

L'India nel bicchiere

Italia 348.000 hl 1,5 milioni di euro

Francia 623.000 hl 3,7 milioni di euro

Europa 1,3 milioni hl 6,2 milioni di euro

Export di vino a confronto Italia, Francia e Unione Europea.
Fonte: elaborazione Tre Bicchieri su dati Comext-Mipaaf

A. 2 n.125 mercoledì 13/07/2011 Primo quarto

TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO



Portabottiglie di design
www.esigo.it

esigo
DESIGNED FOR YOUR WINE

laGIORNATA

Vino bio e solfiti

a pag. 2 • Da ieri l'Aiab è a Bruxelles per controllare il regolamento.

Enoturismo più semplice

a pag. 2 • Non è più reato non dichiarare gli ospiti.

Il Gambero alla francese

a pag. 2 • Per la festa del 14 luglio degustazione italo-francese.

E-enoteche Italia quarta

a pag. 2 • Sulla classifica di 28 enoteche on line. Usa al 1° posto.

Vino, piccolo non è bello

a pag. 3 • Il futuro della wine industry è dei colossi. Studio Usa.

ESCLUSIVO

L'accordo di libero scambio tra Europa e India è atteso per fine anno. Tre Bicchieri svela l'elenco dei prodotti del made in Italy agroalimentare.



IL VINO FA L'INDIANO

Ecco le 21 Denominazioni

di Gianluca Atzeni

Il titolo che leggete qui sopra non è un errore e non è neanche una ripetizione del servizio pubblicato da Tre Bicchieri il 6 dicembre scorso, quando il Gambero Rosso andò per la prima volta in India e scoprì che il vino italiano "è perfetto per accompagnare i piatti della cucina indiana", come scrisse allora il presidente del Gambero Paolo Cuccia. Oggi arriva la conferma: il vino italiano fa veramente l'indiano. Non tutto, però. Solo una parte: i vini inseriti nella lista dei prodotti oggetto del Trattato di libero scambio attualmente in cor-

Segue a pag. 2 >>>



NONSOLOVINO

L'acqua ai cinesi

Se, nella manovra di Tremonti (da oggi al Senato), passa il piano di privatizzazione delle utility (acquedotti, trasporti e spazzatura) dei Comuni (ce ne sono più di 2mila in tutta Italia), forse varrebbe la pena fare una telefonata al miliardario di Hong Kong, Li Ka-Shing (quello della rete di telefonia mobile 3) che sul tema ha una

certa esperienza. Ha appena fatto un'offerta miliardaria per rilevare la Northumbrian Water, acquedotto inglese (quotato a Londra, 2miliardi di capitalizzazione). Le utility sono un pallino di Li Ka-Shing: in passato ha sborsato 6,5 miliardi di euro per la rete elettrica controllata dal colosso francese Edf in Cina.

Bianco & Rosso

Come potete leggere a pag. 2, alla Città del gusto del Gambero Rosso a Roma questa sera e domani sono in programma due grandi eventi per ricordare la festa nazionale francese. Come lo scorso anno, il programma delle degustazioni in abbinamento prevede la partecipazione di Michel Bettane e Thierry Desseave, che sono le firme più autorevoli del giornalismo enologico transalpino nonché i curatori della Grand Guide des Vins de France, che è l'equivalente, in qualche modo, di quella del Gambero Rosso. Il filo conduttore che da un anno guida la collaborazione del Gambero Rosso con gli amici d'Oltralpe è la definizione di genio europeo del vino che lega Italia e Francia.

Ma che cos'è il genio europeo del vino? Probabilmente è la nostra millenaria sensibilità nell'adattare le uve ai diversi terroir e che ha prodotto per questo i grandi vini della Vecchia Europa. I Riesling della Mosella come i rossi dell'Etna, i passiti delle isole dell'Egeo come i Barolo e i Barbaresco. Vini frutto di un lavoro millenario dell'uomo sull'uva e sul terroir, che esprimono compiutamente il meglio di quelle uve e di quelle terre. Vini veri, insomma. E se la verità è bellezza e la bellezza verità, come scriveva John Keats, nel caso del cibo e del vino è molto spesso anche bontà. Forse è questo il genio europeo del vino.

