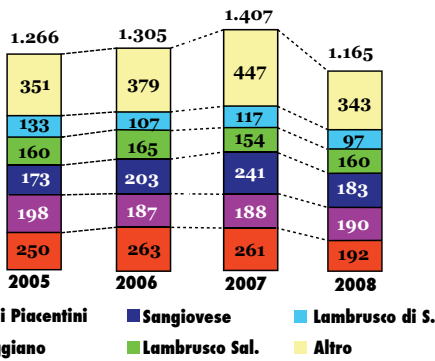


La Via Emilia delle Doc



Anno 2 - n.38 - giovedì 3/03/2011 - S. Tiziano

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

La produzione (in migliaia di hl) delle principali Doc dell'Emilia Romagna. Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati Federdoc.

Bianco & Rosso

Si fermerà la costosa corsa alle energie rinnovabili?, si chiede stamattina sul Corriere della Sera Sergio Rizzo, il giornalista che ha "scoperto" la Casta (insieme con Gian Antonio Stella) e che da poche settimane ha spostato la sua attenzione (con un nuovo libro-inchiesta) sui "Vandali", i distruttori del paesaggio e del Belpaese. Tra questi vanno annoverati, come ha scritto Tre Bicchieri di lunedì scorso nella storia di copertina dal titolo "Dilemma solare", i tanti cosiddetti "sviluppatori verdi" che sono andati in giro per le campagne italiane, comprando e/o affittando terreni (anche vigneti, come ha denunciato l'assessore all'agricoltura della Puglia) per ricoprirli di pannelli fotovoltaici.

E' di oggi la notizia che la "corsa speculativa" al fotovoltaico e all'eolico si è fermata: il decreto legislativo approvato dal Consiglio dei ministri limita ad un solo Mw la produzione di energia fotovoltaica consentita a terra, cioè sui terreni agricoli. Mentre un'azienda agricola può utilizzare solo fino al 10% della superficie coltivabile. Era ora, è il caso di dire. Solo in Puglia, 239 Mw di energia fotovoltaica sono prodotti da 497 impianti collocati su 358 ettari di terreni agricoli, tra cui i vigneti del Negroamaro. Per non parlare degli impianti realizzati solo per intascare i generosi incentivi e mai entrati in funzione. Il "sacco delle energie verdi" l'ha definita un Pm antimafia.

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

LA GUERRA DELLA SPUMA

Gli imbottiglieri rivendicano i "diritti acquisiti". I produttori non sono disposti a transigere. Il 9 marzo l'ultima mediazione.

Lambruschisti pure noi

Zonin, gli emiliani accettano la deroga

di Giuseppe Corsentino

L'etichetta è quasi un invito: "Ogni giorno, Lambrusco dell'Emilia Igt, un vino frutto della tradizione centenaria". La Casa Vinicola Zonin, uno dei colossi dell'industria enologica nazionale (90 milioni di euro di fatturato 2009, un Ebitda di 4,5 e un portfolio prodotti che presidia quasi tutte le eccellenze vinicole nazionali) ne produce più di un milione di bottiglie all'anno, andando a prendere il Lambrusco nelle cantine tra Modena e Reggio Emilia, portandolo qui a Gambellara (Vicenza) con le autobotti e trasformandolo in autoclave nel bel rosso frizzante e spumeggiante, ideale per berlo "Ogni giorno" a tavola. "Lo facciamo da decenni" dice a Tre Bicchieri Domenico Zonin, giovane (ha 37 anni e due master in enologia, uno conseguito a Davis, California, e l'altro a Bordeaux), vicepresidente del gruppo, responsabile della produzione insieme a Franco Giacosa, l'enologo che guida una squadra di 32 tecnici in tutta Italia e nel mondo. Lo fa da decenni, ma se dovesse passare al prossimo Comitato Vini del Mipaaf il nuovo Disciplinare voluto dai due Consorzi di Tutela del Lambrusco



Domenico Zonin (a destra) vice presidente della Casa Vinicola veneta insieme con il padre Gianni.

