C'È ANCORA MOLTO DA SCOPRIRE.
Prenoti il suo Test Drive per guidare in esclusiva la Nuova BMW Serie 3 Touring.
Scopra tutti i dettagli su www.bmw.it/discover3touring
BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere di guidare.
BMW TASTE DRIVE
Nuova BMW Serie 3 Touring
www.bmw.it
Piacere di guidare

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO
Anno 3 n.198 venerdì 23/11/2012 Primo quarto

Bianco&Rosso

VINO, DIFESA INTERNAZIONALE

Il caso del Montepulciano doc prodotto dalla Gerardo Cesari di Verona e (a sua insaputa, stando al comunicato aziendale) confezionato in mini-brick da 0,25 cl (come si fa con i succhi di futta) da un imbottigliatore francese (monsieur Eric Compte, ex marketing manager della Oreal) e il caso del Prosecco-Glera prodotto dal colosso svizzero Shenk (entrambi denunciati da Tre Bicchieri Quotidiano che sta raccogliendo altra documentazione di altri "abusi" commerciali), hanno riaperto drammaticamente il problema della tutela delle denominazioni italiane all'estero in un momento in cui il made in Italy enologico cresce e conquista quote di mercato. Grazie, soprattutto (anzi, essenzialmente vista la gracilità della macchina promozionale) alla sua qualità e alla sua identità. Lo ha ricordato (ieri in un comunicato e oggi nel suo intervento al Forum di Eataly a Roma: vedere servizio qui a fianco) lo stesso ministro Catania. Con parole lucidissime: "Sul piano nazionale occorre intensificare le attività di repressione, sul piano internazionale occorre rafforzare tutti i sistemi giuridici che tutelano l'origine e l'identità del prodotto". C'è lavoro per l'Ue. *(g.cors.)*

VINO&BUROCRAZIA

Stasera a Roma, il patron di Eataly mette insieme Mipaaf, Icqrf, Forestale, un grande produttore, un magistrato e una senatrice pd. Ordine del giorno: come semplificare (sul serio) la filiera del vino.

Quelli che vogliono farlo semplice, ma...

Vadalà (Forestale)

Farinetti

Pignedoli (PD)

Ceglie

Gatto (Icqrf)

Gaja

VINO&EREDITÀ

Zonin mette in gara i figli per la successione

a pag. 5

VINO&MERCATO

Allarme di Cavit Troppo Marzemino Estirpatelo

a pag. 5

Gli slogan non mancano e anche la suggestione eno-agro-spaziale di un posto come la ex stazione Ostiense diventata Eataly (oggi il terzo luogo più frequentato della Capitale con un giro d'affari di 60 milioni di euro, una decina solo di vini italiani) aiuta. Aiuta a capire, soprattutto ai non-addetti ai lavori, perchè l'Italia agroalimentare non sia (ancora) riuscita a fare quello che fa la Francia, a esportare wine&food per un controvalore di 144 Airbus (per restare al paragone che piace a tutti i ministri dell'Agricoltura d'Oltralpe).
Oscar Farinetti, da quel genio del marketing che è e che conosce il settore (è partito da Fontanafredda, ex Tenimenti Montepaschi),

Segue a pag. 2 >>>

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 pel 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.

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM

il nuovo modo di bere Abruzzo

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

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

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

VINO&STRATEGIE

La Regione sta mettendo a punto una sorta di carta di identità viticola. Servirà a valorizzare la produzione che quest'anno è stata valutata con le "quattro stelle".