Per scrivere a Tre Bicchieri
quotidiano@gamberorosso.it

Per ricevere Tre Bicchieri
trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

Per l'archivio di Tre Bicchieri
www.gamberorosso.it

1469
1470
1471
ROSSO 1472



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

Direttore Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112.244
quotidiano@gamberorosso.it
Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma

VINO ITALIANO IN INDIA
Continua da pag. 1 >>>

so tra Unione europea e India e che Tre Bicchieri ha potuto leggere. Si tratta di un accordo importante e molto atteso dai produttori, perché significa la tutela dalla concorrenza sleale (in pratica, la contraffazione) e, soprattutto, meno dazi. I negoziati, iniziati nel 2007, interessano una vasta gamma di produzioni, non solo quelle agroalimentari, sono in dirittura d'arrivo e dovrebbero concludersi, secondo l'auspicio del commissario Ue all'Agricoltura, Dacian Ciolos, entro il 2011. A quel punto, l'India potrebbe costituire una vera frontiera per le esportazioni di vino. In qualche modo lo è già: considerando che il valore dell'export italiano è passato da 1,2 milioni del 2008 a 1,5 milioni di euro del 2010, toccando quota 348mila ettolitri. Non tutti i vini, dicevamo, entrano nel Free Trade Agreement. Secondo l'elenco delle Indicazioni geografiche europee, che sono 191, ci sono 49 specialità italiane, tra cui 21 vini, uno in meno rispetto a Spagna e Francia. Per l'Italia la lista comprende: Asti, Barbaresco, Bardolino superiore, Barolo, Brachetto d'Acqui, Brunello di Montalcino, Bolgheri Sassicaia, Chianti, Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Dolcetto d'Alba, Franciacorta, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Marsala, Montepulciano d'Abruzzo, Nobile di Montepulciano, Soave. A questi si aggiungono i vini di quattro regioni ancora non individuati: Campania, Sicilia, Toscana e Veneto e, infine, la Grappa (nella categoria spirits). L'elenco, insomma, è limitato e su questo punto le autorità indiane insistono molto, poiché sarebbe quasi impossibile per loro tutelare l'intera gamma delle Ige europee o, per fare un esempio, soltanto quelle italiane. Il Mipaaf insiste per la tutela di tutto l'agroalimentare. Anche se questa non sembra essere la scelta di Bruxelles. Allo stesso tempo, i negoziati vertono anche sul tema accise: l'Ue punta a far abbassare le altissime aliquote in vigore sui vini (in alcuni stati indiani, superano il 200%). I negoziati sono a buon punto. "La strada del riconoscimento reciproco delle Doc è quella giusta", commenta con Tre Bicchieri il presidente della commissione Agricoltura al Parlamento Ue, Paolo De Castro.

Enoturismo, non è più reato non comunicare gli ospiti

■ Non è più reato, ma solo un illecito amministrativo (insomma, si rischia solo una multa) non comunicare alle autorità di polizia le generalità anagrafiche degli ospiti di strutture ricettive leggere (affittacamere, bed&breakfast, case vacanze e quindi anche agriturismi e cantine che offrono anche ospitalità). E' una delle novità più importanti del Codice del Turismo in vigore dal 21 giugno scorso (dlsg n.79 del 23 maggio pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.129 del 6 giugno- supplemento 139).

Il Gambero Rosso festeggia il 14 luglio. Con una degustazione italo-francese

■ Il Gambero Rosso celebra il 14 luglio, festa nazionale della République Française con una ricca kermesse gastronomica italo-francese. Si comincia oggi, alla Città del gusto di Roma, con un esclusivo cooking-show a invito affidato allo chef Philippe Léveillé del Miramonti l'Altro di Concesio (BS). Si prosegue il 14 luglio, con uno speciale "Tour de France/Giro d'Italia" enologico con approfondimenti a cura di Marco Sabellico, Michel Bettane e Thierry Desseauve (i curatori della Grand Guide des Vins de France), che presenteranno quattro grandi vini francesi (Moët & Chandon, Chateau Gasciours, Henri de Villamont, M. Chapoutier) e quattro vini italiani (Ferghettina: Franciacorta extra brut 2004, Podere Sapaio: Bolgheri Sapaio superiore 2007, Tenuta Mazzolino: Pinot Noir 2007, Racemi: Giravolta Primitivo di Manduria doc 2008).

VINO BIOLOGICO DENUNCIA AIAB

Da ieri presidente e staff scientifico dell'Associazione sono a Bruxelles. Per controllare che nessuno faccia scherzi sul nuovo regolamento.

C'è un'Europa che non vuole ridurre i solfiti. E il Mipaaf?

di Loredana Sottile



L'Europa non riesce a trovare un accordo sui processi di vinificazione biologica. Motivo della discordia, come al solito, l'utilizzo dei solfiti (vedi Tre Bicchieri del 19 maggio) per i quali non si è ancora trovato un tetto che metta d'accordo i Paesi dell'Unione. L'ultima proposta dell'Ue è una sorta di zonizzazione sull'uso della solforosa: limiti diversi per le tre aree (A, B e C) previste dall'OCM Vino. Ma i produttori dei paesi mediterranei, in primis l'Italia, (in pratica gli unici che dovrebbero abbassarne la quantità) non ci stanno e per questo una delegazione dell'Aiab, l'Associazione italiana agricoltura biologica, guidata dal presidente Andrea Ferrante e dalla coordinatrice del comitato scientifico Cristina Micheloni, è da ieri a Bruxelles per discutere sulla bozza

presentata pochi giorni fa allo Scoff ("Standing Committee on Organic Food and Farming", ovvero il Comitato dell'Ue per l'agricoltura biologica). "Una proposta inaccettabile e discriminatoria: la zonizzazione sulla solforosa non è mai esistita neppure per il vino tradizionale - dice a Tre Bicchieri Cristina Micheloni - Sebbene l'Italia non abbia problemi a rispettare i limiti proposti, rimane il nodo centrale della questione: non è corretto che i produttori del Nord Europa vengano tutelati rispetto a quelli del Sud". La bozza, infatti, prevede che i Paesi della fascia C (tra cui Ita-

lia, Spagna, Portogallo e Francia del Sud) abbassino la solforosa di 50mg/l per bianchi e rossi (attestandosi a 100mg/l per i bianchi e 150 per i rossi), mentre i Paesi della fascia A e B (tra cui Germania e Francia del Centro-Nord) potranno limitarsi a una riduzione del 30mg/l. Ma non è finita. Oltre a questi deboli limiti, è prevista anche la possibilità di un'ulteriore deroga in caso di condizioni climatiche avverse, concesse dagli Stati membri alle singole aziende. E da Bruxelles l'Aiab, che ha già incassato l'appoggio della Francia per dire no a questa proposta, chiama in aiuto anche il Ministero dell'Agricoltura: "Da soli non possiamo vincere questa battaglia - dice Micheloni - ci aspettiamo l'appoggio del Mipaaf che finora è mancato su questo tema dei solfiti".

NUOVO DG ALLA CANTINA BOSCO DI SALGAREDO
Lorenzo Biscontin è il nuovo Direttore Generale della cantina Bosco Viticoltori Associati. Lavora nel settore food dal 1989, dopo la laurea a Bologna, E' stato in Salumi Levoni, Principe di San Daniele, prima di passare alla Stock dove ha curato il lancio di Limoncè e Keglevich, per poi passare a Santa Margherita del gruppo Marzotto. Bosco Viticoltori Associati è di proprietà della Gruvit S.r.l., a sua volta partecipata al 50% dalle Cantine Produttori Riuniti del Veneto Orientale ed al 50% dalla Cantina Produttori Campo di Pietra. Un polo vinicolo con 2mila soci e che ha sviluppato un fatturato di 45 milioni di euro.

VINO & INTERNET

LA CLASSIFICA DELLE E-ENOTECHES

World Wine Web, Italia batte Francia

Tre Bicchieri lo aveva scritto nell'edizione del 30 giugno: l'e-commerce è la nuova frontiera del commercio di vino e l'Italia comincia a capirlo. La classifica francese "E-performance Barometer" realizzata dalla Scuola di Management di Bordeaux, lo conferma: dei 28 siti di enoteche on line 20 sono francesi, ma l'Italia riesce a piazzarsi al 4° posto dopo un americano (1°), un inglese (2°) e un cinese (3°), scavalcando perfino il primo sito francese arrivato solo al 5° posto.

Il vincitore italiano è www.wineshop.it (700mila euro di fatturato, una cantina virtuale di 500 etichette italiane per 300 produttori) creato dall'ingegner Andrea Gaetano Gatti di Bergamo. Il quale commenta felice: "La classifica premia il nostro progetto, il rapporto qualità-prezzo e gli accordi che ci legano alle aziende". La classifica di E-performance Barometer (stilata da 3mila internauti di tutto il mondo) si basa, infatti, sulla pertinenza delle informazioni, la semplicità dell'utilizzo, l'affidabilità e



la varietà dell'offerta. Ecco le prime dieci posizioni: wine.com (Usa); laithwaites.co.uk (Regno Unito); bobaqu.com (Cina); wineshop.it (Italia); winechateau.com (Francia); Vinatis (Francia); nicolas.com (Francia); boutiquewineries.com.au (Australia); chateauonline.com (Francia); chateauet.com (Francia).