NONSOLOVINO

Italia a tutta birra

Altro che Oktober Fest. Ora bisogna cominciare a guardare a Milano, all'Italia Beer Festival, manifestazione organizzata dall'Associazione degustatori birra (Adb) che l'anno scorso ha visto 74mila presenze (al Palasharp) e che quest'anno - da domani fino a domenica - promette di raddoppiare. Ma Italia Beer Festival è un evento importante non tanto per

l'affluenza degli appassionati, quanto per l'attenzione che accende su un settore del made in Italy alimentare poco visibile ma di grande valore: quello delle birre artigianali, prodotti in piccole birrerie di provincia da veri "artisti" del luppolo fermentato. L'ultimo numero del Gambero Rosso in edicola ci ha scritto un reportage. Da leggere.

laGIORNATA



Vigneti sott'acqua

a pag. **2** Soprattutto in Puglia. Danni per 200 milioni.

Le cantine di Lucchesia



• Dove il vino (biodinamico) è storia e natura.

a pag. **2**



Cantine pagate tardi

a pag. **2** Soprattutto a Sud: fatture onorate dopo 90 giorni.

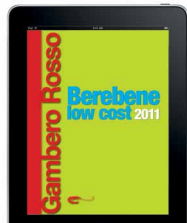
Ai francesi piace rosso



• Ultima ricerca in occasione del Wine Fair virtuale.

a pag. **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

Maltempo, vigneti allagati in Puglia e Basilicata. Danni per 200 milioni

Il maltempo fa cento milioni di danni. La stima è della Coldiretti dopo l'ondata di piogge delle ultime 48 ore al Centro Sud. Ma la Cia raddoppia: i danni superano i 200 milioni. La Puglia è tra le regioni più colpite. La Coldiretti regionale segnala danni consistenti in provincia di Taranto, in contrada Marinella, Pantano e Tufarella, tra Ginosa e Bernalda (nel Materano), dove molti ettari di vigneti da tavola e ortaggi sono stati completamente distrutti, con danni anche ai fabbricati agricoli. Coldiretti sollecita il presidente Vendola a chiedere lo stato di calamità. Pesante la situazione anche in Basilicata, per l'ortofrutta del Metapontino, per l'esondazione dei fiumi Agri, Sinni, Basento e Bradano. Campi sott'acqua e semine compromesse nelle Marche (Ascoli e Fermo), in Abruzzo (Teramo) e in Calabria, per ortive e agrumeti.



LA GUERRA DEL LAMBRUSCO

Continua da pag. 1 >>>

sco di Modena e Reggio, non potrebbe farlo più così. Dovrebbe attrezzarsi con autocisterne pressurizzate (5-8 atmosfere) perché i produttori dell'Emilia Romagna vogliono assolutamente che le due operazioni-chiave della produzione del Lambrusco - la cosiddetta "frizzantatura" e la "spumantizzazione" - siano fatte in loco, non solo per i Doc ma anche per l'Igt, così come stabilisce il regolamento europeo dell'Ocm Vino. E questo vorrebbe dire maggiori costi, per non dire delle difficoltà tecniche nel trasporto e nell'imbottigliamento. Zonin non accetta la "linea dura" degli emiliani. In qualche modo si sente tradito "perché - dice - se il Lambrusco ha potuto conquistare i mercati, soprattutto quelli internazionali, il merito va anche agli imbottiglieri e agli industriali che ci hanno creduto e investito". Detto con un'espressione giuridica ben nota a tutti gli italiani, si tratta di "diritti quesiti". Né il Mipaaf né il Comitato Vini (che è stato investito della questione dal lontano dicembre 2009) possono cancellarli. Zonin ricorda il caso quasi analogo del Prosecco per cui si diede la possibilità di "fare il vino" anche fuori zona. E perché non il Lambrusco? Poi avverte: "Un conto sono le Doc, un altro le Igt. Se gli emiliani vogliono irrigidire tutto, finirà come in Piemonte: con la distillazione". E se il Comitato Vini dovesse dare ragione agli emiliani (che già denunciano "pressioni fortissime della lobby degli imbottiglieri che hanno ispirato interpellanze parlamentari della Lega")? La risposta di Zonin è accorta e prudente: "Noi siamo convinti delle nostre ragioni. Vedremo che cosa deciderà Roma e poi valuteremo". Ma i due Consorzi sono stanchi di aspettare. Il 9 marzo prossimo al Mipaaf si tenterà l'ultima mediazione.

