

## L'isola del vino

150.000 hl  
DOC - DOCG  
118.000 hl  
IGT  
282.000 hl  
vino comune

Anno 2 - n. 39 - venerdì 4/03/2011 - S. Casimiro

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

## GAMBERO ROSSO



Portabottiglie di design  
www.esigo.it

esigo  
DESIGNED FOR YOUR WINE

Produzione di vino in Sardegna nel 2009 distinto per denominazioni. (Fonte: Ismea su dati Istat).

### STRATEGIE

### SARDEGNA

Un piano dell'assessore all'Agricoltura prevede la valorizzazione dei vini locali. Controllando produzione ed eccedenze. Ma i Consorzi di Tutela sono scettici.

## Bianco & Rosso

Non solo arte. Anche il paesaggio rurale italiano, se ben conservato, è da considerare un Bene Culturale. Un inventario è stato realizzato con il volume "Paesaggi Rurali e storici", finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole: 123 esempi di paesaggio rurale, tra cui numerosi siti vitati. «Ad ogni paesaggio schedato» spiega il curatore Mauro Agnoletti «corrisponde una tradizione di buone pratiche agricole che hanno comportato il buono stato di conservazione del territorio in equilibrio tra attività economica e substrato territoriale». «In nessun altro luogo del mondo» fa osservare nella presentazione del volume «si può riprodurre quell'unicità che caratterizza paesaggi come quelli del Chianti, delle Langhe, i terrazzamenti delle Cinque Terre, della Valtellina o i vigneti di Aglianico nel Vulture, tanto per nominarne solo alcuni».

Anche in ambito Unesco il concetto di patrimonio culturale e naturale si è evoluto fino a riconoscere un valore culturale al paesaggio rurale. Già "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" sono state inserite nella lista delle proposte italiane nella quale vengono elencati i siti destinati ad essere candidati a Patrimonio Mondiale dell'Umanità. E il 31 marzo verrà trasmessa all'Unesco la candidatura della "Pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello nell'Isola di Pantelleria" all'altra lista, quella del Patrimonio Mondiale Immateriale nella quale, a novembre, è stata iscritta la "Dieta Mediterranea".

# Enoisolamento sardo

## Dal 2012 si imbottiglierà solo nell'isola

### laGIORNATA

#### Fatture false in cantina

a pag. 2 • Evasione fiscale per 15 milioni in Puglia.

#### Vino & Week end

a pag. 2 • Tutti gli appuntamenti enologici del fine settimana.

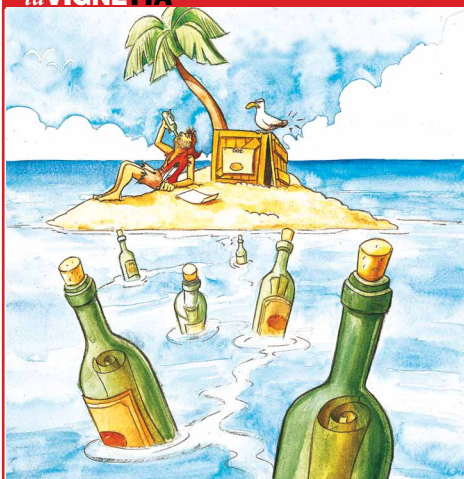
#### Il vino ha fatto l'Italia

a pag. 2 • Nell'ultimo saggio dello storico Montanari.

#### Cinesi e vini E' un film

a pag. 3 • Titolo "Fine Wine Game". Girato nel Bordeaux.

### laVIGNETTA



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

di Gianluca Atzeni

Imbottigliamento in loco dal 2012 e creazione di un soggetto unico, con sede a Villasor, nel Cagliari, per gestire le eccedenze delle Doc sul mercato sardo. E' la mossa a sorpresa dell'assessore all'Agricoltura, Andrea Prato (dato in uscita dalla giunta Cappellacci) che punta a "evitare, da un lato, la proliferazione del vino e, dall'altro, garantire un reddito adeguato agli agricoltori senza svilire il prezzo del prodotto". La Regione, quindi, prova a venire incontro al settore con un progetto di rilancio ambizioso, simile a quello avviato per il comparto caseario. Il disegno di Prato prevede anche un premio di 200mila euro per quelle aziende vinicole che si aggregano e altrettanti a ogni gruppo aggregante. Sono complessivamente cinque i milioni di euro destinati a questo scopo a favore di quelle imprese che

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](mailto:trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it)

### NONSOLOVINO

#### I vitelli emiliano-giapponesi

Chi conosce la carne del vitello Kobe, quello allevato (in Giappone) con una dieta a base patate, barbabietole e una razione di birra al giorno, massaggiato con un guanto di crine al suono della musica classica, già sente l'acquolina in bocca. I pregiatissimi filetti di carne Wagyu sono un'autentica esperienza sensoriale. E non alla portata di tutti i portafogli.

