

Anno 3 n. 155 venerdì 21/09/2012 Luna nuova

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

LA VETRINA



C'È ANCORA MOLTO DA SCOPRIRE.

Prenoti il suo Test Drive per guidare in esclusiva la Nuova BMW Serie 3 Touring.
Scopra tutti i dettagli su www.bmw.it/discover3touring

BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere di guidare.

BMW TASTE DRIVE
GAMBERO ROSSO

BMW Financial Services: la più avanzata realtà nei servizi finanziari. BMW e **Castrol**. Incontro al vertice della tecnologia.
Consumi BMW Serie 3 Touring (dalla motorizzazione 320d alla 328i) ciclo urbano/extraurbano/misto (litri/100km): da 5,9 (5,7)/4 (4,1)/4,7 (4,7) a 9,2 (8,4)/5,5 (5,4)/6,8 (6,5).
Emissioni CO₂ (g/km): da 124 (123) a 159 (152). I valori tra parentesi si riferiscono alle vetture con cambio automatico.



BMW ti invita a leggere Tre Bicchieri di oggi >>

PREMIO INTERNAZIONALE DI PROGETTAZIONE



Premio 2012
**SPAZIO
diVINO**

Venezia 22 Settembre 2012
www.cattedralidelvino.it

Anno 3 n.155 venerdì 21/09/2012 Luna nuova



PREMIO INTERNAZIONALE DI PROGETTAZIONE



Premio 2012
**SPAZIO
diVINO**

Venezia 22 Settembre 2012
www.cattedralidelvino.it

GRANDI EVENTI.1

Domani al Padiglione Italia della Biennale un'intera giornata dedicata alle Cattedrali del Vino, organizzata con l'Ordine degli architetti e l'Inarch. Premiati i vincitori della prima edizione del Concorso Internazionale. E, a fine serata, un annuncio...

VINO E ARCHITETTURA MATRIMONIO D'AMORE

E tra due anni Spazio diVino/Spazio di Chianti

Comincia domani al Padiglione Italia della 13° Biennale internazionale di architettura di Venezia, il convegno "Architettura come simbolo della produzione vinicola". Il convegno, promosso dall'Ordine degli architetti di Roma, dall'Inarch e dal Gambero Rosso ha avuto il patrocinio del Mi-paaf, della Regione Toscana, della III università di Roma e dell'Ordine degli architetti di Firenze.

Aperto dagli interventi del curatore del Padiglione Italia, Luca Zevi, e dei presidenti del Gambero Rosso e dell'Ordine degli Architetti, Paolo Cuccia e Amedeo Schiattarella, si concluderà in serata con gli interventi dell'assessore regionale al territorio della Toscana, Anna Marson, e del sottosegretario all'Agricoltura, Franco Braga.

Nel corso della giornata saranno premiati i progetti vincitori del 1° Concorso internazionale "Spazio diVino 2010/2012" e sarà presentata - per bocca del presidente del Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi - la seconda edizione "Spazio diVino/Spazio di Chianti 2012/2014".

La curatrice dell'evento, l'architetto Paola Di Giuliomaria, ha scritto per Tre Bicchieri le sue considerazioni sul premio e sulla giornata di oggi. L'articolo a pagina 2.



Il 1° premio al Consorzio spagnolo



Il Centro Doc di Ribera del Duero, opera degli architetti, l'italiano Fabrizio Barozzi e lo spagnolo Alberto Veiga: 1° premio sezione Realizzazioni.

VINO&AMBIENTE
Due indici
per misurare
il vigneto verde

VINO&LAVORO
I posti giusti
selezionati
da WineJob

TRE BICCHIERI
I gioielli
enologici della
Val d'Aosta

a pag. 3



GIORNATE
DELLA DIETA
MEDITERRANEA



Assisi
21/23 Settembre 2012

www.medietexpo.com



VINO E ARCHITETTURA

Incontro di anime gemelle

di Paola Di Giuliomaria *

Tenendosi per mano, Architettura e Vino, trasportati lungo i canali di Venezia, arriveranno all'Arsenale, al Padiglione Italia, 13° Mostra Internazionale di Architettura per la Biennale di Venezia, per festeggiare l'anniversario del loro incontro.

Il cammino era iniziato nel 2010, come Evento Collaterale della precedente Biennale, con grande successo di pubblico che ha goduto delle suggestive immagini delle 23 aziende vinicole esposte in mostra dall'Ordine degli Architetti P.P.C. di Roma, INARCH e dal Gambero Rosso all'Hotel Danieli.

