



STORIA

TERRA

PASSIONE



ROTARI
TRENTODOC

Anno 3 n.213 venerdì 14/12/2012 Luna nuova

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Bollicine da Oscar

Il meglio degli spumanti italiani al Gambero Rosso

Grande degustazione stasera alla Città del gusto

Il Prosecco è diventato grande

I numeri di oggi. Lo scontro con i viticoltori del Carso. Un'idea di mktg di sette secoli fa.

a pag. 2

LIBERALIZZAZIONE Bruxelles vuole un nuovo sistema. Ecco come sarà secondo il documento consegnato a Ciolos.

DIRITTI D'IMPIANTO C'è profumo di libertà

di Giuseppe Corsentino (Bruxelles)

Chissà se, stasera, i rappresentanti di Arev, la lobby delle regioni vitivinicole europee, saranno ugualmente sorridenti come si vede nella foto (a pag. 4) scattata qualche giorno fa, quando incontrarono il commissario Dacian Ciolos per consegnarli l'ultimo studio sugli effetti (per loro disastrosi) di una liberalizzazione radicale dei diritti d'impianto e per fargli, ca va sans dire, l'ultima raccomandazione prima della chiusura dei lavori del Comité d'Haut Niveau, oggi qui a Bruxelles (terzo e ultimo meeting dopo quelli di Palermo e di Budapest). La situazione, è vero, non è quella di tre

mesi fa, quando il direttore della DgAgri, lo spagnolo Manuel Silva Rodriguez (che fa parte del Comité), scrisse una lettera agli Stati (svelata da Tre Bicchieri Quotidiano) per dire, papale papale, che "un retour en arrière vers une position conservatrice n'est pas envisageable", ma il documento finale che oggi arriva sul tavolo di Ciolos - e che lo stesso Silva Rodriguez ha anticipato in una lunga e approfondita intervista all'agenzia di stampa AgraEurope - non è esattamente quello che Arev e le filiere europee si aspettavano, vale a dire la conservazione tout court del sistema dei diritti (del resto cancellati dall'Ocm 2008 con

Segue a pag. 4 >>>



C'EST LA-VIS

Se la vita è in bianco e nero, la compagnia la colora. Perché la vita è un po' chardonnay e un po' rosé. **C'EST LA VIE. C'EST LA-VIS.**

www.la-vis.com



Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre per il suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)



Tullum, dentro c'è un paese intero.



Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.



il nuovo modo di bere Abruzzo



Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - www.tullum.it



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

PROSECCO 1. I NUMERI

Il Valdobbiadene cresce soprattutto all'estero (+10% in valore). Performance a due cifre anche per la Doc che vede il traguardo di 380 milioni di bottiglie nel 2015.

L'ANNO D'ORO DELLA DOCG

di Gianluca Atzeni

Prosegue anche nel 2012 la crescita del Conegliano Valdobbiadene Docg, che ha raggiunto il record di 70 milioni di bottiglie (420 milioni di euro). I primi nove mesi registrano una crescita in linea con il 2011, che si è chiusa con un +1,5% di vendite. Il Consorzio presieduto da Innocente Nardi e il Centro studi diretto da Vasco Boatto faranno il bilancio domattina a Villa Brandolini a Pieve di Soligo. Sarà l'occasione per analizzare i mercati che, come può anticipare Tre Bicchieri Quotidiano, ci restituiscono un Prosecco Superiore in salute che deve dire grazie, in modo particolare, all'export. Che dal 2003 al 2011 è passato da 12 a 28 milioni di bottiglie (42%), con un valore all'origine di 115 milioni (+10% su base annua). Propensione all'export molto vicina allo Champagne (su cui ci si confronterà domani assieme a Dominique Moncomble, direttore tecnico del Civec) e che fa sì che le bollicine venete arrivino in 80 Paesi, con la Germania

leader (5 milioni di bottiglie). Sul fronte prezzi, le imprese sono riuscite a mantenere alta la forbice, che resta nella fascia Premium, 40% sopra la media export dello spumante italiano. Segnali incoraggianti dalle due nicchie: il Cartizze e il Rive con una crescita della produzione pari a +4,1% (a 1,4 milioni di bottiglie) e a +60,8% in un anno (a 1,2 milioni). La promozione estera resterà per il 2013 un asset strategico del Consorzio: nel 2011 oltre il 30% delle cantine ha aderito a programmi di promozione, per i quali si spendono 1,5 milioni. L'ultima novità è l'erga omnes. Il Consorzio lancerà un piano di controlli anticontraffazione, con ispettori ad hoc per verificare che sugli scaffali dei principali Paesi ci sia "la vera Docg", sottolinea il direttore Giancarlo Vettorello. Mercati esteri positivi (Usa e Uk in primis) e crescita a due cifre anche per i cugini della Doc Prosecco, che viaggia spedita verso 250 milioni di bottiglie, destinate a diventare 380 milioni entro il 2015 quando tutti i nuovi vigneti saranno in produzione. Bilancio 2012 a febbraio per l'inaugurazione della nuova sede.

