) si fa guidare dal Gambero

Il presidente della Bce sorpreso dal fotografo con la Guida dei ristoranti.

**a pag. 3**



### San Paolo del Brasile beve italiano (col Gambero Rosso)

**a pag. 2**



### Tre Bicchieri si concede una piccola vacanza. Dal 25 aprile al 1 maggio. Si ritorna online il 2 maggio.

## Bianco & Rosso QUANDO L'IMU NON È UGUALE PER TUTTI

**S**ull'Imu agricola il ministro Catania ha vinto molte battaglie (con i suoi colleghi di Governo e la tecnocrazia fiscale). E' riuscito a far passare molte esenzioni, prima tra tutte quella che riguarda le aziende agricole di montagna (oltre i mille metri), aziende per definizione marginali e, si suppone, a basso reddito. Ma può essere considerato marginale e a basso reddito un agriturismo in Alto Adige gestito da una cooperativa e, perfino, da un Consorzio? Sul punto è scoppiata una dura polemica proprio in Alto Adige perchè l'esenzione di cui sopra vale solo per le cooperative (fortissime e "base elettorale" della Svp) e non per tutte le aziende agrituristiche. Grande imbarazzo nella Svp, con parziale marcia indietro del segretario Richard Theiner, e rivolta di tutte le altre categorie economiche al grido "O pagano tutti o non paga nessuno!". Ministro, è difficile fare equità in un Paese strutturalmente iniquo. (g.cors.)

Segue a pag. 2 >>>

**THAIFEX-World of food ASIA 2012**

# THAIFEX-World of food ASIA 2012 Savor Your Success

Trade : 23 - 25 May 2012 (10:00 - 18:00 hrs.)  
Public : 26 - 27 May 2012 (10:00 - 20:00 hrs.)  
IMPACT, Bangkok, Thailand

www.worldoffoodasia.com / www.thaitradefair.com  
www.thaitrade.com / DTP Hotline 1169

Lasciatevi strabiliare da uno degli appuntamenti più spettacolari del mondo asiatico dedicati al cibo. Vieni a scoprire tutte le novità e le più recenti tecnologie.

Jointly organized by  
The Chamber of Commerce  
DTP  
koelnmesse

Thai Trade Center, Milano  
Via A. Albricci, 8 20122, Milano, ITALY Tel : +39-02-89011467 Fax : +39-02-89011478  
Email : tomilam@thaitrademilano.com, thaitcmilano@dtp.go.th

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

**BRUNELLO SEGRETO**  
Continua da pag. 1 >>>

ti come la leggendaria origine del nome Sangiovese, "Sanguis Jovis" (sanguis Jovis) o quella cena all'Ambasciata italiana a Londra del '69 che passò alla storia perché per la prima volta un presidente italiano, Giuseppe Saragat, grande appassionato di vino, scelse il Brunello Biondi Santi per brindare alla Regina Elisabetta. Ma non manca neppure, arrivando a tempi più recenti, un lungo excursus sulla vicenda più

“*Mentre molti produttori temevano la cattiva pubblicità generata da Brunello, la maggior parte delle reazioni furono positive: i consumatori si sono sentiti rassicurati perché hanno visto che il sistema di sicurezza e controllo italiano funziona.*”

controversa e spinosa della storia enologica italiana: Brunello, o "Brunellogate", per dirla con Mrs O'keefe. "To be Brunello or not be Brunello", si chiede con humor anglosassone la giornalista nel capitolo dedicato allo scandalo. La ricostruzione dei fatti è più che certosina, dalle prime avvisaglie del 2003 quando giornalisti e degustatori cominciarono a capire che qualcosa non andava, al propagarsi dello scandalo nel 2008 con l'inchiesta giudiziaria della Procura

della Repubblica di Siena (ancora aperta per alcuni imputati). Inutile soffermarsi su fatti noti. Più interessante forse vedere le posizioni dei produttori sulla possibilità di modificare o meno il disciplinare. Tra i pro Ezio Rivella, oggi presidente del Consorzio e allora dg di Castello Banfi e Angelo Gaja, che ritenevano troppo rigido il disciplinare e proponevano di abbassare le percentuali di Sangiove-



