

## L'enoscoperta dell'America



L'export dei vini italiani in Usa in volumi (in mln di hl, rosso, indice a sinistra) e in valore (in mln di euro, verde, indice a destra)

Anno 2 - n. 25 - venerdì 11/02/2011 - M. di Lourdes

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## IL GAMBERO ROSSO di febbraio



È IN EDICOLA

## Bianco & Rosso

Gian Antonio Stella e Sergio Rizzo, i due giornalisti del Corriere della Sera, che in tempi non sospetti hanno scoperto e svelato le malefatte della Casta (e i fatti di questi giorni non sono altro che la riprova di quanto scritto in quel libro diventato best seller), ora aprono un altro Vaso di Pandora e raccontano - in un altro volume oggi in libreria, Vandali, edito da Rizzoli - come l'Italia, da decenni, sia fortemente impegnata a distruggere sistematicamente la sua unica ricchezza: la cultura e il paesaggio. L'incipit del libro è folgorante: "Non abbiamo il petrolio. Non abbiamo il gas. Non abbiamo i diamanti. Abbiamo una sola grande, perfino immeritata ricchezza, la bellezza dei paesaggi..."

Poi Stella e Rizzo continuano ricordando la bellezza delle città d'arte, la bellezza dei nostri musei, la bellezza dei siti archeologici e dei borghi medioevali. Ma a Tre Bicchieri interessa in particolare la prima voce del patrimonio Italia: il paesaggio che, come si sa, gode perfino di tutela costituzionale (art.9). Il paesaggio ci sta a cuore perché è opera millenaria del lavoro di generazioni e generazioni di agricoltori. Di viticoltori soprattutto. Si può immaginare la Toscana senza le colline del Chianti o il Piemonte senza le colline del Monferrato? Per questo i primi nemici dei Vandali sono gli imprenditori della terra e della vigna. Che la politica non ascolta.

### 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. È 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](mailto:trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it)

### ECCELLENZE TRE BICCHIERI IN USA

Parte il grande tour americano del Gambero Rosso. Che quest'anno incontra un mercato particolarmente effervescente. A cominciare da...

# Welcome Italian Wine

## Si cresce più dei francesi (+10%)

di Lorenzo Ruggeri da N.Y.C.

**M**ercoledì prossimo a San Francisco, venerdì a New York e per finire, martedì 22 febbraio a Chicago. I grandi vini italiani, quelli premiati con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, ritornano negli Stati Uniti per accompagnare il lancio dell'edizione in lingua inglese della Guida Vini 2011. Tre Bicchieri seguirà il Wine Tour giorno per giorno e oggi lo presenta con un sondaggio esclusivo sullo stato di salute dei vini italiani sul mercato più grande del mondo. Risultato del test? Buono in generale, con punte di particolare eccellenza. Dai wine bar di Tribeca a New York, ai ristoranti di Soma a San Francisco, la passione per il vino italiano è a livelli quasi contagiosi. Passione che si accompagna, va detto, a quella per il food italiano, come testimonia il grande "store traffic", come dicono qui, nei padiglioni di Eataly sulla Quinta a Manhattan dove, per la cronaca, si mangia bene ma si spende anche tanto. Per fortuna la Great Depression sembra essere alle spalle e gli americani non si spaventano più davanti a certi menù e ai cartellini dei prezzi. Quindi è un buon momento anche per il vino italiano che nel 2010 è cresciuto (in volumi) del 10%, più dei france-



Il numero speciale di Tre Bicchieri che sarà distribuito a New York, San Francisco e Chicago.

### NONSOLOVINO

#### Un kilowatt di mirtilli

Finora sapevamo che i mirtilli facevano bene alla circolazione del sangue e che la mirtilina aiutava lo rafforzamento della retina. Da oggi dobbiamo aggiornare (con piacere) le nostre conoscenze perché le sostanze contenute nei piccoli frutti di questo arbusto della famiglia delle Ericacee servono, pensate un po', a produrre energia elettrica. Come il silicio

contenuto nelle celle dei pannelli fotovoltaici. Anzi meglio, come hanno scoperto i ricercatori di Cyanine, una start up dell'Università di Torino. Il mirtillo, detto in parole semplici, viene utilizzato per impregnare una pasta di biossido di titanio nanometrico sigillata tra due vetri termoconduttori. Il rendimento di una "cella" al mirtillo è di 40 watt.

