



A DICEMBRE, ASPETTATI QUALCOSA DI SPUMEGGIANTE



Anno 3 n.197 giovedì 22/11/2012 Primo quarto

TRE BICCHIERI
 il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO



Gambero Rosso
2013
 Pasticceri & Pasticcerie

LA GUIDA DEL GAMBERO ALLE DOLCEZZE D'ITALIA

Viaggio tra pasticceri emergenti e Tre Torte. A pag.4

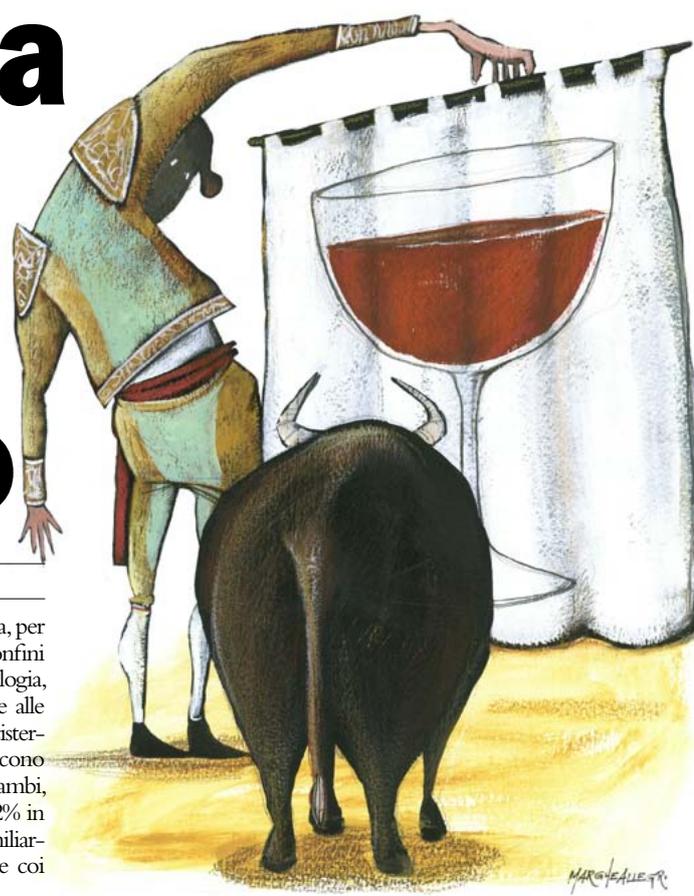
ESCLUSIVO VINO&MERCATI Un autentico fiume di sfuso in continuo aumento (oltre un milione di ettolitri) preoccupa i produttori. Perché i controlli non sono così severi come prevede Bruxelles e il dubbio è...

La corrida italiana del vino spagnolo

di Gianluca Atzeni

C'è un fiume di vino che arriva in Italia dalla Spagna, per la maggior parte in cisterna (sfuso), e attraversa i confini senza adeguati controlli. Perché l'Italia, per questa tipologia, non ha ancora adeguato il proprio sistema di verifiche alle norme Ue. Del resto, nel mondo, la corsa del vino "in cisterna" non si ferma: le movimentazioni di sfuso costituiscono oggi il 40% (18,8 milioni di hl sui 47,4 totali) degli scambi, con la domanda a +3% solo nel primo semestre e +22% in valore (a 1,3 miliardi di euro), pari al 12% degli 11,3 miliardi di euro del totale scambiato. Andamento spiegabile coi

Segue a pag. 2 >>>



VINO&CONTROLLI
Cesari blocca il Montepulciano doc in mini-brick
 a pag. 2

VINO&TURISMO
Agriturist, attenti ai tour operator su Internet
 a pag. 2

VINO&LAVORO
I posti giusti selezionati da WineJob
 a pag. 5



C'EST LA-VIS

Se la vita è in bianco e nero, tu prendila per mano. Perché la vita è un po' chardonnay e un po' rosé.
C'EST LA VIE. C'EST LA-VIS.

www.la-vis.com



Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre per il suo vino.



(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)

Tullum, dentro c'è un paese intero.



Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.



il nuovo modo di bere Abruzzo



Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - www.tullum.it



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

IL VINO SPAGNOLO

minori problemi generali di trasporto e col fatto che costa meno imbottigliare nei luoghi di destinazione piuttosto che importare il confezionato; a questo si aggiunge l'aumento delle richieste della Gdo per le private label.

Vediamo in dettaglio. Incluso il confezionato, la Germania importa più di tutti (7,6 mln/hl, -3,9% nel semestre), seguita da Usa (5,65 mln/hl, +22,7%), UK (5,64 mln/hl, -5,5%), Russia (2,2 mln/hl, +13,2%) e Cina (1,9 mln/hl, +11%). Sul fronte export, rileva l'Ismea, l'Italia ha perso lo scettro di primo Paese: infatti, con 10,1 mln/hl (-10,2%), è seconda alla Spagna che in sei mesi segna +4,1% a quota 10,6 mln/hl; terza la Francia con 7 mln/hl (+6,5%), seguita da Australia a 3,5 mln/hl (+4,8%) e Cile a 3,4 mln/hl (+16,9%). Nella classifica in valore - non è una novità - la Francia è prima con 3,5 miliardi di euro (+14,6%) e precede Italia (2,1 mld, +7%) e Spagna (1,1 mld, +15,7%). Primiti perduti o mai detenuti a parte, l'Italia ha importato 1,6 milioni di hl (+45,4%) e dalla Spagna i volumi sono quasi raddoppiati. Dal paese iberico sono arrivati 1,2 mln di hl (+85,5%, con lo sfuso a +78%). Sull'import da gennaio a giugno, il vino in cisterna rappresenta per l'Italia l'89% (1,45 mln/hl), tre volte le quantità del 2008 (420mila hl) e del 2009 (563mila hl). Un flusso costante

VINO&TURISMO

Per la prima volta, al Forum nazionale di Agriturist (Confagricoltura) che si conclude oggi a Tarquinia, si discute dei tour operator virtuali. Conviene affidarsi a loro completamente?

L'enoturismo su Internet È un affare o un problema?

di Loredana Sottile (Tarquinia)

Troppo e-commerce fa male al turismo del vino. Lo sostiene Agriturist (Confagricoltura) al X Forum Nazionale dell'agriturismo che si conclude oggi a Tarquinia. "È un errore affidarsi completamente ai tour operator virtuali di Internet - dice il direttore Giorgio Lo Surdo a Tre Bicchieri Quotidiano - molte aziende lo fanno pensando di avere a portata di mano la soluzioni più semplice e immediata. Invece, affidandosi a società come Expedia o Groupon il rischio è di perdere almeno il 20% del proprio fatturato. Non vogliamo demonizzare il fenomeno, ma far riflettere: siamo sicuri che ridurre i margini in favore di questi intermediari virtuali sia così vantaggioso?". "Quello che possiamo consigliare - continua Lo Surdo - è non superare il 25% del giro d'affari. Oltre si rischia il fallimento". Anche perché, come ha ricordato la presidente Vittoria Brancaccio, non è un

destinato soprattutto al nord e lavorato da grandi imbottiglieri come vino da tavola. Ma se si esclude quella parte minoritaria di sfuso che entra in Italia per essere poi riesportata, l'altra dovrebbe andare a costituire in caso di miscele, come nota Confagricoltura, il cosiddetto "vino comunitario". Ma di questa tipologia non c'è quasi traccia sul mercato dell'imbottigliato nazionale. Da qui i dubbi che ci sia una via poco chiara: "Siamo preoccupati e chiediamo più controlli su questi flussi importati", osserva la responsabile vini Palma Esposito di Confagri. La falla nel sistema esiste, dice la Cia: "Ad oggi la tracciabilità dello sfuso non è garantita come per le Do e Ig - osserva il responsabile vini Domenico Mastrogianni - e per questo occorre che l'Italia armonizzi le proprie norme a quelle dell'Ocm unica". In altre parole, vanno adeguate le norme e predisposti controlli stringenti, se si vuole lavorare in difesa della qualità del vino italiano, e non solo a parole.

