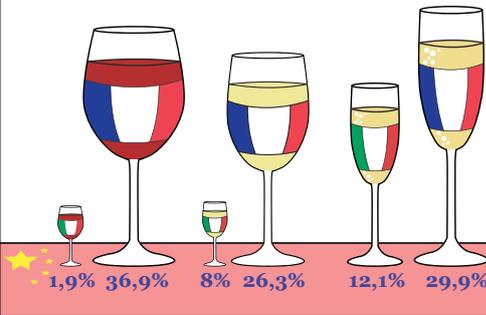


Derby cinese Italia-Francia

vini rossi vini bianchi vini spumanti



A.1 - n.33 - venerdì 10/12/2010 - Vergine di Loreto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com



Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

Quote di mercato 2010 a confronto.
Fonte: Ice su dati Hong Kong Trade Statistics

Bianco & Rosso

Oggi la notizia che ci ha incuriosito arriva da Sondrio e la riprendiamo dal quotidiano locale "La provincia".
Tutti gli operatori del settore enoagroalimentare hanno deciso di dare vita a un consorzio per fondare il Distretto Agroalimentare di qualità della Valtellina.
La zona è la patria di alcune produzioni di eccellenza: il violino di capra, il formaggio bitto, i pizzoccheri (pasta), naturalmente la bresaola e un grandissimo vino come lo sfursat, un vero melting pot di sapori straordinari e di produzioni assolutamente uniche. Oggi ne parliamo a pag.2 con un'intervista al presidente del Consorzio di tutela dei vini locali. Il settore, nel suo complesso, fattura 600 milioni di euro ed ha ancora delle potenzialità straordinarie.

L'esempio della Valtellina ci sembra molto interessante e per questo lo segnaliamo: aziende private e pubbliche, Consorzi di tutela e consorzi volontari, banche, facoltà universitarie, enti locali, associazioni di ristoratori e di produttori, si mettono assieme e mettono da parte gelosie e invidie per concentrare gli sforzi nella ricerca di nuovi mercati e nello sviluppo dei migliori know how per la distribuzione e commercializzazione dei prodotti. Con l'obiettivo di creare maggior reddito per il territorio ma anche, al contempo, con l'obiettivo di offrire ai consumatori nuovi sistemi di riconoscibilità e tracciabilità dei prodotti della zona. Una alleanza nel nome delle migliori pratiche del mercato.

GAMBERO ROSSO IN ASIA HONG KONG

La degustazione di oggi dei Tre Bicchieri può aprire una nuova fase commerciale. Fatta di alleanze strategiche.

OLTRE LA MURAGLIA

La grande sfida del vino italiano in Cina



Scultura vinicola a Hong Kong. Nel riquadro il console italiano Alessandra Schiavo.



dall'inviato a Hong Kong

Chiudete gli occhi e fischiettate..." (If you make it there you can make it everywhere). Ora riapriteli, non siete a New York ma quella canzone oggi va cantata qui a Hong Kong. Alzandosi sulla punta dei piedi e guardando con l'immaginazione oltre la selva delle torri di cento piani si scorge, ora come allora a New York, il più grande mercato del mondo. A farci strada in questo mercato una giovane signora elegante e apparentemente fragile. E' il

Segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA



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

laGIORNATA

Più vino in Giappone

a pag. **2**
• Il Vinitaly Wine Tour occasione per i vini italiani.

Enotesori di Valtellina

a pag. **2**
• Il presidente del Consorzio: "Noi come la Borgogna".

Week end & Wine

a pag. **2**
• Appuntamenti per divertirsi (e magari bere bene).

I vini del 2030 in Usa

a pag. **4**
• Università di California: ecco che cosa si berrà.

IL NATALE DI NONSOLOVINO

Il salame e il riso di Claudio*

Regalare un vino è sempre un bel gesto. Scelgo il "Giorgio Ode-ro" - Tre Bicchieri del Gambero Rosso anche quest'anno - abbinandolo a un bel salame di Varzi stagionato e ad una confezione di riso locale: un piccolo assaggio del nostro territorio, l'Oltrepò Pavese. Che cosa vorrei ricevere? Qualcosa di nuovo,

di raro. Ad esempio, una bottiglia di un piccolo produttore, come l'Amarone Monte dei Ragni, non più di mille bottiglie, quasi sconosciuto ma di grandissima personalità.

* Claudio Giorgi
Azienda Agricola
"Frecciarossa"
Casteggio (Pavia)



"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



Far bere i giapponesi Ci prova il Vinitaly

■ Mentre oggi a Hong Kong si tiene la degustazione dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso (vedi articolo in prima pagina), in Giappone approda il Vinitaly world tour. L'obiettivo è stimolare i consumi dei giapponesi, non troppo affezionati al vino (2 litri pro capite annui, appena 250 milioni di litri). Ma il fascino dell'Italia è forte, così come l'esercito dei 12mila ristoranti italiani, che possono fungere da apripista alle etichette made in Italy.

