

Dove vanno gli enologi

20 corsi di laurea in enologia
212 corsi post-laurea in enologia
41% trova lavoro in azienda
20% trova lavoro in aziende di famiglia
19% trova lavoro nella consulenza
9% trova lavoro nella scuola
8% trova lavoro nella P. A.

Anno 2 - n. 75 - venerdì 29/04/2011 - S. Caterina



Gli sbocchi professionali degli enologi ed enotecnici.
(Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Censis-Assoenologi)

Bianco & Rosso

"Il vino trentino preso a schiaffi". E' questo il titolo di un lungo articolo apparso oggi sul quotidiano l'Adige di Bolzano.

Lo spunto è un evento che si è svolto l'altro ieri a Isera, alla Casa del vino, per promuovere le eccellenze enologiche del Nord Est. Il Nord est comprende anche il Trentino Alto Adige e incredibilmente — denuncia il quotidiano — pur svolgendosi l'evento a Isera, non c'era in degustazione neanche un vino trentino o altoatesino. A fare la parte del leone veneti e friulani con Masi e Bisol in testa, Amarone e Prosecco. Il quotidiano riporta le proteste e le critiche dei produttori locali. Ne riferiamo perché, fatte le dovute precisazioni, forse si tratta di una "lezione" nazionale.

In pratica i produttori trentini si interrogano su quanto sia conveniente camminare ognuno per i fatti propri e su quanto marchi di assoluta eccellenza come il Trento Doc riescano a sfondare sui mercati. Significativa la dichiarazione di Giuseppe Tognotti di Maso Michei: "Troppe polemiche fanno perdere di vista gli obiettivi. Valpolicella e Prosecco hanno un appeal internazionale che nemmeno ci sogniamo". Aggiunge Lucia Letrari: "Se i veneti vengono qui a insegnarci a bere Prosecco e Amarone, andiamo noi in Valpolicella a promuovere il Trento doc".

La lezione? Facciamoci pure concorrenza in Italia, ma sempre con stile.

VINO & LAVORO MAESTRI DI CANTINA

Manager, tecnici, esperti di mercato e di comunicazione. Ecco com'è cambiato il lavoro dei "creatori del vino". E perché dà soddisfazione.

Professione enologo

Da oggi la rubrica TreBicchieri Lavoro



di Giuseppe Carrus

Fino a qualche decina di anni fa erano poche le cantine italiane che avevano un enologo tra i loro dipendenti. Un enologo professionista, diplomato in un Istituto Tecnico Agrario oppure laureato in una delle tante facoltà di Agraria del Paese. C'era piuttosto il cantiniere, che basava il suo sapere sulle tradizioni agricole tramandate di padre in figlio. Ora è cambiato tutto come si legge nella "cover story" dell'ultimo numero del Gambero Rosso.

Segue a pag. 2 >>>

NONSOLOVINO

La mortadella di Prodi

Ora c'è la conferma. Anzi la confessione. La mortadella ha segnato la storia personale e la vicenda politica di Romano Prodi, sia a tavola (in famiglia e al ristorante) sia alla Presidenza del Consiglio. Lo scrive nella prefazione al libro di cucina scritto da Stefano Bicchieri, in arte Vito, attore di cinema e teatro (E' pronto in tavola, edizioni Pendragon, in li-

breria da oggi). "La mia tradizione familiare scrive Prodi-mai avrebbe potuto immettere un solo grammo di mortadella nei tortellini, nonostante l'importanza determinante che questo delizioso prodotto avrebbe avuto nella mia vita politica. E non credo che mia nonna l'avrebbe mai tollerata anche se fosse stata viva ai tempi della mia Presidenza".

laGIORNATA



Lavorare nel vino in Usa

a pag.

2

• Da Treviso a New York con la laurea a Ca' Foscari.

Curia sfratta l'Enoteca

L'ENOTECA

• ...di Marcucci a Pietrasanta. A rischio 100mila vini.

a pag.

2



Il Soave di Wojtyla

a pag.

3

• Il Papa beveva il Tre Bicchieri della famiglia Coffele.

I vini dei presidenti



• In un libro le passioni enologiche del Colle.

a pag.

3

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. È 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

Dalla Vite alla Vite.

 **Guala Closures Group**

www.gualaclosures.com www.savethewines.com

Direttore Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

Da Treviso a New York, l'avventura di un giovane manager del vino

■ Da Treviso agli Usa per fare carriera nel mondo del vino. È la storia (raccontata oggi al Corriere della Sera) di Paolo Dal Gallo, 30 anni, laureato in Economia Aziendale a Ca' Foscari, che oggi lavora a New York come "representative" - agente commerciale - della Lis Neris di San Lorenzo Isontino (Gorizia), storica azienda friulana (54 ettari, 350 mila bottiglie). Per inseguire il suo sogno americano, Paolo, due mesi fa ha lasciato il posto di direttore marketing di Warsteiner Italia, marchio tedesco della birra. Ma non è il primo a volare Oltreoceano per andare alla Lis Neris: pochi mesi fa anche il torinese Simone Iacopini si era trasferito a New York come Key-account. Il motivo di queste fughe enologiche? "L'Italia è ancora un Paese fermo", ha risposto Paolo al Corriere.



