

Direttore editoriale esecutivo Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino 06 55112244
mail: newsletter@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma


Progetto grafico Ecreativity (Enrico Redaelli) Milano

Dieci Doc rinnovate

Continua da pag. 1 >>>

secondo e vice versa. Da gennaio 2002 a luglio 2008 il prezzo del petrolio è passato da 20 a 134 dollari a barile e nello stesso periodo il prezzo del vino ha fatto un balzo del +243%, mentre a metà 2008 i prezzi di entrambi sono crollati segnando -70% per il petrolio e -42% per il vino. Insomma, Brent e Bordeaux reagiscono allo stesso modo ai cicli economici.

Tutto ciò dipende dai paesi emergenti come Cina e India. Secondo Edoardo Narduzzi, uno dei più bravi economisti italiani di vino, tutto ciò è ovvio: "Se la Cina continua a crescere del 9-10% all'anno, tale crescita continuerà ad avere effetti sul corso sia delle materie prime sia dei vini pregiati. Se al posto del Liv-ex gli economisti dell'Imf avessero preso in considerazione l'andamento dei prezzi dei vestiti di Armani o di Chanel, il risultato sarebbe stato lo stesso".

Sempre secondo Narduzzi: "considerando che il prezzo del petrolio, oggi a quota 97 dollari a barile, è destinato a salire, anche il vino avrà la stessa tendenza". Insomma, il vino si riconferma un ottimo investimento. 

Langhe, a Parigi il dossier per l'Unesco

I piemontesi - con l'appoggio convinto del ministro dell'Agricoltura Galan che si è detto "emozionato per l'iniziativa" - non perdono tempo. Vogliono che le colline e le vigne delle Langhe Roero e Monferrato entrino nel grande catalogo dei Patrimoni dell'Umanità dell'Unesco e domenica, 30 gennaio, sono già a Parigi per consegnare il dossier della candidatura alla segreteria dell'agenzia dell'Onu. Nella capitale francese tutti i rappresentanti locali e i funzionari del Mipaaf.



Il Gambero di febbraio apre con l'Amarone

Alla vigilia dell'Anteprima dell'Amarone della Valpolicella di sabato e domenica prossimi a Verona, il numero del Gambero Rosso di febbraio (in edicola da oggi) non poteva non aprire la sezione vino con un grande reportage su questo straordinario prodotto dell'eccellenza enologica italiana. Dodici pagine di racconti, interviste, schede, analisi di questo grande Cru che appassiona i cultori del bere bene. I testi di Nicola Frasson, le foto di Piero Volparo.

MEMORIE ENOLOGICHE LIBRO-PROPOSTA

Un avvocato siciliano rilancia: "Piaceva anche a Garibaldi che lo aveva ribattezzato G.D., Garibaldi Dolce".


"Presidente, è il Marsala il vero vino dell'Unità d'Italia"

di Loredana Sottile

Non c'era bisogno di inventarsi il vino dell'Unità con i 40 bianchi e rossi delle venti regioni italiane. Il vino dell'Unità d'Italia c'è già ed è il Marsala". Sarà che è siciliano (anzi di Marsala), sarà che è anche un ottimo conoscitore dei vini dell'Isola (presidente dell'Associazione Paladini del Vino di Sicilia); fatto è che l'avvocato Diego Maggio non rinuncia all'idea di rivendicazionismo storico-enologico.

Lo fa proprio in questi giorni con un libro "Ragioni e Sentimenti nella Sicilia del vino", edito da Gedit e presentato oggi alla Casa della Cultura a Barcellona, in Spagna. Per usare le parole dell'avvocato-

scrittore, il vino è come una "couscoussiera" in cui si amalgama la storia enologica della Sicilia fino ai giorni nostri. Maggio ricorda a Tre Bicchieri che la richiesta di eleggere il Marsala vino dell'Unità è già stata presentata al Comitato Nazionale per le Celebrazioni del 150° anniversario, presieduto da Napolitano.

Il motivo? "Oltre ad essere l'unico vino diffuso già 150 anni fa (grazie agli inglesi), il Marsala convinse perfino Garibaldi che era astemio. Tanto che, dopo averlo assaggiato, lo battezzò G.D. (Garibaldi dolce)". Poi precisa: "La mia proposta non è in polemica con la bella idea di Vinitaly del vino dell'Unità fatto con 40 vitigni". 



L'avvocato scrittore Diego Maggio e la copertina del suo libro sui vini siciliani.



VINO & AMBIENTE TERRE DEI FIORI

Meno energia, meno acqua In Maremma l'eco-cantina

Locali interrati, microclolico, materiali da costruzione a km zero, monitoraggio dei consumi elettrici. Sarà la cantina Terre di Fiori (3.500 mq su due livelli), una delle tre di Tenute Costa, la prima struttura eco-sostenibile certificata da CasaClima, agenzia pubblica altoatesina. Localizza-

ta nella Maremma toscana, sarà terminata 2012 (a sinistra il rendering) e farà da apripista al progetto CasaClima wine. Domani, a Bolzano, Cantine Costa (220mila bottiglie e un fatturato previsto di 2 milioni) riceverà la pre-certificazione durante il Salone sul risparmio energetico, Klimahou-

se. "Con Terre di Fiori - dice Damiano Chiarini di CasaClima wine - le Tenute Costa avranno il sigillo di qualità basato su 40 parametri, dall'impatto sul territorio al ciclo dell'acqua, dall'illuminazione alla trasparenza sui costi". Ad esempio, il 30% dell'energia viene dalle rinnovabili, mentre è stato ridotto del 30% il cemento armato; ma soprattutto si ridurrà del 50% il consumo idrico per produrre una bottiglia di vino (da 7 a 3,5 litri). L'investimento è di 3 milioni di euro. (g.a.)

GAMBERO ROSSO



Berebene low cost 2011 su iPhone e iPad

2600 vini a prezzi giusti e quasi 600 vini con il miglior rapporto qualità prezzo

Disponibile su App Store