### laGIORNATA

**Più cantine meno villette**

**2** • La presidente del Turismo del Vino a Tre Bicchieri.

**Marsala non molla**

• Il Consorzio insiste e scrive a Galan, Uiv e Federvini.



**2**

**Champagne più erotico**

**3** • Sul web Heidsieck è associato alla passione.

**Bordeaux clima 2050**

• Ricerca Ivv: troppo caldo vendemmie anticipate.



**3**

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

**Direttore** Carlo Ottaviano  
**Redazione** Giuseppe Corsentino  
06 55112244  
quotidiano@gamberorosso.it  
**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

**Montepulciano, da domenica mille professionisti del vino per l'Anteprima Nobile '08 e Riserva '07**

■E' ormai tutto pronto a Montepulciano per l'Anteprima del Vino Nobile che a partire domenica 13 febbraio e per tutta la giornata di lunedì 14 aprirà le porte della Fortezza ad oltre mille operatori del settore (ristoratori, enotecari e buyers), provenienti da tutta Italia e dall'estero per conoscere le nuove annate in commercio, il

Nobile 2008 (annata a quattro stelle) e la Riserva 2007. Il programma prevede incontri tra gli operatori domenica e lunedì. Dopo la pausa di martedì si riprende mercoledì con l'arrivo dei giornalisti specializzati che si impegneranno nelle degustazioni. Per quanto riguarda il Nobile, i giornalisti vedranno sfilare i primi calici nella giornata di giovedì 17

sempre in Fortezza. Sarà in quella occasione che Federico Carletti, Presidente del Consorzio del Vino Nobile, proclamerà la valutazione dell'annata 2010, espressa in stelle (max 5). Una festa con numerose iniziative collaterali, a partire dal concorso "Belle vetrine": allestite a tema con le bottiglie di Vino Nobile e Rosso.



**CERTIFICAZIONI**

Continua da pag. 1 >>>

si e di tutti i vini del Nuovo Mondo. Ciò che sorprende visitando le enoteche americane è il numero di vini e di vitigni italiani rappresentati. Il Pinot Grigio (il Pinot Grigio Santa Maddalena è qui un "cult wine") e il Chianti Classico continuano ad avere una fetta importante di visibilità, ma si fanno spazio denominazioni più piccole come Lugana, Bardolino, Valcalepio. Perché il mercato americano, a differenza di quello britannico, non ha livelli di vendite importanti nei supermercati, ma è costituito soprattutto da grocery e boutique. In questo mercato il Gambero Rosso si conferma come un punto di riferimento nelle scelte dei consumatori: "Un vino italiano premiato con i vostri Tre Bicchieri si vende da solo", dice con soddisfazione Brian Forsgren, importatore della Potomac Selection. Produttori e ristoratori confermano. "Sono un amante dei vini italiani, ogni volta che viaggio in Italia trovo un prodotto nuovo, un vitigno insolito, un nuovo stile. E' una scoperta continua", commenta John Clews, direttore dell'azienda Clos du Val in Napa Valley. Un po' più complesso il mondo delle bollicine. Si sta lavorando per cambiare valore all'equazione bollicine italiane uguale Prosecco. Ma è ancora piuttosto difficile reperire una bottiglia di Franciacorta, Trentodoc o Oltrepò Pavese metodo classico nella sezione "sparkling wines" che parla ancora

francese.

**VINO & TERRITORIO**

**IL MOVIMENTO**

La presidente, Chiara Lungarotti, contro la tassa di soggiorno ma (soprattutto) contro decenni di cementificazione del territorio.

**Più cantine, meno villette**  
**Enoturismo difende il paesaggio**

di Loredana Sottile

Che l'enoturismo sia uno dei settori trainanti dell'industria dell'accoglienza lo ha ricordato anche il Censis nel suo ultimo "Rapporto sull'Enoturismo in Italia", ma il timore che la politica prenda decisioni sbagliate è sempre in agguato. "In un momento in cui bisogna molto puntare sulla competitività - dice a Tre Bicchieri la presidente del Movimento Turismo delVino, Chiara Lungarotti -, di ritorno dal Wine Tourism Conference di Oporto - introdurre la tassa di soggiorno è una mossa controproducente per chi

sta lavorando per migliorare l'offerta e aumentare il numero dei visitatori in campagna e nelle cantine". Così come distruggere il paesaggio, lo straordinario paesaggio italiano di cui vigneti, casolari, coltivazioni sono parte integrante (lo ricordano con preoccupazione i giornalisti Gian Antonio Stella e Sergio Rizzo, nel libro "Vandali" uscito oggi in libreria). "Il paesaggio italiano - continua Lungarotti - è il nostro vero patrimonio e gli imprenditori agrituristici sono i primi difensori di questa ricchezza".

