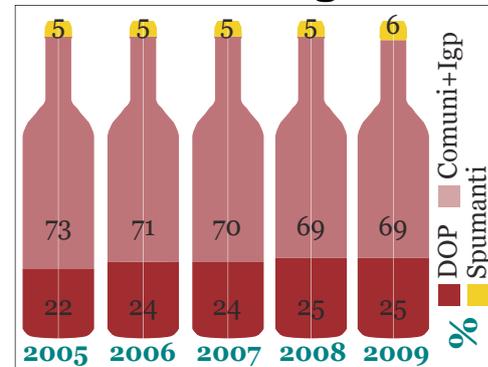


Che cosa bevono gli italiani



La composizione percentuale dei consumi enologici delle famiglie italiane. Fonte: Ismea.

Anno 1 - n. 39 - lunedì 20/12/2010 - S. Domenico

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

Si chiama "60 millions de consommateurs" ed è uno dei più importanti giornali (forse il più importante) al mondo dedicato ai consumatori con un pay off che è tutto un programma: "Le magazine qui redonne le pouvoir aux consommateurs" (in Italia il maggiore è "Il salvagente"). Questo mese pubblica la classifica in funzione del rapporto qualità-prezzo dei migliori champagne. Quindi gioca in casa e vale la pena citarlo. La graduatoria riguarda solo i sans année, cioè gli champagne non millesimati senza l'indicazione dell'annata di produzione. In testa, giudicati ottimi, il Moët & Chandon (33,50 euro a bottiglia), seguito da Demoiselle Vranken (23), Veuve Clicquot Ponsardin (34), Laurent Perrier (35).

Ci diverte di più la classifica dei bocciati, ritenuti mediocri. Uno addirittura pessimo. Sentite che giudizio: "Ha profumi grossolani di mela troppo matura, indice di ossidazione, carattere aggressivo, gusto scontato. Insomma da dimenticare". I prezzi di questi champagne di scarsa qualità comunque sempre superiore ai 25-30 euro. E allora, perché non comprare bollicine italiane (sabato e domenica il Gambero Rosso ha fatto degustare le migliori nelle Città del Gusto a Roma e a Napoli) oppure scegliere etichette francesi meno note. In questa vigilia di Natale vi suggeriamo alcune degustazioni di etichette francesi poco note e di italiane che nulla hanno da invidiare ai cugini d'Oltralpe.

SONDAGGIO OSSERVATORIO ENOTECHICHE

Il campione intervistato da Tre Bicchieri conferma che i consumi risalgono. Ma solo al Nord. Al Sud, invece...

Più vino per le Feste Si beve meglio. E' boom dell'on line



di Lorenzo Ruggeri

Il bottom, per dirla in termini borsistici, sembra essere stato toccato. Lasciarsi alle spalle un anno come il 2009, che ha fatto registrare un calo delle vendite al dettaglio di vino del 9%, con picchi del -12% per quanto riguarda Doc e Docg (Fonte Ismea), non è certo cosa semplice. Ma qualcosa sta cambiando. Ci sono segnali

segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA

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

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

Un solo desiderio, un figlio...*

Visto che l'azienda vinicola ormai è ben avviata, e non posso che esser soddisfatto, rimane una sola cosa che vorrei ricevere in regalo per le prossime festività: un figlio. Sarebbe veramente una grande gioia. Cosa regalerei? Non c'è nulla di meglio, se lo potessi fare, di poter regalare tanta tanta serenità e felicità.

* Gianfranco Fino
viticoltore dell'anno 2010
Taranto

laGIORNATA

Schedario viticolo

a pag. 2

Galan firma: dichiarazione unica per i produttori.

Il segreto di Amarone

a pag. 2

Un modello matematico "governa" l'appassimento.

Langhe nell'Unesco?

a pag. 2

Le colline piemontesi preparano il dossier.

Il manager "Wine Web"

a pag. 4

Controlla tutte le notizie su Internet.

"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

G A L A
energia pulita

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 Ercreativity (Enrico Redaelli) Milano

Il ministro Galan si fa in quattro (decreti) per il vino italiano

■ Firmati quattro decreti che modernizzano il comparto vitivinicolo, semplificandolo. "Una buona notizia per gli operatori del settore", dice il ministro delle Politiche agricole, Giancarlo Galan (foto).

