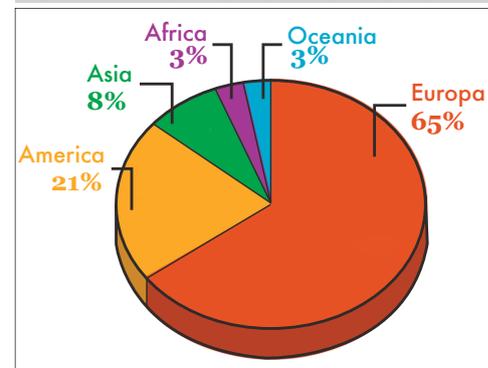


Chi si beve il vino italiano



I consumi di vino (nel 2009) distinto per aree geografiche. Fonte: MontePaschi

Anno 1 - n. 28 - giovedì 2/12/2010 - S. Bibiana

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

Bianco & Rosso

L'Alitalia - abbiamo letto questa mattina sul Sole 24 ore - è stata riconosciuta come la compagnia aerea col miglior menu di bordo in classe business. Il premio è il GT Tested Reader Survey Awards 2010 che ha raccolto le interviste a 25 mila passeggeri che utilizzano i voli intercontinentali per lavoro. La compagnia di Colaninno e Sabelli ha meritato il premio grazie ai piatti realizzati dall'Associazione dei giovani ristoratori d'Europa (i famosi Ire). Il menu cambia ogni tre mesi e cerca di tenere conto della stagionalità, uno dei punti di forza della cucina del nostro Paese e di ciò ci complimentiamo con il vertice del Gruppo.

Ma non è tutto oro ciò che riluce. Dietro la performance di Alitalia c'è un enorme finanziamento della vecchia gestione di Buonitalia. Forse sarebbe stato meglio investirli su altre compagnie con maggior numero di passeggeri non italiani. Perplesità abbiamo anche sulla carta dei vini che definire carta forse è eccessivo. Bene la rotazione mensile per regioni: ma quattro vini in degustazione sono pochi. Infine una provocazione: qualche mese fa invece dell'olio extravergine d'oliva veniva servita una miscela di oli (vedi foto). Venerdì il Gambero Rosso volerà in Asia. Troveremo a bordo l'extravergine italiano?



NEW ENTRY ALBERTO ALESSI *Il presidente dell'azienda icona del design italiano lancerà nel 2012 uno Chardonnay e un Pinot Noir. Solo 15mila bottiglie.*

DAL DESIGN AL VINO

Etichetta Alessi, bianco e biodinamico



Alberto Alessi, presidente dell'azienda di Omegna fotografato nel suo vigneto di Pratalungo sul lago d'Orta.

laVIGNETTA

Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info).

di Martina Zanetti

Dal contenitore al contenuto, verrebbe da dire. Non più solo cavatappi, decanter, bicchieri da degustazione. Tutti firmati da gran nomi del design italiano, si badi. Ma il vino. Naturalmente di qualità eccezionale. E' il vino la nuova sfida di Alberto Alessi, il presidente dell'azienda di Omegna, in Pie-

segue a pag. 2 >>>

IL NATALE DI NONSOLOVINO

Le strenne di Ricci Curbastro*

Amo il Franciacorta e non ho dubbi su che cosa regalare a Natale: una bottiglia di Cuvée Annamaria Clementi. Un vino che adoro, di grande finezza ed eleganza che rappresenta al meglio il territorio. Se invece Tre Bicchieri mi chiede che

cosa mi piacerebbe ricevere, rispondo subito: un buon sigaro cubano con una bottiglia di Rum Zacapa. Un abbinamento perfetto.

* presidente di Fedendoc e dell'omonima azienda di Franciacorta.

laGIORNATA



I buoni vini di Vicenza

a pag.

Le "bontà" locali al pranzo di oggi al Gambero.

2

Vuitton vuole Heidsieck

Arnault interessato allo champagne di Remy.

a pag. 4



Il lievito del Gambellara

a pag.

Scoperto da un team dell'Università di Verona.