IL PIEMONTE DEL VINO ALL'ESAME D'IDONEITÀ

di Gianluca Atzeni

È arrivato il tempo di ragionare con un'unica identità. Anzi la Regione Piemonte dovrebbe finanziare solo quei progetti che fanno promozione corale". Sono le parole, per nulla provocatorie, pronunciate dal presidente di Vignaioli piemontesi, Giulio Porzio, durante "Anteprima vendemmia", consueto appuntamento che fa il punto su annata e mercati. Un appello all'unità perché "da sola l'eccellenza non basta", ha detto Porzio ricordando che il 2012 è l'annata più povera dal dopoguerra. Il vigneto piemontese (7% di quello italiano con 45mila ha) si sta progressivamente riducendo. Solo quest'anno 1.520 ha sono stati estirpati. Anche per questo, oltre che per una raccolta in calo del 10% (a 2,4 mln hl), per la prima volta non ci sarà la storica eccedenza di vino, ha notato l'assessore regionale Claudio Sacchetto, ricordando che nel 2011 sono stati distillati 50mila hl di Barbera, Dolcetto e Brachetto. Insomma un Piemonte più povero di vino, ma con prezzi delle uve in risalita, che ora deve giocarsi due carte: la qualità (l'annata è stata valutata con 4 stelle su 5, con punte di eccellenza per Arneis, Barbera, Brachetto e Freisa) e l'export. Fuori confine arriva infatti il 60% del vino regionale: 66 milioni di bottiglie di Asti (81% della produzione), 20 milioni di Moscato d'Asti (78%), 8 milioni di Barolo (65%), 2,5 milioni di Barbaresco (55%), 10 milioni di Barbera d'Asti (40%), 8 milioni di Gavi (70%), 1,5 milioni di Brachetto d'Acqui (30%). I numeri del primo semestre sono in linea con quelli nazionali: +7,6% in valore e -10,6% in volume. Sul fronte interno, si sta completando lo schedario viticolo: il 90% delle oltre 210mila unità vitate. E – last but not least – si stanno elaborando dati informatici per creare a un modello di "Idoneità viticola regionale" basato su altimetria, pendenza, esposizione. Dal confronto coi disciplinari dovrebbero nascere mappe d'idoneità del territorio alle denominazioni e la mappa di verifica e qualificazione dei vigneti.

EATALY E IL VINO SEMPLICE

Continua da pag. 1 >>>

ha afferrato il filo della matassa politico-burocratica che avvolge la filiera enologica e ha chiamato tutti, dai produttori ai decisori pubblici (ministro Catania included), qui a Roma per un convegno/impegno (e anche questa definizione è un suo copyright) dal titolo "Semplifichiamo l'Italia, incominciando dal vino". Che, detto così, non è poi questa grande trovata (sono decenni che si ragiona di semplificazione e di riforme burocratiche: pensate che negli anni '60' fu creato un ministero per la riforma burocratica, un ossimoro sublime!). Ma che, applicata al vino, in un momento di gran spolvero del wine business nel mondo (confermato dal successo dei road show del Gambero Rosso), può davvero cominciare a funzionare (se si riuscirà non tanto a ridurre il numero degli enti preposti al controllo della filiera - 11 mentre in Francia sono solo tre! - quanto a fare quello che agli italiani (siano essi produttori o amministratori pubblici) riesce difficilissimo, quasi impossibile: coordinarsi, darsi regole condivise e seguire le indicazioni di una (sperabile) "cabina di regia". Ma il fatto che stasera, ad Eataly, ci siano (oltre al ministro), l'Icqrf (Gatto), la Forestale (Vadalà), la senatrice Pignedoli (pd), autrice di una legge per la semplificazione delle filiere agroalimentari, Angelo Gaja (che si è presentato con una copia dell'ultimo libro di Cazzullo, L'Italia s'è ridesta, da cui dice di aver tratto ispirazione per le sue proposte): ecco, tutto questo, unito alla maestria di Farinetti (che, nel frattempo ha lanciato l'idea di un marchio-ombrello per il wine&food italiano, una mela tricolore) segnala, come si diceva una volta, una "inversione di tendenza". Forse è arrivato il tempo della semplificazione.
(giuseppe corsentino)

