



umberto cesari NEWS

Anno 1 - Numero 2 - Periodico di Cesari Srl - Registrazione presso il Tribunale di Bologna n. 8031 del 22/01/10 - Direttore Responsabile: Gianmaria Cesari
Proprietario ed editore: Cesari Srl - via Stanzano 1120, Castel San Pietro Terme - Tel. +39 051 941896 - e-mail info@umbertocesari.it - Stampa: La Greca, Forlì

n.2 Giugno 2010

Cari amici, grazie. Le prime parole di questo secondo numero dell'Umberto Cesari News voglio spenderle per ringraziarvi del calore con cui avete accolto la nascita del nostro magazine. I vostri consensi, oltre a riempirci di gioia, ci hanno spronato a proseguire il lavoro nella direzione intrapresa, così in questo secondo numero abbiamo introdotto una nuova rubrica: il vino nel mondo. Un contributo dei nostri amici d'oltre oceano per scoprire e capire come il vino è considerato e vissuto all'estero. Vinitaly è un tema centrale in questo numero, perché, oltre ad essere uno degli appuntamenti più importanti nel settore enologico, è stata l'occasione per presentare le ultime novità della Umberto Cesari: il Moma Rosé e il nuovo sito web. Il bilancio di Vinitaly 2010 è sicuramente molto positivo, soprattutto rispetto a quello dell'anno passato dove si erano fatti sentire pesantemente gli effetti della crisi economica mondiale: l'interesse degli operatori del settore ci fa essere fiduciosi per l'anno 2011. In chiusura un particolare ringraziamento a Lorenzo Frassoldati che ha accettato di scrivere un articolo per il nostro magazine e di condividere con noi la sua grande conoscenza del mondo enologico. Non mi rimane che darvi l'appuntamento al numero di settembre e augurarvi buona lettura.



Gianmaria Cesari

Gianmaria Cesari

COME È ANDATA AL VINITALY 2010?

di LORENZO FRASSOLDATI

L'Emilia Romagna enologica pare abbia fatto buoni affari con compratori provenienti un po' da tutto il mondo, soprattutto dai mercati più strategici: Nord Europa, Gran Bretagna, Irlanda, Austria, Giappone, Hong Kong e Malesia. La nostra forza è il rapporto qualità/prezzo e la fama internazionale della nostra cucina. Non a caso spaghetti alla bolognese (il piatto che non c'è, almeno da noi) e lasagne (più o meno contraffatte) sono must internazionali, come la pizza. I nostri sono vini da bere sulla nostra cucina, non da collezionare o degustare come in un museo. E poi c'è l'onda lunga dei frizzanti, che sta premiando il lambrusco; e al Concorso enologico internazionale c'è stata la bella sorpresa di un Pignoletto (imolese) che ha sbaragliato i vari Prosecco e Franciacorta. Certo che – e il Vinitaly lo ha confermato – la concorrenza è sempre più globale e aggressiva. Sempre nuove realtà enologiche e aree produttive si affacciano sui mercati. Tutti si mettono a fare vino e tutti – ovviamente – lo vogliono esportare. Non a caso al Vinitaly c'erano anche i francesi di Languedoc-Roussillon, una delle grandi culle dell'enologia francese, quasi 30 zone doc per 14 milioni di ettoltri, un terzo dell'intera produzione transalpina. Una varietà enorme di vini e vitigni coperta da un nuovo marchio-ombrello "Sud de France", che riunisce in maniera unitaria vino, turismo, prodotti del territorio, ospitalità, cucina, mare, ecc. Ecco quello che a noi manca, il sistema, il marketing territoriale. La molla che spinge il turista a mettere la freccia e uscire dall'autostrada per visitare un territorio bello, dove si mangia e si beve bene e dove si 'sta' bene. Il turismo vende sogni, il marketing li traduce in pratica. Ma fare marketing costa e presuppone azioni unitarie, di sistema, fra produttori e istituzioni, superando campanili, rivalità e gelosie. Ad esempio nella promozione del sangiovese di Romagna, avrà sempre più peso la 'Romagna' che è unica e inimitabile rispetto al 'sangiovese' che – ahinoi – non è unico. Quindi il territorio in primo piano. L'Emilia Romagna vanta il primato italiano ed europeo di prodotti d'eccellenza Dop e Igp (Parmigiano, prosciutto di Parma, aceto balsamico, ecc), la Riviera è una delle capitali europee delle vacanze, l'entroterra collinare propone ambiente, terme, storia e cultura....tutto va messo in rete con una grande gastronomia e i vini che ne sono il corollario. Bisogna uscire dalla logica del turismo mordi-e-fuggi, del vacanziero legato all'ombrellone, e motivarlo a spingersi nell'entroterra alla ricerca di ambiente, storia e valori genuini. Il vino è uno di questi e può diventare un grande veicolo turistico, se è vero che Montalcino da borgo sperduto del Senese è diventata una delle capitali del turismo nazionale. Servono istituzioni intelligenti. L'Apt regionale assieme alla Regione ha promosso la prima guida enogastronomica della regione "Viaggi golosi in Emilia Romagna". Un primo passo importante. Speriamo non l'ultimo.



Il Resto del Carlino sceglie Umberto Cesari

Umberto Cesari firma la bottiglia celebrativa del 125° anniversario de Il Resto del Carlino. L'edizione limitata e personalizzata del Moma Rosso dedicata al Quotidiano bolognese è stata presentata ufficialmente in occasione dell'inaugurazione della tappa di Imola della mostra "45.000 notti a scrivere la storia". La bottiglia riporta in etichetta un manifesto d'epoca de Il Resto del Carlino e viene data in omaggio, in una elegante confezione di metallo decorata, a tutti gli ospiti degli eventi organizzati per il 125° anniversario. Il Moma "Resto del Carlino" è stato presente anche alla Degustazione per Santo Stefano organizzata da Enoteca Italiana e Resto del Carlino dove ha ricevuto l'apprezzamento, tra gli atri, di Anna Maria Cancellieri, Commissario Straordinario del Comune di Bologna.



Pierluigi Masini e Umberto Cesari

On-line il nuovo sito internet

Castel San Pietro, 8 aprile 2010 – Umberto Cesari, già presente nei principali social network (Facebook e Twitter), continua ad investire nella comunicazione on-line e presenta il nuovo sito internet in occasione di Vinitaly 2010. L'obiettivo è quello di parlare ai giovani, i nuovi consumatori, e di presidiare un canale strategico per gli eno-appassionati. