

I numeri della Nobiltà

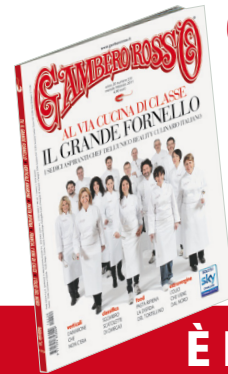


Produzione e vendite di Nobile e Rosso di Montepulciano
Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati Consorzio.

Anno 2 n. 29 - giovedì 17/2/2011 - S. Marianna



IL GAMBERO ROSSO di febbraio



È IN EDICOLA

Bianco & Rosso

Come immaginate la giornata di un viticoltore? Otto-dieci ore in cantina: a fare il suo vino, a controllarlo, a travasarlo, a metterlo in botte, a lavorare gomito a gomito con l'enologo per mettere a punto il blend giusto... Purtroppo non è così, come sanno tutti i produttori e come ha denunciato in una intervista apparsa oggi sul Giornale Maurizio Soave, delegato della Coldiretti Piemonte: "Abbiamo fatto una stima dalla quale emerge che ogni giorno la burocrazia costringe il viticoltore a due ore extra di lavoro soltanto per compilare moduli e certificati. Va bene la certificazione della qualità, quello che non va sono le procedure da snellire per non ottenere un effetto negativo invece che positivo". Il warning di Coldiretti è indirizzato alla Regione che ha competenza in agricoltura.

Il presidente di Coldiretti Piemonte, Paolo Rovellotti, e il direttore Bruno Riva Rossi (sempre sul Giornale) fanno l'elenco delle "vessazioni burocratiche": "Le procedure legate alla produzione e alla commercializzazione; il Sistema informativo agricolo piemontese (Siap); il coordinamento degli organi di controllo; i costi collegati al mantenimento degli enti privati di controllo...". Va detto che la denuncia di Coldiretti Piemonte dovrebbe trovare orecchie attente proprio in Regione, se è vero che l'assessore all'Agricoltura, Claudio Sacchetto, leghista, si è impegnato nella Conferenza Stato-Regione (cioè in una sede istituzionale) a procedere ad un'opera radicale di semplificazione burocratica proprio nel settore vinicolo. Vedremo.

ANTEPRIME

MONTEPULCIANO

Duemila ospiti professionali, mille bottiglie stappate. Una sola ombra sulla festa: il rischio cancellazione europea della Denominazione.

NOBILE & STELLATO

Quattro stelle alla vendemmia 2010



Il presidente del Consorzio, Federico Carletti, all'Anteprima di oggi.

di Gianluca Atzeni

Quattro stelle al Nobile 2010. Come a dire: "ottima" annata. L'Anteprima di oggi a Montepulciano non ha tradito le attese degli oltre 2mila operatori specializzati presenti (record di sempre) tra ristoratori, buyer ed enotecari. Sono state più di mille le bottiglie stappate dalle 35 aziende presenti all'even-

segue a pag. 2 >>>

NONSOLOVINO

Galan, il pescatore

Nel fim di Albanese "Qualunque" c'è una scena in cui Cetto La Qualunque va a pescare (con lo yacht e con le bombe). Non è la stessa cosa dei pescatori calabresi sorpresi ieri dalla Guardia Costiera di Crotone con 119 cassette di novellame di

sarda. Ma l'illegalità è la stessa. La pesca abusiva è, purtroppo, una pratica diffusa e che si ammantava di ragioni sociali ("poveri pescatori..."). Ma questa, ha tuonato Galan, è una ipocrisia. "Bisogna combattere i vandali del mare".

laVIGNETTA



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

laGIORNATA



Troppo vino in Europa

a pag.

2

- Proposta di Fedagri per distruggere 16 mln di hl.



Oro sul vino bio

a pag.

2

- Medagliere (15 ore e 23 argenti) al Biofach 2011.

Vino indiano per Vuitton



a pag.

4

- Il colosso francese tratta l'acquisto di vigneti.

Festa cinese a Bordeaux



a pag.

4

- I manager di Cofco brindano per Chateau Viaud.

