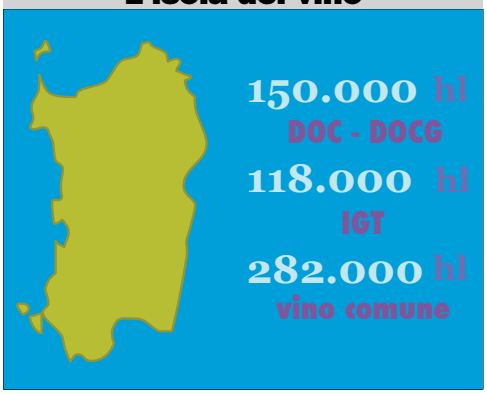
L'isola del vino



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

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

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

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.

Enoisolamento sardo

Dal 2012 si imbottiglierà solo nell'isola

di Gianluca Atzeni

Imbottigliamento in loco dal 2012 e creazione di un soggetto unico, con sede a Villasor, nel Cagliaritano, 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 >>>

laGIORNATA

Fatture false in cantina

a pag. 2

• Evasione fiscale per 15 milioni in Puglia.

Vino & Week end

• Tutti gli appuntamenti enologici del fine settimana.

a pag. 2

Il vino ha fatto l'Italia

a pag. 2

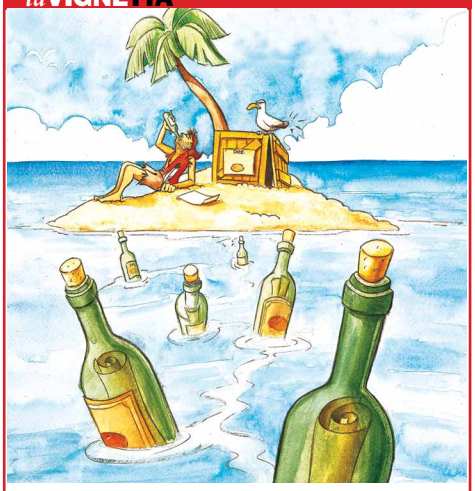
• Nell'ultimo saggio dello storico Montanari.

Cinesi e vini E' un film

• Titolo "Fine Wine Game". Girato nel Bordeaux.

a pag. 3

laVIGNETTA



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

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

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. Perchè 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.

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 gni 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".

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

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
Gambero Rosso

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 miloni di euro

Una evasione fiscale di 15 milioni di euro e' 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 e' l'evasione all'imposta sul valore aggiunto: l'Iva non corrisposta ammonta a 1,6 milioni. E' 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 realta' 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 Sfirs (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. E' sicuro che imbottigliare in Sardegna ci consentirà di evitare di svendere 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 reimmetterlo 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 ENOLETTERARIO

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

Esiste 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 – ammette lo studioso - 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'importante è che i pixel-culinari concorrano 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 carnevaleschi.

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 Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 maiil: 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 miloni 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 creeato 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.

MESSORIO CONQUISTA PARKER

"A study in Greatness", è questo il titolo di un servizio di Antonio Galloni pubbblicato sull'ultimo numero di Wine Advocate, la rivista di Robert Parker. Protagonisya di questa grandezza il Messorio Le Maccchiole 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

La 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 maniera 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)

1468
1469
1470
1471
ROSSO 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