In dettaglio: nasce lo schedario viticolo, che farà capo alle Regioni, e ci sarà un'unica dichiarazione di produzione; sono state recepite le norme Ue sulla costituzione dei Consorzi di tutela; adeguate le regole per le domande di protezione di Dop e Igp secondo le nuove direttive europee; ridefinita la disciplina dei concorsi enologici, a cui possono partecipare solo Docg, Doc, Igt, e vini spumanti di qualità.



Langhe candidate per Patrimonio Unesco?

■ Anche i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato preparano la candidatura Unesco, come patrimonio mondiale dell'Umanità.

La Regione Piemonte ha appena dato il via libera alla costituzione dell'associazione omonima, con compiti di monitoraggio del territorio. La sede è ad Asti.

Vi partecipano anche le Province di Alessandria, Asti e Cuneo. Il dossier sarà pronto entro gennaio.

Sondaggio enoteche

Continua da pag. 1 >>>

che il trend si sta invertendo. E' quanto emerge dal sondaggio di Tre Bicchieri su un campione di enoteche, tra le più rappresentative del mercato. Il dato complessivo è incoraggiante, ma va contestualizzato. Un primo dato: i ricavi delle enoteche sono complessivamente aumentati del 2% rispetto al 2009. Ma c'è anche un altro dato su cui riflettere: le enoteche delle regioni del Nord mostrano segnali di forte ripresa (+8%); al contrario le enoteche del Centro

fanno registrare una crescita vicina al punto e mezzo percentuale. Non si ferma, invece, il calo nel Sud, dove le vendite sono diminuite del 7%.

Entriamo ora nel dettaglio. "A soffrire di più sono i vini intorno ai 4/5 euro", afferma Rosario Russo dell'Enoteca Partenopea di Napoli. Un dato comune a tutto il mercato italiano. Calano leggermente le vendite in quantità, ma crescono in valore. Al Centro-sud prevale la fascia 7-15 euro, mentre nelle regioni del Nord è la forchetta 10-15 euro ad avere maggiore riscontri. In difficoltà i vini che sullo scaffale si aggirano tra i 30

e i 50 euro (il calo si accentua nella categoria supertuscans), mentre tengono molto bene le etichette sopra i 50 euro.

Passiamo al comparto bollicine. Sembra rimanere invariato il rapporto Italia/Francia, con lo Champagne che conquista posizioni nelle regioni del Nord (molto alta la percentuale in Lombardia), mentre le bollicine italiane avanzano nelle regioni del Centro Sud. Tra le bollicine italiane così come tra le francesi cresce la richiesta di piccoli vigneron e di etichette meno conosciute. Un dettaglio che ci porta al dato più eclatante. Chi ha puntato con forza sulle

vendite online ha ottenuto grandi risultati. Tutti gli intervistati hanno dichiarato incrementi anche a doppia cifra. Eclatanti i casi delle enoteche Italian Wine Selection a Sorrento e della Cantina Antica Grotta a Ravenna che grazie ai propri siti hanno visto i fatturati crescere rispettivamente del 90% e del 50%.

"Il cliente online ha richieste più specifiche rispetto all'acquirente medio e cerca vini di nicchia e annate particolari" afferma Antonella Ricciardi, proprietaria dell'Enoteca Ronchi a Milano.

VINO & RICERCA UNIVERSITÀ VERONA

Un modello matematico consente di individuare tempi e metodi più efficienti. Come spiega a Tre Bicchieri il professor Ferrarini.

Amarone, il segreto dell' "appassimento"

di Gianluca Atzeni

Amarone senza più segreti. Dopo la scoperta del Dna dell'uva corvina, anche i processi d'appassimento sono stati codificati sulla base di modelli matematici che porteranno ad ottimizzare la produzione del celebre vino veronese, migliorando la qualità. Per le aziende è un passo avanti. "Potranno prevedere quando le uve saranno appassite al punto giusto prima della vinificazione", spiega a Tre Bicchieri Roberto Ferrarini, docente di Enologia all'Università di Verona. "Possediamo precise curve delle fasi di disidratazione delle uve e modelli previsionali sul calo di peso in funzione di temperatura dei fruttai e ventila-



Il professor Roberto Ferrarini, docente di enologia all'Università di Verona

zione. Ora siamo in grado di indicare come meglio posizionare i deumidificatori nei locali dedicati all'appassimento". Il progetto pilota dell'ateneo scaligero ha dato così una risposta ai problemi posti dai cambiamenti climatici che "stanno influenzando - dice ancora Ferrarini - la lavorazione delle uve, il periodo di raccolta e le condizioni di cantine e fruttai". In pratica, per un'uva in appassimento, un caldo giorno di settembre equivale a tre giorni di dicembre-gennaio. "Conoscere meglio questi processi - aggiunge - ci consente di governare la disidratazione e, soprattutto, di fare un passo avanti verso la qualità dei vini". Creato anche il profilo sensoriale per il Vin santo di Gambellara: "Finora è stato un vino prodotto artigianalmente - conclude Ferrarini - ma ora può avere un disciplinare".

