

Il Chianti ha i numeri



Produzione e quote di mercato del vino Chianti.
 Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati del Consorzio.

Anno 1 - n. 37 - 16/12/2010 - S. Albina Martire

www.gualaclosures.com
www.savethewines.com

Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

Bianco & Rosso

Diciamolo senza ipocrisie: per un giornale è sempre piacevole essere citato da un altro giornale. Vuol dire che hai scritto una notizia che merita l'attenzione di pubblici più vasti. A Tre Bicchieri, il quotidiano dei professionisti del vino, ieri è capitato due volte. L'inchiesta sui vini della Camera e del Senato (bocciati dagli esperti del Gambero Rosso) è stata ripresa dal sito di Repubblica (che l'ha addirittura impaginato come prima notizia nella rubrica "Indiscreto" nella pagina dedicata alla politica) e dal quotidiano economico "ItaliaOggi" (che l'ha riproposta ai lettori con un titolo assai malizioso - "Fini bocciato anche sui vini" - mettendo in rilievo il diverso grado di giudizio, pur negativo in entrambi i casi, sulla qualità dei vini di Montecitorio e di Palazzo Madama).

Che cosa ha attirato l'attenzione di due grandi quotidiani come Repubblica e ItaliaOggi? Probabilmente il titolo "sparato" in prima pagina su Tre Bicchieri nel giorno della fiducia al governo: "E' sfiducia. Enologica". Ma forse anche il fatto che il vino (anzi quella che noi chiamiamo "wine economy") è un indicatore potentissimo dello stato di salute della società e, quindi, anche della politica. ItaliaOggi, come dicevamo, ha preso spunto dalla bocciatura Rosso per sbertucciare un po' il presidente della Camera. Più interessante leggere i commenti che i lettori di Repubblica stanno "postando" da ieri. Ne citiamo solo uno: "Con quello che ci fanno passare i deputati dovrebbero pasteggiare ad aceto".

SCUDETTI & ETICHETTE AS ROMA

Un libro del Gambero Rosso racconta la passione dei tifosi-viticoltori. Che qui giocano a tutto campo.

Quando il vino fa il tifo

Ecco la curva enologica della Roma



di Maria Presti

Che cosa succede quando due grandi passioni - quella per il vino e quella per la squadra del cuore - si incontrano? E che succede se il cuore giallorosso romanista (il giallo che ricorda l'oro antico e il rosso granata dei grandi vini, come ama dire il direttore del Gambero Rosso, Daniele Cernilli, gran tifoso anche lui) si ritrova a battere

Grandi produttori di vino e grandi tifosi della Roma.
 Da sinistra: Riccardo Ricci Curbastro, Alessio Planeta, Sergio Zingarelli, Dino Illuminati, Sebastiano Rosa, Marco Trimani, Armando Di Mauro, Luca Sanjust, Piergiorgio Scrimaglio. Sotto: Francesco Totti con Paolo Cuccia, presidente del Gambero Rosso.

TRE BICCHIERI@

COME RICEVERE QUESTO GIORNALE

Tre Bicchieri è il primo quotidiano dedicato ai professionisti del vino e alla "wine economy". Nasce dalla competenza e dall'esperienza del Gambero Rosso. E' un quotidiano on line (come saranno presto tutti i quotidiani). Per riceverlo basta lasciare i propri dati e la propria mail scrivendo a: trecicchieriquotidiano@gamberorosso.it

IL NATALE DI NONSOLOVINO

Sognando i Tre Bicchieri *

Senza fare retorica dico sinceramente che vorrei ricevere solo serenità e tranquillità. Ma se penso a qualcosa di concreto il più bel regalo sarebbero i Tre Bicchieri nella guida dell'anno prossimo.

Cosa regalerei? Sempre i Tre Bicchieri. A tutti i miei colleghi che come me producono Cesanese.

* Anton Maria Colletti Azienda Colletti Conti Anagni (Frosinone)

laGIORNATA

Chianti da rifare

a pag. 2

- Vigne troppo vecchie. E' il momento di reimpiantare.

Brunello no barrique

a pag. 2

- Meglio le botti, parola di enologa di Bordeaux.

Giovani in vigna

a pag. 2

- La Regione Toscana sostiene le "start up".

Bordeaux re del Livex

a pag. 4

- Solo i grandi francesi nelle prime cinque posizioni.

GALA energia pulita

"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 Cernilli
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



VINO & CALCIO

Continua da pag. 1 >>>

dentro il cuore di un grande produttore di vino? Intanto nasce un libro come "In bocca al lupo" realizzato dal Gambero Rosso e presentato stamattina a Trigoria da tutto il vertice della As Roma e dal team della casa editrice che in 160 pagine ha messo insieme le storie, le curiosità, i ricordi di nove grandi produttori di vino e le ricette di 11 grandi chef mentre il presidente Rosella Sensi, l'allenatore Claudio Ranieri e i giocatori svelano preferenze enogastronomiche e piatti preferiti. Ma è il gioco dei rimandi vino-giocatori-partire celebri a colpire. Sentite, per esempio, Sergio Zingarelli di Rocca delle Macie (4,5 milioni di bottiglie): "Questa squadra ce l'abbiamo nel sangue. Senza sarebbe un'altra vita". E Dino Illuminati, 80 anni e la grinta di un ragazzino, l'uomo dei "rari vini d'Abruzzo" (1,2 milioni di bottiglie): "Prima che io muoia spero che la Roma vinca ancora lo scudetto così potrò partecipare ai festeggiamenti, magari con la

Ferilli". Non è solo una speranza. "Quest'anno ho delle sensazioni positive. Forse è l'anno buono"; parola di Sebastiano Rosa della Tenuta di San Guido (600mila bottiglie). E' la forza della tradizione. "Mio nonno ha portato mio padre allo stadio. Lui ha portato me ed io i miei figli" (Luca Sanjust della Fattoria Petrolo, 60mila bottiglie). Ma è anche una scelta di campo: "Sono diventato Tomanista perchè non amavo la Juve. Sono nato e cresciuto a Palermo e in Sicilia o sei juventino o antijuventino" (Alessio Planeta dell'Azienda Planeta, 2,2 milioni di bottiglie). "Sono diventato romanista nel 1947 perchè prima avevamo altro cui pensare: la guerra (Marco Trimani della Colacicchi, 27mila bottiglie). E poi ci sono i giocatori-mito come Totti: "Guai a chi me lo tocca" (Armando Di Mauro di Colle Picchioni, 100mila bottiglie). Ricci Curbastro (240mila bottiglie) e Piergiorgio Scrimaglio, (700mila bottiglie) invece, hanno una gran nostalgia di Liedholm.



A sinistra il presidente della Roma Rosella Sensi con Cuccia, l'allenatore Ranieri e Cernilli. In basso il viticoltore Ricci Curbastro intervistato.

LA TOSCANA AIUTA I GIOVANI VITICOLTORI

Il "Recupero della competitività nelle aziende vitivinicole toscane" è il tema della tavola rotonda organizzata dalla sezione Giovani di Confagricoltura (Anga) insieme con l'Accademia Italiana Vite Vino e l'Accademia dei Georgofili domani a Firenze. Competitività che vede in prima linea i giovani: il 56% delle risorse del PSR regionale 2007-2013 è, infatti, impiegato per nuove "start up" agricole. "I neoviticoltori puntano sulla diversificazione - spiega il professor Davide Gaeta, che condurrà i lavori insieme a Diego Begalli e Paola Corsinovi dell'Università di Verona - affiancando alle cantine, agriturismi e attività di accoglienza e tutto questo rappresenta in genere un terzo del fatturato". L'obiezione dei tre ricercatori è un'altra: "Si utilizzano soprattutto quei fondi del Psr, per esempio quelli destinati alla riqualificazione agroambientale, che non presuppongono il cofinanziamento da parte delle aziende stesse". In altre parole, ci si limita a usare soldi pubblici senza impegnare soldi propri. Una soluzione? "L'iva a credito come garanzia", concludono gli economisti.

CONSORZI PARLA IL PRESIDENTE

Ottocentomila ettolitri di vino, 107 milioni di bottiglie. Ma la resa per ettaro è diventata troppo bassa. La soluzione è...

Chianti, allarme rosso E' l'ora del reimpianto

di Gianluca Atzeni

DA BORDEAUX UN CONSIGLIO AL BRUNELLO: MAI PIU' IN BARRIQUE

Per avere un miglior Brunello meglio le botti che le barriques francesi. Parola dell'enologa (francese) Valerie Lavigne, docente all'Università di Bordeaux che nei giorni scorsi è stata invitata dal Casato Prime Donne di Montalcino a visitare le proprie cantine. "La botte - ha spiegato l'esperta francese - aiuta a preservare gli aromi del Sangiovese evitando che la secchezza dei tannini disturbi l'equilibrio del vino". Per il Brunello occorrono "almeno due anni di

botte", perché "il legno non deve sovrastare il vino". Un obiettivo "che si ottiene meglio utilizzando le botti rispetto alle barriques". Secondo madame Lavigne "più il vino è concentrato e ricco di composti fenolici, più sopporta i piccoli contenitori in legno, ma anche se resiste ad un eccesso di legno, non è detto che sia giusto imporglielo". In altre parole, per avere un Brunello "armonico" è meglio usare piccoli fusti e proseguire l'affinamento con quelli più grandi. (g.a.)