periodo d'oro per l'enoturismo: "Dopo la flessione della domanda registrata a partire dal 2008 - dice - adesso stanno arrivando gli effetti della crisi anche sull'offerta. C'è un calo del 30% degli investimenti. Sono in gioco migliaia di posti di lavoro e quote di Pil agroturistico che oggi si attestano intorno al 10% ma che potrebbero, in presenza di strumenti e di strategie adeguate (e sto pensando al nuovo piano del ministro Gnudi), salire al 15%". Ma chi si azzarda a investire in nuovi progetti questo momento di crisi? Eppure secondo i dati Istat presentati al Forum qualcuno lo fa: su 440 nuovi agriturismi aperti nel 2011, ben 423 sono gestiti da donne. Come mai? "Potremmo dire che le donne sono più intraprendenti o forse - dice scherzando Lo Surdo - sono più incoscienti degli uomini". Ma questo lo si verificherà con i numeri. A partire da quelli di Natale. "Non faccio previsioni - continua il direttore di Agriturist - ma i contatti sul nostro portale fanno ben sperare".

IL GUSTO DEL BENESSERE

Scopri i vini low sulfite: qualità, territorio e salute



Freewine® è la risposta alle esigenze dei consumatori e dei produttori: riduzione dei conservanti, rispetto del frutto, tutela della qualità e del gusto nel tempo.

Dal 2008 Freewine racconta una storia di successi: tutela del benessere, miglior interpretazione del vitigno, massima espressione del terroir, completezza della gamma.

Freewine: una squadra di cantine italiane vincenti!

Scopri il benessere, la freschezza e il sapore vero dell'uva: tutte le cantine e i vini sul sito blog www.freewine.eu

Per info: info@freewine.eu - www.freewine.eu

DOVE TROVARE I VINI FREEWINE

clicca sulla mappa per tutti i punti dove assaggiare o acquistare Freewine www.freewine.eu/dove-freewine/



IL CASO DEL MONTEPULCIANO IN MINIBRICK CESARI, STOP AL CONTRATTO FRANCESE

■ Sul caso del Montepulciano d'Abruzzo doc venduto in minibrick da 0,25 denunciato ieri da Tre Bicchieri Quotidiano, l'azienda produttrice, la Gerardo Cesari di Verona, sottolinea oggi in un comunicato la sua estraneità e informa che da tempo ha deciso di sospendere la fornitura di vino sfuso al proprio importatore (la Eric Compte Selection, azienda specializzata in vini "pret-a-boire": ndr), concessionario del marchio aziendale Farina, che utilizzava questo tipo di formato non previsto dal disciplinare per confezionare il vino sfuso italiano. La Gerardo Cesari si limita a fornire il Montepulciano doc sfuso e non è responsabile dell'uso che ne viene fatto nel resto della filiera. In ogni caso, si legge nel comunicato, ciò è avvenuto all'insaputa dell'azienda che, a tutela della propria immagine, ha sospeso la fornitura.



S E L E Z I O N E



semplicemente vino



PIERA MARTELLOZZO

Semplicemente vino

www.pieramartellozzo.com

PIERA MARTELLOZZO S.p.A. Via Pordenone, 33 - 33080 San Quirino (PN) Italy
Tel. +39 0434 963100 - Fax +39 0434 963115 - welcome@martellozzo.com - export@martellozzo.com

Photo: © Gianluca Barancchelli

ECCO I PARADISI DELLE DOLCEZZE

Nove pasticcerie con Tre Torte, 40 con Due Torte. La seconda edizione della Guida del Gambero Rosso (presentata stamattina alla Città del gusto di Roma con l'appendice di un buffet sontuoso) scopre gli angoli più dolci del Paese. Tre Bicchieri Quotidiano ha chiesto alla curatrice di raccontare qualche "dolce segreto" della guida. Ecco il suo intervento.