VINO&EVENTI/ALLA CITTÀ DEL GUSTO DI ROMA

LA STAMPA ESTERA PREMIA LA BUONA ITALIA

■ **Per il quarto anno, ieri sera, alla Città del gusto del Gambero Rosso a Roma il "Gruppo del Gusto" della Stampa Estera ha premiato i campioni del food&wine italiano. Oltre 200 giornalisti stranieri hanno applaudito i quattro premiati tra cui Oscar Farinetti di Eataly *(foto a sin.)*, "Divulgatore dell'autenticità italiana", mentre il Consorzio Brunello di Montalcino ha ottenuto l'alloro come "Istituzione a difesa dei valori agroalimentari italiani". Il premio è stato consegnato a Donatella Cinelli Colombini *(foto a dx)*. Nato nel 2002, il Gruppo del Gusto conta 118 soci da 30 paesi.**

IL GUSTO DEL BENESSERE
Scopri i vini low sulfite: qualità, territorio e salute

free wine

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/

SELEZIONE

semplicemente vino

PIERA MARTELLOZZO
Semplicemente vino

Photo © Gianluca Baronchelli

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

ALLARME DI CAVIT
ESTIRPATE IL MARZEMINO

■ Ad Avio e Mori, due comuni in provincia di Trento, bisognerà estirpare 30 ha di Marzemino. Il motivo? Non sono zone vocate e siccome per 7 dei 14mila hl di vino che arrivano a Trento ci sono problemi di vendite occorre legare il vitigno Marzemino alle potenzialità del territorio. E coltivarlo quindi solo a Volano (sottozona Ziresi) e a Isera. Adriano Orsi, presidente di Cavit e di cantina Vivallis, è stato chiaro: "Occorre una regia per guidare le scelte sui mercati". Nel frattempo, l'assemblea di Vivallis ha certificato l'aumento della remunerazione ai soci (da 67 a 74 euro in media al quintale). Ed entro il 2013 dovrebbe avvenire la fusione con la cantina di Nomi (oggi socio unico).

VINO&SUCCESSIONE

Il primo annuncio in Puglia. Poi un'intervista al quotidiano "il Piccolo" di Trieste. Ieri una lezione di family business all' università di Vicenza. Il viticoltore-banchiere ha lanciato ai tre figli il contest per l'eredità: il più bravo sarà presidente.

ZONIN, DISFIDA IN FAMIGLIA

Volete il mio posto? Dovete meritarvelo". È una sfida meritocratica – un contest, si direbbe in Usa - quella che Gianni Zonin lancia ai tre figli, Domenico 39 anni, Francesco 38 anni e Michele 34 anni). Ieri in un "Faccia a faccia economico" con gli studenti di economia dell'Università di Vicenza il viticoltore-banchiere ha ribadito l'intenzione di passare il testimone entro il 2013, come riferisce l'edizione veneta del Corriere della Sera. "Io sarò alla guida ancora per poco – ha detto - la presidenza andrà al più bravo dei miei figli". Chi dei tre? Domenico, il production supervisor? Francesco, il marketing manager (testimonial del suo vino nella pubblicità)? O Michele, il financial controller? Non è la prima volta che Gianni rivela le sue intenzioni. Lo aveva già fatto qualche settimana fa, prima all'inaugurazione della Masseria Altemura

in Puglia, poi in un'intervista sul quotidiano il Piccolo di Trieste con una battuta nel suo stile: "Anche i vescovi a questa età passano la mano".
A 74 anni e da cinquanta al comando dell'azienda, Zonin ha deciso di farsi da parte dopo l'ennesimo successo: il gruppo, secondo i dati Mediobanca, ha totalizzato nel 2011 una delle migliori performance, con un fatturato consolidato di 126 milioni di euro che nel 2012 potrebbe crescere del 10% arrivando a quota 140 (anche se il margine del 4,3% rimane modesto mentre l'indebitamento è in lieve risalita, da 33 a 37 milioni). Oggi, chi dei tre eredi riuscirà ad aggiudicarsi lo scettro di "capo azienda" si ritroverà con nove tenute distribuite in tutta Italia dal Veneto alla Sicilia per un totale di 1820 ettari. ***(loredana sottile)***

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.

