

I numeri del Barolo

Bottiglie vendute **11.270.267 (+36%)**

Ettolitri **91.104 (+5%)**

Quintali di uva **133.977**

Ettari vitati **1827 (+1% sul 2007)**

Aziende **670**

I dati del 2010 comunicati oggi dal Consorzio del Barolo.

Anno 2 - n. 52 - venerdì 25/03/2011 - S. Dismas



MERCATO

I DATI 2010

Il direttore Ferrero: "La crisi è alle spalle. Ora tutelare il marchio all'estero".
E ad Alba si lavora per creare la Scuola del vino sul modello Borgogna.

Rosso dal futuro rosa

Barolo in forte ripresa: vendite a +36%

laGIORNATA

Assoenologi sul Giappone

2 a pag. • Previsto un fortissimo calo delle esportazioni.

L'oroscopo nel bicchiere

• La nostra proposta per la eno-lettura del week end.



2 a pag.

Luoghi da non perdere

2 a pag. • Gli eventi di domani e domenica per gli appassionati.

W il Sud (in Francia)

• L'articolo del Gambero Rosso di Bettane e Desseauve.



3 a pag.



di Gianluca Atzeni

Forte crescita per il Barolo nel 2010, che registra un aumento delle vendite del 36% a quota 11,3 milioni di bottiglie (+3 milioni) e con un calo delle giacenze dell'11% rispetto al 2009. "Siamo molto soddisfatti di questi numeri che ci permettono di uscire da un periodo di polemiche e strumentalizzazioni sul Barolo", dice a Tre Bicchieri Andrea Ferrero, direttore del Consorzio del Barolo, Barbaresco, Langhe e Roero, ricordando come lo scorso anno si sia discusso molto sulla crisi del celebre rosso piemontese e delle vendite a basso costo nei supermercati. "E' vero che una parte molto limitata del nostro prodotto segue questa strada - rileva - ma i dati di oggi ci fanno ragionare in modo diverso". Infatti, dopo il -15% di vendite del 2009, la ripresa ha interessato pressoché tutta la

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

NONSOLOVINO

Il vino ci fa belle (e belli)



da chi l'ha ideata: il conte Michael Goëss-Enzenberg e sua moglie Sophie (nella foto), proprietari dell'azienda

agricola biodinamica Manincor del Trentino. Si tratta di una nuova linea di cosmetici - presentata ieri a Bolzano - prodotti con la linfa della vite e commercializzati col marchio Trehs. La 'tester' numero uno? La stessa contessa per ritrovare il benessere del corpo. Che la linfa della vita abbia a che fare proprio con la vite?

Bianco & Rosso

Gli imprenditori dell'agricoltura, e quelli del vino in particolare, sono persone che guardano lontano, che hanno in testa - come ogni investitore che si rispetti - l'obiettivo dell'utile di bilancio, ma che rispettano i tempi, la terra, i luoghi. Piantano oggi una pianta, aspettano anni per la prima vendemmia buona per la vinificazione, lasciano invecchiare in cantina e poi in bottiglia i loro vini. Combattono le avversità del tempo ma dal clima alleato trovano anche una delle risorse per fare ottimi vini. E poi sono legati al territorio in cui hanno radici, quasi fossero loro stessi "patrimonio" di quell'ambiente. Oggi, i grandi architetti progettano nuove cantine, recuperano quelle antiche, abbelliscono con opere d'arte perfino le vigne. Insomma, i produttori di vino posso bene essere definiti come i nuovi mecenati.

Lo abbiamo pensato leggendo sul Trentino di questa mattina l'intervista a Gino Lunelli (Ferrari) che risponde all'appello del sindaco di Trento: «Mi piacerebbe che i privati adottassero un bene pubblico e si facessero carico della manutenzione». Lunelli ha risposto subito di sì, portando ad esempio la ristrutturazione del «Canton» di via Suffragio: «Non è certo stato un affare immobiliare, ma un atto di affetto verso la città. Così come è stato per Villa Margon: a spese totalmente nostre abbiamo ripristinato una villa e un parco che è una ricchezza per la città, aperto al pubblico per 102 giorni all'anno, due giorni a settimana più due settimane continuative».



Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112.244
quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Giappone: Assoenologi stima perdite all'export per 60 milioni

■ Ammonta a 60 milioni di euro la perdita sull'export di vino dovuta a terremoto, tsunami e allarme nucleare in Giappone. La stima è del direttore generale di Assoenologi, Giuseppe Martelli: "In valore, le esportazioni verso il Giappone avevano riacquisito i livelli registrati prima della crisi economica. Tra il 2009 e il 2010 si è registrata una crescita del 4,9%, pari ad un introito di oltre 100 milioni di euro che dovrebbe calare di circa il 60%". Mentre in volume, secondo Martelli, l'aumento nell'ultimo anno è stato del 3,6% sul 2009. "Il comparto enologico - ricorda - è la prima voce tra le tipologie di prodotto agroalimentare esportate in Giappone", dove ora sono in pratica "vanificati i progressi registrati dal vino italiano", che negli ultimi anni aveva fatto il salto di qualità, dalla ristorazione al grande pubblico. (g.a.)



BAROLO

Continua da pag. 1 >>>

denominazione che ha venduto 6,8 milioni di bottiglie in più rispetto all'anno precedente (+17%) arrivando a quota 46,2 milioni, con il Barbaresco a +15% (3,5 milioni di bottiglie), Barbera d'Alba a +10%, Langhe (tutte le denominazioni) a +19%; in calo, invece, Dogliani (disciplinari uniti) e Dolcetto di Diano d'Alba, entrambi di un 2%. Nel 2010, le bottiglie prodotte dalle oltre 500 aziende del Consorzio sono state 66,3 milioni, oltre due milioni in più rispetto al 2009 (+3%) e quasi 4 milioni sul 2008. Di queste, 12 milioni sono di solo Barolo (+5%), la cui produzione in ettolitri è passata da 86,7mila nel 2009 a 91mila nel 2010 (+5%). "Le ragioni di questo exploit di vendite - dice il direttore Ferrero - si spiegano con il fatto stiamo uscendo dalla crisi generale, con la qualità delle ultime annate sul mercato che sono straordinarie, con la ripresa dell'export negli Usa, per noi fondamentali, e l'ottima performance in Brasile e Cina". E visto che oltre la metà della produzione di Barolo va all'estero, la speranza è che "la crisi del Giappone non abbia ripercussioni gravi". Per il 2011, il Consorzio cercherà di proteggersi meglio dalle contraffazioni. "Abbiamo appena deciso - spiega Ferrero - di chiedere una quota ai produttori, anche non associati, per fronteggiare le spese (circa 70mila euro, ndr.) legate alla registrazione del marchio in 70 Paesi". Il caso più eclatante d'imitazione è in Messico, dove esiste un 'Albarolo' che in contro-etichetta recita 'prodotto da uve Nebbiolo'. Ma il sogno nel cassetto si chiama Scuola del vino, che potrebbe nascere ad Alba (spesa di alcuni milioni di euro) sul modello dell'Ecole des vins de Bourgogne. "Gli enti locali sono entusiasti - conclude Ferrero - e questo ambizioso progetto potrebbe vedere la luce tra qualche anno".

IL VENERDÌ ENOLETTERARIO

Bianchi e rossi si legano a ogni segno zodiacale.

Andrea Gori e Giulia Graglia abbinano anche i comportamenti a tavola.

Scrutare il futuro in un grande bicchiere

di Loredana Sottile

Avete mai pensato che il vino, oltre che dal grado alcolico, dal colore, dalla tannicità, dal bouquet, potrebbe essere contraddistinto anche da un segno zodiacale? L'idea è della giornalista Giulia Graglia che, a quattro mani con il sommelier informatico Andrea Gori, ha scritto il libro "Divinando. Le stelle nel bicchiere" (Romani Editore, 224 pagine): dodici racconti enoici (uno per ogni segno zodiacale), ventiquattro vini, un bianco e un rosso a secon-



da della costellazione d'appartenenza, e dodici schede sui comportamenti a tavola di ogni rappresentante dello zodiaco. Un libro, è il caso di dirlo, nato sotto il segno del vino. "Questo viaggio semiserio tra vini e calici - ha detto a Tre Bicchieri, Giulia Graglia, segno zodiacale Pesci - abbinava le mie due passioni: l'astrologia e il bere bene, con un'attenzione particolare per i vini naturali. Il tutto arricchito dall'apporto tecnico di Andrea, esperto conoscitore del patrimonio enologico".

E così, l'associazione tra il carattere dei segni dello zodiaco e quello dei vini è presto fatta: il Nobile di Montepulciano rappresenta la risolutezza del Toro, il Chianti Classico la fierezza del Leone, l'Aglianico del Vulture la continua ricerca dell'estasi dello Scorpione, il Sagrantino di Montefalco la caparbità del Capricorno, e così via. "In fondo tutti dicono di non credere all'oroscopo - continua l'autrice - ma poi lo leggono". Tanto vale anche berselo.