Pil agricolo in calo Sos di Cia e Coldiretti

■ Pil agricolo in calo. Nel terzo trimestre 2010, dice l'Istat, la flessione è stata dello 0,8% rispetto allo stesso periodo del 2009 e del 1,2% sul trimestre precedente, con industria e servizi, invece, in aumento. Due i motivi per Coldiretti: "Il furto d'immagine che subisce il settore con la contraffazione del made in Italy e il furto di valore aggiunto che vede sottopagati i prodotti agricoli". Per la Cia la situazione è di "vera emergenza".

Quel mosto cattivo nella cattiva cantina

■ Ecco come non deve essere una cantina. "Una bomba ad orologeria per la salute dei consumatori", così l'ha definita il comandante della Guardia di Finanza di Lecce, Nicola Altiero, parlando del sequestro di 450mila litri di mosto bianco a Ginosa nello stabilimento della Nuova Euro Agrinvest di Domenico Trovisi. Nella cantina (60mila hl annui) sterco di piccione su pigiatrici e tramogge, ragni, ruggine.

Gambero in Asia

Continua da pag. 1 >>>

Console della Repubblica italiana. Una donna sorprendente. Alessandra Schiavo è a Hong Kong da appena quattro mesi ma si muove con credibilità, abilità e una certa destrezza tra banchieri e mercanti con quel tratto che solo le donne sanno avere. Efficiente e garbata. Non sono da meno le sue collaboratrici, Alida Pozzali, Anna Maria Criscitello, Elda Allegretto: donne con una marcia in più anche loro. D'altra parte basta scorrere il curriculum della signora Schiavo per capire come sia riuscita a scalare i vertici della diplomazia. Laureata, giovanissima, in Scienze politiche, ha lavorato quattro anni in Israele, poi al Consiglio di Europa, poi in Italia nello staff del Quirinale. Ora è qui con noi del Gambero Rosso per la prima presentazione dei nostri Tre Bicchieri. In quattro giorni ci ha fatto incontrare tutti quelli che contano nel mercato del vino e non solo. Inutile dire che in ogni conversazione il riferimento costante erano i francesi (ma anche gli australiani e i cileni). Eppure tutti, con simpatia, ci hanno detto la stessa cosa: "Potete vincere se fate squadra". Il Gambero è pronto a "fare squadra" e, siccome alla cena in nostro onore (dimenticavo Chiara, la cuoca del Consolato, una "promessa" della cucina) hanno partecipato anche i vertici dell'Ice e del Vinitaly, forse si può sperare che il 2011 porti buone notizie. (c.p.)

VINO & TERRITORIO

VALTELLINA

Il presidente del Consorzio annuncia a Tre Bicchieri grandi progetti di sviluppo. Perché 2,6 milioni di bottiglie non bastano più.

Una piccola Borgogna tra le Alpi lombarde



di Gianluca Atzeni

Valtellina come Borgogna. Non è un sogno, anzi. C'è qualcuno che sta lavorando per questo obiettivo. E' il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, a cui il 2010 ha ridato fiducia dopo tre anni difficili. "C'è un'inversione di tendenza - spiega il presidente Mamete Prevostini - e contiamo di chiudere l'anno con +10% di fatturato a 20 milioni". Nella vendemmia appena conclusa sono stati raccolti 35.700 quintali di uve, -16% sul 2009: "Non è una diminuzione preoccupante, anzi siamo tornati nella media". E la qualità è "più che soddisfacente grazie a un'ottima maturazione finale delle uve



Il presidente del Consorzio Mamete Prevostini. A sinistra, un momento della produzione dello "sfusat" con uve essiccate.

dopo che il maltempo, durante la fioritura, ci aveva allarmati". Il Consorzio sforna oltre 2,6 milioni di bottiglie l'anno, il 20% esportate, vanta una piramide con due Docg (Sfursat e Valtellina superiore), una Doc (Rosso di Valtellina) e una Igt (Terrazze retiche di Sondrio).

"Parliamo di un sistema vinicolo unico e di un nuovo modo di apprezzare il mercato giovane. Abbiamo una valle di oltre 60 km con vigneti a terrazzamento legati a climi e altitudini. Una piccola Borgogna, insomma", dice Prevostini. Non solo: "Vogliamo che ai nostri 2mila viticoltori sia riconosciuta la funzione di manutentore del territorio, contro i rischi idrogeologici". Anche di questo si parlerà al convegno 'Dal bicchiere alla vigna', lunedì prossimo a Malgrate.

