

**LIV-ex**  
The Fine Wine Exchange

**+0,23%**

**444,45 £**  
24/06/2011

**445,49 £**  
1/07/2011

L'andamento dell'indice Liv-ex 50 (dal 24 giugno al 1° luglio) calcolato sul prezzo di 50 "fine wine". Fonte: Liv-ex

Anno n. 118 Lunedì 4/07/2011 Luna nuova

**TRE BICCHIERI**  
il quotidiano dei professionisti del vino

**GAMBERO ROSSO**

**Portabottiglie di design**  
www.esigo.it

**esigo**  
DESIGNED FOR YOUR WINE

**LONDRA/ LIV-EX 50**  
**La settimana dei "fine wines" in Borsa**  
Anche oggi, come ogni lunedì, Tre Bicchieri dedica il grafico di copertina all'andamento settimanale del "Liv-ex Fine Wine 50". Il Liv-ex è l'indice più importante del mercato del vino e registra i prezzi a cui vengono scambiate le bottiglie di fine wine. Il Liv-ex 50 è un portfolio di 50 bottiglie di vini Bordeaux Premier Cru Classé (Haut Brion, Lafite, Latour, Margaux e Mouton).

**Bianco & Rosso**

Il Sole 24 Ore di domenica non si è risparmiato il sarcasmo: "La celebre immagine dei sorrisi sibiriani di Putin e Berlusconi ha fatto davvero il suo tempo. Perché, alla prova dei fatti, l'Italia non solo per la Russia

La brutta notizia - che Tre Bicchieri aveva anticipato il 30 maggio scorso dando spazio all'allarme lanciato già allora da Vallarino Gancia - è che il governo russo, forse più sensibile



non è un partner privilegiato, ma risulta perfino un interlocutore collocato un passo indietro rispetto agli altri. Lo testimonia la recente, nuova imposizione fiscale fissata da Mosca a carico del vino italiano. Si tratta, addirittura, di un balzello doppio rispetto a quello applicato ai vini francesi e spagnoli... Dei sorrisi dei due premier rischia di rimanere soltanto il gelo".

bile agli affari energetici che a quelli enologici, ha deciso di alzare la base imponibile, il "custom profile" su cui si calcolano le tasse sui prodotti importati. E il custom profile del vino italiano è due volte quello francese. Il danno e la beffa, è il caso di dire. Perché il vino italiano fattura all'estero 3,9 miliardi, quasi la metà della Francia che ne fa 6,3.

**VINO&NAVI LA FLOTTA COSTA** In occasione del varo di Costa Favolosa, il corporate beverage manager spiega a Tre Bicchieri come nasce la Carta dei Vini. In gran parte italiani.

**Bottiglie in crociera**  
**Consumati cento milioni di vino all'anno**



Carlo Cracco (a destra) e Massimo Bottura (a sinistra) che hanno preparato la cena di gala.

di Maria Presti

Ogni nave - e la flotta ne conta ben 15 - è grande quanto un castello. Ciascuna ospita tra due e tremila persone ogni settimana. A bordo ci sono tre, quattro, talvolta anche cinque ristoranti, almeno un wine bar e decine di punti ristoro. E' la fotografia della della Costa Crociere, compagnia n.1 delle crociere in Europa con due milioni di passeggeri totali, un fatturato consolidato che ha sfiorato i tre miliardi di euro nel 2010 (+12% rispetto al 2009) e un impatto sul sistema economico italiano pari a 2,2 miliardi (sommando spese dirette, indirette e spese per le retribuzioni secondo un recente studio del Mip, la business school del Politecnico di Milano). Costa

Crociere, lo scorso week end, ha varato la sua ultima nata: Costa Favolosa, la più grande nave da crociera battente bandiera italiana (114.500 tonnellate di stazza lorda, 1.508 cabine). "Tutto in questa nave parla italiano" ha commentato la bellissima madrina Margareth Madé, l'attrice protagonista di Baaria di Giuseppe Tornatore. Sicuramente italiano "parla" la carta dei vini: 57 etichette italiane, dieci (di cui cinque champagne) francesi, due cilene così come le spagnole, tre californiane, una portoghese. La bottiglia più cara - 143 euro - è il Solia di Antinori (una critica: nella carta non è indicata l'annata). Più in basso nel prezzo - 19 euro - una ventina di refe-

segue a pag. 2 >>>

**NONSOLOVINO**

**Investire sui futures sul riso**

Dopo 71 anni i broker e i trader giapponesi potranno ricominciare a investire sui futures sul riso. Il Ministero dell'Agricoltura ha dato il via libera alle contrattazioni a termine su sollecitazione delle due Borse merci, la Tokio Grain Exchange e la Kansai Commodities Exchange. Secondo i finanziari di Tokio il sistema garantirà trasparenza e consentirà a produttori, grossisti e distributori una maggiore copertura dei rischi. Di parere

opposto, naturalmente, le organizzazioni agricole che temono gli effetti del trading speculativo in una stagione di grandi tensioni sui prezzi delle commodity alimentari. Ma quello che manca davvero alla filiera del riso in Giappone è una autentica liberalizzazione: basti pensare che i dazi protettivi all'import arrivano al 400%. Tokio deve decidere tra conservazione e innovazione. Con qualche rischio.