ENO-ITINERARI LA LUCCHESIA

Sull'ultimo numero del Gambero Rosso un ampio reportage sui viticoltori biodinamici della Toscana. Ecco un "assaggio".

Nelle cantine dove il vino è storia, cultura e natura

Sull'ultimo numero del Gambero Rosso Eleonora Guerini, nel suo viaggio per i territori del vino, incontra i produttori biodinamici della Lucchesia. Ecco uno stralcio del reportage.

di Eleonora Guerini

Le Colline Lucchesi sono un territorio coltivato fin dagli Etruschi. Qui vite e vino hanno da sempre avuto un ruolo fondamentale. (...) Lo dimostra quello che potremmo definire una sorta di movimento per la biodinamica. La Tenuta di Valgiano è considerata la capostipite. Moreno Petrini e Laura di Collobiano, proprietari dal '94, insieme all'enologo Saverio Petrilli, hanno sposato l'agricoltura biodinamica. (...) Venticinque gli ettari vitati per una produzione di 70 mila bottiglie, in un posto che si può solo definire magico: acqua che scorre ovunque, senza sosta, e che ha disegnato e scavato, messo in rilievo e definito. Sopra tutto, a dominare, la bellissima villa del 1500 e sul lato sinistro un borgo, detto Valgianistan. Dal lato destro della villa, guardando verso il basso, si vede Matraia e lì, tra le pieghe del terreno, la Fattoria Colle Verde, di Piero Tartagni e Francesca Pardini. Un tempo parte della tenuta dei Guinigi, nobile famiglia lucchese, da tempo proprietà della famiglia di Francesca, Colle Verde è stata casa di vacanze fino a quando, nell'89, la coppia non ha deciso di trasferirvisi.

(...) Anche Colle Verde inizia un percorso in biologico per poi passare alla biodinamica. (...) Otto gli ettari vitati, con varietà bianche e rosse, con una porzione di Syrah da cui un vino in purezza, il Nero della Spinosa. Sull'altro versante dell'anfiteatro delle Colline Lucchesi, superato il Serchia, una deviazione dalla via di Pieve di Santo Stefano porta alla Fabbri di San Martino. Anche qui tutto gira intorno a una splendida villa del '700 - rappresentata sull'etichetta del vino di punta Fabbri di San Martino - costruita dal conte Sardi. Proprietà della famiglia di Giovanna Tronci, è diventata dal 2002 un progetto di coppia. Beppe Ferrua ha lasciato il ristorante Buatino, una vera istituzione a Lucca, per gestire in prima persona i due ettari di vigna e quelli a olivo. La produzione è di 12 mila bottiglie. (...) A circa un km, ma in un microclima completamente diverso, l'azienda di Giampi Moretti, Terre del Sillabo. Siamo in Valfreddana, sulla via per Camaiole. (...) Nel '90 il reimpianto delle vigne, nel '93 la prima vendemmia. Inizialmente un unico vino, Le Murelle, poi sono aumentati fino a diventare sei.



Moreno Petrini della Tenuta di Valgiano.