Almeno fino a ieri. Perché dalla fine del mese un produttore emiliano, Giambattista Lema, presidente di Lem Carni, lancerà sul mercato la carne di vitello Kobe allevato (con massaggi alla birra e quant'altro) nelle sue stalle tra Imola e Bologna. I ristoranti di lusso sono già in "waiting list" per prenotarla. E i "foodies" già godono.

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 55112.244  
quotidiano@gamberorosso.it  
**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

## Evasione fiscale in due cantine pugliesi Fatture false per 15 milioni di euro

■ Una evasione fiscale di 15 milioni di euro è stata scoperta dalla Guardia di Finanza a Minervino, in provincia di Barletta-Andria-Trani, nei confronti di due cantine di cui non è stato svelato il nome. La somma corrisponde alla base imponibile ai fini delle imposte sui redditi sottratti al Fisco dal 2006 al 2008. Altrettanto imponente è l'evasione all'imposta sul valore aggiunto: l'Iva non corrisposta ammonta a 1,6 milioni. È stato accertato che le due cantine, oltre a non registrare e a non contabilizzare le fatture emesse, facevano largo uso di fatture false per documentare acquisti o vendite di prodotti vitivinicoli. Per sviare i sospetti, i pagamenti venivano fatti a mezzo di assegni bancari. In realtà il beneficiario dell'assegno, dopo averlo incassato, restituiva il controvalore in contanti trattenendo per sé una percentuale a titolo di compenso.



### VINI DI SARDEGNA

Continua da pag. 1 >>>

“devono essere dotate – rileva Prato – di impianti di trasformazione e/o imbottigliamento per commercializzare le eccedenze”. Il bando predisposto dagli uffici regionali sarà pubblicato dalla Sfrs (società controllata dalla Regione), mentre all'agenzia regionale Agris è affidato il compito di trovare la sede logistica della cosiddetta ‘stanza di compensazione’.

Ma il mondo produttivo sembra accogliere con prudenza e scetticismo il provvedimento. “Vogliamo vedere i fatti. È sicuro che imbottigliare in Sardegna ci consentirà di evitare di svenere un'identità a cui teniamo in modo particolare – dice a Tre Bicchieri il presidente regionale di Coldiretti, Marco Scalas – pertanto, non vogliamo provvedimenti calati dall'alto ma essere interpellati. Vanno ascoltate le esigenze dei circa 40mila viticoltori sardi”.

Chiedono attenzione anche i Consorzi del Cannonau e del Vermentino di Sardegna Doc che sull'imbottigliamento in Sardegna avevano chiesto al Mipaaf un'apposita modifica sul disciplinare. “Imbottigliare nell'Isola sarebbe un passo avanti, ma il progetto regionale è solo sulla carta e sarà doveroso coinvolgere la filiera produttiva”, spiega Stefano Biscaro, vice presidente del Consorzio del Cannonau, che con 69mila ettolitri annui rappresenta il 70% della Doc. Le sue perplessità vertono sulla stanza di compensazione, che consentirebbe alla Regione di acquistare il vino invenduto per poi rimetterlo sul mercato con azioni promozionali. “Il provvedimento deve valorizzare le Doc. Ma non deve essere – avverte Biscaro – un modo per far fuori un prodotto di bassa qualità o scadente, andando poi a fare concorrenza agli stessi vini sardi negli stessi canali di vendita e che potrebbero trovare sbocchi alternativi, come la distillazione di crisi. Sarebbe un clamoroso autogol”.

### IL VENERDÌ ENOLETTARIO

Alla vigilia delle manifestazioni per l'Unità, Massimo Montanari, storico dell'alimentazione, scopre le ragioni del nostro stare insieme. Anche a tavola.

# L'identità italiana? Si scopre anche in un bicchiere di vino

di Loredana Sottile

**E**siste un'identità italiana a tavola, nel cibo così come nel vino”. Non ha dubbi Massimo Montanari (foto), docente di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e tra i maggiori esperti mondiali di cultura enogastronomica, autore di un piccolo (solo 106 pagine) ma intensissimo saggio, “L'identità culinaria italiana”, appena uscito per l'editore Laterza. Lo ribadisce anche nella conversazione del venerdì con Tre Bicchieri: “Il dialetto non si oppone all'italiano, lo completa: lo stesso vale per la cucina, così come aveva capito Pellegrino Artusi (di cui si celebra quest'anno il centenario dalla morte; n.d.r.)”. E così come aveva



capito un piemontese che parlava francese ma che amava l'Italia. Sentite le sue parole: “Le arance sono già sulla nostra tavola... I maccheroni sono cotti”.

Queste metafore culinarie, con cui Cavour annuncia l'annessione del Meridione al Regno d'Italia, le ritroviamo nel libro di Montanari a testimonianza di come non si possa parlare dell'Italia, senza parlare della sua cucina.

“Certo, la visione unitaria è meglio percepita all'estero – dove il made in Italy è una realtà molto più compatta di quella segmentata e localizzata che si ha da noi, ma è come l'effetto ottico della fotografia scomposta in pixel”. L'im-

portante è che i pixel-culinari concorrono alla stessa immagine: quella di un'Italia unita che passa anche attraverso un prodotto come il vino, nonostante le polemiche che negli ultimi mesi hanno contrapposto Barolo, Brunello e Marsala come aspiranti al titolo di vino dell'Unità.

