



- Produzione stabile
- Produzione in leggero calo (-5%)
- Produzione in notevole calo (-10%)
- Produzione in forte calo (-20%)

La mappa della produzione vinicola 2011 regione per regione. Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Assoenologi.

**TRE BICCHIERI**  
 il quotidiano dei professionisti del vino

Anno 2 n.138 lunedì 5/09/2011 Primo quarto

**Portabottiglie di design**  
 www.esigo.it  
**esigo**  
 DESIGNED FOR YOUR WINE

**Bianco & Rosso**

Riprendiamo dopo la pausa estiva l'appuntamento quotidiano con la wine economy. Ogni giorno - da lunedì a venerdì - cercheremo di dare le notizie che interessano produttori, buyer, operatori del settore, amministratori locali dei territori del vino italiano. Tre Bicchieri è questo: un quotidiano al servizio dei professionisti del vino. Non è un blog, non riferirà le chiacchiere che riempiono in continuazione lo spazio delle vostre mail e dei vostri pc, ma darà conto - come fa da quasi un anno - solo delle notizie destinate ad avere un seguito operativo, a scusarcie solo interesse e non solo effimera curiosità. Come un vero quotidiano, lo farà dando una precisa gerarchia alle notizie, puntando sugli approfondimenti, facendo parlare i protagonisti del mercato, evitando il superfluo. News to use: è la regola d'oro del giornalismo di servizio. E a questa regola ci ispiriamo.

Oggi, per dire, volendo indicare una notizia su tutte, metteremo in evidenza una notizia diffusa dall'Ansa sabato: sugli scaffali dei supermercati del Regno Unito sono in arrivo per la prima volta vini prodotti in India. La catena alimentare Waitrose ha cominciato a vendere due etichette di vino indiano proponendoli come alternativa alla birra per accompagnare piatti speziati tipici della cucina del subcontinente come i curry. I vini indiani sono migliorati molto negli ultimi cinque anni anche grazie agli investimenti europei. A Bangalore, per esempio, i vigneti Grover in cui ha investito Veuve Cliquot, coltivano 35 vitigni francesi per produrre, con la consulenza del famoso enologo Michel Rolland, vini di gran qualità. L'enologia indiana deve ancora migliorare. Ma attenzione a sottovalutare i nuovi concorrenti.

Per scrivere a Tre Bicchieri  
[quotidiano@gamberorosso.it](mailto:quotidiano@gamberorosso.it)  
 Per ricevere Tre Bicchieri  
[trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it](mailto:trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it)  
 Per l'archivio di Tre Bicchieri  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**VENDEMMIA 2011 PREVISIONI & CONFRONTI**

**SORPASSO FRANCESE**  
**Italia battuta per 4 milioni di ettolitri?**

Assoenologi stima una produzione in deciso calo. E' l'occasione per vincere la vera battaglia competitiva. Per fatturato e profitti.

Comincia con questo intervento la collaborazione di Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi, con Tre Bicchieri. Dalla prossima settimana Martelli avrà il suo spazio, sul numero del lunedì, nella rubrica "Vini&Martelli".

di Giuseppe Martelli

**D**iciamo subito che quest'anno si farà un po' meno vino, 44 milioni di ettolitri, 2,7 in meno rispetto al 2010 e addirittura dieci in meno rispetto alla vendemmia del 2000 (54,1 milioni di ettolitri, ma quelli erano davvero altri tempi). E probabilmente - come potete leggere nel servizio di pag. 2 - la Francia ci supererà con i suoi 47,9 milioni di ettolitri stimati da Agreste, il servizio statistico del ministero dell'Agricoltura francese. Ma, come sanno tutti ormai, fare meno vino non è un gran male, anzi. Quel che conta è la qualità (e la nostra è ottima) e, particolare non secondario, la capacità di intercettare la domanda di mercato. In ogni caso, le condizioni meteo hanno contato. Le basse e le alte temperature, nonché le piogge, anche se fuori periodo, sono capitate, fino a metà agosto, nei momenti di necessità della vite. Il gran caldo delle ultime due settimane di ago-



sto ha creato solo qualche problema. A fine luglio era stato ipotizzato un anticipo di raccolta di 20 giorni che nel centro-nord si è ridotto a una settimana, in alcune regioni del Sud risulta nella media pluriennale, mentre in certe zone è addirittura ritardata. La vendemmia delle uve precoci, fatta eccezione

Segue a pag. 2 >>>

**laVIGNETTA**

**MANOVRA ANTICRISI**

Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli. Ideatore del concorso Spirito di Vino. ([www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info))

**NONSOLOVINO**

**Mc Donald's, meno grassi più utili**

Peccato non poterla usare come testimonial, avrà pensato Jim Skinner, ceo di McDonald's, "the world's largest food service company", 33mila ristoranti in 118 Paesi, 66milioni di panini venduti al giorno, 24 miliardi di dollari di fatturato e 5 di utile netto. In effetti, sentir dire dalla first lady americana, Michelle Obama, impegnatissima nella

lotta contro l'obesità infantile negli Stati Uniti (colpisce il 32% dei minori), che la multinazionale del Big Mac sta facendo del suo meglio per ridurre la percentuale di grassi negli Happy Meals per i bambini, è un attestato di "buona condotta" commerciale che può valere milioni di dollari (di fatturato aggiuntivo). Meno grassi, più utili.

**Montalcino, è spaccatura**

a pag. **2**

- Sul disciplinare del Rosso il Consorzio si divide.

**Frascati, è ripresa**

a pag. **2**

- Dopo crisi e distillazioni il Consorzio brinda al 2011

**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  
[www.1472.it](http://www.1472.it)

## Montalcino, il Consorzio si divide sul Rosso (con meno Sangiovese)

■ Conto alla rovescia per l'assemblea del Consorzio del Brunello di Montalcino che mercoledì alle 15.30 si riunirà per decidere la modifica del Rosso. Oggetto del contendere la possibilità di inserire un limite massimo del 15% di altri vitigni nel disciplinare che ora prevede soltanto il sangiovese al 100%. Due gli schieramenti: il fronte del no che ha in Francesco Marone Cinzano e Francesco Illy (Mastrojanni) alcuni dei più importanti esponenti, e il fronte del sì con Franco Biondi Santi, Lamberto Frescobaldi ed Emilia Nardi. La vicenda ha già varcato i confini nazionali: c'è chi parla addirittura di oltraggio e contaminazione di una lunga tradizione viticola. Vedremo come andrà a finire. Nel frattempo, il Consorzio fa sapere che la vendemmia sarà anticipata di 15 giorni. (g.a.)

## Frascati, dopo crisi e distillazioni il Consorzio brinda alla ripresa

■ Il Frascati Doc vede la luce dopo tre anni di dura crisi. L'assemblea dell'Associazione dei produttori, questo pomeriggio, ha tracciato un bilancio positivo che fa ben sperare gli oltre 600 produttori (erano 800 nel 2009): "Innanzitutto i prezzi delle uve sono in aumento - spiega a Tre Bicchieri il presidente Luigi Fusco - c'è una diminuzione delle giacenze, stimiamo una produzione in calo rispetto al 2010, a 90mila ettolitri di vino, con una buona qualità". Considerando poi la distillazione di crisi decisa dal Mipaaf a giugno scorso e che un 3-4% delle aziende ha scelto la vendemmia verde, il Frascati Doc dovrebbe avere tutte le carte in regola per poter affrontare il mercato con rinnovata fiducia. "Tutto il lavoro fatto ci autorizza ad essere ottimisti" conclude Fusco. (g.a.)

**Direttore** Carlo Ottaviano  
**Redazione** Giuseppe Corsentino  
06 55112244  
mail: quotidiano@gamberorosso.it  
**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

### VENDEMMIA 2011 / Previsioni & confronti

Continua da pag. 1 >>>

per alcune zone della Lombardia, Puglia, Sicilia e Lazio, è iniziata dopo Ferragosto. Il pieno avverrà nella seconda decade di settembre. Le operazioni si chiuderanno a fine ottobre/primi di novembre con i conferimenti degli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna. L'Italia, come risulta dal grafico accanto alla testata e dalla tabella qui accanto, si presenta divisa in due. Il Centro-Nord (fino alla Toscana) manifesta un'incidenza produttiva abbastanza omogenea che va da 0 a -5% rispetto allo scorso anno. Il Centro-Sud (dalle Marche alla Sicilia) evidenzia invece una diminuzione che oscilla da un -5 fino ad arrivare al -20% della Sicilia e l'andamento climatico delle ultime due settimane di agosto fa prevedere un ulteriore decremento. Le previsioni di Assoenologi (fatte proiettando i dati del primo 30% di uve raccolte e già in cantina) indicano - come dicevo all'inizio - che si produrranno 44 milioni

di ettolitri contro i 46,7 del 2010. Non si esclude comunque che le future stime potrebbero portare a una produzione ulteriormente deficitaria, tra le più scarse degli ultimi 50 anni. Il decremento al Sud è anche dovuto agli "estirpi" e alla "vendemmia verde". Con la "rottamazione" dei vigneti, fra il 2007 ed il 2010, sono stati cancellati 30mila ettari di vigneto (con un premio Ue che, a seconda delle zone, è arrivato fino a 12mila euro per ettaro). La "vendemmia verde" nel 2010 ha coinvolto 9.700 ettari ai quali si aggiungerebbero altri 15.700 nel 2011: la misura ha riguardato per l'87% la Sicilia, come ha ben riferito Tre Bicchieri sul numero del 28 luglio scorso. Per la qualità, un punto di domanda. Per le varietà precoci e per i bianchi in generale si deve valutare l'incidenza che hanno avuto le due ultime settimane di agosto. L'andamento climatico e meteorico di settembre sarà determinante per siglare o meno un millesimo di viva considerazione.

**VENDEMMIA 2011 FRANCIA** Si prevede una produzione di 48 milioni di ettolitri. Ma la sfida è l'export, dove ora l'Italia è competitiva.

# Bonnes vendages. Bonnes affaires?

**A**mmettiamolo, c'è un pizzico di (sano) patriottismo nel titolo che leggete qui sopra e che si può tradurre anche così: è vero, i francesi quest'anno - per singolari eventi climatici - faranno più vino di noi (48 milioni di ettolitri secondo le stime di Agreste, l'ufficio statistico di Parigi, anche se i temporali di questo fine settimana hanno distrutto 900 ettari di vigneto nella zona di Bordeaux), ma non è detto che sapranno trasformare questo vantaggio quantitativo in un ulteriore successo commerciale sui mercati internazionali (che, come si sa, dimostrano di apprezzare sempre di più i vini italiani). Almeno questo è il sentimento di alcuni grandi produttori nazionali leader nell'export con cui Tre Bicchieri ha analizzato i dati e le previsioni che arrivano dalle regioni vinicole francesi. A cominciare dalla Champagne

che sta festeggiando la vendemmia più anticipata di sempre (è iniziata il 18 agosto e al 25 il 90% dei vigneron ha già le uve in cantina). "Una vendemmia precoce è sempre di buon augurio" fa sapere il portavoce del Cive, il Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Di buon augurio soprattutto perché "la météo", come dicono i francesi, ha regalato condizioni ideali per la maturazione delle uve (nella Champagne, ma anche in Borgogna e nel Bordolese): primavera calda, anzi caldissima, che ha accelerato la maturazione e ha messo al sicuro i grappoli da muffe e malattie; estate tiepida con un luglio umido e piovoso (il più umido dal 1959 secondo Météo France) che ha gonfiato gli acini. "Con in più il vantaggio" spiega Christine Momany, direttore tecnico del Bivb, Bureau interprofessionnel des

vins de Bourgogne "che le vendemmie anticipate ci mettono al sicuro dai temporali di fine settembre". Per quel periodo le uve saranno già nelle cantine e negli Chateaux. La stima di Agreste, come dicevamo prima, è di 47,9 milioni di ettolitri, il 2% in più rispetto alla media degli ultimi cinque anni. E anche sulla qualità del "millesime" le previsioni sono ottimistiche: vigne in salute, grappoli ben maturati al sole di maggio e acini gonfiati dalle piogge di luglio, dovrebbero essere la garanzia di un'annata eccellente. Se tutto questo diventerà fatturato aggiuntivo per la "wine industry" francese è da vedere. L'anno scorso il vino francese ha venduto nel mondo l'equivalente di 47 Airbus (copyright La Marie, ministro dell'Agricoltura). La concorrenza italiana si farà sentire.

### I numeri di Assoenologi

	2010	2011 stima	2011/2010
PIEMONTE	3,006	3,020	0%
VALLE D'AOSTA	22		
LOMBARDIA	1,349	1,360	1%
TRENTINO ALTO ADIGE	1,161	1,110	-4%
VENETO	8,351	8,370	0%
FRIULI VENEZIA GIULIA	1,334	1,350	1%
LIGURIA	70		
EMILIA ROMAGNA	6,601	6,290	-5%
TOSCANA	2,854	2,860	0%
UMBRIA	875		
MARCHE	927		
LAZIO	1,259	1,200	-5%
ABRUZZO	3,028	2,740	-10%
MOLISE	271		
CAMPANIA	1,869	1,700	-9%
PUGLIA	7,169	6,470	-10%
BASILICATA	125		
CALABRIA	323		
SICILIA	5,676	4,560	-20%
SARDEGNA	475		
ITALIA	46,745	44,000	-6%
nord	21,893	21,600	-1%
centro	5,915	5,850	-1%
sud	18,936	16,550	-13%

## IL GAMBERO ROSSO (IN EDICOLA) CON LE SORPRESE DI AUTUNNO

Perché non conservare un Barolo per la laurea del primogenito? O un Brunello per festeggiare il fidanzamento o la prima assunzione (a tempo indeterminato)? O la nascita del primo nipotino? Insomma, perché non usare la cantina di famiglia per fare una "dote" ai figli da spendere (in allegria) nei momenti speciali della vita?

E' l'originale storia di copertina dell'ultimo numero del Gambero Rosso (dal 1° settembre in edicola) che offre i consigli di un esperto come Gianni Fabrizio (uno dei curatori della Guida Vini d'Italia) sulle bottiglie da comprare e conservare per le date indimenticabili. Tra le altre "buone cose" del fascicolo di settembre due reportage sui vini del Tigullio (I poeti della Bianchetta) e sul bianco del Piemonte Erbaluce (Bianco tra i rossi); il resoconto di una grande verticale (il Chianti Classico Poggio Riserva prodotto da Fabrizio Bianchi); una gustosissima conversazione con il più

strepitoso protagonista (anche ora che ha 74 anni) della finanza italiana, Francesco Micheli, anche lui con la passione del vino (e con due vigneti pronti a partire, in Toscana e - pensate - nel Canton Ticino). Senza dimenticare tutti i tradizionali appuntamenti mensili (viaggi, ricette, prodotti) del Gambero Rosso.



## CHEF & CHEFS® TOUR - 16/09/2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

I Maestri del Gusto di Chef & chefs® presentano "Chef & chefs® Tour 2011": il calendario di eventi gourmet patrocinato da Charme & relax®.

**Sei appuntamenti unici**, in cui attraverso la collaborazione di grandi Chef provenienti dalle diverse regioni italiane, è possibile vivere **esperienze del Gusto indimenticabili ed irripetibili**.

**Venerdì 16 settembre** nell'incantevole cornice dell'Isola di Lipari, presso il Ristorante Filippino, si terrà il **5° Evento del Chef & chefs® Tour 2011**.

**Quattro grandi chef** daranno vita ad un incontro tra i sapori della cucina Romagnola ed Eoliana: l'evento verrà coordinato dai padroni di casa, i **fratelli Bernardi**, che hanno da poco festeggiato il centenario del loro storico ristorante, con la partecipazione straordinaria dalla Romagna di **Paolo Teverini** e **Gianpaolo Raschi**, entrambi chef stellati Michelin.

### WELCOME DRINK

Excellent Rosato Metodo Classico - Az. Agr. Milazzo  
Campobello di Licata (AG)

### ANTIPASTO

Insalata di polpo, finocchi, arance e capperi con cialda croccante al vino rosso e sesamo  
Chef Paolo Teverini (Stella Michelin)  
Ristorante Paolo Teverini - Bagno di Romagna (FC)  
A' Mami Sicilia - Az. Agr. Vivera - Catania

### PRIMO

Passatelli in brodo leggero di frutti di mare  
Chef Gianpaolo Raschi (Stella Michelin)  
Ristorante Guido - Miramare di Rimini  
Respiro Etna Bianco DOP Sicilia - Cantine Don Saro  
Linguaglossa (CT)

### PIATTO DI MEZZO

Cubetti di pasta fresca con pomodoro, basilico e cernia all'olio extra vergine di oliva  
Chef Paolo Teverini  
Chef Gianpaolo Raschi  
Calanica (Grillo e Viognier) - Casa Vinicola Duca di Salaparuta - Casteldaccia (PA)

### PIATTO FORTE

Pesce del giorno in cartoccio fatato al guazzetto di vongole veraci e gamberetti  
Chef Lucio Bernardi  
Ristorante Filippino - Lipari (ME)  
Castello Svevo - Az. Agr. Milazzo  
Campobello (AG)

### DESSERT

Mattonella di gianduia e cannella con salsa vaniglia al rhum  
Croccante di mandorle

#### Dolci tipici Eoliani:

Cassatieddi con gelatina di Malvasia  
Nacatuli

Chef Filippo Bernardi

Ristorante Filippino - Lipari (ME)

Malvasia di Lipari - Az. Agr. Caravaggio - Malfa



Paolo Teverini  
Ristorante Paolo Teverini  
Bagno di Romagna (FC)  
Stella Michelin



Lucio Bernardi  
Ristorante Filippino  
Lipari (ME)  
Il Mito Eoliano dal 1910



Gianpaolo Raschi  
Ristorante Guido  
Miramare di Rimini



Hotel Tritone / Lipari (ME)



Ristorante Filippino/ Lipari (ME)



## INFORMAZIONI PRENOTAZIONI

### Venerdì 16 settembre 2011 - LIPARI - ISOLE EOLIE

- Cena "Chef & chefs® - La Cucina di Charme & relax®" presso il **Ristorante Filippino**  
**EURO 70.00 A PERSONA (VINI E BEVANDE INCLUSI)**
- **PACCHETTO VACANZA "ESPLORANDO LE EOLIE" (11-18 settembre)**
  - 7 notti in camera doppia in mezza pensione presso  
**l'Hotel Tritone Charme & relax® (5 stelle);**
  - escursioni giornaliere alle Isole Eolie;
  - trasferimento dal porto all'Hotel e viceversa;
- Cena "Chef & chefs® - La Cucina di Charme & relax®" presso il **Ristorante Filippino**  
venerdì 16 settembre;  
**EURO 1.050 a persona in camera doppia**

Per informazioni e prenotazioni contattare l'Hotel Tritone Charme & relax®  
tel.: 090 9811595 · tritone@CharmeRelax.it · www.charmerelax.it/tritone