

Le regioni a Denominazione

Veneto	2.9	Trentino	1
Piemonte	2.3	Lombardia	0.75
Emilia	1.7	Puglia	0.73
Toscana	1.7	Lazio	0.64
Abruzzo	1	Friuli V.G.	0.48

totale Italia 15

Anno 2 - n.32 - martedì 22/02/2011 - S. Margherita



IL GAMBERO ROSSO di febbraio



È IN EDICOLA

Le dieci regioni italiane leader nella produzione di Doc e Docg (in milioni di ettolitri). Fonte: Ismea su dati Istat.

Bianco & Rosso

Alle cinque della sera - di stasera - il ministro dell'Agricoltura Galan conclude il primo "Forum sul futuro della Pac" organizzato dal Ministero con la collaborazione di tutti, proprio tutti, gli attori della filiera (dalla Confagricoltura alla cooperazione alla Federalimentare) con le stesse parole con cui l'aveva annunciato qualche settimana fa: "Si sappia che una sostanziale riduzione del plafond della Pac è inaccettabile, se si considera che l'Italia, pur realizzando il 12% della produzione agricola e il 17% del valore aggiunto, riceve soltanto il 10% della spesa agricola comunitaria a fronte di un contributo italiano al bilancio dell'Unione del 13,5% con un saldo negativo del 3,5%".

E' giusto che un ministro difenda l'agricoltura del proprio Paese, ma anche Galan - come tutti quelli che hanno partecipato al Forum di oggi a Roma - sa perfettamente che la nuova Pac in corso di elaborazione in sede europea non potrà fare a meno di tener conto delle compatibilità di bilancio (il budget dell'Ue è di 142 miliardi ed è blindato per i prossimi anni) e dell'arrivo di nuovi Stati-membri con sistemi agricoli importanti (almeno quantitativamente: si pensi a tutto l'Est Europa). E infatti Galan parla di "sostanziale riduzione". Che, tradotto, vuol dire che una riduzione della Pac per l'Italia (oggi pari a 4,6 miliardi) ci sarà. Il problema è il come.

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

ESCLUSIVO

COMITATO VINI

Domani e giovedì una lunga riunione al Mipaaf ridisegna il panorama delle Denominazioni. Una nuova Docg in Friuli e una Igt in Campania.

Il gran valzer delle Doc Ecco Rosazzo Docg e Catalanesca Igt

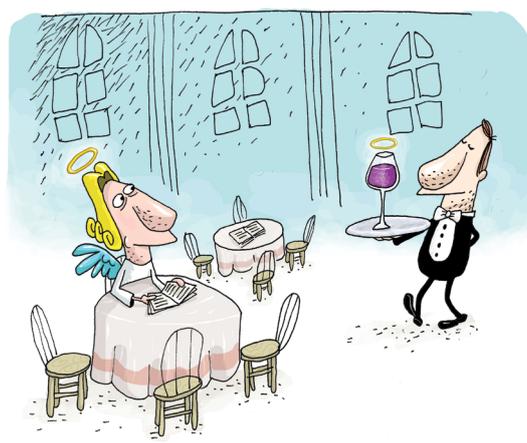
di Gianluca Atzeni

Nuove denominazioni in arrivo nel panorama enologico nazionale. Sono la Docg Rosazzo (Friuli Venezia Giulia) e l'Igt Catalanesca (Campania). Il via libera è atteso al Comitato vini del Mipaaf, convocato per domani e dopodomani. Per i friulani, la sottozona dei Colli Orientali (che cambierà nome in Friuli Colli Orientali) diventerà la terza Docg regionale (dopo Ramandolo e Picolit) e per la prima volta sarà legata a un vino bianco. Contemporaneamente nascono le nuove sottozone "Refosco di Faedis", "Ribolla gialla di Rosazzo" e "Pignolo di Rosazzo".