Kerin O'Keefe con Franco Biondi Santi

se fino all'85%. Nel partito dei contrari il conte Francesco Marone Cinzano e Franco Biondi Santi che avanzano, invece, la proposta di cambiare non il disciplinare del Brunello, bensì quello del Rosso di Montalcino ("his junior partner"). Tra tutte le posizioni quella più purista è sicuramente quella della stessa giornalista: "Fortunatamente (thankfully) le modifiche non passarono [...] - scrive la O'Keefe - E alla fine fu uno il messaggio: i produttori di Brunello volevano aggiungere altre varietà per fare un vino diverso che andasse incontro alle esigenze dei consumatori. Ma quei consumatori probabil-

mente erano proprio i pochi che non volevano il Brunello, bensì un altro tipo di vino". Archiviato il caso Brunello, con un'altra freddura molto anglosassone, "Inconclusive conclusion", la giornalista passa all'attualità. E anche sul punto, sembra avere le idee chiare e fa una nuova proposta sulla gestione del territorio: dividere la zona del Brunello in sette sotto-zone distinte, che rispecchino, ciascuna, le differenti caratteristiche dei vini prodotti (Moltacino, Bosco, Torrenieri, Tavernelle, Camigliano, Sant'Angelo e Castelnuovo dell'Abate). Possibile? Si vedrà, anche se l'anno scorso i produttori hanno votato per il no. Ma la domanda chiave è un'altra: perché il toscano 100% Sangiovese è così apprezzato nel mondo e soprattutto in America? La risposta è: "Tipicità". O'Keefe usa proprio il sostantivo italiano per rendere meglio il concetto e poi continua: "Consumers are looking Italy for his unique wines, not Australian imitations. And here in Montalcino there are all the right conditions to make a unique world-class wine". Il messaggio è chiaro: produttori di Montalcino, basta errori.

“*In un'intervista Rivella disse che prima dello scandalo l'80% della produzione di Brunello non era fatto solo di Sangiovese e che la pratica di aggiungere dal 3 al 5% di altre uve fosse comune. La presidenza di Rivella non è stata una buona notizia.*”

“*Se Benvenuto Brunello serve a far conoscere la nuova annata, di certo non serve a guidare i giornalisti nella complessità della denominazione e molti lasciano l'evento disorientati, convinti che il Brunello abbia una seria crisi di identità...*”

**IL ROAD SHOW DEL GAMBERO**

È quasi un tributo alle proprie origini di un quarto della popolazione della metropoli brasiliana. Lambrusco e Chianti a fiumi nei ristoranti e grande attenzione per le migliori etichette del Belpaese.



Luca Gardini (sin.) con Jorge Luchy (con gli occhiali) e Marco Sabellico.



Luca Gardini (al centro) con Silvia Franco e Emilio Rotolo (Volpe Pasini)



**San Paolo impazzisce per i vini italiani**

Il Roadshow del Gambero Rosso, ieri a San Paolo, ha avuto un successo straordinario. Dalle 14 alle 20 più di 800 persone hanno gremito il salone degli eventi dell'Hotel Unique, un modernissimo complesso architettonico che da lontano sembra una nave ormeggiata tra gli alberi, opera del celeberrimo archistar Ruy Ohtake. Qui i 50 produttori del Roadshow hanno incontrato operatori, importatori, ristoratori e sommelier paulistanos e versato i loro migliori vini (oltre 200 etichette). Contemporaneamente hanno registrato il tutto esaurito i due workshop-degustazione tenuti da Marco Sabellico, senior wine editor del Gambero Rosso e curatore della Guida Vini, che per l'occasione era affiancato da Jorge Luchy, uno dei più apprezzati giornalisti enogastronomici brasiliani. A sorpresa ha partecipato al workshop anche Luca Gardini, campione mondiale dei sommelier, in città per Expovinis Brasil. Expovinis è la più importante esposizione enologica del Sud America, e non a caso ha scelto come sede la capitale dello stato di San Paolo. La città con i suoi 11

milioni (ma sono 20 nell'area urbana, e 29 in quella allargata) è protagonista di una straordinaria crescita economica, e la sua popolazione beve vino - il 50% del totale consumi - con entusiasmo. Lo si capisce dalla ricchissime carte dei vini dei grandi ristoranti. «Non potrebbe essere diversamente, in una città dove un abitante su quattro ha ascendenze italiane - spiega a Tre Bicchieri Massimo Leoncini, originario di San Gimignano, head sommelier e buyer per i locali della catena Fasano - Qui c'è benessere, c'è cultura e sensibilità per il bello e il buono. E in questo momento il vino italiano è sulla cresta dell'onda». «E' un mondo complesso e affascinante che appassiona i brasiliani, e i paulistani in particolare - gli fa eco Suzana Barelli, caporedattore della rivista Menù - speriamo solo che il minacciato aumento delle accise non blocchi l'import». «I consumi sono ancora bassi, circa due litri per abitante - chiarisce Jorge Luchy - ma la classe media oggi con l'economia in crescita ha possibilità di spesa, e con il crescere della cultura enologica si affina il gusto. Ecco per-