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
mail: quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

MONTEPULCIANO

Continua da pag. 1 >>>

to, tenutosi nella Fortezza, sede storica che ha riaperto le porte dopo tre anni di restauro (costo: 700mila euro) e che tornerà a ospitare il Consorzio non appena terminata un'altra fase di rifacimenti da 400mila euro. Per la più antica Docg italiana, non c'era modo migliore per festeggiare gli oltre trent'anni di storia. Nel 1980, il Consorzio fornì le prime 450mila fascette di Stato, che oggi sono 10,7 milioni (8 per il Nobile e 2,7 per il

Troppo vino in Europa. Fedagri propone un piano comune Italia-Francia-Spagna per eliminare 16 milioni di ettolitri

■ "Occorrono accordi di filiera sia in Italia sia a livello europeo per ottenere da Bruxelles una modifica dell'attuale regolamentazione, che consenta di eliminare dal mercato circa 15/16 milioni di ettolitri di vino in eccesso. La strada delle estirpazioni non è tanto meno il ricorso alla vendemmia verde, da sole possono risolvere il problema".

Lo ha detto il presidente del settore vitivinicolo di Fedagri-Concooperative Adriano Orsi. "La nuova OCM vino - ha aggiunto Orsi - prevede tra due anni di eliminare i sostegni alla distillazione e all'arricchimento dei vini. Misure che, nel bene e

nel male, hanno permesso di tutelare, sul fronte economico, le imprese vitivinicole e che andrebbero rafforzate incentivando il ricorso alla distillazione ad uso industriale, per eliminare dal mercato Ue dal 7 al 10% di vino in eccesso".

"E' necessario - ha concluso Orsi - rafforzare il ruolo delle organizzazioni di produttori (OP), all'interno della filiera vitivinicola". In questo senso Fedagri lavorerà insieme con le cooperative francesi e spagnole per presentare a Bruxelles, sia in sede di Copa-Cogeca sia in sede di Commissione UE, un pacchetto di proposte a sostegno di accordi di filiera.



Rosso Doc) per un fatturato complessivo di 60 milioni e una quota export del 59%. "Rispetto al 2009 - spiega a Tre Bicchieri il direttore Paolo Solini - abbiamo immesso sul mercato circa 200mila bottiglie in più tra Nobile e Rosso, mentre la redditività è in lieve calo. Anche se, ultimamente, i prezzi stanno risalendo. Diverse cantine scontano alcuni investimenti fatti a fine 2000 con un altro scenario economico. Occorre tempo".

Ma a Montepulciano le soddisfazioni per l'Anteprima convivono con le preoccupazioni per il futuro della Docg. Si lavora alacremente per evitare la cancellazione dall'Albo comunitario. Dopo la presentazione del ricorso alla Corte europea sul regolamento 401/2010, in cui la dicitura "Vino Nobile di..." è scomparsa per far posto al solo "Montepulciano", il Consorzio ha incontrato il Mipaaf. "Assieme alla Regione Toscana - dice Solini - ne faremo un altro a breve per trovare una soluzione condivisa che sia di massima tutela sia per il Vino Nobile sia per quelle realtà produttive che usano il vitigno

Montepulciano, soprattutto l'Abruzzo". Il Consorzio, insomma, guarda avanti. Dopo New York, parteciperà al Vinitaly, al Vinexpo di Bordeaux e nella seconda parte dell'anno andrà in Brasile e Cina. "Siamo soddisfatti per il giudizio sull'annata - ha detto il presidente Federico Carletti - che premia lo sforzo dei nostri 230 soci. La sfida è ora garantire il ricambio generazionale. E già ci sono i primi risultati: oltre il 50% delle aziende ha superato con successo la seconda generazione". Insomma, un Nobile "giovane e autoctono".



FIERE BIOFACH DI NORIMBERGA

Grande successo alla più importante fiera mondiale dell'agricoltura biologica: 15 medaglie d'oro e 23 d'argento per le etichette nazionali.