BOLLICINE PER HAITI

Mezzo secolo festeggiato col cuore. Per i suoi 50 anni l'Azienda Villa Franciacorta (260mila bottiglie Docg, 50mila Doc e Igt) ha creato mille bottiglie speciali della sua Riserva Nobile Alessandro Bianchi, un "cru nel cru", il cui ricavato andrà interamente alla Fondazione Francesca Rava-Nph Italia per finanziare la ricostruzione delle scuole di strada crollate nel terremoto che devastò Haiti il 12 gennaio del 2009. Donazione minima: 80 euro a bottiglia. eventi@nphitalia.org



ENOMACCHINE PIÙ EXPORT, DICE LA SACE

Cresce l'export delle macchine per la produzione e l'imbottigliamento del vino (vedi report del Simei, qui a fianco). In particolare la Cina ha comprato dall'Italia macchine enologiche per 125 milioni di euro (il doppio del 2009), piazzandosi al terzo posto tra i mercati di sbocco dopo Francia e Usa. Lo annuncia la Sace, la società pubblica che assicura le esportazioni. Tra i nuovi mercati delle macchine enologiche Cile e Brasile.

PIÙ MACCHINE ENOLOGICHE, DICE IL SIMEI

E' una conferma dell'eccellenza tecnologica dell'industria enologica italiana: a settembre la produzione di macchine per l'imbottigliamento è arrivata a fatturare 1,2 miliardi di euro e tutti gli indicatori economici indicano che il 2010 si chiuderà con un giro d'affari superiore a 1,4 miliardi che è stato il punto più alto raggiunto dal settore nel 2009. Lo annuncia il Simei, Salone internazionale macchine per l'enologia, nel report annuale.