**laGIORNATA**

**Pantelleria No alla Docg**  
a pag. **2**  
• Intanto parte un progetto di rilancio con Malta.

**Orvieto Sì alla Docg**  
a pag. **2**  
• Il Consorzio vuole anche la riduzione delle rese.

**L'appello di Fedagri**  
a pag. **2**  
• Cantine con asset più solidi, dice Gardini.

**Vino & film che abbinata**  
a pag. **3**  
• I consigli del "cinegustologo" per l'Enoteca dell'Emilia.

**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 55112244  
quotidiano@gamberorosso.it

**Gambero Rosso Holding spa**  
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma



**Carmelo Marchese, Corporate Beverage Manager e uno dei ristoranti di bordo.**



abbiamo letto sulle guide. Capita che dai blind test emergano ottimi vini che, però, non fanno al caso nostro, perché abbiamo bisogno di aziende in grado di fornire grandi quantità di bottiglie. Almeno 2mila per ogni etichetta (per alcune anche 4mila), perché vanno rifornite le cantine di tutte e 15 le navi". Marchese annuncia a Tre Bicchieri una novità particolarmente significativa: "Stiamo rivedendo le nostre selezioni. Dall'attuale fascia media vogliamo passare a quella medio alta nell'ottica di offrire sempre il meglio in funzione del rapporto qualità prezzo e dell'ampiezza del panorama enologico italiano". Un primo passo è stato l'acquisto di Amarone 2003 e 2004 da Giancarlo Aneri: 15 botti, una per ogni nave della flotta, da ciascuna delle quali sono state ricavate 133 bottiglie numerate e identificate da una etichetta personalizzata con il nome della nave. Sulla carta la bottiglia è indicata a 125 euro. Ma complessivamente di che "numeri" parliamo? Per i produttori numeri da sogno - come si addice a una crociera - se è vero, come è vero, che lo scorso anno i viaggiatori delle navi Costa hanno consumato vino per una cifra complessiva di 100 milioni di euro.

**VINI IN CROCIERA**

*Continua da pag. 1 >>>*

renze. Cinque i vini al bicchiere e, infine, due vini in caraffa a 8,50 euro: un grillo dalla Sicilia e un merlot dal Veneto. Tra gli italiani, 12 sono le bollicine, 23 i vini bianchi, 40 i rossi. Chi decide tutto questo è il responsabile del Corporate Beverage, Carmelo Marchese. "Quando decidiamo gli acquisti teniamo conto - spiega a Tre Bicchieri il manager- dei gusti del nostro

pubblico che è davvero internazionale e che, scegliendo le nostre navi, sceglie il gusto italiano. Per loro - americani, tedeschi, inglesi, brasiliani - Italia vuol dire vino. La prevalenza di etichette italiane, quindi non è provincialismo ma valorizzazione della produzione nazionale". Ma come avviene la selezione? "Organizziamo - risponde Marchese - panel di degustazione sempre al buio, assaggiando vini che ci sono stati proposti dalle stesse aziende o di cui abbiamo sentito parlare o

**CONSORZI**

*Il presidente Lo Re: "La garantita non ci serve, basta il nome della nostra isola". Intanto Regione Sicilia e Malta lanciano un progetto per la viticoltura mediterranea.*

# Pantelleria, niente Docg ma rilancio con i fondi Ue

di Gianluca Atzeni



Un progetto internazionale da un milione e mezzo di euro (in due anni) per rimettere a posto gli antichi vigneti di Pantelleria e Linosa (insieme con quelli di Malta): è la chance tutta mediterranea (finanziata da Regione Sicilia e governo maltese con fondi Ue) per rilanciare la viticoltura più meridionale d'Europa utilizzandola sia come strumento ambientale contro l'erosione del territorio sia come volano di sviluppo sostenibile. Il progetto, presentato oggi pomeriggio a Marsala, sembra essere una buona occasione per la Doc Pantelleria che, dopo un difficile 2010 in cui la denominazione aveva visto un calo di vendite del 20-25%, da gennaio a giugno di quest'anno ha visto risalire le quantità del 30% con un +10% in valore. "Stiamo recuperando le quote perse -

dice a Tre Bicchieri il presidente del Consorzio, Pippo Lo Re (foto in alto) -. In particolare, notiamo un'accelerazione della tipologia liquoroso rispetto a una minore vivacità del passito naturale". Un segnale incoraggiante per le aziende consorziate (1,6 milioni di bottiglie annue, 80% di liquoroso e 20% di passito naturale), che attendono la prossima vendemmia. "A giudicare dall'andamento climatico - spiega Lo Re - si annuncia in linea con le precedenti per quantità, ma di qualità davvero eccezionale".