di Laura Mantovano *

Da un lato il cake design, la magnifica ossessione che nell'ultimo anno ha tolto il sonno a tutti pasticceri italiani. La richiesta di torte multipiano, multicolor in stile anglosassone non ha più confini, non ci si ferma più alle wedding cakes, una torta da favola si richiede anche per il battesimo e allora, complici trasmissioni televisive e libri, ci si improvvisa artisti della pasta di zucchero anche se fino a ieri ci si muoveva fra onesti bignè e rassicuranti crostate. Con tutti i danni del caso. Nel campo del cake design ci sono oggi fior di professionisti (ma si sono cimentati anche tanti maestri pasticceri "tradizionali", uno per

tutti Rinaldini) che hanno tecnica e mestiere. E per accorgersene basta un assaggio. Dall'altro la voglia di tornare alle radici, di muoversi con intelligenza a partire dal territorio per aprire una nuova stagione della pasticceria: moderna, pulita, lineare.

È andata così nell'ultimo anno per la pasticceria italiana: noi del Gambero Rosso l'abbiamo toccata con mano (e con il palato) attraversando l'Italia a caccia di nuovi talenti. Due mondi, diametralmente opposti, ma entrambi vitalissimi. Possibile? Certamente. In momenti di crisi, da una parte si cerca l'evasione ed ecco allora le torte che fanno sognare, dall'altro si sente il bisogno di certezze, di sapori veri e riconoscibili. Tutto si può fare a patto, ci si perdoni il gioco di parole, di non voler strafare per la paura di non essere al passo con i tempi. Perché al passo con i tempi si può essere anche con un "semplice" babà con mela annurca, con una tradizionalissima millefoglie, con

una schiacciata con l'uva. O con un'interpretazione originale, che però non stravolgere sapori e consistenze, del tiramisù come ha fatto Maurizio Colenghi in quel di Montichiari (Brescia) con la sua torta Mikibi che si è aggiudicata il premio per la migliore interpretazione di un grande classico della pasticceria italiana. O, ancora, con una tartelletta di pasta brisée con crema frangipane e pere caramellate come quella firmata dalla giovanissima Francesca Castignani di Tarquinia (è lei il pasticcere emergente dell'anno), che dopo tre anni al fianco di Pierre Hermé è tornata nella sua città adattando alla sua storia e al suo territorio gli insegnamenti del grande maestro francese. L'avanguardia della pasticceria italiana, quella più illuminata che ha ancora al suo vertice un signore che risponde al nome di Iginio Massari capace come nessun altro (e non temiamo smentite) di dare ogni giorno nuovi spunti di riflessione, tende

a discostarsi sempre più da dolci sfarzosi, ricercati che puntano su ingredienti esotici. Si tende a semplificare, ad eliminare il superfluo (si abbassano le quantità di zuccheri). Perché anche un dolce, al pari di un piatto, può essere grandissimo nella sua essenzialità.

* *vice direttore del Gambero Rosso*

VOGLIA DI DOLCE? ANDATE QUI

Tarquinia, alle porte di Roma, vale il viaggio: per scoprire i dolci di Francesca Castignani (pasticceria Belle Hélène) che ha avuto il premio speciale del Gambero Rosso - in collaborazione con Italia Zuccheri - come pasticcere emergente. Mentre a Montichiari, Brescia, Maurizio Colenghi (pasticceria Dolce Reale) ha vinto il premio speciale "I classici di domani" (sponsor Braims Italia) con la sua Torta Mikibi. Il premio Miglior Packaging a Luca Manori di Prato e il premio Miglior Sito a Marra di Cantù (Como).

E le pasticcerie che si sono aggiudicate le Tre Torte? Eccole: Pasticceria Veneto (Brescia), Biassetto (Padova), Gino Fabbri Pasticcere (Bologna), Pasquale Marigliano (Ottaviano, Napoli), Nuovo Mondo (Prato), Besuschio (Abbiategrosso, Milano), Cristalli di zucchero (Roma), Dalmasso (Avigliana, Torino), L'Orchidea (Montesano, Salerno).

De Winckels: una vecchia villa in un borgo bellissimo, cose buone, buon vino... Il resto lo inventate voi.

Amarone in Villa

Da tre anni l'appuntamento con i migliori amaroni della Valpolicella Classica e Allargata

Giovedì 24 Gennaio dalle 17.00 alle 23.00

Rinomati ed emergenti produttori raccontano e fanno degustare il proprio vino.