Pioggia d'oro e d'argento per il bio-vino italiano

di Loredana Sottile

IL SANGIOVESE DI ROMAGNA SCOPRE LE CERAMICHE DI FAENZA

Degustare le migliori Riserve di Sangiovese di Romagna e ammirare un'opera d'arte: l'appuntamento è per domenica e lunedì al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, nell'ambito di Vini ad Arte, evento realizzato dal Convito di Romagna (un piccolo gruppo di otto aziende con 1,5 milioni di bottiglie e 6 milioni di fatturato, il 40% realizzato all'estero), dall'Enoteca Regionale, del Consorzio Vini di Romagna col supporto della Camera di Commercio di Ravenna. L'evento sarà anzitutto dedicato all'Anteprima della nuova annata del Sangiovese di Romagna Riserva. Ma sarà anche l'occasione per visitare il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, ora in fase di riconoscimento come Patrimonio Unesco, che per due giorni si trasformerà in uno straordinario luogo di degustazione. Il Sangiovese di Romagna è una piccola potenza enologica: 15 milioni di bottiglie, il 35% all'estero (soprattutto Gran Bretagna, Germania e Giappone).

C'è molta Italia al Salone Biofach di Norimberga, il più importante appuntamento mondiale per l'agricoltura biologica. Con 403 aziende presenti e 38 medaglie vinte per i suoi vini bio, l'Italia batte la Francia (19 medaglie) e guadagna il terzo posto nel medagliere che vede in testa Germania (48 medaglie) e Spagna (40 medaglie).

A selezionare i migliori vini l'Unione Internazionale degli Enologi (UIOE) e l'OIV (International Organisation of Vine and Wine). Pioggia di premi per la Toscana: sul podio il Passito dell'Azienda Spinosa, il Vin Santo Malvasia, il Sangiovese e il



Il logo di Biofach la più grande fiera dell'agricoltura biologica che si svolge a Norimberga.

Cabernet Sauvignon della Fattoria La Vialla, il Vinsanto Trebbiano della Fattoria San Michele a Torri, l'Igt Maremma dell'azienda La Selva e delle tenute Loacker, il Cabernet Sauvignon e l'Igt Maremma della società agricola Poggio Foco e il Sangiovese del gruppo Delinat. Due i vini pugliesi premiati con l'oro: il Syrah dell'azienda A Mano e il Primitivo dell'azienda agricola Plantamura. Per l'Umbria ottiene l'oro il Sangiovese della Peter Riegel Weinimport; per il Veneto l'Amarone dell'azienda agricola Vigna Paradiso e per la Lombardia il Franciacorta Satèn di Barone Pizzini. Ben classificati anche Sicilia e Lazio con, rispettivamente, cinque e due medaglie d'argento. Un ottimo risultato in una vetrina internazionale importante come quella di Norimberga, che vede 2.500 espositori e 43.000 visitatori da 90 diversi paesi del mondo.

Il 2006, anno relativo alle bottiglie appena immesse sul mercato, fu un 5 stelle. Come consuetudine il rating è ufficializzato con la posa nella facciata del Palazzo Comunale della piastrella celebrativa dell'annata 2010.

DA DOMANI "BENVENUTO BRUNELLO"

Si apre domani la nuova edizione di "Benvenuto Brunello", evento annuale in cui i 200 produttori presentano l'annata lanciata sul mercato e le anticipazioni su quella appena vendemmiata. Oltre 200 giornalisti e operatori di tutto il mondo sono a Montalcino per testare la nuova produzione di Brunello 2006 e Rosso 2009. Sabato è il momento dell'annuncio del rating assegnato dalla giuria che ogni anno attribuisce le "stelle" al grande rosso toscano. Il 2006, anno relativo alle bottiglie appena immesse sul mercato, fu un 5 stelle. Come consuetudine il rating è ufficializzato con la posa nella facciata del Palazzo Comunale della piastrella celebrativa dell'annata 2010.



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



Le aziende presenti:
Abruzzo

DINO ILLUMINATI
F.LLI BARBA
MASCIARELLI
TORRE DEI BEATI
VALLE REALE
VILLA MEDORO

Alto Adige

ABBZIA DI NOVACELLA
CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO
CANTINA CONVENTO MURI-GRIES
CANTINA PRODUTTORI ANDRIANO
CANTINA TERLANO
CANTINA TRAMIN
ELENA WALCH
MANINCOR