Tuttavia, gli ostacoli maggiori per il Consorzio (che rappresenta l'85% dei produttori panteschini) sono legati al costante fenomeno dell'abbandono dei vigneti che in vent'anni si sono dimezzati da 3mila a 1.526 ettari: "Siamo passati dai 160mila quintali di 15 anni fa ai 24mila quintali attuali", sottolinea Lo Re, che spera nel riconoscimento Unesco alla tipica vite ad alberello per un rilancio delle coltivazioni a zibibbo, la cui decisione è attesa tra settembre e ottobre. Sul fronte interno del Consorzio, la richiesta della

Docg per il passito naturale ha messo in fibrillazione i produttori. Una parte ha chiesto l'elevazione a "Garantita", ma poi la richiesta non è stata più messa all'ordine del giorno del Comitato vini. Tuttavia, il disciplinare della Doc dovrà ora contemplare una chiara distinzione tra tecniche e rese produttive del liquoroso da quelle del passito naturale. I nuovi parametri prevedono una diminuzione per il Moscato (dal 70% al 60%), un aumento per il passito liquoroso (dal 50 al 55%), lasciando invariata al 45% quelle del passito naturale. "Un marchio pur prestigioso come la Docg non è in grado di dare chissà quale valore aggiunto ai nostri vini - conclude Lo Re - perché la loro immagine è legata al brand Pantelleria. Non abbiamo detto no alla Docg, ma è anche vero che ogni aggiunta avrebbe creato solo confusione".

**FEDRAGRI, COOP PIÙ FORTI E CON PIÙ RISORSE**

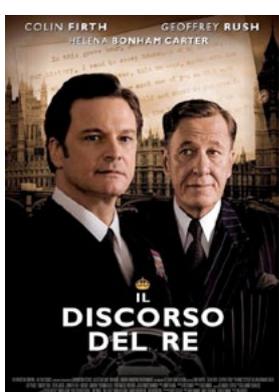
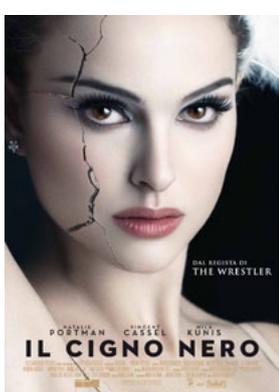
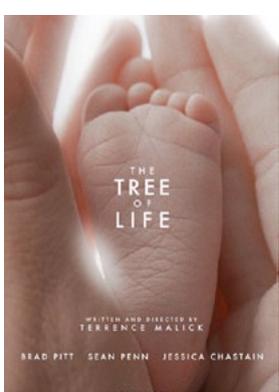
"Rafforzarsi in dimensioni. Fare rete per sviluppare export e internazionalizzazione. È questa la strada che da sempre indichiamo alle coop vitivinicole per affrontare le sfide di un mercato sempre più globale". Così il presidente di Fedagri-Confcamp Maurizio Gardini alla Tavola rotonda su "Aggregare per crescere, insieme per vincere", organizzato dalla cantina Viticoltori Friulani "La Delizia", in collaborazione con Ersu. "Integrazione e livelli di patrimonializzazione adeguati - ha aggiunto - sono un asse strategico fondamentale: solo con robuste dimensioni, coniugate con la qualità dei vini, è possibile essere competitivi anche all'estero e garantire mercato alle nostre produzioni".

**ORVIETO, MENO RESE NEL 2011 E DOCG SUBITO**

Blocco dei nuovi impianti, richiesta della Docg per la tipologia Superiore, riduzione delle rese a 90 quintali di uva per ettaro per la vendemmia 2011 per Orvieto e Orvieto classico. E' la decisione presa "a maggioranza" nei giorni scorsi dall'assemblea del Consorzio vini di Orvieto, che ha deliberato anche il fermo alla conversione da uve nere in bianche. L'obiettivo, come aveva spiegato in anteprima a Tre Bicchieri (mercoledì 27 giugno) il presidente Luigi Barberani, è "riequilibrare domanda e offerta, nella speranza che i prezzi tornino a salire". (g.a.)

L'UNICO MODO PER SCOPRIRE I SEGRETI DEI GRANDI CHEF È SEDERSI A TAVOLA CON LORO. VI ACCORGERESTE CHE C'È UNA COSA CHE NON MANCA MAI, ANZI DUE.