Iniziativa a cura di MP Quadrini • www.mpquadrini.net

VILLA DE WINCKELS
ENOTECA - RISTORANTE - LOCANDA
Marcemigo di Tregnago, Verona

Via Sorio 30, I - 37039 Marcemigo di Tregnago, Verona
Tel. e Fax 045 6500133 • ristorante@villadewinckels.it
www.villadewinckels.it

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

LE RUBRICHE

Ogni venerdì Tre Bicchieri propone un ristorante selezionato dalla Guida del Gambero Rosso 2013

A TAVOLA CON TRE BICCHIERI

PIAZZA DUOMO (DI ALBA) SI RIEMPIE DI TRE BICCHIERI E TRE STELLE

Piazza Duomo
Alba (CN)
p.zza Risorgimento, 4
Tel. 0173366167
www.piazzaduomoalba.it
Tre Forchette
93 punti nella Guida Ristoranti 2013

Anche se le ispirazioni di Enrico Crippa *(a sinistra nella foto)*, ora anche Tre Stelle Michelin, lambiscono il Paese Basco, la Catalogna, la Francia, l'estremo Oriente e la Franciacorta, quando arrivano sotto i portici di piazza Risorgimento ad Alba indossano il vestito albese che, poi, è quello della Piola al pianterreno, ma anche della sala al primo piano. Per descrivere l'aperitivo e scovarne i riferimenti, i richiami, ci vorrebbe un libro. Noi, sul filo della memoria, ricordiamo le spugne al broccolo e alla zucca (tutto proviene dall'orto della casa, bonus), le finte olive bianche e nere, la sfera di tinca in carpione ricoperta da una foglia d'oro, il cotechino e lenticchie in brodo di carne di maiale e palline di topinambur, il piccolo peperone e tonno, le insalate cotte (indivia, indivia rossa, scarola e puntarella) condite con olio alle acciughe e decorate con alga Nori, il croccante di semi di zucca e formaggio malghesino, servito prima dei dessert.

Poi si comincia a fare sul serio, con cinque menu degustazione a 90, 120, 130, 140 e 150 euro, viaggiando tra i classici dello chef - evasione e territorio o tradizione e innovazione - o la carta. Tra le rape e salsiccia con cubetti di torcione di foie gras, l'insalata (stavolta) 41 che mette insieme acetosella, calendule, dragoncello, levistico, sesamo, maggiorana, tarassaco , violetta, zenzero, origano, pimpinella e tanto altro ancora, o l'esplosione di colori e sfumature delle capesante con i ricci, il pecorino, la salsa agli agrumi, le prugne umeboshi, il composto di alghe e pesci essiccati furikake e le cime di rapa. Un'impennata di colori, tecniche e consistenze alla quale sono seguiti il riso cotto nell'acqua, mantecato al doppio burro e spolverato di cardamomo nero e l'ottimo merluzzo glassato con quenelle di cavolo nero. Poi la fassona con purea di fave bianche e cicoria e una versione personale della lepre royal. Tra i dolci la spugna alla nocciola, il wafer al tartufo nero o lo strepitoso Monte Bianco.
Il servizio è affidato a giovani eleganti, sorridenti e non affettati, guidati dal sommelier Mauro Mattei, che fornisce informazioni e suggerimenti da una carta dei vini che, pur essendo nel regno di Ceretto, trabocca di etichette e annate non sempre rintracciabili.

worldtour calendar

INTERNATIONAL EVENTS 2012/2013

trebicchieri

GAMBERO ROSSO TOP Italian Wines road show

Gambero Rosso Vini d'Italia tour2013

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

EVENTI TRE BICCHIERI
EVENTI ROADSHOW
EVENTI VINI D'ITALIA

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS
BONAVENTURA MASCHIO
PARTNER LOGISTICO UFFICIALE
GIORGIO GORI

Varvaglione

VIGNE & VINI

MUNDUS vini GOLD MEDAL 2012

AWC VIENNA GOLD MEDAL 2012
MUNDUS vini GOLD MEDAL 2012

semplice per scelta,
amabile per forza.

www.vigneevini.com

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