Teognido, poeta classico, diceva che "il vino scopre il pensiero dell'uomo". Anche l'architettura può essere letta come il prodotto della conoscenza e del pensiero dell'uomo: è questa la loro affinità. Il loro incontro, accendendo un desiderio antico quasi primordiale, ha interessato imprenditori e architetti, che



Il 1° premio per la sezione Progetti è andato agli architetti Paola Veronica e Paola Misino per questo lavoro per la Tenuta Anfosso (Imperia).

con passione hanno voluto partecipare al Premio SpaziodiVino 2010/2012, inviando, per concorrere, sia il prodotto architettonico sia quello vinicolo di questo particolare amare (in sanscrito il termine vino prende origine dalla parola vena = amare).

Nella borsa da viaggio di queste anime gemelle, il vino e l'architettura, che sono state in grado di portarci in un mondo poetico e di farci vivere l'edificante gioia dell'ebbrezza, c'è un nuovo progetto: trasportarci nell'energia vitale dell'idea estetica, quale è il rapporto intimo che lega l'architettura all'arte.

Molti gli invitati al banchetto dell'Architettura come simbolo della produzione vinicola, nuovo il tema dell'incontro: troviamo la splendida scultura Carapace, nella quale si cammina, ideata da Arnaldo Pomodoro e Giorgio Pedrotti; la cantina pop, realizzata in Barolo su progetto dell'architetto Gianni Arnaudo e il poetico percorso animato da bottiglie vuote, volute dall'artista Alfredo Pirri per la rinascita del-

la Cantina Santoleri. Inebriati dalle immagini e dai versi suggeriti da tanta poesia, giornalisti e produttori condivideranno con gli altri commensali le loro sensazioni nell'approfondire l'incontro di queste due culture che stanno contribuendo a implementare lo sviluppo del territorio e, contemporaneamente, a promuovere la produzione di eccellenza. Dopo aver degustato il vino della Cantina Nalles Malgreid, premiato dalla giuria di SpaziodiVino 2012 come miglior vino, agli intervenuti sarà presentata una nuova sfida, presentata dall'OAR, dall'INARCH e dal Gambero Rosso, per il nuovo Premio SpaziodiVino 2012/2014, voluto dal Consorzio Vino Chianti. In alto i calici, quindi, come prologo del bere e momento fondamentale d'incontro che chiude il simposio (dal greco sun-pino = bere insieme) che accompagna il dialogo tra Architettura e Vino in attesa del prossimo evento.

* architetto e curatrice dell'evento

IL GUSTO DEL BENESSERE

Scopri i vini low sulfite: qualità, territorio e salute



Freewine® è la risposta alle esigenze dei consumatori e dei produttori: riduzione dei conservanti, rispetto del frutto, tutela della qualità e del gusto nel tempo.

Dal 2008 Freewine racconta una storia di successi: tutela del benessere, miglior interpretazione del vitigno, massima espressione del terroir, completezza della gamma.

Freewine: una squadra di cantine italiane vincenti!

Scopri il benessere, la freschezza e il sapore vero dell'uva: tutte le cantine e i vini sul sito blog www.freewine.eu

Per info: info@freewine.eu - www.freewine.eu

Castello di Stefanago - Borgo Priolo Pavia
29-30 SETTEMBRE 2012

info@marketing@freewine.eu

E questo è Sirmian il vino premiato a Venezia

Ecco il vino premiato dalla giuria di SpaziodiVino. È il Sirmian, Pinot bianco prodotto dalla cantina Nals Margreid di Bolzano. "Un vino" si legge nella motivazione del premio "caratterizzato da delicate sensazioni di fiori gialli, agrumi e sfumature balsamiche; al palato mostra un carattere di vibrante freschezza, una importante spalla acida e un finale lungo e continuo. La degustazione dimostra un equilibrio di insieme in linea con un progetto centrato sulla ricerca della qualità assoluta".



29/09/2012 Professionisti
30/09/2012 Pubblico

VINO&OLIO ARRIVA DALL'UMBRIA L'OLIO DEL PAPA

Per il viaggio del Papa in Libano, l'Alitalia ha fatto una cambusa di 200 bottiglie di olio San Felice, special edition dell'Azienda agricola Cesarini Sartori di Gualdo Cattaneo, in Umbria. Per l'altro viaggio in Africa aveva imbarcato il Sagrantino Passito e per quello a Cuba confezioni di marmellate di Sagrantino Passito, tutto prodotto dalla stessa azienda umbra che da due anni (e lo sarà fino al prossimo) è fornitore della compagnia di bandiera con 50mila bottiglie di Sagrantino e Rosso Bastardo,



un quinto della produzione complessiva della Cesarini Sartori che fa circa 250mila bottiglie per un fatturato complessivo di 1,5 milioni di euro. Una bella soddisfazione per il suo titolare, l'ingegner Cesarini, esperto di elettrotecnica, che nel 2007, insieme con la moglie, Fiorella Sartori, veterinaria, decise di dedicarsi al vino (e ora anche all'olio). I risultati sono arrivati. E anche in alto.