In abbinamento buffet di prodotti tipici del territorio (40 euro a persona).

Possibilità di pernottamento in una delle dieci confortevoli stanze con prima colazione inclusa.



LE RUBRICHE



**EUROPE EXPORT MANAGER
A GORIZIA (12141)**

Emergente azienda vitivinicola friulana con lussuosa struttura di accoglienza ricerca

Europe Export Manager

Job Description: la figura, disponendo già di una rete di contatti personali con i vari importatori europei, dovrà posizionare il prodotto nei principali mercati di riferimento e dovrà creare una rete vendita attraverso l'ideazione di strategie commerciali.

Si richiede: esperienza in ruolo analogo nel settore del vino, provenienza da piccole e medie aziende, ottima conoscenza della lingua inglese e preferibilmente di una seconda lingua.

Sede: provincia di Gorizia

**DIRETTORE COMMERCIALE
A MONTEPULCIANO (12140)**

Famosa e storica Azienda vitivinicola altamente impegnata nella produzione sostenibile ricerca

Direttore commerciale

Job Description: la figura, in accordo con la proprietà, avrà la responsabilità di definire e implementare le strategie di vendita e fortificare il marchio sui mercati in Italia e all'estero. Inoltre coordinerà tutta la forza vendita.

Si richiede: ampia esperienza professionale nel settore vitivinicolo in ruolo analogo, leadership, buona cultura, conoscenza della lingua inglese e preferibilmente del tedesco, forte sensibilità verso il tema della sostenibilità.

Sede : Montepulciano

**ASIA EXPORT MANAGER
A GORIZIA (12142)**

Emergente azienda vitivinicola friulana con lussuosa struttura di accoglienza ricerca

Asia Export Manager

Job Description: la figura sarà responsabile della costruzione e della gestione della rete vendita nei principali mercati asiatici. Saranno richieste la residenza o la permanenza per lunghi periodi in Asia.

Si richiede: ampia esperienza professionale nel settore vitivinicolo in ruolo analogo, buona conoscenza dei mercati asiatici, conoscenza della lingua inglese e preferibilmente del cinese, residenza in Asia.

Sede: provincia di Gorizia

**EXPORT MANAGER
A MONTALCINO (12137)**

Giovane e dinamica Azienda vitivinicola ricerca

Export Manager

Job Description: responsabile dello sviluppo della rete vendita nei mercati europei. Curerà i rapporti con i clienti, organizzerà eventi promozionali.

Si richiede: età compresa tra i 30 e i 45 anni, esperienza pluriennale in ruolo analogo nel settore, meglio in grandi aziende, conoscenza dei mercati europei e ottima padronanza della lingua inglese. E' richiesto spirito imprenditoriale per sviluppare una società commerciale che distribuisca i propri vini e quelli di altre aziende.

Sede: Montalcino (SI)



2012

26 ott SEOUL

29 ott OSAKA

1 nov TOKYO

5 nov SHANGHAI

7 nov HONG KONG

20 nov MOSCA

26 nov ZURICH

2013

15 gen VARSAVIA

17 gen COPENHAGEN

7 febb SAN FRANCISCO

12 febb CHICAGO

15 febb NEW YORK

8 mar BANGKOK

11 mar SINGAPORE

23 marzo DÜSSELDORF

18 aprile RIO DE JANEIRO

22 aprile SÃO PAULO

3 giu MONTRÉAL

5 giu TORONTO

PER INFO: eventi.estero@gamberorosso.it
tel +39 06 55112234



EVENTI TRE BICCHIERI



EVENTI ROADSHOW



EVENTI VINI D'ITALIA

Varraglione

VIGNE & VINI



MUNDUS VINI GOLD MEDAL 2012



AWC VIENNA GOLD MEDAL 2012
MUNDUS VINI GOLD MEDAL 2012



semplice per scelta,
amabile per forza.

www.vigneeuvini.com

Vigne & Uini srl | Leporano TA | Puglia | Italia | 099 531 53 70