Certo, le cose da fare sono tante: "Tra le iniziative che condivido, sia come presidente del Movimento sia come proprietaria di un'azienda (*L'Agriturismo Poggio alle Vigne di Torgiano; n.d.r.*), c'è la classificazione unica nazionale, proposta da Agriturist di Confagricoltura". Insomma, il 2011 si annuncia intenso per la signora Lungarotti: il Movimento TurismoVino si è aggiudicata l'Edizione 2012 dell'International Wine Tourism Conference che si terrà a Perugia dal 21 gennaio al 2 febbraio.



**VINO DELL'UNITA', MARSALA SCRIVE AL MINISTRO**

**Marsala non molla. Vuole essere considerato come uno dei "veri vini storici dell'Unità d'Italia". Il consigliere delegato del Consorzio di Tutela del Marsala, Diego Maggio, torna a scrivere al ministro Galan, ai presidenti dell'Unione Italiana Vini e di Federvini chiedendo di essere sostenuto nella sua richiesta. Dopo aver incassato l'appoggio della Provincia di Trapani e di Confindustria Trapani, del delegato italiano dell'Unesco, ora chiede un incontro con Giuliano Amato, presidente del Comitato per le celebrazioni dei 150 anni dell'Unità. Intanto, Galan si è detto d'accordo con il 17 marzo festa (vera) nazionale.**

**CANTINA STORICA DA SALVARE**

La più antica cantina d'Abruzzo, Pietrantoni di Vittorito (650 mila bottiglie l'anno di Montepulciano), una vera testimonianza della storia enologica della regione (è stata fondata nel 1830) è in difficoltà per i danni subiti dal terremoto dell'Aquila. L'Associazione Città del Vino ora chiede l'intervento regionale per permetterne la ristrutturazione: "Anche le aziende devono poter accedere ai contributi - dice Fabrizio Montepara di Città del Vino - così come i privati".

**IL GALLO NERO AMA IL SUGHERO (RICICLATO)**

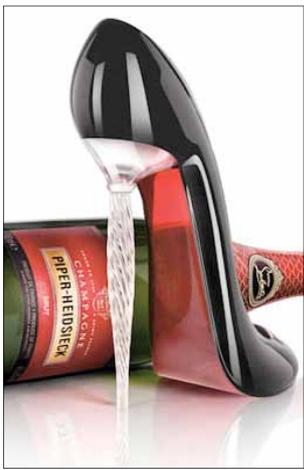
Riciclare il sughero delle bottiglie di vino per salvaguardare le foreste di sughero mondiali. È questo l'obiettivo della nuova iniziativa realizzata dal Consorzio Chianti Classico. Il sughero raccolto durante gli eventi dove sarà presente il Consorzio e nel corso delle degustazioni nelle cantine del Gallo Nero, sarà riutilizzato per una linea esclusiva di oggetti di design, studiati dai giovani studenti dello Ied di Firenze. L'importanza del riuso dei tappi di sughero è rilevante per vari fattori, primo tra tutti il fatto che nel corso della sua vita ogni tappo assorbe circa 8,8 grammi di anidride carbonica.