PROSECCO.3 UN VINO CREATO DAL MARKETING SETTE SECOLI FA



C'erano una volta un castello e un vino senza scettro. Poi una magia (potenza del marketing in tempi non sospetti) lo trasformò in Prosecco. È la storia raccontata dal libro "Prosecco perché? Le nobili origini di un vino triestino" (Luglio editore, 13 euro, pagg.140) del medievalista Fulvio Colombo. Una storia che inizia nel piccolo paese carsico sette secoli fa quando il Prosecco si chiamava Ribolla ed era un vino dolce (diventerà spumante solo nell'800). "La fama del Prosecco è dovuta ad una delle prime operazioni di marketing della storia del vino. - spiega Colombo - Siamo nel '500: il vino Ribolla allora era prodotto prodotto in Istria, a Trieste e nel Friuli austriaco, e la concorrenza era molto forte. Così i triestini per risolvere a proprio vantaggio la questione pensarono di insistere sulla caratterizzazione geografica: Prosecco. Non il paese, ma il castello con la sua storia". Così il vino cambia ancora una volta nome per questioni di marketing e ne esce potenziato. Dinamiche molto familiari ai produttori odierni di Prosecco, com'è spiegato nel servizio qui a destra (l.s.o.)

IL CARSO COM'ERA



IL CARSO COM'È



PROSECCO.2 LE POLEMICHE

Incontri e ancora incontri al Mipaf e alla Regione Friuli. I "fregati di Prosecco" vogliono riprendere a produrre il loro vino. E non essere esclusi dal business.

MA I CARSIICI NON MOLLANO

di Loredana Sottile

Guardate le due foto in alto. Il paesaggio è lo stesso, ma le differenze sono molto evidenti. A sinistra si vede il Carso del secolo scorso dove l'agricoltura era una delle attività predominanti; a destra il Carso di oggi dove non c'è traccia di alcun tipo di coltivazione, figuriamoci di vigneti, solo di una lottizzazione edilizia. Ed è per questo che i viticoltori del Carso da anni portano avanti una battaglia per poter ricominciare a produrre vino e soprattutto Prosecco (la storia è raccontata nel libro del medievalista Fulvio Colombo). Ricordiamo i fatti. Due anni fa nasceva la doc Prosecco interregionale Veneto-Friuli allo scopo di includere nella denominazione la piccola località di Prosecco, frazione di Trieste, per dimostrarne il legame con il territorio. In realtà, lì a Prosecco, come in tutto il Carso non si produce (almeno non più) il vino-fenomeno di quest'ultimi anni. Per convincere i

viticoltori del Carso a "cedere" il nome, Regione Friuli e Mipaf (ministro Zaia, veneto) accettarono di firmare un protocollo con cui si estendeva anche ai carsici la possibilità di produrre bollicine. Cosa che, però, non è mai avvenuta. Tra i punti del protocollo mai rispettati dalla Regione c'è la rimozione dei vincoli ambientali e idrologici che ostacolano l'impianto di nuovi vigneti. Nell'ultimo incontro di ottobre al Mipaf i produttori hanno incassato l'appoggio del Ministero (Sanna e Lauro) mentre la Regione Friuli finora ha latitato. È dalla Regione, infatti, che deve venire l'ok alla rimozione dei vincoli ambientali. "L'unico passo in avanti degli ultimi mesi - dice a Tre Bicchieri Quotidiano il produttore Sandi Skerk (foto), in prima linea in questa battaglia - è la proposta di legge arrivata da alcuni consiglieri regionali (solo da quelli triestini) per rimuovere questi vincoli anacronistici che ci impediscono di fare vino. Ma ormai siamo stanchi di promesse". La battaglia dei "fregati del Prosecco" continua.