Basilicata

BASILISCO
MACARICO

Calabria

LIBRANDI

Campania

FEUDI DI SAN GREGORIO
MASTROBERARDINO
PIETRACUPA
TERRE DEL PRINCIPE

Emilia Romagna

ERMETE MEDICI & FIGLI
FATTORIA MONTICINO ROSSO
PODERE DEI NESPOLI
SAN PATRIGNANO
TRE MONTI

Friuli Venezia Giulia

DARIO RACCARO
EUGENIO COLLAVINI
LE VIGNE DI ZAMÒ
LIS NERIS
LIVIO FELLUGA
LIVON
MAURO DRIUS
RONCO DEI TASSI
VILLA RUSSIZ
VOLPE PASINI

Lazio

FALESCO
POGGIO LE VOLPI
SERGIO MOTTURA

Liguria

CANTINE LUNAE BOSONI
POGGIO DEI GORLERI

Lombardia

BELLAVISTA
CA' DEL BOSCO
FERGHETTINA
FRECCIAROSSA
GUIDO BERLUCCHI & C.
IL MOSNEL
LE MARCHESINE
MAMETE PREVOSTINI
NINO NEGRI
PROVENZA
TENUTA MAZZOLINO

Marche

ALESSANDRO MORODER
BELISARIO
FAZI BATTAGLIA
GIOACCHINO GAROFOLI
IL POLLENZA
MAROTTI CAMPI
PIEVALTA
TERRE CORTESI MONCARO
UMANI RONCHI
VALTURIO
VELENOSI

Molise

DI MAJO NORANTE

Piemonte

ABBONA
BRICCO ROCHE - BRICCO ASILI
BRUNO GIACOSA
CA' DEL BAIO
CA' VIOLA
CASCINA CORTE
CLAUDIO MARIOTTO
COPPO
DELTETTO
ELVIO COGNO
FABRIZIO BATTAGLINO
FIORENZO NADA
F.LLI ALESSANDRIA
FONTANAFREDDA
GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
LA SPINETTA
LE PIANE
MARCHESI DI BAROLO
MICHELE CHIARLO
MICHELE REVERDITO
PAOLO CONTERNO
PELISSERO
PIO CESARE
RENATO RATTI
SCRIMAGLIO
TENUTA IL FALCHETTO
TENUTA OLIM BAUDA
TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA
VIETTI
VILLA SPARINA
VIGNETI MASSA

Puglia

CONTI ZECCA
LEONE DE CASTRIS
RASCATANO

Sardegna

AGRICOLA PUNICA
CAPICHERA
FEUDI DELLA MEDUSA
PEDRES
TENUTE SELLA & MOSCA

Sicilia

COTTANERA
CUSUMANO
DONNAFUGATA
FEUDI DEL PISCOTTO
FEUDO MACCARI
FIRRIATO
PALARI
PIETRADOLCE
PLANETA
TASCA D'ALMERITA

Toscana

AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO
BARONE RICASOLI
CANALICCHIO DI SOPRA
CASTELLARE DI CASTELLINA
CASTELLO BANFI
CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLO DI BOLGHERI
CASTELLO DI FONTERUTOLI
CASTELLO DI MONSANTO
COLLE MASSARI
FAMIGLIA CECCHI
FATTORIA CARPINETA FONTALPINO
FATTORIA DEL CERRO
FATTORIA DI FELSINA
FATTORIA PETROLO
MARCHESI ANTINORI
PODERE GRATTAMACCO
PODERE ORMA
PODERE SAPAIO
PODERI BOSCARELLI
POGGIO BONELLI
POLIZIANO
ROCCA DI CASTAGNOLI
ROCCA DI FRASSINELLO
TENIMENTI LUIGI D'ALESSANDRO
TENIMENTI RUFFINO
TENUTA DELL'ORNELLAIA
TENUTA DI CAPEZZANA
TENUTA DI VALGIANO
TENUTA FONTODI
TENUTA SAN GUIDO
TENUTA VITANZA
TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TUA RITA

Trentino

NICOLA BALTER
CAVIT
FERRARI

Umbria

ARNALDO CAPRAI
DECUGNANO DEI BARBI
GIAMPAOLO TABARRINI
PERTICAIA
VILLA MONGALLI

Veneto

AGOSTINO VICENTINI
ALLEGRI
BRIGALDARA
CA' RUGATE
CAV. G. B. BERTANI
CAVALCHINA
F.LLI SPERI
FATTORIA GARBOLE
LA MONTECCHIA - EMO CAPODILISTA
LEONILDO PIEROPAN
LORENZO BEGALI
MASI
MASSIMINO VENTURINI
MONTE DEL FRÀ
NINO FRANCO
OTTELLA
PIOVENE PORTO GODI
PRA
ROCCO GRASSI
RUGGERI & C.
SERAFINI & VIDOTTO
TENUTA SANT'ANTONIO
VILLA SANDI
ZENATO