“Solito campanilismo. – commenta Montanari – Il vino, al di là delle etichette, porta già in sé, nella cultura che gli gravita attorno e nel modo di consumarlo, la sua italianità: è un elemento integrante della nostra cucina e della nostra tavola perché è a tavola che si consuma, al contrario degli altri Paesi dove è considerato solo un bene di lusso”.

### WINE & WEEKEND/ L'AGENDA ENOLOGICA DEL FINE SETTIMANA

#### VinoLive (bio) ad Agazzano

Weekend all'insegna del vino biologico ad Agazzano, in provincia di Piacenza. Per il terzo anno consecutivo torna Sorgentevino Live: sabato e domenica nel castello Anguissola cento vignaioli di tutta Italia presenteranno le novità delle loro cantine e faranno degustare i loro vini.

#### Golosaria a Casale M.

Da oggi e per tutto il weekend Golosaria, la manifestazione enogastronomica itinerante animerà Casale Monferrato. Protagonisti i vini dell'Enoteca Regionale che accompagneranno le altre eccellenze del territorio. Previste anche visite culturali ai sotterranei del castello.

#### Bianchello a Fossombrone

Vino Bianchello e tartufo bianchetto saranno i protagonisti sabato e domenica della mostra mercato il Gusto della Tradizione di Fossombrone (Pesaro Urbino). Per gli amanti della cucina è un'occasione per degustare vini e piatti della tradizione marchigiana e dolci camevaleschi.

#### Vini dell'Unità da Gelardini

Roma capitale delle aste per un giorno. Domani dalle 15.30 l'asta della Casa Gelardini&Romani con un catalogo che celebra i 150 anni dell'Unità d'Italia. Catalogo ricco di Barolo, Marsala e non solo: 354 lotti, più di mille fra bottiglie, Magnum e Jeroboam e oltre 200 lotti collectibles.





# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**

**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 Bargonni, 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

## Un canguro giallo fa litigare i colossi del vino australiano e americano

■ Tutta colpa del canguro giallo disegnato in etichetta: simbolo dei vini prodotti e commercializzati da Casella Wines, il colosso australiano dell'industria vinicola (150 milioni di bottiglie pari al 15% di tutto l'export enologico del Paese) e ora rappresentato anche sulle etichette dei vini di The Wine Group (TWG), colosso americano con sede a San Francisco, al terzo posto sul mercato dopo Constellation Brands e E&J Gallo Winery. L'etichetta col canguro crea confusione tra i consumatori, hanno fatto sapere i tre fratelli Casella (John, Joe e Marcello) che hanno ereditato l'impero vinicolo creato dai genitori Filippo e Maria Casella, emigrati in Australia nel '57. Naturalmente TWG la pensa diversamente. Sarà un tribunale della California a decidere. Ammesso che non si trovi un accordo.

VIAGGI DELLE ELEFANTE  
TOUR OPERATOR

GAMBERO ROSSO

**E' nato**  
**Gambero Rosso Travel**

**MESSORIO CONQUISTA PARKER**  
 "A study in Greatness", è questo il titolo di un servizio di Antonio Galloni pubblicato sull'ultimo numero di Wine Advocate, la rivista di Robert Parker. Protagonista di questa grandezza il Messorio Le Macchiole che dal '94 ad oggi non è mai sceso sotto i 92 punti (97 nel 2006).

**ENOCINEMA DOCU-FICTION** *Il set sono i vigneti del Bordeaux. Protagonisti i miliardari cinesi che comprano Chateau e bottiglie pregiate. Che cosa li spinge? Un "Gioco di potere" dice il regista.*

# I cinesi e il vino, ora è un film

**L**a Lunga Marcia dei cinesi alla conquista del Bordeaux presto arriverà sul grande schermo. Gli australiani Warwick Ross (proprietario della tenuta Portsea Wine) e Andrew Caillard (Master of Wine, cofondatore di Langton's, la più importante casa d'aste di vino australiana) hanno deciso di analizzare questo rapporto, o per dirla alla loro manie-

ra di "lift lid", (letteralmente: sollevare il coperchio) per vedere che cosa bolle in pentola. Il documentario sarà girato a partire da aprile nella regione del Bordeaux, e avrà questo titolo: The Fine Wine Game. Dove Game sta a indicare il gioco senza precedenti che fa arrivare alle stelle i prezzi delle bottiglie del Bordeaux, ma anche il gioco di

potere dei cinesi disposti a spendere anche 170 mila euro per una bottiglia di Lafite. Senza dimenticare il fenomeno dell'acquisto degli Chateau nella regione francese: l'ultimo quello dello Chateau Laulan Ducos nel Medoc concluso pochi giorni fa dal gruppo Tesiro guidato da Shen Donjun. *(loredana sottile)*



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