

FINALMENTE È ARRIVATO
Solo su Tim App Store



Ristoranti
d'Italia
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

Anno 3 n.33 mercoledì 22/02/2012. Una nuova

TRE
BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

FINALMENTE È ARRIVATO
Solo su Tim App Store



Ristoranti
d'Italia
2012

PER ANDROID

GAMBERO ROSSO

ESCLUSIVO VINO&CONTROLLI

Oggi scade l'ultimatum di Bruxelles e da Roma arrivano due lettere (del Mipaaf e dello Sviluppo Economico) che riconoscono al sistema camerale il diritto di agire senza accreditamento. Cambiando perfino il Piano dei Controlli. Partita chiusa. O no?

Camere di certificazione

Il Mipaaf vuole designarle come autorità competenti



di Giuseppe Corsentino



Tre Bicchieri trionfo a Chicago

a pag. **2**

Bianco & Rosso

Un'altra bufera sul Consorzio del Brunello di Montalcino. Ma stavolta non si tratta dell'eterna questione del Rosso (che pure si riaprirà molto presto, secondo quanto risulta a Tre Bicchieri), ma della (cattiva) abitudine di far degustare a "select few", come scrive oggi il sito di Decanter, cioè a un panel ristrettissimo di giornalisti i vini dell'annata 2007 qualche giorno prima della presentazione ufficiale che comincia venerdì prossimo. Bufera mediatica, dunque, che si ripete. A Montalcino come a Bordeaux dove perfino il critico enologico-principe francese, Michel Bettane, ha preso carta e penna e ha scritto una lettera di fuoco all'Ugc, l'Union des Grands Crus de Bordeaux, denunciando questa pratica come "ridicola e irrispettosa".

Ridicola, irrispettosa nei confronti dei tanti giornalisti specializzati e blogger che affolleranno Montalcino. E anche inutile dal punto di vista del marketing e della comunicazione. Perché una "anteprima dell'Anteprima" riservata al solito James Suckling, ex corrispondente di Wine Spectator per l'Italia e ora operatore in proprio (ci ha provato l'anno scorso con l'evento DiVino Tuscany) e a pochi altri, non genera attenzione in più sul prodotto e quindi fatturato aggiuntivo come potrebbe spiegare qualsiasi marketing director. È un caso da manuale di eterogeneità dei fini: non si fa certo l'interesse dei tanti produttori che hanno diritto ad essere giudicati dai critici enologici in un clima di serenità. (g.cors.)

Segue a pag. 2 >>>

Nomacorc presenta Select Series, la nuova gamma di tappi coestrusi per vino dalle elevate prestazioni

- Garanzia della gestione costante dell'ossigeno in bottiglia rispetto a qualsiasi altro tappo per vino
- Colore e materiale di realizzazione indistinguibili dal sughero naturale
- Prima e unica chiusura alternativa ed ermetica che può essere stampata all'estremità

Per saperne di più sulla Promessa dell'Enologo visita <http://it.nomacorc.com/>



NOMACORC[®]
Select Series

seguici anche su:

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

VINI&SCIENZA

Se il clima cambia il modo di coltivare la vite

Il cambiamento delle condizioni climatiche, soprattutto nei Paesi come l'Australia nei quali le temperature e la radiazione solare si sono notevolmente incrementate, ha modificato in modo determinante il profilo sensoriale soprattutto in alcune varietà come il Sauvignon e lo Chardonnay. Sono scomparsi descrittori eleganti come il melone, il frutto della passione, agrume, mela verde per lasciare il posto ad aromi più marcati di spezie, guava, ananas maturo, talvolta di caramello. In taluni casi è comparso un aroma finora sconosciuto, quasi di rosmarino ed eucalipto, determinato da una deviazione metabolica nella sintesi dei difenoli, l'alcool jasmnico. Quale la causa? E' la risposta della pianta agli stress

ambientali che provocano a livello cellulare gravi fenomeni ossidativi e degenerativi. La pianta sintetizza sostanze capaci di contrastare questi processi, ma che hanno un impatto negativo sul profilo sensoriale. Quali sono i rimedi? I più efficaci sono quelli relativi alla nutrizione azotata per avere chiome precoci in primavera e una copertura fogliare durevole fino alla vendemmia, forme d'allevamento con chiome spesse e distanze d'impianto maggiori in modo da consentire un adeguato sviluppo radicale e una minore riflettanza della luce a livello dei grappoli, evitare le sfogliature attorno al grappolo, praticare irrigazioni. Insomma, una rivoluzione nella tecnica colturale finora praticata.

Attilio Scienza è ordinario di Viticoltura all'Università Statale di Milano.