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 Bargoni, 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

GAMBERO A NEW YORK

Dopo il successo di ieri a San Francisco (le sale di Fort Mason Center traboccavano di ospiti), domani il tour enologico-editoriale del Gambero Rosso si sposta a New York, al Metropolitan Pavillon. Si presenta l'edizione inglese della Guida Vini, con degustazione dei migliori vini Tre Bicchieri della stessa Guida.

La crisi è finita, beviamo! Più champagne in Uk

■ Il consumo di champagne in Inghilterra torna ai livelli pre-crisi. E anche questo, secondo gli osservatori economici, è un indicatore della fine della crisi economica. Secondo i dati della Wine Intelligence (società di marketing, consulenza e sostegno alle imprese vitivinicole), il 43% dei consumatori inglesi di vino e alcolici sono tornati a bere regolarmente champagne. Negli ultimi anni solo il 37% degli inglesi si concedeva ogni tanto una bottiglia delle pregiate, e si sa anche un po' costose, bollicine francesi.



Vino & gioielli, il passaggio in India di Louis Vuitton

■ Il gigante del lusso LVMH di Bernard Arnault (foto) è in trattativa per acquisire aziende nel settore vinicolo e della gioielleria. Lo riferisce il quotidiano Economic Times: il gruppo francese, attraverso il fondo L Capital, sta trattando una quota della compagnia Gitanjali, che controlla la più grande rete di gioiellerie del paese. The Times of India segnala che Moët Hennessy (proprietaria dei marchi Moët Chandon e Dom Pérignon) sta valutando l'acquisizione di vigneti nella zona di Nashik nello Stato di Maharashtra.

INVASIONI

PECHINO IN FRANCIA

I manager del colosso di Stato Cofco festeggiano l'acquisto di Chateau de Viaud. E i figli di monsieur Raoux (l'ex proprietario) vanno a lavorare in Cina.

I cinesi brindano in Bordeaux

I cinesi fanno festa. Non per il loro Capodanno ma per la conquista di uno dei più prestigiosi Chateau della regione del Bordeaux, i 21 ettari di Chateau de Viaud che produce con il marchio Aoc Lalande de Pomerol. I manager di Cofco, la conglomerata pubblica controllata dallo Stato cinese, che ha comprato l'azienda e il vigneto dal

ricchissimo monsieur Philippe Raoux (proprietario anche dello Chateau d'Arsac, vino Aoc Margaux) per 10 milioni di euro, sono venuti apposta da Pechino non per brindare all'acquisizione, ma probabilmente per dare un segnale preciso. Cofco, che tra le altre cose commercializza ogni anno, col marchio Great Wall, 8,3 milioni di

ettolitri, ha tutta l'intenzione - come ha detto il suo Ceo Jingtao Chi - di "developper une strategie globale dans le monde du vin, de la production à la distribution". Chiaro, no? Intanto i figli di Raoux sono partiti alla volta di Pechino. Lavoreranno da Cofco. Gli insegneranno i segreti del mestiere. (m.za.)



ZERO

ESSENZA
D'ALTA LANGA

Bevi Enrico Serafino responsabilmente



Dalle uve Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti collinari dell'Alta Langa piemontese, Enrico Serafino ottiene vini di ottima struttura e acidità, particolarmente adatti all'affinamento prolungato sui lieviti.

DOSAGGIO ZERO

Alta Langa ZERO, la massima espressione del Metodo Classico di Cantina Maestra Enrico Serafino, è un "dosaggio zero", ovvero privo di liqueur d'expedition e con un affinamento lungo 60 mesi sui propri lieviti di fermentazione.

GAMBERO ROSSO

Premiato dal Gambero Rosso con i 3 BICCHIERI,

"questo spumante di classe unisce una spiccata tensione acida a un cristallino ventaglio olfattivo".

(Guida Vini d'Italia 2011 Gambero Rosso)

Cantina Maestra
ENRICO SERAFINO

www.enricoserafino.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