Leone de Castris



DA SEMPRE
LA NOSTRA
TRADIZIONE
E L'INNOVAZIONE

Pier Nicola Leone de Castris
PIERNICOLA LEONE DE CASTRIS

VINO&BILANCI CEVICO SALE A 125 MILIONI

■ Fatturato a 125,4 milioni di euro (+23%), export a +41% per 9,6 milioni di euro. Sono alcuni numeri del bilancio di Cevico, presentati nell'assemblea a Lugo di Romagna. Il bilancio consolidato comprende i marchi Cevico, Le Romagnole, Cantina dei Colli romagnoli, Due Tigli, Le Romagnole due, Sprint distillery, Winex e Tenuta Masselina. La cooperativa (4.500 soci e 9 grandi cooperative di conduzione terreni, 6.600 ha di vigneto), ha evidenziato un patrimonio netto di 63,9 milioni. La corsa dell'export, dice il presidente Ruenza Santandrea, si spiega con le performance in Asia e nell'Est Europa. Con 1,3 milioni di quintali d'uva lavorata, Cevico rappresenta il 2,5% vino in Italia. (g.a.)



TENUTA  ULISSE

www.tenutaulisse.it

DIRITTI D'IMPIANTO/ LA SCELTA DEL COMITATO DI ALTO LIVELLO

Continua da pag. 1 >>>

l'accordo di tutti gli Stati: ed è proprio qui il paradosso). Secondo quanto risulta a Tre Bicchieri Quotidiano il Comité individua un "nouveau système d'autorisation des extensions de plantation pour tous le types de vin" (è già questa è una novità: tutti i vini, non solo quelli a denominazione) basato su un criterio-base: il sistema dei diritti, così com'è oggi, sparisce per essere sostituito da un meccanismo di autorizzazione "géré par les autorités publiques nationales" e affidato, nella sua applicazione concreta, agli "acteurs économiques", vale a dire alle organizzazioni professionali esistenti in ciascun Paese (Consorti, sindacati di categoria, organismi professionali, etc). "La concertation devra être la règle" spiega Silva Rodriguez il quale non si nasconde le enormi difficoltà di una gestione concertativa



dei plafond produttivi (quanti ettari di vigneto in più) fissati in sede comunitaria e poi assegnati ai singoli Paesi. Anche perché dentro la definizione di "acteurs économique" che si legge nel documento del Comité ci stanno dentro tutti, viticoltori e industriali, produttori e imbottiglieratori, ciascuno con interesse diversi e spesso confliggenti. In ogni caso, ogni Stato dovrà individuare "le type d'organisation" a cui affidare gestione e controllo dei diritti secondo un modello che gli esperti, qui a Bruxelles, definiscono di liberalizzazione controllata. Individuare il gestore e il controllore- lo si capisce fin da ora - sarà un problema non da poco per un Paese come l'Italia con rappresentanze degli interessi frammentati e spesso in guerra tra loro. Il Comité raccomanda "transparence et rigueur".

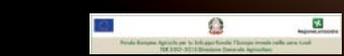
GAMBERO CHANNEL GAETANA, FARE GRANDI VINI STANDO A MILANO

Sesta generazione di viticoltori, 120 ettari di vigneto nella Valle dell'Acate, nel Ragusano. Per Gaetana Jacono il destino era segnato. Anche se ha provato a fare il lavoro del padre (farmacista), anche se ha sognato di fare l'attrice, alla fine il richiamo della terra è stato fortissimo. Oggi vive a Milano (col marito architetto) e lavora solo per l'azienda vinicola (con il socio Francesco Ferreri) che fa 400mila bottiglie (il 60% all'estero). Stasera (alle 18,30 e alle 23) su Gambero Rosso Channel (Sky 411).



OLTREPÒ PAVESE
CRUASÉ
Metodo Classico

IL TUO NATALE ASSOLUTAMENTE CHIC,
RIGOROSAMENTE ROSÉ.



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
Piazza Vittorio Veneto 24 - Broni (PV) - Tel. 0385 250261
info@vinoaltrepopo.it - www.vinoaltrepopo.it

Un mondo di Pinot nero

USA TOUR

SAVE THE DATE

Gambero Rosso

2013



trebicchieri



ULTIMI GIORNI
 PER ISCRIVERSI AL
 trebicchieri
 WORLD TOUR
 eventi.estero@gamberorosso.it

San Francisco

Thursday, February 7, 2013 | THE CONCOURSE EXHIBITION CENTER

Chicago

Tuesday, February 12, 2013 | UNION STATION

New York

Friday, February 15, 2013 | METROPOLITAN PAVILION

INFO: gambero@volkmerpr.com



OFFICIAL LOGISTIC PARTNER



Ogni venerdì Tre Bicchieri propone un ristorante selezionato dalla Guida del Gambero Rosso 2013