In Campania, l'area vitivinicola del Monte Somma, costituita da nove Comuni (da San Sebastiano al Vesuvio a Terzigno), avrà finalmente la sua Igt legata al nome del suo più antico vitigno, la Catalanesca, importata da Alfonso I d'Aragona nel XV secolo. "Fino al 2004 - ricorda a Tre Bicchieri il direttore commerciale di Cantine Olivella, Ciro Giordano - la Catalanesca era utilizzata solo come uva da tavola, finché non è stata vinificata con ottimi risultati grazie a un progetto che ha coinvolto Regione e Facoltà di Agraria a Napoli. E così, dal 2006, è entrata

Segue a pag. 2 >>>

la VIGNETTA



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

NONSOLOVINO

Glana & golgonzola (alla cinese)

La campagna pubblicitaria cinese del Consorzio Grana Padano in occasione delle Olimpiadi di Pechino (il pay off era "Lombard Tradition meets Chinese Taste") comincia a dare i suoi frutti. Sono sempre di più i consumatori cinesi che al ristorante ordinano involtini primavera al gorgonzola o pollo con riso mantecato col grana. Mentre i vari osservatori

del mercato agroalimentare fanno sapere che da qui al 2015 il consumo pro-capite di formaggi e latticini salirà fino a 30 kg. all'anno. Fino a qualche anno fa era quasi zero. Esultano i produttori di Parmigiano Reggiano e di Grana Padano: in soli 12 mesi, dal 2009 al 2010, l'export è cresciuto del 170% (più del vino "fermo" al 102%).

la GIORNATA



Mangiar fuor Italia prima

a pag. **2** • Rapporto Fipe: gli italiani non rinunciano al ristorante.

Brunello vs Barolo



a pag. **2** • Biondi Santi: E' mio il vero vino dell'Unità.

Blitz vinicolo della Cina

a pag. **4** • Il colosso Cofco ora punta sull'Italia.

Il Brasile beve italiano



a pag. **4** • I vini della Romagna conquistano i Carioca.

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 editoriale Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

COMITATIO VINI

Continua da pag. 1 >>>

ta nell'elenco delle uve da vino. Col via libera all'Igt, otteniamo l'atteso riconoscimento e ora ci attendiamo una crescita sul mercato".

Modifiche in vista anche per la Doc Vin Santo del Chianti e la Doc Colli dell'Etruria Centrale. "Per rendere il vino più profumato - spiega il presidente del Consorzio del Vino Chianti, Giovanni Busi - si potranno usare non solo Trebbiano e Malvasia, ma anche una piccola percentuale di altre uve a bacca bianca, approvate dalla Regione Toscana. Vogliamo un vino che incontri i gusti dei consumatori senza alterare la tradizione". Per la Doc Vin Santo del Chianti Classico viene eliminata la specifica Riserva perché poco o nulla utilizzata; scende la resa per ettaro da 100 a 80 quintali; si potranno produrre le doppie magnum (3 litri) per esigenze di mercato, mentre per il celebre Occhio di Pernice la percentuale di Sangiovese sale dal 50% all'80%. Infine, per i produttori non sarà più possibile la scelta vendemmiale ovvero passare dalla Doc Vin Santo del Chianti Classico alla Doc Vin Santo del Chianti. Importanti novità anche per un altro vino dolce, la Malvasia di Bosa Doc, in Sardegna, che per la prima volta dal 1972 modifica il suo Disciplinary: oltre alla Riserva, entrano nella Doc il Passito, l'Amabile o Dolce (dal 1° aprile successivo alla vendemmia) e lo Spumante demisec o dolce, che potrà andare sul mercato dal 1° novembre successivo alla vendemmia. "Sarà una Malvasia più moderna", afferma Rafael Columbu, produttore associato alla Strada della Malvasia di Bosa. Il Comitato vini esaminerà anche le istanze di modifica delle Doc Biferro (che cambia i blend per bianco e rosso), Matera, Pergola, Aleatico di Gradoli e dell'Igt Romangia. Ne daremo conto su Tre Bicchieri di venerdì.