GAMBERO ROSSO



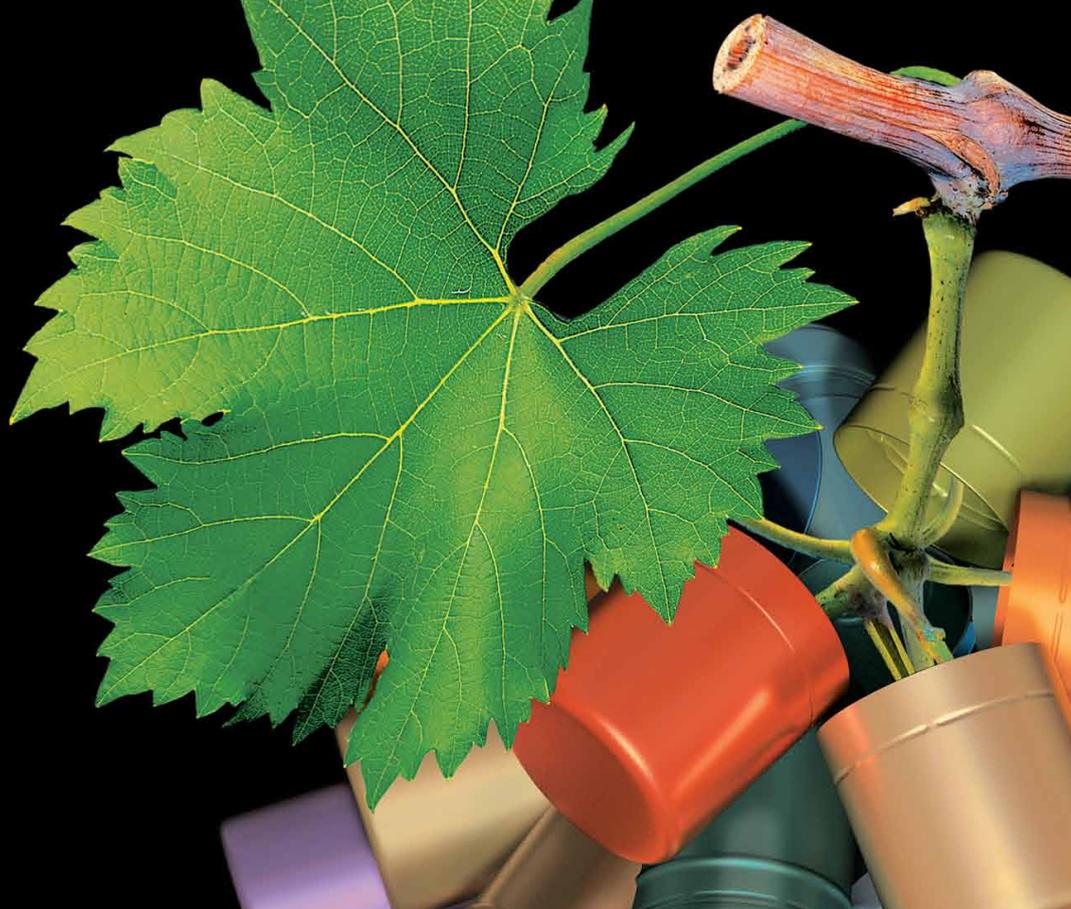
Berebene low cost 2011 su iPhone e iPad

2600 vini a prezzi giusti e quasi 600 vini con il miglior rapporto qualità prezzo

Disponibile su App Store

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

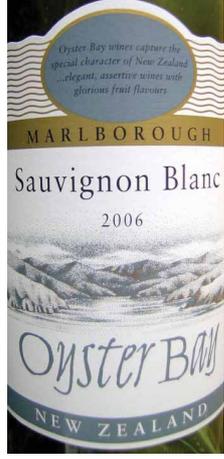
il quotidiano dei professionisti del vino

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

Uk, arriva il vigneto in multiproprietà

■ In Inghilterra esiste un nuovo modo per investire in vino. Invece di spendere fortune per comprare all'asta una bottiglia di Chateau Lafite è possibile investire direttamente nel vigneto. Con una quota minima di 10mila sterline (12mila euro) è possibile diventare co-proprietari di un vigneto a Hambledon (località famosa per il cricket). Il progetto è gestito da una sgr, la Breamar, che vuole raccogliere circa 3,5 milioni di euro per produrre un milione di bottiglie di spumante nei prossimi cinque anni.



Nuova Zelanda, il vino più amato è il Sauvignon Blanc

■ Il vino preferito dei neozelandesi è il Sauvignon Blanc. Una ricerca commissionata da Mud House (una cantina) svela i gusti dei kiwi. Sette neozelandesi su dieci preferiscono il vino. Gli uomini amano il rosso (36%) ma non disdegnano il bianco (31%). Mentre le donne prediligono il bianco (50%) e un po' meno il rosso (24%). La varietà di vino più popolare è il Sauvignon Blanc (42%) seguito dallo Chardonnay (30%), Merlot (28%), Pinot Nero (27%), Pinot Grigio e Cabernet Sauvignon (25%) e Riesling (24%). Altro dato: il 66% della popolazione preferisce acquistare vini neozelandesi.

L'IRLANDA BEVE MENO

Il brusco calo delle vendite di vino in Irlanda sta mettendo a dura prova gli importatori. Come riporta il Sunday Times, infatti, uno dei più grandi importatori irlandesi di vino, Febvre (Dublino), ha registrato quest'anno un calo delle vendite del 22%, con una conseguente perdita di oltre 1,3 milioni di euro.

NUOVI MESTIERI IL CONSORZIO DEL BORDEAUX

I francesi, per primi, scoprono che per monitorare le tante notizie che affollano Internet si vuole un professionista della comunicazione.

Ecco il web manager del vino

di Martina Zanetti

Il mestiere del futuro nel mondo del vino è il community manager. Facebook, Twitter e i tantissimi blog stanno diventando sempre di più le principali fonti di informazione per gli amanti e gli appassionati del vino. Ma chi può garantire la veridicità di tali fonti? Ecco che nasce una nuova figura professionale: il

community manager. Un vero professionista della comunicazione che, navigando su Internet, è in grado di smentire con autorevolezza le non poche falsità che circolano sul web o, viceversa, confermare (e arricchire) le notizie. I primi a lanciare questa figura professionale i francesi, come scrive il quotidiano di Lione Le Progrès. La CIVV (il Consiglio

Interprofessionale Vini di Bordeaux, l'equivalente dei nostri consorzi) ha appena assunto un community manager che ha la responsabilità di veicolare i social network e i blog. Nel 2011, inoltre, è previsto uno studio per individuare quali sono i siti più influenti e maggiormente seguiti dai "wine-addicted".



Il tappo di una bottiglia di Bordeaux. Il CIVV è stato il primo ad assumere un web manager per controllare internet.



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