WINE & WEEK END/ AGENDA ENOLOGICA DEL FINE SETTIMANA

SAPORI DI PALAZZO A FOSSACESIA

Vino, olio, formaggi, salumi, miele e marmellate. In una parola, tutti i prodotti tipici del Chietino offerti in degustazione sabato e domenica negli antichi locali di Palazzo Mayer, dimora nobiliare del XIX secolo. L'evento si chiama, infatti, "Sapori a Palazzo".

VINO E STRACIBO A JESI STORICA

Nel cuore storico della città marchigiana "Stracibo", festival del cibo di strada (dalle olive ascolane al pane con la milza palermitano). L'abbinamento cibo e vino è a cura dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini e dell'Enoteca regionale.

VINIXLIFE A FERRARA

Sabato, a Ferrara, degustazione di vini locali. Con una particolarità: si degusteranno i vini che raccontano la storia e lo spirito del territorio. No ai vini omologati e omologanti, scrivono gli organizzatori, un gruppo di imprenditori locali riuniti nel Consorzio "Il Gusto di Ferrara"

VINO E TRICOLORE A REGGIO EMILIA

Sabato 15° edizione della Maratona del Tricolore a Reggio Emilia, la città dov'è nata la bandiera italiana. Più di 2.500 maratone che si diseteranno con Lambrusco e Prosecco offerti dallo sponsor Donelli Vini.



* **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*

Pubblicità

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 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

Nuova Zelanda troppo vino, è crisi

■ Troppo vino può far male al sistema vitivinicolo di un Paese. Anche in Nuova Zelanda. Secondo l'ultima rilevazione di Deloitte, la vendemmia 2011 nell'isola dei kiwi potrebbe superare le 300mila tonnellate. Troppe. Una vendemmia così abbondante provocherebbe un crollo dei prezzi e la crisi di tanti produttori. Soprattutto dei piccoli viticoltori che l'anno scorso hanno perso circa 30 euro per cassa prodotta.

Australia, allarme per la peronospora

■ Australia in ginocchio a causa della peronospora. Le zone vitivinicole di Riverland e Riverina sono già state devastate dal parassita e ora si teme per la Barossa e la Hunter Valley, probabilmente le più importanti regioni per il vino australiano. Ad aggravare la situazione, come riporta Decanter, la scarsa disponibilità sul mercato di pesticidi adatti a sconfiggere il parassita. Sono attesi arrivi speciali dagli Usa.

Francia, meno vino dalla Languedoc

■ Nuove regole per i vigneron della Languedoc, regione vitivinicola nella Francia meridionale. La Civil, l'interprofession des AOC du Languedoc (il consorzio dei vini Doc della regione), ha imposto regole di pianificazione della produzione e delle vendite di vino, che entrerà in vigore dal primo gennaio 2011. Il principio è quello di limitare i volumi immessi sul mercato per equilibrare la domanda e l'offerta.

COGNAC IN VENDITA

Fortune Brands, una conglomerata americana che si occupa di sistemi di allarme domestici, golf e bevande si divide in tre. La divisione apre la strada ad una possibile vendita del suo reparto beverage che include brand come Jim Beam Bourbon e Courvoisier cognac. Pronti all'acquisto Diageo, Pernod Ricard e Bacardi.

ENOPREVISIONI CALIFORNIA UNIVERSITY

Uno studio rivela che i "core consumers" cresceranno e che aumenterà la quota di vino di qualità. Ma ci sarà spazio anche per lo sfuso.

Cosa berrà l'America nel 2030

di Loredana Sottile

Quando si dice che l'America guarda avanti. L'Università della California, pensate, si è messa a studiare l'andamento del consumo di vino previsto per il 2030. E che cosa scopre? Tra vent'anni gli americani berranno di più ma punteranno sulla qualità, cioè sul buon vino. I "core

consumers" (i consumatori da 70 litri all'anno), secondo il paper universitario, passeranno dall'attuale 15% della popolazione al 18-19%, grazie alla maggiore diffusione di vino tra i giovani, i cosiddetti "Millenians". Il mercato, quindi, si allargherà andando in due direzioni: verso l'alto e verso il basso. La fascia alta sarà

presidiata dalla produzione delle aree vinicole di pregio come la California che oggi copre il 60% del mercato interno. La domanda di vino di qualità più bassa, invece, si alimenterà soprattutto con i vini sfusi di importazione. E qui la battaglia commerciale sarà durissima.



Un vigneto della Napa Valley. Oggi la California copre il 60% dei consumi interni.



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