Cambiare i criteri di distribuzione dei fondi Pac, la Sardegna non ci sta

■ "Non è accettabile la disparità di trattamento tra Regioni sul fronte della distribuzione interna delle risorse finanziarie in agricoltura. La nuova Pac 2014-2020 dovrà tenere conto di ciò che l'agricoltura rappresenta come bene pubblico, come tutela dell'ambiente e non più o solo sul fronte della produttività o degli occupati. Gli agricoltori e i pastori, come quelli sardi o i toscani, siciliani o gli alto-atesini che operano in zone svantaggiate, esercitano un ruolo che è anche sociale e questo non può essere più ignorato né questi produttori possono più essere considerati di serie B. In Italia non può esserci un pensiero unico sulla Pac". Lo ha sottolineato l'assessore dell'Agricoltura della Regione Sardegna, Andrea Prato, intervenendo al Forum nazionale sulla nuova Pac.

Franco Biondi Santi, il mio Brunello è il vero vino dell'Unità d'Italia

■ Meglio il Barolo di Cavour o il Brunello di Garibaldi? Dalle Langhe, produttori e istituzioni insistono per far ottenere al Barolo il sigillo ufficiale di Vino del Centocinquantesimo, mettendo sul piatto un argomento convincente: tremila bottiglie che ogni anno vengono prodotte dalla vigna che fu del conte Camillo Benso Cavour. Fu proprio lo statista, insieme con la marchesa Juliette Colbert Falletti di Barolo e la consulenza dell'enologo francese Oudart, a dare il via tra il 1830 e il 1850 alla produzione del Barolo. Ma da Montalcino, Franco Biondi Santi ricorda che intorno al 1870 fu un suo antenato, il garibaldino Ferruccio, a vinificare per primo il Sangiovese. Dice Franco Biondi Santi: "Il Brunello è senza dubbio il vino giusto per brindare all'italianità".

MANGIAR FUORI

RICERCA FIPE

Gli italiani sono quelli che spendono di più in Europa. E non è vero che i nostri prezzi siano i più alti. Anzi...

Metti una sera al ristorante. Per vino e buon cibo si spende

di Maria Presti

Il settore dei consumi fuori casa in Italia è in crescita e si conferma avere una funzione anticiclica. È quanto emerge dalla ricerca del Centro studi Fipe (la Federazione dei pubblici esercizi) "L'Europa al ristorante".

I consumi alimentari - si legge nella ricerca - sono una voce di spesa di primaria importanza. Essi valgono, nell'Ue 882 miliardi di euro pari al 13,1% della domanda complessiva. Soltanto per l'abitazione gli europei spendono di più. Se, poi, si include nella spesa alimentare anche la quota destinata ai consumi fuori casa, pari a 468 miliardi di euro, l'alimentare rappresenta un quinto del budget di spesa dei cittadini europei.

In dieci anni i consumi alimentari sono aumentati di 58 miliardi di euro, 37 in casa e 21 fuori casa, con tassi di crescita identici (circa 5,5%). La crescita è da attribuirsi per due terzi ai consumi alimentari in casa e per il restante terzo a quelli fuori casa. C'è un dato interessante: in Italia la crescita della domanda alimentare è da attribuirsi per la quasi totalità al fuori casa. La Fipe calcola la spesa per pizzerie e ristoranti in circa

1.100 euro all'anno. In termini di spesa pro-capite i consumi alimentari domestici, espressi in standard di potere d'acquisto, collocano l'Italia in un gruppetto di Paesi assai disomogeneo per livelli di sviluppo. E' il caso, ad esempio, di Spagna e Italia rispetto a Regno Unito, Danimarca o Lussemburgo. L'Italia si colloca venti punti percentuali al di sopra dei valori medi dell'Europa a 27 Paesi e dell'Eurozona. Anche sul fronte dei prezzi esiste una leggenda metropolitana. I dati mostrano che a partire dal 2005 il tasso di crescita dei prezzi della ristorazione è stato in Italia, con l'eccezione del solo 2010, costantemente al di sotto delle medie dell'Ue. Le circostanze che i tassi di inflazione della ristorazione seguano una traiettoria simile e che i differenziali con l'inflazione generale risultino abbastanza omogenei dimostrano che i meccanismi di formazione del prezzo del settore sono guidati da logiche imprenditoriali adeguate alle caratteristiche del settore.