2

Polonia brinda Italia

Successo a Varsavia per il Road Show del Gambero.

a pag. 4



"Quando non c'è energia non c'è colore, non c'è forma, non c'è vita"

- Michelangelo Merisi detto il Caravaggio -

www.galaenergia.it



Direttore responsabile Daniele Cemilli
Direttore editoriale esecutivo Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino 06 55112244
mail: newsletter@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma
Progetto grafico Ecreativity (Enrico Redaelli) Milano

Vicenza Qualità alla Città del Gusto

■ Il Gambero Rosso a prazzo ha ospitato alla Città del Gusto di Roma le eccellenze vicentine in un "business lunch" organizzato da Vicenza Qualità, l'Azienda speciale della Camera di Commercio. Protagonisti il meglio della tradizione, tra cui Asiago, Soprèssa vicentina, radicchio Rosso di Asigliano e Tartufo dei Berici. Il tutto accompagnato dalle sei doc: Arcole, Breganze, Colli Berici, Vicenza, Gambellara, Lessini Durello. "Dal 1989 promuoviamo i prodotti locali - ha spiegato il direttore di Vicenza Qualità, Germaine Barreto - ed essere qui alla Città del Gusto è un momento importante della nostra comunicazione". A fare gli onori di casa lo chef Simone Rugiati, che insieme a Nicola Portinari del ristorante La Peca e a Antonio Dal Lago del Casin del Gamba, ha interpretato i sapori autunnali vicentini in un cooking show. Lo speciale tv andrà in onda su Gambero Rosso Channel Sky 411 sabato 19 alle 21.



ETICHETTA ALESSI

Continua da pag. 1 >>>

monte, diventata sinonimo di design e i cui oggetti sono esposti anche al Moma di New York. L'obiettivo di Alberto Alessi, rivelato a Tre Bicchieri, è quello di mettere in commercio almeno 12mila litri di "Vino Alessi", poco più di 15mila bottiglie, entro il 2012. La passione per il vino non è una novità del patron della Alessi. Ne ha parlato lui stesso in una recente intervista a Wine Spectator. La novità è che dalla prossima vendemmia Alessi non si limiterà a fare i 2mila litri che "allietano" la

famiglia e i pochi fortunati amici. Stavolta Alessi diventa viticoltore a pieno titolo. E si presenta sul mercato. Vale la pena raccontarla con le sue parole questa passione per il vino. "Nel 2000 ho acquistato un piccolo vigneto a Pradolungo sul Lago d'Orta: Cascina Eugenia. Qui si faceva vino già nel XVI secolo". "E ho deciso di continuare nel rispetto del territorio e dell'ambiente".

Ecco spiegata la scelta della coltivazione biodinamica, senza uso di pesticidi o concimi chimici ma esclusivamente di preparati biodinamici. Grande amante dei vini francesi, a Cascina Eugenia, Alessi coltiva uve Pinot



Noir e Chardonnay. Un omaggio alla Borgogna, la regione vitivinicola preferita. "Sono proprio curioso di vedere che cosa riesco a fare con le mie vigne sul lago" dice con ironia il gran signore del design italiano famoso in tutto il mondo per oggetti di uso comune diventati un cult come il bollitore "Hot Bertaa" di Philippe Starck del 1990 e la mitica caffettiera "Alessi" di Aldo Rossi del 1988, solo per citare due must del grande catalogo aziendale. Di un'azienda (500 dipendenti, 100 milioni di euro di fatturato) che non ha conosciuto la crisi di questi anni duri. Perché l'eccellenza vince.

VINO & STORIA UN SAGGIO FRANCESE

Il presidente della Sorbona racconta la nascita e lo sviluppo della civiltà. Partendo da un bicchiere. Che ha cambiato il mondo.

La passione del vino che ha fatto la storia umana

di Loredana Sottile

Cercate un regalo natalizio che inebri come il vino, senza far ubriacare? La risposta è facile, quasi banale: un libro che parli di vino, un manuale di degustazione o un ricettario con annesi abbinamenti enologici. Se, invece, volete qualcosa di più raffinato vi segnaliamo "Il desiderio del vino", appena arrivato nelle librerie italiane (ma in Francia è uscito l'anno scorso), scritto dal presidente della Sorbona, Jean-Robert Pitte, studioso di geografia e del paesaggio oltretutto storico della gastronomia. Tre Bicchieri ne ha parlato con il professor Paolo Scarpi che ne ha curato la prefazione italiana. "È un affascinante viaggio alla scoperta di come, a partire dal-



La copertina del saggio di Jean Robert Pitte pubblicato dalla Dedalo Edizioni.

la civiltà babilonese, il vino abbia attraversato secoli, culture e continenti", spiega il docente di Cultura e Simbologia dei Cibi dell'Università di Padova. Con una precisazione: "Reale e allo stesso tempo trascendentale, il vino si è da sempre imposto come ponte fra il nostro mondo e l'aldilà, grazie alla sua capacità di esaltare e condurre in un'altra dimensione. Non a caso a servirne maggiormente è stata la cultura religiosa". "Si pensi all'antica Grecia - continua il professor Scarpi - dove la divinità diventa personificazione del vino con Dioniso. Incarnazione che ritorna nel cristianesimo con la trasformazione nel sangue di Cristo e quindi in Cristo stesso". Simbologie, aneddoti, storia e geografia dell'enologia hanno contribuito, insieme ad un ricco apparato iconografico, a decretare il successo del libro in Francia. Vedremo in Italia.