WINE&WEEKEND/ L'AGENDA ENOLOGICA DEL FINE SETTIMANA

Vicenza

Prende il via domani il primo casting per il concorso "Cercasi Mario", il consumatore italiano medio di vino. La selezione si terrà alla fiera agricola di Lonigo (Vicenza) su iniziativa dei consorzi Colli Berici e Vicenza Doc. L'obiettivo è trovare 15 Mario per farne i giudici del concorso Le Vigne del Palladio, che si svolgerà a Vicenza a maggio.

Ancona

Alla Galleria Quattrocetotrimetriquadri è in programma la rassegna "Divinoarte": percorso sensoriale che passa attraverso l'arte contemporanea e il vino. Protagonisti le opere degli artisti Mark Kostabi e Tommaso Lisanti e i vini Sangiovese Valturio 2007 e Verdicchio Passito Tor Di Ruta 2005. Previste degustazioni guidate.

Firenze

Vino&Musica: domani nello storico Palazzo Strozzi di Firenze il presidente del festival delle Melodie del vino, Michle Gotlib, presenterà l'iniziativa. L'appuntamento per gli appassionati di eno-musicologia è per i prossimi mesi con artisti di fama internazionale che terranno i loro concerti all'interno delle tenute agricole.

Sanremo

Lo storico quartiere medievale della Pigna ospiterà per tutto il fine settimana la fiera indipendente del vino "Pigna&Wine". Una festa con musica e artisti di strada e, soprattutto, con il profumo floreale dei vini offerti in degustazione da 15 aziende, selezionate per qualità e sostenibilità delle pratiche agricole.



Anche Antinori al compleanno dello Champagne Perrier-Jouet

■ Perrier-Jouet, etichetta di prestigio del gigante francese del beverage Pernod Ricard, ha festeggiato i suoi duecento anni. E lo ha fatto in grande stile: nel cortile della Ecole des Beaux Arts, a Parigi, con numerosi personaggi famosi sia del mondo del vino sia del mondo dello spettacolo. Tra i tanti ospiti: uno degli uomini simbolo del vino italiano nel mondo, il marchese Antinori e la bellissima modella ed ex compagna storica di Mick Jagger, Jerry Hall. Lo chef Jean-Louis Nomicos, discepolo di Alain Ducasse, per l'evento ha realizzato un menu ispirato alla cena del 1911, organizzato da Perrier-Jouet per festeggiare il suo centenario. E per l'occasione la maison ha creato Bi-Centenaire Champagne, una lussuosa confezione contenente due magnum di Perrier Jouet Belle Epoque del 1998, in commercio a 10mila sterline. (m.z.)



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

ANTEPRIMA

IN EDICOLA

In distribuzione da domani il Gambero Rosso di aprile. Anticipiamo alcuni brevi stralci della "lettera d'Oltre" dei curatori della Grand Guide des Vins de France

Bettane e Desseauve: "Viva il Sud!"

di Michel Bettane
e Thierry Desseauve

(...) L'impianto delle vigne in zona è antico, e risale all'epoca della colonizzazione romana: all'epoca, e per molto tempo ancora, i vini della Gallia Narbonense (il nome romano della regione) erano tra i più reputati d'Europa. Fu la rivoluzione industriale, qualche secolo più

tardi, a trasformare profondamente questa viticoltura: la generosità del clima, la facilità della coltivazione nelle pianure costiere e la capacità di spedire il vino verso le regioni del nord grazie alle ferrovie fecero entrare la zona in un lungo periodo di produzione industriale e – ahimè – mediocre. (...) Descrivere lo stile di questi grandi del sud non è facile, data la loro

varietà. I migliori tra questi mettono in mostra tannini finissimi e una struttura assai simile a quella dei grandi rossi del sud della valle del Rodano, dove la grenache e la syrah sono le varietà principali. I sentori di frutti freschi dei migliori rossi del Languedoc rimpiazzano i frutti più maturi dello Chateaufort du Pape. In uno stile opposto – ma di

un'evidente complementarità – molti tagli tra vini di uve internazionali (cabernet, merlot, chardonnay) sono costruiti sul fruttato, e non cercano d'offrire altro che un piacere immediato. In questo spirito il Languedoc-Roussillon, che rappresenta circa un terzo della superficie vitata francese, è un'incredibile miniera di buoni affari.



ZERO

ESSENZA
D'ALTA LANGA



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'expédition 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