La ricerca è scaricabile da: <http://www.fipe.it/fipe/Centro-stu/Ricerche/L-EUROPA-AL-RISTORANTE-2011-concope.pdf>



ISMEA, PREZZI CALDI PER VINO E OLIO

A gennaio il vino sale dell'1,7% rispetto a gennaio 2010 e l'olio dell'1%. In ragione d'anno (10/09) la crescita dei prezzi segnala un +17,2% per il vino e un +8,7% per l'olio. Insomma, un bel recupero, fa notare l'Ismea che mette in evidenza come l'indice dei prezzi dei prodotti agricoli a gennaio è arrivato a quota 133 (considerando 100 nel 2000): il valore più alto nel decennio (solo nel 2008 l'indice è stato a quota 134).

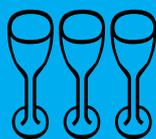
CERCASI SLOGAN PER L'ENOTECA ITALIANA

L'Enoteca Italiana di Siena cerca il suo slogan per il prossimo Vinitaly di primavera. Per scegliere il miglior messaggio pubblicitario che la rappresenterà a Verona ha ideato il concorso "Crea il tuo slogan e vinci il Vinitaly". C'è tempo fino al 13 marzo prossimo per mettere in moto la fantasia. In palio forniture di vino e un biglietto omaggio per il Salone del Vino. Per saperne di più: www.vinitaly.it



gambero rosso channel
c'è più gusto in TV.





Abruzzo

TORRE DEI BEATI
VALLE REALE
VILLA MEDORO

Alto Adige

CANTINA PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO
CANTINA TRAMIN
ELENA WALCH
MANINCOR

Basilicata

BASILISCO

Calabria

LIBRANDI

Campania

FEUDI DI SAN GREGORIO
MASTROBERARDINO

Emilia Romagna

ERMETE MEDICI & FIGLI
FATTORIA MONTICINO ROSSO
SAN PATRIGNANO

Friuli Venezia Giulia

LE VIGNE DI ZAMÒ
LIS NERIS
LIVIO FELLUGA
LIVON

Lazio

SERGIO MOTTURA

Liguria

CANTINE LUNAE BOSONI

Lombardia

CA' DEL BOSCO
FRECCIAROSSA
GUIDO BERLUCCHI & C.
LE MARCHESINE
NINO NEGRI
PROVENZA
TENUTA MAZZOLINO

Marche

ALESSANDRO MORODER
BELISARIO
GIOACCHINO GAROFOLI
IL POLLENZA
MAROTTI CAMPI
TERRE CORTESI MONCARO
UMANI RONCHI
VELENOSI

Molise

DI MAJO NORANTE

Piemonte

CA' VIOLA
COPPO
ETTORE GERMANO
FONTANAFREDDA
GIACOMO BORGOGNO & FIGLI
LA SPINETTA
LE PIANE
MARCHESI DI BAROLO
MICHELE CHIARLO
PIO CESARE
TENUTA IL FALCHETTO

Puglia

RASCIATANO

Sardegna

AGRICOLA PUNICA
CAPICHERA

Sicilia

CUSUMANO
DONNAFUGATA
FEUDI DEL PISCIOTTO
FIRRIATO
PIETRADOLCE
PLANETA
TASCA D'ALMERITA

Toscana

AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO
CASTELLARE DI CASTELLINA
CASTELLO BANFI
CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLO DI BOLGHERI
CASTELLO DI MONSANTO
FAMIGLIA CECCHI
FATTORIA DEL CERRO
FATTORIA DI FELSINA
FATTORIA PETROLO
MARCHESI ANTINORI
PODERE SAPAIO
PODERI BOSCARELLI
POLIZIANO
ROCCA DI FRASSINELLO
TENIMENTI LUIGI D'ALESSANDRO
TENIMENTI RUFFINO
TENUTA DI CAPEZZANA
TENUTA DI VALGIANO
TENUTA FONTODI
TENUTA SAN GUIDO
TENUTA VITANZA
TUA RITA