Professione enologo

Continua da pag. 1 >>>

in edicola da stamattina, sotto il titolo suggestivo di "Maestri di cantina". L'inchiesta del Gambero Rosso parte dal lontano 1876, quando a Conegliano Veneto nasce la prima scuola di enologia che ancor'oggi è una delle più importanti. Secondo Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio di Tutela del Prosecco di ConeglianoValdobbiadene e diplomato anche lui alla scuola di Conegliano, negli ultimi anni c'è stata una grande evoluzione nella didattica enologica, specie con la nascita dei corsi universitari triennali. "Quello di Conegliano è un esempio-chiave di questo legame tra scuola e produzione". Un'altra storica scuola è l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA), fondato nel 1874 e da cui è nata la Fondazione intitolata a Edmund Mach, suo primo direttore. La direzione del centro istruzione e formazione dell'Istituto è affidata a Marco Dal Rì, ex allievo diplomato nel 1977. Sentiamolo: "Noto un certo interesse per il settore enologico da parte dei giovani. Il problema è che forse ci sono troppe scuole e si corre il rischio della saturazione".

Giuseppe Martelli, Direttore Generale di Assoenologi (3.700 iscritti) spiega i cambiamenti della professione: "La qualifica di enotecnico è rilasciata da nove istituti superiori dopo un corso di sei anni. La legge 129/91 ha creato la figura professionale dell'enologo per cui basta la laurea breve in viticoltura ed enologia. Nei prossimi anni il settore assorbirà almeno 150 enologi l'anno e ricopriranno non solo mansioni tecniche, ma anche incarichi di direzione e manageriali". La scuola italiana sarà in grado di offrire questa formazione? Intanto la riforma Gelmini, ricorda il Gambero Rosso, ha ridotto da 6 a 5 anni il corso di diploma di enotecnico, cancellando buona parte delle esercitazioni in cantina.



QUESTA RUBRICA

Tre Bicchieri si apre al mercato del "recruiting" di figure professionali nel mercato del vino. Lo fa con questa rubrica settimanale: ogni venerdì la società Selecta Wine Job di Firenze, segnerà in questo spazio le opportunità di lavoro più interessanti.

EXPORT MANAGER NEL CHIANTI

Storica e importante azienda situata nell'area del Chianti Classico cerca

Export Manager

per la propria struttura commerciale estera. E' richiesta competenza consolidata con approfondite conoscenze dei mercati nord europei per il rafforzamento e lo sviluppo degli stessi.

EXPORT MANAGER NEL SENESE

In provincia di Siena azienda di altissimo prestigio cerca

Responsabile Marketing and Sales

in grado di occuparsi dello sviluppo del brand di alta gamma a livello internazionale, dell'incremento delle vendite con obiettivi a medio e lungo termine, in sinergia con le attività di ospitalità presenti in Azienda. E' richiesta esperienza consolidata come export manager con ottima conoscenza dei mercati internazionali del vino.

DIRETTORE VENDITE IN PUGLIA

Famosa società pugliese appartenente a un'antica famiglia che produce vini di alta gamma cerca

Responsabile vendite Italia

con esperienza consolidata nella gestione di reti di distribuzione sul tutto il territorio nazionale.

Per saperne di più: Winejob Selecta Firenze tel/fax 0552302320 www.selectaonline.it www.winejob.it

winejob
risorse umane per il vino

VINO&SFRATTI IL CASO MARCUCCI

L'Arcivescovo di Pisa, proprietario dell'immobile, non rinnova il contratto. Rischia di chiudere il "tempio del vino della Versilia".

La Curia rivuole l'Enoteca

Rischia di chiudere per sfratto la storica Enoteca Marcucci di Pietrasanta (foto), uno dei "templi del vino" della Versilia come lo definisce oggi in un accurato articolo Marco Gasperetti, giornalista del Corriere Fiorentino, che ricorda come "in quelle quattro mura dai profumi sublimi" trovino ospitalità più di 100mila bottiglie. In altre parole "uno dei monumenti alla cultura dionisiaca più importanti d'Italia". E non basterà rivolgersi ai Santi per salvarsi, visto che lo sfratto è stato notificato dall'Arcidiocesi di Pisa, proprietaria dell'immobile.

"Ho cercato in ogni modo di convincere il vescovo a non sfrattarmi - ha spiegato al Corriere Fiorentino il patron dell'Enoteca, Michele Marcucci - Ho offerto perfino di acquistare i locali, ho proposto un aumento dell'affitto, ma non c'è stato nulla da fare. Entro il 30 giugno bisognerà sgomberare". L'Enoteca, da sempre nella top ten della Guida del Gambero Rosso, custodisce migliaia di bottiglie pregiate, tra cui un Mouton del '45 che vale 10mila euro. Per difenderla sono scesi in campo vip, politici e imprenditori della Versilia, ma la partita adesso dovranno giocarsela gli avvocati.



ARGIOLAS

L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Tutti i vini dei presidenti della Repubblica I segreti enogastronomici del Quirinale

■ Che cosa bevevano i presidenti della Repubblica? La risposta è nel bel libro "I Menu del Quirinale" realizzato dall'Accademia Italiana della Cucina: 250 menu per 150 anni di storia in cui si sono succeduti 15 Capi di Stato (4 re e 11 presidenti). Va detto che fino a re Umberto I i vini italiani non avevano posto nei menu del Quirinale perché considerati "disdicevoli" secondo i gusti dell'epoca. Re Umberto fece uno strappo e introdusse il Marsala Ingham. Il veto cade ovviamente nel periodo fascista. Poi con l'avvento della Repubblica arrivano i grandi marchi italiani: Antinori, Frescobaldi, Ruffino, Florio... Arriva perfino un produttore piemontese, Luigi Einaudi che prediligeva i vini della sua tenuta nelle Langhe. Il Chianti Classico era, invece, il preferito del successore Giovanni Gronchi, toscano. Si ritorna ai vini piemontesi con Saragat. Con Oscar Luigi Scalfaro è la volta del Pinot Bianco e del Brunello di Montalcino che ritroviamo anche nei menu successivi fino a Giorgio Napolitano.

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 Bargonini, 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

ESCLUSIVO GIOVANNI PAOLO II *Papa Wojtyla apprezzava il Soave Classico e il Recioto che gli forniva Giuseppe Coffele, titolare di una piccola azienda di Soave e fratello del rettore della Pontificia Università. Che a Tre Bicchieri svela...*

Beato a tavola. Beveva TreBicchieri

di Giuseppe Corsentino

I cartoni di Soave Classico Ca'Visco e di Recioto Soave Le Sponde glieli portava don Gianfranco Coffele, teologo di gran fama (autore di testi di apologetica) e prorettore della Pontificia Università Salesiana. Almeno tre volte l'anno, a Natale, Pasqua e nel giorno del suo compleanno, il 18 maggio. Giovanni Paolo II gradiva e ringraziava. E un giorno del 1995 volle perfino incontrare il produttore di quel gran vino veneto che era poi il fratello minore di don Gian-

franco, Giuseppe Coffele, l'unico della famiglia che non s'è fatto prete (un altro fratello, Luigi, è salesiano e le due sorelle, Rita e Clara, sono Figlie di Maria Ausiliatrice) e che guida la piccola azienda vitivinicola di famiglia, 30 ettari, 120mila bottiglie (quasi tutte per l'export, Norvegia primo mercato e ora anche la Cina), 800mila euro di fatturato. Da qui arrivava il vino per papa Wojtyla (vino di gran qualità, Tre Bicchieri del Gambero Rosso per tre anni consecutivi dal 2003 al 2005) e da qui continua ad arrivare tutto-

ra per il cardinale Walter Kasper, anch'egli teologo e presidente del Collegio per l'Unità dei Cristiani, e per la fornitissima enoteca del Vaticano.

Ma la cosa che ancor oggi emoziona Giuseppe Coffele è il ricordo di quell'incontro privato alle sette del mattino nella cappella privata del Papa (foto, Coffele e signora alla destra di Wojtyla): "Finita la messa, celebrata con mio fratello Gianfranco, il Papa si avvicinò e mi disse: mi fa piacere ricevere il suo vino".



Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



CI SONO PAESAGGI INCONTAMINATI, TRADIZIONI MILLENARIE, PROFUMI, SAPORI E SENSAZIONI
DI UNA TERRA UNICA AL MONDO. CI SONO TUTTE QUESTE COSE, IN UN SOLO BICCHIERE DI CHIANTI.



DALLA TOSCANA,
IL VINO D'ITALIA NEL MONDO.

ARMANDO TESTA

LE PIÙ BELLE COLLINE TOSCANE SI VEDONO A TAVOLA.



IL CONSORZIO VINO CHIANTI
VI ASPETTA PER IL ROMA WINE FESTIVAL.
7 E 8 MAGGIO ALLA CITTÀ DEL GUSTO, VIA E. FERMI 161.