Due indici e un marchio per il vigneto ecosostenibile

di Loredana Sottile

Vino, bandiera della sostenibilità. È l'obiettivo a cui punta il Ministero dell'Ambiente che dal 2011 lavora sul progetto "La sostenibilità nella viticoltura in Italia" in collaborazione con nove aziende vitivinicole (Conti Tasca d'Almerita, Planeta, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Castello Montevibiano Vecchio, Masi Agricola, Gancia, Michele Chiarlo e Venica&Venica), e con le Università di Torino, Perugia e la Cattolica di Milano, che viene presentato lunedì prossimo a Palermo, a Villa Tasca.

A febbraio, Tre Bicchieri aveva anticipato i risultati della sperimentazione (*vedere copertina qui a fianco*) andando a vedere sul campo le pratiche messe a punto dalle nove cantine pilota (installazione dei pannelli fotovoltaici, uso di fertilizzanti a basso impatto ecologico, sistemi di agricoltura integrata, utilizzo di impianti di compostaggio).

Lunedì il ministro Corrado Clini ufficializza i risultati del progetto. Che Tre Bic-



chieri è in grado, ancora una volta, di anticipare. "Il nostro è un progetto pilota per la misura della performance di sostenibilità della filiera vite-vino - spiega Margherita Vitale della Direzione generale per lo sviluppo sostenibile del Ministero - nelle aziende coinvolte si sta lavorando su quattro indicatori ambientali: in questi mesi si sono già messi a punto i primi due, water&carbon foot print

(misurazione del carbonio e dell'impronta idrica per stabilire il consumo di acqua all'interno delle cantine); lunedì, invece forniremo nuove linee guida per gli altri due indicatori, gestione agronomica del vigneto e gestione del territorio". La domanda è inevitabile: perché il Ministero ha deciso di partire proprio dal vino? Risponde Vitale: "La filiera del vino ha raggiunto buoni risultati ambientali (n.d.r.: si pensi al caso di Castello Montevibiano in Umbria che ha già fatto scendere le sue emissioni sotto lo zero); risultati che vogliamo certificare per riconoscere al vino il suo ruolo nella tutela dell'ambiente". Obiettivo finale? "Creare una metodologia di valutazione per la sostenibilità da estendere alle altre aziende vitivinicole che vogliono diventare ecocompatibili, ma non dispongono di strumenti o informazioni per individuare le criticità e misurare le emissioni. Infine, in linea con l'Unione europea, vorremmo creare un vero marchio di sostenibilità cui possano aderire le aziende che soddisfano i criteri di tutela ambientale".

I GRANDI FORMAGGI DOP presentano

Ricette al formaggio DOP Contest

Inviaci la tua ricetta ispirata ai piatti o ai sapori tipici sardi, emiliani, veneti o campani!

Ma attenzione, la ricetta deve contenere uno dei Grandi Formaggi DOP: Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo.

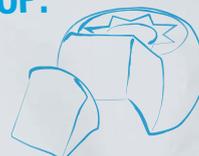
Se vinci, cucinerai la tua ricetta assieme agli chef Luigi Pomata, Massimo Bottura, Carlo Cracco e Gennaro Esposito durante l'evento Qui cucinare è DOP!

Regolamento e iscrizioni su
www.grandiformaggiodop.com



RICETTA AL PECORINO SARDO DOP:

invia la tua ricetta entro
e non oltre il 14 Ottobre



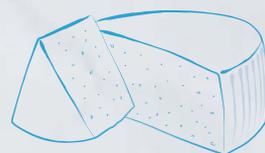
RICETTA AL PARMIGIANO-REGGIANO DOP:

invia la tua ricetta entro
e non oltre il 21 Ottobre



RICETTA ALL'ASIAGO DOP:

invia la tua ricetta entro
e non oltre il 28 Ottobre



RICETTA ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP:

invia la tua ricetta entro
e non oltre il 04 Novembre





I GIOIELLI DELLA VALLE



**CHARDONNAY ELEVÉ
EN FÛT DE CHÈNE '11**



PETITE ARVINE '11



**CHAMBAVE
MUSCAT FLÉTRI '10**



CHARDONNAY CUVÉE BOIS '10

La vite cresce in Valle da circa 350 a 1200 metri, spesso su pendii ripidi e impervi. Eppure, malgrado tutti questi ostacoli, non ultimo quello di un mercato domestico che recepisce e vende senza alcuna difficoltà anche vini scialbi e banali, non solo locali, aumentano le etichette di qualità. Anche se i vigneti valdostani, che raggiungono a stento i 650 ha, sanno regalare veri diamanti enologici.

