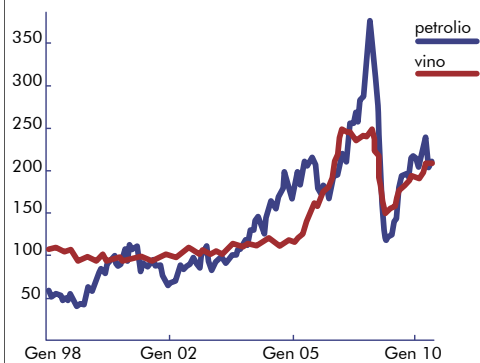


Botte & Barile



Il grafico mostra la correlazione tra il prezzo dei "fine wines" e quello del petrolio. (Fonte: International Monetary Fund).

Anno 2 - n. 15 - venerdì 28/01/2011 - S. Tommaso



www.gualaclosures.com
www.savethewines.com



Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

BRENT & BORDEAUX

STUDIO IMF

Gli economisti del Fondo Monetario Internazionale hanno scoperto che la curva dei prezzi segue lo stesso trend. E fanno una previsione...

Il vino? Come il petrolio

Narduzzi: "I prezzi saliranno insieme"

laGIORNATA

Il Marsala fa l'Italia

a pag. **2** E' il vero vino dell'Unità. Parola di scrittore.

Eco-cantina in Maremma



Nascerà nel 2012. Progetto premiato a Bolzano. a pag. **2**

Le Langhe a Parigi

a pag. **2** Per il dossier Unesco. Con l'appoggio del Mipaaf.

L'etichetta fa vendere



Agisce sui centri del piacere del cervello. a pag. **4**

laVIGNETTA



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

di Martina Zanetti

Il settimanale inglese The Economist non ha resistito all'ironia: vino e petrolio, ha scritto in un recente articolo sull'andamento delle materie prime ("Fluid logic" che si può tradurre in "La logica dei fluidi"), al di là della differenza del sapore, hanno molto, anzi moltissimo, in comune. Se si guarda il grafico accanto alla testata di Tre Bicchieri, si può notare immediatamente quanto le due curve, del prezzo del petrolio e del prezzo dei vini Bordeaux (Liv-ex), siano perfettamente correlate. Il grafico sintetizza un "Working Paper" redatto da Serha Cevik e Tahsin Sadi Sedik, due economisti del Fondo Monetario Internazionale, che hanno studiato l'andamento di vino e petrolio dal 1998 ad oggi. Il trend è cosciente: se il prezzo del primo scendeva, scendeva anche quello del

Segue a pag. 2 >>>

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: trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

NONSOLOVINO

Arance, cuore rosso di Sicilia

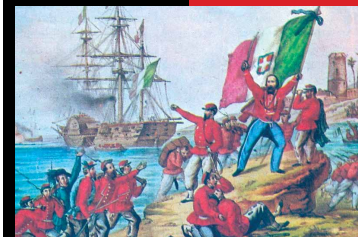
Quattrocentomila reticelle da 3 kg ciascuna: 1.200 tonnellate di arance rosse, quelle che crescono alle pendici dell'Etna, nella grande pianura della Val di Catania, quelle che in Sicilia si chiamano "sanguinelle" e hanno il marchio Igp, Indicazione geografica protetta. Da domani le trovate in duemila piazza italiane nei banchetti dell'Airc, l'Associazione per la ricerca sul

canaro, che punta a raccogliere almeno 4 milioni di euro. E' un'occasione per sostenere la ricerca (e finanziare la "good economy"), ma anche per assaggiare uno dei prodotti più caratteristici (dopo il vino) dell'agricoltura siciliana. Le "sanguinelle", è ormai provato e riprovato in tutte le sedi scientifiche, sono un potentissimo anticancro.

Bianco & Rosso

Quaranta vitigni, venti per il Bianco e venti per il Rosso, per fare il "vino ufficiale" dell'Unità d'Italia. Ottima idea di Vinitay che l'ha supportata sul terreno scientifico con la collaborazione di Assoenologi e sul terreno del marketing con una sapiente strategia di comunicazione. Per dire, i quaranta vitigni - dal Petit Rouge della Val d'Aosta al Nero d'Avola siciliano, dal Vermentino ligure al Greco di Calabria - sono stati "svelati" durante una intensa settimana di promozione enologica (l'Italian Wine Week) a New York con la partecipazione dell'Ice. Il vino dell'Unità (Bianco e Rosso) sarà consacrato, ca va sans dire, al Vinitay di aprile.