MEZZOGIORNO LE CANTINE PAGATE TARDI
Le cantine del Sud attendono gli incassi troppo a lungo quando vendono il vino in Italia. Il 55% delle fatture viene pagato dopo oltre 90 giorni dalla data di emissione, al contrario di quanto avviene con le vendite nel mercato estero dove, invece, il 40% riceve il pagamento pochi giorni dopo l'emissione della fattura. Quello del ritardo dei pagamenti diventa così un ulteriore fattore di criticità in uno scenario non proprio brillante del mercato.

SARDEGNA SE L'ASSESSORE VA, VINO IN CRISI
La Sardegna vitivinicola rischia la paralisi per il possibile cambio della guardia all'Assessorato all'Agricoltura: Mariano Contu (Pdl) al posto di Andrea Prato (Pdl). Se così fosse, Prato sarebbe il 26° assessore della Giunta Cappellacci ad essere sostituito in due anni. Protesta il presidente di Confagricoltura, Gigi Piccaiu: "Proprio ora che eravamo pronti a chiudere una manovra da 150 milioni di euro a favore della commercializzazione del vino".



TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

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

Lo spumante spagnolo piace anche ai francesi (+ 15% di esportazione)

■ Il 2010 è stata un'ottima annata per il vino cava, le bollicine spagnole a metodo classico, al primo posto tra le DOC spagnole più esportate: più di 150 milioni di bottiglie su una produzione totale nel 2010 di 245 milioni di bottiglie commercializzate, +11,5% rispetto al 2009. Nonostante la crisi che ha investito Freixenet, famosissima cantina spagnola e uno dei più grandi produttori di vino cava, pare proprio che le bollicine spagnole stiano in buona salute. Primo mercato per lo spumante spagnolo è la Germania (41 milioni di bottiglie vendute), seguita da Regno Unito (32,2 milioni), Belgio (21 milioni), Usa (17,5 milioni) e, un po' a sorpresa, la Francia con 3,8 milioni di bottiglie, il 15% in più rispetto all'anno precedente. **(m.za.)**

VIAGGI DELLE ELEFANTE
TOUR OPERATOR

GAMBERO ROSSO

E' nato
Gambero Rosso Travel

NIENTE VINO A DEMON

Matt Damon, il protagonista di "Hereafter" che nel film si gusta un buon bicchiere di Barbaresco (e che per questo è stato invitato dal Comune piemontese), non ha i soldi sulla carta di credito e l'enoteca di New York si rifiuta di consegnargli la cassa di vini acquistata per circa cento dollari. La vicenda sui giornali di gossip della Grande Mela.

VINO & PALATO L'ULTIMA RICERCA

Un sondaggio commissionato da WineFair.com, il Salone virtuale del vino, dà la riprova dei gusti enologici dei cugini d'Oltralpe. Il ruolo della Gdo.

Conferma, ai francesi piace rosso

di Martina Zanetti

Il 71% dei francesi preferisce un calice di vino rosso al bianco o rosè. Questo il risultato di un recentissimo sondaggio condotto da "2803 Media", una società demoscopica di Lione, in occasione della seconda edizione del Winefair.com, il Salone virtuale del vino (dal 14 al 18 marzo prossimi) sul web durante il quale gli

operatori possono mettersi in contatto attraverso webcam, audio-conferenze o chat. Interessante scoprire quando i francesi preferiscono consumarlo e dove lo comprano. L'aperitivo è il momento della giornata dedicato a un bel bicchiere di vino, di gran lunga preferito rispetto ai cocktail. Ma anche nelle cene con gli amici e le occasioni speciali non

può mancare una buona bottiglia. I francesi la comprano preferibilmente al supermercato basando la loro scelta sull'etichetta o sulle recensioni delle guide. Nel 58% dei casi una bottiglia acquistata viene consumata subito ma il 41% degli intervistati preferisce riporla in cantina nell'attesa dell'occasione giusta.

WineFair.com

ZERO

ESSENZA D'ALTA LANGA

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