CAMERE DI CERTIFICAZIONE

Continua da pag. 1 >>>

settore della certificazione, una cosa sola e molto chiara: le Camere di Commercio hanno caratteristiche diverse rispetto agli altri soggetti privati (una decina, da Valorialta a Siquria), sono enti pubblici e quindi possono essere considerati tout court "autorità competenti" come lo stesso Mipaaf, l'Icqr o i carabinieri del Nas e dei Nac, e quindi non hanno bisogno di essere "validate" da Accredia (ente vigilato dallo Sviluppo Economico: ecco spiegata la lettera d'appoggio). C'è stato un errore, una piccola dimenticanza, ammette Serino nella sua lettera: pur essendo "autorità competenti" non le avevamo inserite nel Piano nazionale dei controlli 2011-2014, ma possiamo tranquillizzare Bruxelles con l'impegno ad apportare "le debite modifiche al Pin-Mancp" (testuale). La nota del Mipaaf, arrivata alla DirAgri pochi giorni fa attraverso il canale istituzionale del Ministero delle politiche europee, quasi prevedendo le obiezioni della DirAgri (ma come? prima le avete delegate - le Camere - come tutti gli altri organismi di certificazione e ora le designate come "autorità competenti"?), chiarisce che nel piano dei controlli "si eliminerà qualsiasi riferimento alla delega". Come a dire, la partita è chiusa - le Camere sono un'altra cosa rispetto ai Siquria, Valorialta, Ismeccert e a tutti gli altri enti "delegati" (e autorizzati con decreto, come prevede il dl 61) - e Bruxelles non può più intervenire. Aveva scritto il 21 dicembre scorso: "sarebbe opportuno modificare il Piano dei Controlli" e il Mipaaf (d'accordo con lo Sviluppo Economico) l'ha accontentata. A UnionCamere, ovviamente, esultano. Il presidente Ferruccio Dardanello dichiara: "Eravamo certi che il governo italiano avrebbe convinto Bruxelles. Il Mipaaf ha fatto ottimamente la sua parte. E' una vittoria del Paese". Ma è davvero una vittoria? Cambiare il Piano nazionale dei Controlli sarà più difficile di quanto si immagina. Ne riparleremo.

IL TOUR DEL GAMBERO

USA

La città più colta e raffinata d'America si entusiasma alla presentazione del top dell'enologia. Più di mille alla Union Station. E per il 2013...

I Tre Bicchieri a Chicago
Vini Italiani Untouchables

di Eleonora Guerini (Chicago)



IL QUADRO DELL'AMARONE DEL PITTORE-POETA ZARDINI

L'immagine che illustrava il servizio sull'Amarone su Tre Bicchieri del 27 gennaio è del pittore veronese Nicola Zardini.



Per la terza volta il Gambero Rosso a Chicago con le aziende e i vini Tre Bicchieri: un appuntamento cresciuto nel tempo fino ad arrivare alle mille presenze di questa edizione. Certo i numeri sono ancora distanti da quelli di San Francisco e New York dove la degustazione dei Tre Bicchieri vanta una maggiore profondità di annata, ma la qualità delle presenze è la stessa. Importatori e distributori in cerca di produttori ancora non importati, enotecari e ristoratori, sommelier e giornalisti specializzati del wine&food. Una qualità di pubblico, insomma, che conferma la natura colta e raffinata di questa città, forse meno friendly di San Francisco, meno frenetica di New York, ma profondamente attenta e legata alla qualità e al rigore. Nell'atrio della Union Station, tra lampadari art deco e i ricordi di una serie di film di successo - una su tutte The Untouchables con la famosa scena della carrozzina che cade dalle scale al rallery - un flusso composto e attento di visitatori ha assaggiato gli oltre 160 vini in degustazione. E se la maggior parte del pubblico arrivava da Chicago e da tutto l'Illinois, molti hanno raggiunto la città venuta da Wisconsin, Ohio, Minnesota, Milwaukee, Maryland, Kansas, Indiana, Iowa, Colorado, Florida, persino dallo stato di New York e dalla California avendo perso i precedenti appuntamenti del Gambero

Rosso. La soddisfazione dei produttori è palpabile soprattutto di chi ha creduto a questa tappa americana fin dalla prima ora e non ha mollato, consapevole che ogni evento di successo ha bisogno di una fase di incubazione. "E' un evento cui ho partecipato con entusiasmo fin da subito - dice a Tre Bicchieri Massimo D'Alessandro della Tenimenti D'Alessandro - e anche se i numeri della prima edizione potevano sembrare poco entusiasmanti, soprattutto dopo i bagni di folla cui ci avevamo abituato San Francisco e New York, oggi quei numeri sono direttamente proporzionali alla qualità del pubblico che invece è stata alta fin dal primo momento". Della stessa opinione Alessandro Cellai, enologo e direttore tecnico della Castellare di Castellina: "Chicago è stato un grande successo, soprattutto vorrei sottolineare il livello di qualità del trade. Ma va detto che tutte e tre le tappe americane sono state di livello incredibile. Ogni anno sembra di aver raggiunto il massimo possibile e poi l'anno dopo ci si ritrova a stupirsi per l'ulteriore passo in avanti. E' diventato un evento atteso, che il trade non mancherà più per niente al mondo". Il tour americano è finito, domani si torna in Italia. Anche quest'anno il Gambero Rosso ha portato il top del vino italiano negli Usa. E' stato un successo. America, see you soon!

L'unico con Argon
L'Argon, gas inerte per eccellenza unito alla tecnologia Winefit garantisce la qualità del vino a bicchiere fino a 35 giorni



vino al bicchiere di qualità



Stabilimento e Uffici: Via Luigi Longo 21 - 50019 Sesto Fiorentino - Firenze - Italia
Tel. 055 0988077 - Fax 055 0988076 - www.winefit.it - info@winefit.it



Solo per
operatori del
settore



To Another Great Year

www.prowein.com

ProWein 2012 – Terroir di prima classe

Alla Prowein sono attesi:

- **3635 Espositori da 46 paesi***
- la straordinaria **area degustazione**
- l'ampio **programma collaterale**
- la mostra speciale **"Wine's best friends"**

*Dati ProWein 2011

04-06/03/2012

Düsseldorf, Germania

Fiera Internazionale Vini e Liquori

Ticket online sul sito: www.prowein.com/ticket_2

Hotel/Offerte viaggi:

Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)211/17202-839
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de/en/fair/prowein>

HONEGGER GASPARE S.r.l.
Via F. Carlini, 1
20146 MILANO
Tel. (02) 47 79 141
Fax (02) 48 95 37 48
E-mail: honegger@tradefair.it
Internet www.tradefair.it