**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 Bargoni, 8 - 00153 Roma  
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it  
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it  
Caterina Giordano 06 68896904 cgjordano@poster-pr.it

**VERDICCHIO CASTELLI DI JESI**

**AGLIANICO DEL VULTURE**

**BERLUCCHI '61 ROSÉ**

**ARNEIS**

**CINEMA DI... VINO I CONSIGLI DELL'ESPERTO** Guardate qua sopra: sono solo alcune delle suggestioni cinefilo-enologiche di Marco Lombardi che tiene anche un corso di "cinegustologia" al Gambero Rosso. Vale la pena di provare.

# Quando il vino si siede in prima fila

di Loredana Sottile

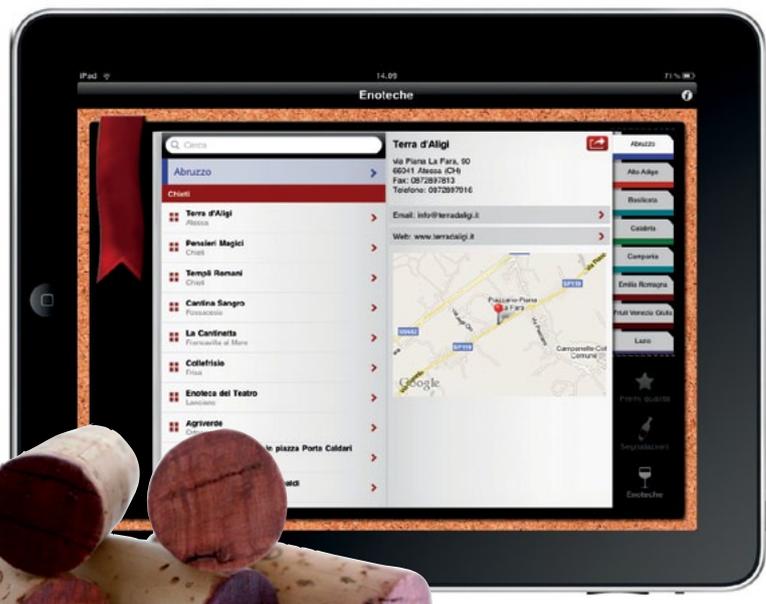
Il cinema va in cantina. Cinemadivino, quest'anno coinvolge anche Sicilia e Sardegna oltre all'Emilia Romagna. Nata nel 2004, la manifestazione ha avuto l'anno scorso 10mila visitatori in 74 serate. Quest'anno raddoppia: sono 150 le cantine che propongono vini in abbinamento a una pellicola rigorosamente 35mm. Ma veniamo ai film. Si tratta di film recenti (tra cui The Tree of life; Benve-

nuti al Sud; Il discorso del re) o di film a tema enologico (Un'ottima annata; Side-way; Soul Kitchen). L'accostamento tra vino e cinema non è una novità. C'è chi ne ha fatto una scienza, la cinegustologia. Parliamo di Marco Lombardi che oltre a creare il neologismo, si è inventato anche un modello di "sinestesie cinegustologiche": un facile esercizio per ritrovare nel bicchiere le sensazioni trasmesse dal grande schermo. Lombardo che tiene anche un corso di cinegustologia al Gambero

Rosso da questi consigli. Per The Tree of life "Verdicchio vinificato in acciaio - suggerisce Lombardi - le note minerali e di erba bruciata raccontano il modello duro e maschile che nel film ritroviamo nel padre, quelle floreali e aromatiche rappresentano, invece, il modello femminile della madre". E per il Il Cigno nero? "Un Aglianico del Vulture con quella sua profondità visiva e gustativa, accompagnate alle note di zolfo, date dal terreno vulcanico. Insomma una

visione quasi sotterranea, se non addirittura demoniaca". E per "Il discorso del re"? "Berlucchi '61 rosé sia per la sua aromaticità ed eleganza, sia per il suo colore rosa antico che richiama quel senso del passato che la pellicola comunica con una certa tristezza". Chiudiamo con l'indimenticabile Roma Città Aperta. "Lo vedrei con un bicchiere di Arneis che con la sua spontaneità non costruita piena di spigoli gustativi ricorda da vicino il Neorealismo".

## Tutto il mondo del Gambero Rosso su iPhone e iPad



Elliott Erwitt



L'UNICO MODO PER SCOPRIRE  
I SEGRETI DEI GRANDI CHEF  
È SEDERSI A TAVOLA CON LORO.  
VI ACCORGERESTE CHE  
C'È UNA COSA  
CHE NON MANCA MAI,  
ANZI DUE.

SULLE MIGLIORI TAVOLE DEL MONDO