SCOPERTO IL LIEVITO DEL GAMBELLARA

Il Vin Santo di Gambellara è unico al mondo perché unico al mondo è il lievito che lo caratterizza. L'ha scoperto l'Università di Verona e ha intenzione di dargli il seguente nome: *Zygosaccharomyces gambellarensis*, per legarlo così al territorio di origine. "Abbiamo recuperato 50 anni di storia in cui il Vin Santo sembrava perduto grazie a questa ricerca - ha dichiarato Angiolino Maule, responsabile del progetto di ricerca - e abbiamo fatto chiarezza sulle differenze che ci devono essere fra Recioto e Vin Santo". "Il Consorzio del Gambellara proseguirà il lavoro di ricerca - ha commentato con Tre Bicchieri il presidente Giuseppe Zonin - con microvinificazioni atte a studiare meglio i lieviti atutocloni individuati dal gruppo di lavoro dell'Università di Verona".



WINE FOR LIFE, IN 400 ALLA CENA DI SANT'EGIDIO AL GAMBERO

Grande successo ieri alla Città del Gusto di Roma al charity dinner per la raccolta di fondi a favore del progetto Wine for Life. Quasi 400 ospiti hanno assaporato i piatti di quattro chef laziali, hanno bevuto etichette prestigiose, in una cornice in cui cuochi, camerieri e sommelier erano volontari entusiasti di dare il loro contributo. Successo anche per l'asta finale che riguardava sia opere d'arte sia bottiglie prestigiose e di vari formati. Un'iniziativa che ha visto tutti i lotti battuti con grande soddisfazione dei presenti.



* **gambero rosso channel**
c'è più gusto in TV.



www.gualaclosures.com

www.savethewines.com

3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

Dalla Vite alla Vite.

**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

Dal 1954 Guala Closures Group soddisfa le esigenze delle più prestigiose case vinicole, in Italia e nel mondo, personalizzandone le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali. Attraverso le più avanzate tecnologie di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa a rilievo, il Gruppo è in grado di creare per i propri clienti un'identità di marca inconfondibile, elemento fondamentale di una politica di marketing di successo. Più di 2.000 managers, professionisti e tecnici uniti da un'unica passione: proteggere la qualità del vino attraverso una costante ricerca e innovazione che ha portato il Gruppo ad introdurre, per primi sul mercato, una chiusura a vite dotata di banda "Tamper Evident" contro la contraffazione del vino.



Guala Closures Group

Heidsieck, si fa avanti Vuitton (dopo Pernod)

■ Nuovi rumors sulla vendita all'asta (annunciata due settimane fa) di Piper Heidsieck e Charles Heidsieck, le due etichette di champagne del colosso francese Rémy Cointreau. Jean-Marie Laborde, il chief executive di Rémy Cointreau, ha dichiarato al Financial Times: "Ho una lunga lista di aziende e private equity interessate". Tra i possibili acquirenti anche LVMH. Christophe Navarre, capo di Moët-Hennessy la divisione beverage del gruppo: "Ci stiamo pensando".



Gemellaggio vinicolo Certaldo - Kanramachi

■ Il gemellaggio, lungo 27 anni, funziona. Al punto che tra il comune toscano di Certaldo e Kanramachi, vicino Tokio, scorre sempre più vino. I giapponesi, in tour nel delizioso paesino della Toscana a novembre, hanno ordinato 5.500 bottiglie e 2.700 di olio, per 30mila euro. Mille in più rispetto al 2009 e 3mila rispetto a due anni fa, segno che i consumatori giapponesi gradiscono. Eccome.