Year	Italy (deals)	France (deals)
2007	254 milioni di \$ (2 deal)	2007 22 milioni di \$ (21 deal)
2008	170 milioni di \$ (11 deal)	2008 12 milioni di \$ (29 deal)
2009	N.D. (4 deal)	2009 75 milioni di \$ (25 deal)
2010	0,2 milioni di \$ (4 deal)	2010 8 milioni di \$ (18 deal)

Confronto tra Italia e Francia per numero di merger & acquisition.

Pubblicità
 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 Bargonini, 8 00153 Roma
 tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it
 Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
 Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster-pr.it

VINO & MERCATI MERGER & ACQUISITION

Dopo due anni di crisi (e di sovrapproduzione), l'industria vinicola mondiale è ad una svolta. Troppo piccola e frammentata per il mercato globale. Che fare? Lo dice un paper americano.

Pochi profitti, è ora di concentrarsi

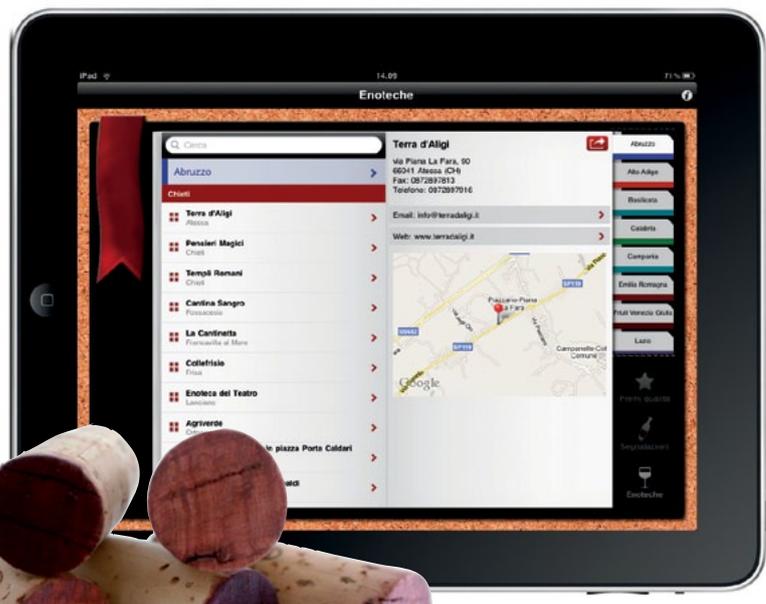
Margin degradation. Oppure: detriment of margins. L'inglese del rapporto "Wine Industry M&A Outlook: will 2011 and 2012 be Good Vintages?" curato da M&A International di Los Angeles, una delle società di consulenza più accreditate a livello mondiale (il full text è disponibile sul sito www.mergers.net), non lascia adito a dubbi. Negli ultimi tre anni, il settore vitivinicolo è stato quasi stritolato dalla tenaglia sovrapproduzione- riduzione (e cambiamento) dei consumi con la conseguenza di un calo drastico dei margini. Una situazione

ne - troppo vino e pochi profitti - che non può che portare nel medio periodo a quella che gli economisti chiamano "crisi sistemica". A meno che... A meno che le aziende non decidano di ristrutturarsi, di tagliare i rami secchi, di vendere le attività non-core, di concentrarsi sui mercati a più alta redditività (come, in alcuni casi, i vini premium), di integrarsi con "pezzi" della distribuzione e della logistica. Proprio quello che hanno fatto e stanno facendo i colossi del vino e che il report di M&A riferisce puntigliosamente, paese per paese. Colpi-

sce, in questo senso, il numero delle operazioni di merger&acquisition fatte nel periodo 2007-2010: 399 per un ammontare complessivo di 6,5 miliardi di dollari. Segno che la wine industry mondiale è alla ricerca continua dell'efficienza. Che talvolta passa anche attraverso la dismissione del settore vino (come hanno fatto l'australiana Forster's, la francese Remy Cointreau che ha ceduto i suoi Champagne Heidsieck o ancora Constellation che ha ceduto la divisione vino Europa per concentrarsi sugli Usa) oppure da una forte integrazione con

altri segmenti della catena, a cominciare dalla distribuzione. Qui la partita è ancora più strategica perchè in molti casi i distributori hanno approfittato della crisi economica degli ultimi due anni e del calo dei prezzi delle aziende vinicole per comprarsele e integrarle nel loro modello di business. Conclusione? La piccola dimensione, la frammentazione del settore non sono più accettabili in un mercato del vino che è ormai globale e vuole almeno "campioni nazionali". L'Italia ha molta strada da fare in questo senso.

Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



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