ché i vini europei saranno sempre più consumati. I vini sudamericani, i nostri, i cileni e gli argentini, sono buoni. Ma poi nasce nel consumatore la voglia di qualcosa di più complesso e profondo». «Quanto al discorso delle accise in crescita - continua - sono ottimista. Si tratta per ora di richieste avanzate dai produttori brasiliani, che rappresentano il 25% del mercato. L'unico effetto che hanno sortito è stato quello di vedere boicottati i loro prodotti per una settimana in moltissimi ristoranti». Staremo a vedere. Già oggi, con il 13% di diritti di dogana e le altre tasse si arriva al moltiplicare per 6 il valore del vino all'origine. Poi va aggiunto il mark up del rivenditore. E' la tassazione l'unico freno al consumo. Intanto però il Lambrusco qui scorre a fiumi (70% del vino italiano importato), e sposa a meraviglia la feijoada, il tradizionale stufato di carne e fagioli, e lo stesso vale per il Chianti Classico, eccellente con il churrasco, la carne allo spiedo. Appuntamento il 27 aprile a Rio, per l'ultima tappa del Roadshow.



## Il miliardario Pinault non vuole rischiare. Basta en primeur

Il miliardario francese del lusso Francois Pinault (gruppo Ppr) ha deciso di rompere la tradizione che vuole i più prestigiosi Bordeaux venduti en primeur. Come ha anticipato Tre Bicchieri, il suo Chateau Latour, a partire dalla prossima vendemmia, esce dal mercato "en primeur". Chi acquista il Bordeaux en primeur compra di fatto un future, cioè un diritto a termine di avere la bottiglia fissandone il prezzo a pronti. Si assicura dal rischio di rialzi futuri: nella pratica i neogociani di Bordeaux lucrano la differenza tra il prezzo delle etichette prestigiose dopo 5 o 10 anni e quello pagato en primeur assumendosi i rischi della operazione, mentre il produttore incassa subito nuova liquidità ed evita di tener

immobilizzato in cantina un capitale importante. Ma se i prezzi dei Bordeaux più prestigiosi salgono sempre negli anni successivi alle aste en primeur, come accaduto negli ultimi anni, perché rinunciare a un guadagno futuro certo? E' il ragionamento che deve aver fatto Pinault che si appresta a vendere a termine i suoi rossi a partire dal 2012 pensando che la decisione sia quasi senza rischio e solo con upside. Del resto, nella stagione della finanza che ha mostrato come anche i titoli di Stato non sono privi di rischio, di sporre di asset così sicuri nella tendenza rialzista come i grandi crus bordellesi costituisce una indubbia occasione di speculazione a rischio zero.

\* Edoardo Narduzzi, wine economist e presidente della società di consulenza Synchronya

**Publicità**  
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

### CONTRAFFAZIONE

*Mentre Forestale, Nac, Icqf e Capitanerie di Porto presentano i risultati il ministro Catania lancia l'allarme contro chi vuole destrutturare il sistema.*

# I controlli sull'agroalimentare funzionano. Smantelliamoli

È pieno di insidie il mercato globale del vino (e delle eccellenze agroalimentari italiane, dai formaggi ai salumi). Ed è sempre più dura e difficile l'eterna lotta tra guardie e ladri, tra imprese che studiano sistemi sempre più sofisticati di contraffazione e autorità di controllo nazionali, come i carabinieri, gli ispettori del Mipaaf, i forestali, i marinai delle Capitanerie di Porto (per la prima volta insieme nella classica conferenza stampa di presentazione delle indagini 2011) che, essendo per l'appunto, nazionali non possono andare a vedere il finto Prosecco imbottigliato in Brasile e in Australia o il finto parmigiano prodotto in Usa e perfino in qualche Paese dell'Ue (magari con la complicità di un produttore italiano che ha chiuso il caseificio in Italia e lo ha riaperto oltrefrontiera). Per dimostrarlo, stamattina, in conferenza stampa, il ministro Catania si è fatto portare un paio di bottiglie di Prosecco Aurora prodotto da una delle più