Pubblicità

Direttore commerciale Franco Dammico
06 55112356 - mail: dammico@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
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster-pr.it

DA HOLLYWOOD AI VIGNETI

Il week end preferito delle star di Hollywood? Il vino. Degustato direttamente nei vigneti di Santa Barbara, una delle più note regioni vitivinicole della California. Nell'ultimo week end sono stati segnalati: la cantante pop Katy Perry con il suo fidanzato, Russel Brand, comico; la notissima attrice Gwyneth Paltrow con il marito Chris Martin dei Coldplay; e infine due assolute celebrity, Sandra Bullock e Julia Roberts. Ospiti del San Ysidro Ranch, resort extraluxury ovviamente.

LONDRA, I TOP NEI WINE BAR

Aspettando Natale a Londra è già possibile degustare i vini vincitori del Decanter World Wine Awards 2010. Da oggi fino al 25 dicembre nelle enoteche "The Sampler" di Islington e South Kensington sarà possibile assaggiare i vini di tutto il mondo che hanno ricevuto la medaglia d'oro da Decanter, la rivista inglese di settore. Degustazioni self service grazie agli "Enomatic", distributori di vino che stanno spopolando nelle enoteche e nei wine bar della capitale inglese.

IL ROAD SHOW

OGGI PRAGA

Straordinario successo della serata del Gambero Rosso ieri a Varsavia

Polonia brinda Italia

È stato un successo anche l'evento di Varsavia. Dalle due alle sette del pomeriggio di ieri più di 800 visitatori si sono alternati nella Grand Ballroom dello Sheraton per quello che tutti gli operatori di questo mercato in vigorosa crescita definiscono "l'evento del vino dell'Anno". E questo nonostante le severe condizioni atmosferiche (per la neve

abbondante è rimasta ferma per alcune ore anche la metropolitana). I seminari tenuti dai curatori della guida, Marco Sabellico e Eleonora Guerini, hanno fatto registrare il tutto esaurito. Oltre 120 persone, prevalentemente giornalisti e sommelier, hanno degustato con attenzione le etichette selezionate prendendo

appunti e facendo domande ai relatori che erano coadiuvati dai colleghi polacchi di Wino Magazine. Oggi pomeriggio al Crown Plaza di Praga si chiude con l'ultima tappa del Roadshow 2011. Ma a Varsavia stamattina c'era una tempesta di neve e -18°C. E a Praga gli aerei non atterravano. Riusciranno i nostri eroi....? 



GALA S.p.A.,

nata a seguito della liberalizzazione del mercato elettrico attuata nel 1999, opera nel settore dell'energia ed ha per oggetto sociale:

- la commercializzazione dell'energia elettrica e del gas (quest'ultimo dal 2011)
- lo sviluppo di servizi per il risparmio energetico
- la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili

GALA è sinonimo di energia pulita: infatti è in grado di fornire ai propri clienti energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili ed assisterli per individuare gli interventi che possono effettivamente ridurre i consumi (i costi) energetici. Il settore enologico, anche al fine di competere con maggiore possibilità di successo sui mercati internazionali, vive con grandissima attenzione l'esigenza di orientare la produzione del vino in tutta la sua filiera verso processi altamente qualificati ed ecologici e di ridurre i costi. Una importante componente dei costi è rappresentata dal consumo di energia elettrica.

GALA, in occasione dell'evento "Tre bicchieri" della Guida dei Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso, ha messo a punto per le aziende che operano nel settore enologico una proposta molto interessante denominata "Winenergy D.O.C." che prevede la fornitura di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili con tariffe particolarmente competitive, studiate sulla stagionalità dei consumi di energia che caratterizza questa tipologia di utenze.

Vi invitiamo ad inviare copia della Vostra bolletta energetica a **GALA** che Vi dirà quanto risparmiare con la tariffa "Winenergy D.O.C." messa a punto specificatamente per le aziende che operano nel settore viti-vinicolo, le quali potranno sottolineare nelle proprie iniziative promozionali che utilizzano nei processi per la produzione del vino esclusivamente energia pulita generata da fonti rinnovabili.

PER CONOSCERE MEGLIO GALA, VISITATE IL NOSTRO SITO

» www.galaenergia.it

ROSSO

1472
1472
1472
1472
1472



**CHIANTI DOCG 2009, CHIANTI CLASSICO DOCG 2008,
TOSCANA IGT 2005: UNA STORIA, GRANDI VINI.**

Una storia fatta di piccoli gesti quotidiani e straordinari, di passione, di progetti e di idee sempre nuove. Banca Monte dei Paschi di Siena è la prima nel mondo a presentare una linea di vini firmata dal suo sigillo e dal suo anno di fondazione: 1472.



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472