I risultati di questa edizione della Guida confermano una volta ancora come il clima e i terreni della zona prediligano i vitigni a bacca bianca, che fanno l'en plein con sei Tre Bicchieri (2 Petite Arvine, 2 Chardonnay, 1 Pinot Gris e 1 Muscat). Non si può, però, dire che i rossi siano semplici comprimari, perché numerosi Fumin, Syrah, Petit Rouge e Pinot Nero hanno ottenuto risultati lusinghieri. Gli artefici di questi gioiellini enologici sono per lo più aziende agricole di piccole o piccolissime dimensioni, che a stento arrivano a immettere sul mercato qualche migliaio di bottiglie.

Tra i grandi artigiani della regione hanno brillato Hervé Deguillaume e sua moglie Luciana (cantina La Vrille) che ci hanno regalato il vino Dolce dell'Anno: un fantastico Chambave Muscat Flétri. I numeri significativi continuano pertanto ad essere proposti dalle realtà cooperative, importanti e presenti in ogni area della Valle. Proprio da queste realtà ci si aspetterebbero segnali più decisi nei confronti dell'alta qualità: gli esempi non mancano, ma è certo che vi sono ancora ritardi significativi.



**PINOT GRIS ELEVÉ
EN BARRIQUE '10**



PETITE ARVINE '11

**SUL NUMERO
DI LUNEDÌ
I TRE BICCHIERI
DEL VENETO**



world tour calendar

Gambero Rosso



trebicchieri 2012/2013

CALENDAR 2012

CALENDAR 2013

JUNE July august september october NOVEMBER december january FEBRUARY MARCH april may JUNE

**6 june
MONTREAL**

**1 november
TOKYO**

**5 november
SHANGHAI**

**7 november
HONG KONG**

**20 november
MOSCOW**

**3 june
MONTREAL**

**5 june
TORONTO**

**7 february
SAN FRANCISCO**

**12 february
CHICAGO**

**15 february
NEW YORK**

**23 march
DÜSSELDORF**

LE RUBRICHE

winejob
risorse umane per il vino

**EXPORT MANAGER
A MONTEPULCIANO (12139)**

Storica Azienda vitivinicola impegnata nella produzione sostenibile ricerca

Export Manager Europa

Job Description: Dovrà ampliare la rete commerciale nei paesi europei. In particolare Germania, Inghilterra e Benelux.

Si richiede: solida esperienza in ruolo analogo nel settore del vino, passione per il vino e interesse per l'arte e lo sviluppo sostenibile. Forte personalità e spiccate capacità propositive e organizzative completano il profilo. Il Candidato ideale parla perfettamente l'inglese e il tedesco.

Sede: Montepulciano (SI)

**ASSISTENTE DI
DIREZIONE (14105)**

Agenzia di PR specializzata nel settore enogastronomico ricerca

Assistente di direzione

Job Description: gestire i contatti con i clienti e con i giornalisti di settore, collaborare all'organizzazione di eventi. E' prevista la possibilità di sviluppo professionale.

Si richiede: un/una giovane brillante età compresa tra i 24 e i 28 anni automunito/a.

Si richiede: ottima conoscenza della lingua inglese e preferibilmente del tedesco, buone capacità relazionali e organizzative e disponibilità a trasferte.

Sede di lavoro: Firenze

**HOSPITALITY MANAGER
IN FRANCIACORTA (24105)**

Una delle più prestigiose aziende vitivinicole bresciane ricerca

Hospitality Manager

Job Description: La figura in totale autonomia si occuperà di accompagnare i clienti durante le visite in cantina con degustazioni, organizzare eventi, convention e attività di formazione e gestire il wine shop. Sarà inoltre responsabile del coordinamento di tre risorse.

Si richiede: Esperienza consolidata nel ruolo, età compresa tra i 35 e i 50 anni; buona competenza nel settore del vino; ottima conoscenza della lingua inglese e preferibilmente di una seconda lingua.

Sede: Franciacorta

**EXPORT MANAGER
A FIRENZE (12137)**

Giovane e dinamica Azienda vitivinicola ricerca

Export Manager

Job Description: responsabile dello sviluppo della rete vendita nei mercati europei. Curerà i rapporti con i clienti, organizzerà eventi promozionali.

Si richiede: età compresa tra i 30 e i 45 anni, esperienza pluriennale in ruolo analogo nel settore del vino, meglio in grandi Aziende, conoscenza dei mercati europei e ottima padronanza della lingua inglese e preferibilmente di una seconda lingua. E' richiesto spirito imprenditoriale per sviluppare una società commerciale che distribuisca i propri vini e quelli di altre aziende.

Sede: Montalcino (SI)

Concedetevi
un **EXTRA**



ogni
GIORNO

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dà ritmo alla vita e aggiunge un gusto diverso ai tuoi piatti. Indicato per un'alimentazione sana, è perfetto per condire insalate, per cucinare verdure e anche per friggere. Buono su: pane, pasta, carne e pesce. Consumato tutti i giorni aiuta a vivere meglio



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
CONDISCE LA VITA**



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia