

**vinid'Italia**  
**2012**



Da 25 anni  
vi aiutiamo a scegliere.

2.350 produttori. 20.000 vini. 375 tre bicchieri

Anno 2 n.198 mercoledì 23/11/2011. Ultimo quarto

# TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**



## 125 ANNI DEL GAMBERO

Ottocento invitati alla cena di gala di stasera al Rome Cavalieri Waldorf Astoria di Roma. Così il primo editore italiano del wine&food festeggia insieme con i protagonisti dell'agroalimentare e dell'enogastronomia.



## OTTOCENTO VOLTE GRAZIE

di Paolo Cuccia \*

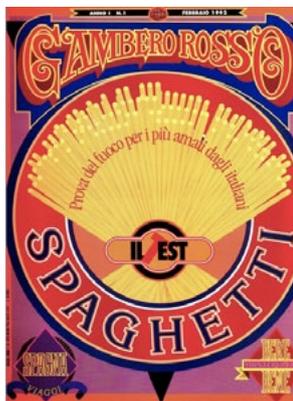
**A**i produttori, ai contadini, ai sommelier, agli chef, agli agronomi, agli enologi, ai cantinieri, agli industriali, ai negozianti, agli importatori, ai giornalisti, agli scrittori... Grazie, ottocento volte grazie agli ottocento protagonisti del wine&food italiano a cui il Gambero Rosso ha dedicato per i suoi primi 25 anni un libro strepitoso, Sua Eccellenza Italia, da oggi in tutte le librerie italiane. E un grazie particolare ai venti "eccellenti" a cui è dedicato questo numero speciale del nostro quotidiano "Tre Bicchieri" (il primo quotidiano on line della wine economy, inviato ogni giorno a 30mila addetti ai lavori) e che, stasera, ricevono un premio davvero speciale, il premio Sua Eccellenza Italia.

A testimonianza che sono proprio loro - professionisti del settore o semplici appassionati - il vero, insostituibile driver di una delle più importanti eccellenze di questo Paese. Ed è per questa ragione che Sua Eccellenza Italiana si ripeterà ogni anno e premierà i migliori talenti dell'agroalimentare, della wine industry e della cucina italiana.

\* Presidente del Gambero Rosso

**Mastroberardino**  
1878

# Alle origini del Gambero Rosso



Chi non è giovanissimo sentirà un brivido... di nostalgia. Ecco, a sinistra, il primo numero del Gambero Rosso, allegato al quotidiano il Manifesto (titolo strepitoso "I neoforchettoni") e la copertina del primo numero del mensile dedicato ai "più amati dagli italiani" (gli spaghetti). A destra la prima edizione (siamo nel 1988) della Guida Vini d'Italia, destinata a diventare il punto di riferimento del sistema vinicolo nazionale sia in Italia sia all'estero.



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

## STEFANO AGOSTINI

per l'espansione nei mercati mondiali e la presenza in Italia



Stefano Agostini è l'amministratore delegato del Gruppo Sanpellegrino. Sotto la sua guida il Gruppo ha rafforzato la presenza in Italia e valorizzato i territori nei quali è attivo attraverso la produzione di storici brand (tra gli altri, Recoaro, S. Bernardo e Pejo). Importante è stato l'impegno di Stefano Agostini nell'affermazione dei valori di sostenibilità ambientale.

## ALESSIA ANTINORI

per il precoce talento dimostrato nell'enologia



Rappresenta il volto nuovo di una tradizione enologica secolare, quella dei vinattieri del Chianti. Ha saputo innovare prodotti e marchi di Casa Antinori.

## HEINZ BECK

per l'internazionalizzazione della cucina italiana di qualità



E' tedesco ma vive a Roma, vive a Roma e ha moglie siciliana. Tra contaminazione di culture, studi e passioni è uno dei più noti chef del mondo grazie alla capacità di usare con sapienza tecniche assolutamente innovative. Nel suo caso la genialità si sposa con la precisione e il rigore, perché nulla è lasciato al caso e quando è al comando della sua brigata di cucina, il termine "chef" trova davvero senso compiuto.

## EVA CANTARELLA

per la costante ricerca delle nostre radici



E' la studiosa italiana del mondo greco e romano più nota al grande pubblico. Le sue scoperte sono diventate dei capisaldi anche per chi si occupa del costume e dell'evoluzione del gusto. Il suo pregio? Saper coniugare il rigore scientifico alla grande capacità di comunicare.

## MARCO CAPRAI

per la rinascita di Montefalco come territorio enologico



Oltre vent'anni fa ha avuto il coraggio di investire sulla realtà del territorio e sulla sua uva più tipica, innescando un meccanismo virtuoso che ha portato benessere e visibilità a tutto il territorio. Oggi dobbiamo anche a lui il successo nella produzione dello storico Sagrantino.

## ETILE CARPENÈ

allo spumantista italiano di successo nel mondo



E' uno dei protagonisti della straordinaria affermazione del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Prosecco Doc nel mondo. Il suo successo? L'eccellenza del prodotto unita ad una incessante ricerca di perfezionamento tecnologico.

## VERONICA CRECELIUS

alla giornalista straniera che ha saputo divulgare i valori del vino italiano



Ha scelto di vivere in Italia e di raccontare al pubblico del suo paese le storie della nostra enologia attraverso quelle dei suoi territori e dei suoi protagonisti. Documentata, obiettiva, dotata di una scrittura vivace ed accattivante, è uno dei più lucidi occhi della critica di settore.

## CARLO D'AMATO

per l'impulso dato a un territorio



A Corbara c'è sempre stata una varietà di pomodorini con caratteristiche d'eccellenza. Carlo d'Amato ne ha intuito le potenzialità e con la sua Saporì di Corbara è riuscito a raccogliere e a motivare gli agricoltori locali, a trasformare e distribuire con successo il loro prodotto nei canali dell'alta ristorazione.

## GIANLUCA FARAONE

per l'impegno sociale di Libera Terra Mediterranea nel riscatto di territori del Sud



Amministratore delegato di Libera Terra, dimostra con la sua attività di manager, che il lavoro in campagna crea allo stesso tempo sviluppo economico e crescita socio culturale, offrendo occasioni di riscatto umano e sociale a singoli giovani e intere comunità. Dove una volta si nascondevano pericolosi mafiosi, oggi vengono creati prodotti straordinari.

## VINCENZO GESMUNDO

per la creazione della rete dei farmer's market



Oggi alcune parole e concetti sono diventati patrimonio comune. Come chilometro zero o farmer's market. Il merito è di chi ha costruito una rete, mettendo in contatto i produttori agricoli e i consumatori. Vincenzo Gesmundo, segretario generale della Coldiretti, è al vertice della importante organizzazione che ha trasformato in fatto concreto e realtà una idea.

## MARIO MARAZZITI

per l'incessante promozione di originali attività a scopo benefico



E' il portavoce della Comunità di Sant'Egidio, impegnata in decine di progetti umanitari in tutto il mondo. Tra questi, in collaborazione con Gambero Rosso, Wine For Life e Food For Life le iniziative che legano stabilmente il grande vino di qualità alla salvezza dell'Africa.

## GIUSEPPE MARTELLI

per la valorizzazione della professione di enologo



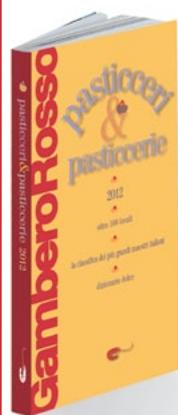
Passione per la grande qualità, rigore nella tutela della produzione vitivinicola italiana e impegno per lo sviluppo economico del settore, sono i cardini della sua attività professionale. Giuseppe Martelli è il direttore della più antica associazione di categoria del mondo, Assoenologi, che ha appena festeggiato i 120 anni della fondazione.



Regala  
l'incanto  
dei sensi,  
regala  
Roner.

**RONER**

LA LIBRERIA DI TRE BICCHIERI



La Guida  
pasticceri & pasticcerie  
del Gambero Rosso  
col **15% di sconto**

**Solo questa settimana.  
Clicca in questo spazio.**



**Publicità**

**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 Bargonis, 8 00153 Roma  
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it

## ELENA MARTUSCIELLO



per la guida intelligente  
dell'Associazione  
Nazionale Le Donne  
del Vino

Un meritissimo riconoscimento va al lavoro e all'entusiasmo che Elena Martusciello ha profuso nella guida dell'associazione delle Donne del Vino italiane; da ventitre anni sul campo per diffondere la cultura del vino nel nostro paese e nel mondo.

## PIERPAOLO MESSINA



all'imprenditore  
biologico di successo

E' alla guida delle aziende agricole create dal padre Sebastiano. La Natura Iblea di Ispica è una delle aziende di maggior successo nel settore ortofrutticolo italiano, e la sua produzione è interamente certificata biologica. Si tratta di un marchio di qualità di grande successo in Europa, e indica una strada - fatta di imprenditorialità e rispetto del territorio - che molte altre aziende stanno iniziando a percorrere.

## ANDREA MONTORFANO



per lo sviluppo di  
un gruppo vitivinicolo  
internazionale di qualità

Andrea Montorfano, giovane manager italo-tedesco del Gruppo Campari, è Managing Director della Business Unit Wines che si contraddistingue per le aziende vitivinicole Sella & Mosca, Teruzzi & Puthod, Enrico Serafino e Chateau Lamargue, tre in Italia e una in Francia. Montorfano si distingue per la grande dedizione e capacità di sviluppo dei marchi sia in Italia che all'estero.

## FRANCESCO PANELLA



per la cura e la dedizione  
per la ristorazione

La tradizione con un occhio alla modernità; il glamour della Dolce Vita e la sincerità del vecchio oste romano. Questo è Francesco Panella, creatore di format di ristorazione di grande successo e interprete delle migliori esperienze di accoglienza della capitale. Non a caso, nel suo ristorante "Antica Pesa" si trovano bene, fianco a fianco, foodies e Vip.

## GENNARO PIERALISI



per la ricerca applicata  
all'agroindustria

Imprenditore di una azienda che da più di 100 anni è leader mondiale nella produzione di macchine per la lavorazione dell'olio. Un esempio significativo della capacità dell'Italia di primeggiare non solo con le sue produzioni agroindustriali, ma anche con la migliore industria metalmeccanica applicata al settore.

## TOBIAS PILLER



per la passione  
nel made in Italy  
enogastronomico

Presidente dell'Associazione Stampa Estera, ha raccontato il bello e buono del Paese rappresentando gli oltre 400 giornalisti stranieri residenti in Italia. Un'attività che svolge da dieci anni anche grazie al Gruppo del Gusto coordinato dal giornalista italo-danese Alfredo Tesio.

## MAURIZIO ROSSI



per la valorizzazione  
delle tradizioni

Oltre a gestire assieme alla sua famiglia l'antica osteria, "La Villetta di Palazolo sull'Oglio", dove tutto sembra rimasto come un tempo, è uno dei protagonisti della rinascita della più buona produzione alimentare ed enologica italiana. Rossi cerca personalmente produttori e operatori di nicchia per offrire ai suoi ospiti materie prime di eccellenza.

## GIANNI ZONIN



per il suo talento  
di imprenditore del vino  
e di banchiere

Ha dato un impulso fondamentale all'azienda di famiglia che oggi è una delle principali realtà dell'enologia italiana apprezzata nel mondo. Ha creato un gruppo di aziende agricole di prestigio, ed ha dimostrato il Suo talento anche nel mondo della finanza., Impersona valori antichi legati alla terra ed alla famiglia.

# Il libro d'oro del wine&food italiano

Ottocento pagine, 800 protagonisti del sistema agroalimentare italiano (che oggi vale 170 miliardi di euro, dieci punti di pil), della wine industry (una decina di miliardi di giro d'affari) e dell'enogastronomia, uno dei "patrimoni culturali" (unico, non imitabile e non replicabile) di questo Paese. Per i suoi primi 25 anni il Gambero Rosso ha voluto festeggiare come deve fare un grande editore (e nel settore il Gambero è il numero uno): pubblicando un Albo d'oro, un dizionario

delle eccellenze agroalimentari (aziende, industriali, viticoltori, chef, artigiani, albergatori... insomma "gli uomini che hanno reso grande questo settore" come scrive nella sua introduzione il presidente del Gambero Rosso, Paolo Cuccia). Un dizionario della Buona Italia, dalla A (di Abbazia di Novacella, azienda vitivinicola del Trentino Alto Adige) alla Z (di Zuegg, industria di conserva alimentari, sempre del Trentino Alto Adige) che non può mancare nella bi-

blioteca non solo degli esperti ma di qualsiasi italiano che voglia conoscere storie, vicende, aneddoti, segreti di un settore chiave (non meno, certamente, della moda o della meccanica per citare le due voci chiave della bilancia commerciale) dell'economia italiana. Sua Eccellenza Italia, questo il titolo del libro, è in distribuzione in questi giorni in tutte le principali librerie italiane. Può essere acquistato on line sul sito del Gambero Rosso ([www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it))



In Alto Adige  
vivono tradizioni antiche...  
come quella di catturare  
profumi e sapori eleganti e raffinati

**RONER**

[roner.com](http://roner.com)



GAMBERO ROSSO

UniCredit

# APULIA

## Wine Identity

**LA PUGLIA DEL VINO SI APRE AL MONDO**  
**Le migliori etichette di Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia 2010 degustate en primeur.**

La Puglia del vino di qualità non è una scoperta recente, ha solide basi viticole e storie produttive di prim'ordine. Con *Apulia Wine Identity*, per la prima volta, il meglio dell'enologia pugliese mette insieme le forze per ospitare, nel proprio territorio, una manifestazione autoprodotta di alto livello e aperta al mondo, interamente dedicata a Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia, i vitigni storici della regione. In scena **dal 24 al 27 novembre 2011**, con epicentro nella storiche cittadine di Trani e Barletta, 21 aziende vitivinicole pugliesi faranno conoscere i loro vini agli addetti ai lavori e alla stampa internazionale: oltre 200 etichette in degustazione e una giuria internazionale proveniente da 20 diversi Paesi chiamata ad esprimere il suo giudizio sull'anteprema della vendemmia 2010. Promotore dell'evento Puglia Best Wine, il consorzio che, con il sostegno dell'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Puglia, ha messo insieme le aziende partecipanti e coinvolto, come partner tecnici, la Guida del Gambero Rosso e, per la presentazione del Rapporto Economia del Vino in Puglia, l'Unicredit.

### LE AZIENDE PARTECIPANTI

Agricole Vallone, Candido, Cantine Due Palme, Castello Monaci, Conte Spagnoletti Zeuli, Conti Zecca, Consorzio Produttori Vini di Manduria, Cupertinum Cantina Sociale Cooperativa di Copertino, Feudi di San Marzano, Gianfranco Fino, Giuliani, Mille Una, Paololeo, Polvanera, Rasciatano, Rivera, Schola Sarmenti, Tenute Girolamo, Tenute Mater Domini, Tenute Rubino, Torrevento.

[www.pugliabestwine.it](http://www.pugliabestwine.it)



PROVINCIA  
DI ROMA

Roma & più  
romae piu.it  
la PROVINCIA  
delle MERAVIGLIE

www.provincia.roma.it

La Settimana

del **Bello** e del **Buono**

dal 18 al 27 novembre



Iniziativa a cura di Gambero Rosso

il **Bello**  
e il **Buono**

Il Bello promuove il Buono  
e il Buono promuove il Bello

Il "bello" delle opere d'arte, con il "buono" della tradizione gastronomica più tipica. Vieni a scoprire le meraviglie del territorio di Roma e provincia con gli sconti e le agevolazioni per musei, gallerie, alberghi, negozi, ristoranti, trattorie, wine bar, pizzerie, enoteche e gastronomie.

Tutte le info su [www.romaepiu.it](http://www.romaepiu.it) e [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



LA PROVINCIA  
DELLE MERAVIGLIE  
Alla Scoperta dei Tesori Nascosti  
III EDIZIONE