Trentino

FERRARI
NICOLA BALTER

Umbria

ARNALDO CAPRAI
DECUGNANO DEI BARBI
GIAMPAOLO TABARRINI
VILLA MONGALLI

Veneto

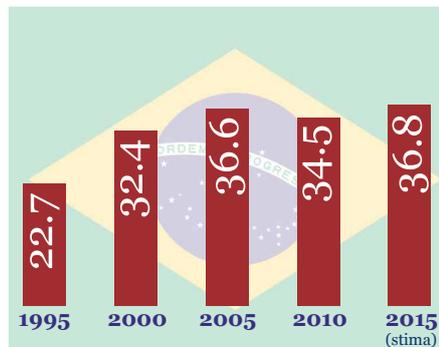
ALLEGRI
BRIGALDARA
CA' RUGATE
CAVALCHINA
F.LLI SPERI
LA MONTECCHIA - EMO CAPODILISTA
LEONILDO PIEROPAN
MASI
MONTE DEL FRÀ
NINO FRANCO
OTTELLA
PIOVENE PORTO GODI
PRÀ
RUGGERI & C.
SERAFINI & VIDOTTO
TENUTA SANT'ANTONIO
VILLA SANDI
ZENATO



Il Lambrusco balla la samba. I vini emiliani partono alla conquista del mercato brasiliano

■ Il Lambrusco balla la samba. "Deliziando-Tradition&Quality: the legendary flavours of Emilia-Romagna" è il progetto di Unioncamere Emilia-Romagna per promuovere le vendite di vino (e non solo) in Brasile. Si inizia domani con un seminario per i produttori alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, giovedì a Modena e Rimini. Ad aprir la prima missione commerciale a San Paolo. Il mercato carioca seppur con cifre modeste (in media i brasiliani bevono due bottiglie l'anno di vino) promette bene. Secondo i dati della società di consulenza Todo Vinos, l'Italia è il Paese con la maggior crescita nei primi sei mesi del 2010: un +53,4% in volume che, con 4,5 milioni di litri, ci dà il terzo posto in classifica. In testa Cile (40% delle importazioni) e Argentina (25%). Il 2010 ha anche segnato un aumento del consumo di vino frizzante. Qui l'Italia si attesta al primo posto con 140mila casse, circa il 33% del volume di spumante importato. **(Ioredana sottile)**

Il mercato carioca



Il consumo di vino fermo in Brasile (in milioni di casse)
Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Iwsr.

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammico
06 55112356 - mail: dammico@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

PERNOD FA PIÙ ADV
Bilancio 2010 più che positivo per il colosso francese Pernod Ricard (n.2 al mondo dopo l'inglese Diageo): 4,2 miliardi di fatturato (+13%) e 726 milioni di utili (+12%). Questo consentirà di investire di più sui marchi (Absolute Vodka, Chivas e Ballantyne, soprattutto) e in pubblicità: la quota di fatturato per l'adv è del 23%.

VINO GLOBALE STRATEGIE DI COFCO

Dopo il Bordeaux e il Cile, il colosso pubblico dell'agroalimentare (tra cui il vino Great Wall), punta al nostro Paese. Con un piano preciso.

Eno-invasione cinese in Italia

di Martina Zanetti

Cofco, il colosso pubblico cinese dell'agroalimentare (con più di 500 aziende controllate tra cui una catena di winery che produce vino col marchio Great Wall), si sta espandendo a gran velocità nel mondo del vino e l'Italia, dopo la Francia, è il suo prossimo obiettivo. È lo stesso Jingtao Chi, vice presidente della conglomerata, a

dichiararlo durante la cerimonia per la firma dell'ultimo acquisto (lo Chateau Viaud nel Bordeaux, pagato 10 milioni di euro alla famiglia Raoux): "Il gruppo vuole espandere i suoi tenimenti in tutto il mondo. Stiamo cercando proprietà da acquistare in Italia, Australia, Stati Uniti e Sud Africa". Più chiaro di così. Cofco, oltre a Chateau Viaud, ha acquistato di

recente per più di dodici milioni di euro Vina Bisquertt, azienda cilena ai primi posti nell'export con 150 mila casse di vino premium. Ma non è tutto: Cofco ha fatto sapere che ha intenzione di creare una filiera completa: dalla produzione alla distribuzione. La Cina potenza enologica mondiale.



ZERO

ESSENZA D'ALTA LANGA

Bevi Enrico Serafino responsabilmente

Cantina Maestra
ENRICO SERAFINO



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)

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