A TAVOLA CON TRE BICCHIERI

IL SIMPOSIO DI LUCIO, FILOSOFO DELLA CUCINA MARCHIGIANA



Symposium 4 Stagioni Cartoceto (PU)
Via Mombaroccese
Tel. 0721898320
www.symposium4stagioni.it
Due Forchette
88 punti nella Guida Ristoranti 2013

Non ci si stancherebbe mai di tessere le lodi di questo storico locale marchigiano nel verde della campagna dell'entroterra fanese. Quasi un ente di promozione di questo territorio che Lucio Pompili ha contribuito non poco a far crescere. L'accoglienza e l'attenzione verso il cliente sono quanto di meglio ci sia in regione, la sala, bella, spaziosa ed elegante e i panoramici dehors rendono la permanenza particolarmente piacevole. La cantina è fornitissima sia in ampiezza, con vini di ogni parte del mondo, che in profondità, con diverse annate delle etichette più prestigiose.

La cucina è una valorizzazione di queste terre nelle sue varie forme: caccia in primis, e poi pesce della vicina Fano, tartufi di stagione, carni di fornitori locali o dei propri allevamenti, erbe aromatiche del proprio giardino. Iniziamo con un calice di Prosecco accompagnato da salumi, formaggio locale e un finto tartufo nero. Tra gli antipasti ottimo il panino di anatra selvatica con maionese di caprino ed erbe aromatiche, per passare al risotto pepe corno e alle discrete trenette con salsa di prezzemolo liquido aglio pinoli e alici. Buonissimo il pappagnocco di Cantiano: una pappardella di patate con ragù di cinghiale e capriolo, delicata e di buona personalità al tempo stesso. E poi l'Artù: lo spiedo in piedi con tordo, starna e mela che è ormai un classico, delizioso. Per chiudere in bellezza restando freschi e leggeri gelato cocomero e rum, oppure pane e mele, un dessert che proviene direttamente dai ricordi d'infanzia di Lucio.

SCUOLE | ROMA **CITTÀ DEL GUSTO**
CORSI DI VINO | ROMA

dicembre 2012

12 dic (lun) ore 19.00/22.00 ROSSO RODANO

17 dic (lun) ore 19.00/22.00 ROSSO BORGOGNA

12 dic (lun) ore 19.00/22.00 ROSSO RODANO

14 gen (lun) ore 20.00/22.00 TERRITORI: ETNA, I VINI DEL VULCANO

gennaio 2013

15 gen (mar) ore 20.00/22.00 ABC DEL VINO (5 INCONTRI)

16 gen (mer) ore 20.00/22.00 ORANGE WINE: I BIANCHI MACERATI D'ITALIA

18 gen (lun) ore 20.00/22.00 TERRITORI: MONTEFALCO E IL SAGRANTINO

20 gen (mer) ore 20.00/22.00 IL PIEMONTE: OLTRE IL NEBBIOLO: BARBERA E DOLCETTO

21 gen (lun) ore 20.00/22.00 LA RISCOSSA DEI "PICCOLI": DAL ROSSESE AL FUMIN, DAL GRIGNOLINO ALLA LACRIMA DI MORRO D'ALBA

23 gen (lun) ore 20.00/22.00 INTERNAZIONALI DI TOSCANA: BOLGHERI E I "SUPERTUSCAN"

25 gen (lun) ore 20.00/22.00 TERRITORI: IL BAROLO DI BAROLO, CASTIGLIONE FALLETTO, VERDUNO

27 gen (mer) ore 20.00/22.00 AL DI LÀ DELL'APPENNINO: IL SANGIOVESE DI ROMAGNA

30 gen (mer) ore 20.00/22.00 NON SOLO LANGHE: IL NEBBIOLO NEL ROERO E IN VALTELLINA

SEDE DEI CORSI

Città del gusto | Via Enrico Fermi 161 Roma
PER INFO | email: formazione@gamberorosso.it www.gamberorosso.it
tel.: +39 06 55 112 211 | fax: +39 06 55 112 266
Sconto del 20% per tutti i nostri Abbonati Speciali sui corsi di Cucina Amatoriale e di Vino



Rassegna Stampa / Web / Radio e Tv
Analisi dei Media



SELPRESS
Media Monitoring & Newsbank |

il modo più **semplice**
e **veloce** per ricevere
l'**informazione**
del tuo settore

Vini d'Italia

tre bicchieri



GAMBERO ROSSO

2013

CELLARIUS



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

FRANCIACORTA