Il vino dell'Unità, fatto con i vini di tutte le regioni italiane, è una straordinaria idea di marketing capace di veicolare il messaggio che perfino le diversità enologiche sono una ricchezza in un Paese fin troppo diviso e conflittuale. Anche se qualcuno comincia a far osservare (servizio a pag.2) che, se si cercava un vino-simbolo dell'Unità d'Italia, bastava prendere il Marsala, amato anche da Garibaldi, e protagonista della stessa Spedizione dei Mille. Furono le navi della flotta inglese di scorta ai convogli di Marsala a proteggere lo sbarco dei Mille.



"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 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 Ercoreativity (Enrico Redaelli) Milano

Langhe, a Parigi il dossier per l'Unesco

■ I piemontesi - con l'appoggio convinto del ministro dell'Agricoltura Galan che si è detto "emozionato per l'iniziativa" - non perdono tempo. Vogliono che le colline e le vigne delle Langhe Roero e Monferrato entrino nel grande catalogo dei Patrimoni dell'Umanità dell'Unesco e domenica, 30 gennaio, sono già a Parigi per consegnare il dossier della candidatura alla segreteria dell'agenzia dell'Onu. Nella capitale francese tutti i rappresentanti locali e i funzionari del Mipaaf.



Il Gambero di febbraio apre con l'Amarone

■ Alla vigilia dell'Anteprima dell'Amarone della Valpolicella di sabato e domenica prossimi a Verona, il numero del Gambero Rosso di febbraio (in edicola da oggi) non poteva non aprire la sezione vino con un grande reportage su questo straordinario prodotto dell'eccellenza enologica italiana. Dodici pagine di racconti, interviste, schede, analisi di questo grande Cru che appassiona i cultori del bere bene. I testi di Nicola Frasson, le foto di Piero Volparo.

Dieci Doc rinnovate

Continua da pag. 1 >>>

secondo e vice versa. Da gennaio 2002 a luglio 2008 il prezzo del petrolio è passato da 20 a 134 dollari a barile e nello stesso periodo il prezzo del vino ha fatto un balzo del +243%, mentre a metà 2008 i prezzi di entrambi sono crollati segnando -70% per il petrolio e -42% per il vino. Insomma, Brent e Bordeaux reagiscono allo stesso modo ai cicli economici.

Tutto ciò dipende dai paesi emergenti come Cina e India. Secondo Edoardo Narduzzi, uno dei più bravi economisti italiani di vino, tutto ciò è ovvio: "Se la Cina continua a crescere del 9-10% all'anno, tale crescita continuerà ad avere effetti sul corso sia delle materie prime sia dei vini pregiati. Se al posto del Liv-ex gli economisti dell'Imf avessero preso in considerazione l'andamento dei prezzi dei vestiti di Armani o di Chanel, il risultato sarebbe stato lo stesso".

Sempre secondo Narduzzi: "considerando che il prezzo del petrolio, oggi a quota 97 dollari a barile, è destinato a salire, anche il vino avrà la stessa tendenza". Insomma, il vino si riconferma un ottimo investimento. >>>

MEMORIE ENOLOGICHE LIBRO-PROPOSTA

Un avvocato siciliano rilancia: "Piaceva anche a Garibaldi che lo aveva ribattezzato G.D., Garibaldi Dolce".

"Presidente, è il Marsala il vero vino dell'Unità d'Italia"

di Loredana Sottile

Non c'era bisogno di inventarsi il vino dell'Unità con i 40 bianchi e rossi delle venti regioni italiane. Il vino dell'Unità d'Italia c'è già ed è il Marsala. Sarà che è siciliano (anzi di Marsala), sarà che è anche un ottimo conoscitore dei vini dell'Isola (presidente dell'Associazione Paladini del Vino di Sicilia); fatto è che l'avvocato Diego Maggio non rinuncia all'idea di rivendicazionismo storico-enologico.

Lo fa proprio in questi giorni con un libro "Ragioni e Sentimenti nella Sicilia del vino", edito da Gedit e presentato oggi alla Casa della Cultura a Barcellona, in Spagna. Per usare le parole dell'avvocato-

to-scrittore, il vino è come una "couscousiera" in cui si amalgama la storia enologica della Sicilia fino ai giorni nostri. Maggio ricorda a Tre Bicchieri che la richiesta di eleggere il Marsala vino dell'Unità è già stata presentata al Comitato Nazionale per le Celebrazioni del 150° anniversario, presieduto da Napolitano.

Il motivo? "Oltre ad essere l'unico vino diffuso già 150 anni fa (grazie agli inglesi), il Marsala convince perfino Garibaldi che era astemio. Tanto che, dopo averlo assaggiato, lo battezzò G.D. (Garibaldi dolce)". Poi precisa: "La mia proposta non è in polemica con la bella idea di Vinitaly del vino dell'Unità fatto con 40 vitigni". >>>



L'avvocato scrittore Diego Maggio e la copertina del suo libro sui vini siciliani.