grandi cooperative vitivinicole del Rio Grande do Sul (prezzo al supermercato: 19,9 real, 8,7 euro) e di Prosecco La Zona, prodotto nella King Valley (Australia) e venduto a 22,9 dollari (18,3 euro). "Dobbiamo evitare che queste bottiglie portino il nome del Prosecco, il più grande e recente successo del made in Italy agroalimentare". Sì, ma come? Catania ha ben presente la gravità del fenomeno e risponde: "Obbligando tutti i Paesi membri dell'Ue a fare la lotta alla contraffazione "ex officio" come si dice nel linguaggio giuridico, cioè autonomamente, senza aspettare le denunce del produttore, del Consorzio, dello Stato. Porrò il problema al prossimo Consiglio dei ministri a Lussemburgo venerdì prossimo". E per i Paesi terzi? "Bisogna registrare a tappeto tutti i marchi e il Mipaaf è pronto a dare una mano a produttori e Consorzi". "Perché" aggiunge il ministro "il valore del made in Italy agroalimentare si difende con un

sistema dei controlli sempre più efficace e pervasivo. Di dice che i controlli sono eccessivi e danneggiano la filiera industriale non ha giustificazioni". Con chi ce l'ha il ministro Catania? Ovviamente, nella conferenza stampa che illustra il lavoro dei controllori, dal Nac all'Icqf (79.167 controlli e 36 milioni di euro di prodotti agroalimentari, tra cui tanto vino e olio fasulli, sequestrati) non gli si può chiedere di più. Però, come non pensare alla polemica sollevata dal presidente di Confindustria Avelino, Sabino Basso, grande industriale oleario, su come vengono fatti (e spesso duplicati) i controlli con grave danno per l'ordinaria gestione delle aziende. Catania, sul punto, è lapidario: "Non so se c'è una lobby che vuole destrutturare il sistema italiano dei controlli. Se c'è, essa non fa certo il bene delle aziende migliori che producono eccellenza nel rispetto delle leggi e, quindi, non fa il bene del Paese". (g.cors.)

## IL CAPO DELLA BCE HA UNA GUIDA. QUELLA DEL GAMBERO ROSSO

Da chi si fa guidare il presidente della Banca centrale europea, l'ex governatore di Bankitalia, Mario Draghi? Dal partito dei rigoristi del Cancelliere Angela Merkel o dal partito keynesiano della crescita? Intanto, sappiamo per aver scelto un buon ristorante a Milano il romanissimo Mario Draghi si fa guidare dalla Guida del Gambero Rosso. Un fotografo del settimanale "Diva & Donna" lo ha sorpreso mentre il suo autista gli consegna il volumetto della Guida con la copertina verde e il logo rosso del Gambero. Chissà quale locale ha scelto Draghi per la sua serata milanese. Ma, in ogni caso, ha scelto bene perché si è fatto consigliare dal Gambero Rosso. (l.so.)



## VINO & AMBIENTE/NUOVE REGOLE PROSECCO DOCG, MENO FITOFARMACI PIÙ QUALITÀ

■ Un risparmio medio annuo che può andare da 200 a 400 euro per ettaro grazie alla riduzione progressiva dei trattamenti fitosanitari. E' uno degli obiettivi dell'applicazione del Protocollo viticolo realizzato dal Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore, e presentato stamattina a Treviso. Si tratta di un decalogo studiato dal mondo della ricerca (Cra.Vit. Conegliano, Università di Padova) e dell'impresa in vista della scadenza comunitaria del gennaio 2014 che rende obbligatoria la lotta integrata in vigna. In questi giorni, il protocollo viene presentato dal Consorzio ai produttori dei 15 Comuni della Docg (5.647 ettari, 166

case spumantistiche, 68 milioni di bottiglie annue per un fatturato da oltre 400 milioni di euro). "Supportiamo i produttori fornendo indicazioni durante la campagna viticola - spiega Filippo Taglietti, tecnico del Consorzio - e a seconda dell'annata puntiamo a una diminuzione di 1-2 interventi fitosanitari". Ad oggi, si contano mediamente 7-8 trattamenti in alta collina, 12-13 in media e bassa collina, contro una media regionale di 20 trattamenti. "Ci siamo dati regole più restrittive - afferma il presidente del Consorzio, Innocente Nardi - e ora vogliamo guidare i viticoltori a scegliere i prodotti a minor impatto sull'ambiente". (g.a.)

I GRANDI APPASSIONATI ASPETTANO SOLO IL CONCERTO MIGLIORE

**MEDICI ERMETE**

IL LAMBRUSCO DEI GRANDI RICONOSCIMENTI



Vini innovativi che interpretano in chiave moderna il gusto classico e che rappresentano il volto giovane dell'azienda ... freschi ed intriganti al naso, con i loro aromi delicati sono gentili al palato, con piacevoli tannini e retrogusti speziati: un interessante riferimento per chi ama bere vini moderni e con una forte connotazione della nostra Toscana.