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

**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.prit  
 Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster.prit  
 Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster.prit

**E' il Piper Heidsieck lo champagne più erotico**

■ Piper Heidsieck è lo champagne che si associa di più alla passione. Lo dice una ricerca di NetBase, società americana di insight discovery, ovvero ricerche di mercato sul web. NetBase ha messo a confronto sei etichette (Dom Perignon, Moët&Chandon, Perrier Jouet, Veuve Cliquot, Cristal e Piper) rilevando tutte le conversazioni web che contengono il nome di uno di questi champagne. Nel 38% dei casi Piper Heidsieck è associato al sentimento di amore e passione, il 13% in più rispetto a qualsiasi altro champagne. **(m.za.)**



**Torres chiude a 205 mln. grazie a Russia e NordEuropa**

■ Il colosso spagnolo Torres chiude l'anno con 205milioni di fatturato grazie ai Paesi del Nord Europa. Nonostante il calo dei consumi in Spagna e quindi il calo delle vendite (-2%), L'anziano Miguel Torres, che guida un'azienda con 1300 dipendenti sparsi tra Spagna, Cile, California e Cina, ha concluso l'anno con un +11,5%. E tutto questo grazie le esportazioni in Finlandia, Norvegia, Canada e Russia. La Torres esporta il 72% dei suoi vini (più di 50 etichette) in 140 Paesi del mondo. Resta aperto il capitolo successione (a Miguel). **(m.za.)**

**MARATONA SAUTERNES**

Correre tra gli Chateau per la 1° maratona organizzata dalla AOC, la nostra DOC, dei vini Sauternes. Il 4 luglio mille maratona percorreranno 32 km passando per 20 Chateau nella zona di produzione del vino dolce francese. In premio bottiglie di Chateau d'Yquem.

**METEOROLOGIA FRANCIA**

Uno studio dell'Institut de la Vigne et du Vin prevede addirittura vendemmie anticipate di un mese. E in Italia? Assoenologi: "Non facciamo allarmismo".

**Bordeaux pensa al clima del 2050**

di Martina Zanetti  
 Il Bordeaux ha paura che i cambiamenti climatici possano influire sulla qualità del vino. Secondo una recente ricerca dell'istituto francese IVV (Institut de la Vigne et du Vin) entro il 2050 le temperature nella regione potrebbero aumentare mediamente di 2,4 gradi. E costringere, così, i produttori ad anticipare, da 20 a 40 giorni, la ven-

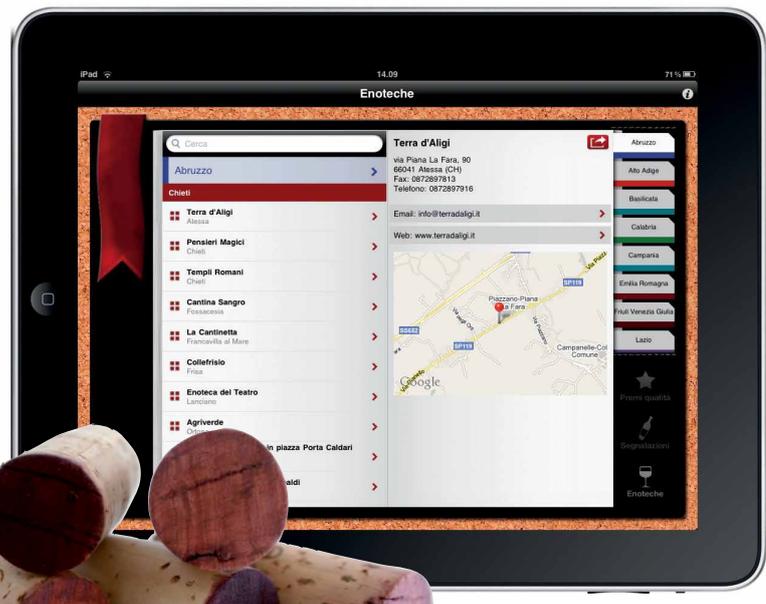
demmia con conseguente alterazione di tutto il processo produttivo, dalla vigna alla cantina alla bottiglia. Il riscaldamento globale è un problema che tocca anche l'Italia. "Solo tre anni fa" ricorda Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi "sembrava che certe zone viticole del sud, dalla Sicilia alla Puglia, fossero destinate alla desertificazione. Poi, di colpo, è cambiato tutto e gli ultimi

due anni hanno registrato indici di piovosità assolutamente normali". Questo per dire quanto sia erratica la climatologia. "In ogni caso" dice Martelli "bisogna continuare a monitorare i dati come fanno i francesi". A riprova Martelli annuncia che il prossimo congresso nazionale di Assoenologi si occuperà anche di clima.



**Giuseppe Martelli direttore di Assoenologi. Il prossimo congresso nazionale sarà dedicato al clima.**

**Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad**



**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