Un Chianti 'da rifare', almeno se si guarda ai vigneti. Infatti, il 40% dei 15,5 mila ettari del Consorzio è costituito da impianti da rinnovare, in alcuni casi con più di 20 anni di vita. "L'obiettivo è migliorare la qualità con nuove varietà di Sangiovese e ridurre i costi di produzione - dice a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio vino Chianti, Giovanni Busi - Ora le spese sono troppo alte a fronte di un calo delle rese per ettaro". Il Consorzio ha incassato ieri il sostegno della Regione Toscana, in un vertice in cui si è anche parlato di accesso al credito per le imprese in difficoltà. Il mer-



Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti.

cato sta, comunque, offrendo buoni segnali. "Nonostante un calo di produzione del 5-10% - osserva Busi - registriamo un +14% di vendite sul 2009: un ottimo dato. Anche la qualità delle uve è stata mediamente buona". Nel 2011, il Consorzio, che produce 800mila ettolitri, 107 milioni di bottiglie con un fatturato di 320 milioni di euro, guarderà sia all'Italia, che assorbe il 30% della produzione, sia all'estero con un programma di promozione in Usa, Russia e Giappone. Aggiunge Busi: "Abbiamo tanti programmi: conquistare il mercato dei giovani; modificare il disciplinare della Docg per far sì che il Chianti sia imbottigliato solo nella zona di produzione e aggregare le piccole aziende per evitare che siano soffocate dal mercato".

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*

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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 Bargonini, 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

Americani e canadesi vogliono fare l'Ice Wine col congelatore

■ Direttamente dal congelatore. Alcuni produttori del Nord America vorrebbero poter produrre l'Ice Wine facendo congelare le uve, artificialmente, in celle frigorifere. Lo scrive oggi Decanter. L'Ice Wine è un vino da dessert prodotto nelle zone vitivinicole più fredde: Germania; Austria; Italia (Alto Adige); Canada (Ontario e Kebek) e Nord America (New York, Michigan, Wisconsin). La produzione è particolarmente complessa. Le uve vengono raccolte e spremute ancora congelate. Le temperature molto basse (-20°) permettono di estrarre dall'acino un succo estremamente concentrato e ricco di zuccheri. Ogni minimo sbalzo termico può mettere a rischio l'intera produzione.



Bottiglie, il colosso francese diventa Usa

■ Il gigante della produzione di contenitori in vetro Owens-Illinois (un contenitore di vetro su due al mondo è prodotto dalla Owl) si prepara ad acquisire la vetreria "Verrerie du Languedoc" a Vergèzes nel sud della Francia. La "Verrerie du Languedoc" produce 550 milioni l'anno di bottiglie di vetro per acqua (Perrier e San Pellegrino) e vino (in particolare per il marchio regionale dei vini Sud de France). Il gruppo Owens-Illinois gestisce già otto stabilimenti in Francia tra cui uno a Beziers, specializzato in bottiglie per il vino.

GELO, VIGNE A RISCHIO

Preoccupazioni per i produttori di vino dello Stato di Washington. Un'ondata di gelo ha investito i vigneti della Walla Walla Valley (importante zona vitivinicola a sud, confinante con l'Oregon). I vigneti della zona sono capaci di sopportare temperature molto rigide ma varietà meno resistenti come la Granache, il Sangiovese e Sémillon sono a rischio.

VINO & FINANZA BILANCIO 2010

Ai primi cinque posti nella graduatoria delle cento etichette ad alto rendimento finanziario i Premier Cru Classé. Merito dei ricchi cinesi. Che comprano bottiglie a qualsiasi prezzo.

Solo i Bordeaux vincono al Liv-ex

di Martina Zanetti
Bordeaux re del Liv-ex. E' ufficiale, i vini con più alta redditività sono i Premier Cru Classé. Per la prima volta in assoluto le prime cinque posizioni del Liv-ex Power 100 (l'indice che monitora le 100 etichette con le migliori performance finanziarie) sono tutte occupate dal Bordeaux. Negli ultimi 12 mesi, i vini che hanno

registrato le migliori performance sono, in ordine: Lafite, Latour, Mouton, Margeaux e Haut-Brion. In sostanza i cinque Premier Cru Classé di Bordeaux, secondo la classificazione del 1855. Nel 2009 nella Top5 rientrava anche Domanie de la Romanée Conti (Borgogna) e nel 2008 lo champagne Krug e Penfolds (uno dei più prestigiosi vini australiani).

E' possibile che il fallimento di Lehmann Brothers e la conseguente crisi abbia influito sui cambiamenti del Liv-ex che per un periodo ha trascurato i Bordeaux. Oggi a riconsacrare i Premier Cru Classé sono i cinesi. I miliardari della Repubblica Popolare sono pronti a spendere cifre pazzesche per una bottiglia di Lafite.



Il logo di Liv-ex, l'indice che misura le performance finanziarie di 100 vini. È trattato alla Borsa di Londra.



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