VINO & AMBIENTE

TERRE DEI FIORI

Meno energia, meno acqua In Maremma l'eco-cantina

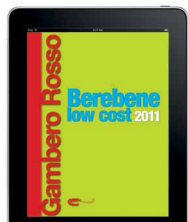
Locali interrati, microclotico, materiali da costruzione a km zero, monitoraggio dei consumi elettrici. Sarà la cantina Terre di Fiori (3.500 mq su due livelli), una delle tre di Tenute Costa, la prima struttura eco-sostenibile certificata da CasaClima, agenzia pubblica altoatesina. Localizza-

ta nella Maremma toscana, sarà terminata nel 2012 (a sinistra il rendering) e farà da apripista al progetto CasaClima wine. Domani, a Bolzano, Cantine Costa (220mila bottiglie e un fatturato previsto di 2 milioni) riceverà la pre-certificazione durante il Salone sul risparmio energetico, Klimahou-

se. "Con Terre di Fiori - dice Damiano Chiarini di CasaClima wine - le Tenute Costa avranno il sigillo di qualità basato su 40 parametri, dall'impatto sul territorio al ciclo dell'acqua, dall'illuminazione alla trasparenza sui costi". Ad esempio, il 30% dell'energia viene dalle rinnovabili, mentre è stato ridotto del 30% il cemento armato; ma soprattutto si ridurrà del 50% il consumo idrico per produrre una bottiglia di vino (da 7 a 3,5 litri). L'investimento è di 3 milioni di euro. (g.a.)



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*



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 Bagnoli, 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

IL FRIULI RISCOPRE 38 VITIGNI

Una ricerca durata otto anni dell'Università di Udine e del Centro di ricerca Viticoltura di Conegliano, ha portato a selezionare 38 varietà della vite non iscritte al Catalogo nazionale Vite e Vino, precedentemente dimenticate, che possono essere considerate originali del Friuli Venezia Giulia.

MILANO, DA DOMANI IDENTITÀ' GOLOSE

Da domani al Convention Center di via Gattamelata apertura di "identità golose", Congresso internazionale della Cucina d'autore, arrivata alla settima edizione. Si parte con "Un risotto per Milano" che impegnerà cinque grandi chef della città: Andrea Berton (Trussardi), Daniel Canzan (Marchesino), Filippo Gozzoli (Park Hyatt Hotel), Ferdinando Martinotti (Peck) e Matteo Pisciotta (Luce di Varese e per un giorno chef al Peck Italian Bar).

MILANO, CENTO VINI AL "WINE LOVE"

Sempre nell'ambito di "identità golose" gli appassionati non possono perdersi "Wine Love", l'appuntamento con il vino a prezzi accessibili ideato e curato da Ludovica Amat. Ai fornelli 11 grandi chef: Cesare Battisti, Matias Perdomo, Matteo Torretta, Daniel Canzan, Viviana Varese, Andrea Besuschio, Alessandro Negrini, Fabio Pisani, Christin e Manuel Costardi e, infine, Stefano Deidda. Degustazioni (anche di birra).

PERUGIA, GRAPPE E DISTILLATI D'ITALIA

La Grappa del Trentino, da stasera a domenica, festeggia. Ma a Perugia per la quarta edizione di Acquavite Italia. Non è l'unica, naturalmente.

Anteprese e degustazioni (anche di prodotti che arriveranno presto sul mercato). Secondo i dati dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, il consumo di grappe e distillati è concentrato al Nord (70%), il 20% nel Centro Italia e il restante 10% nelle regioni del Sud.

MARKETING

RICERCA AMERICANA

Prezzi più alti e packaging più attraenti influenzano le scelte dei consumatori. Lo rivela uno studio della Stanford University.

Conta più il vino o l'etichetta?

Per migliorare il sapore (e il valore) di una bottiglia di vino basta applicarle una bella etichetta. Non è un paradosso. E' una precisa legge della psicologia applicata marketing. Sembra proprio che il nostro cervello reagisca in modo più forte alle informazioni, ovvero a ciò che sappiamo di una determinata bottiglia (sostanzialmente etichet-

ta e prezzo), rispetto a come reagisce al sapore del vino stesso. E' questo il risultato di una ricerca condotta da Baba Shiv, indiano, docente di marketing alla Stanford Business School. Il professor Shiv, riferisce il Times, ha fatto la risonanza magnetica a una decina di suoi studenti mentre degustavano del vino, apparentemente diverso ma che in realtà era asso-

lutamente lo stesso versato però in bottiglie diverse, con etichette diverse e diversi cartellini di prezzo. Il risultato? I centri del piacere del cervello si sono illuminavano molto di più quando gli studenti degustavano il vino da bottiglie con etichette più belle (più colorate) e cartellini più alti (oltre i 45 dollari). (m.za.)



Baba Shiv
docente
di marketing
a Stanford e
autore della
ricerca.



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

1408
1469
1470
1471
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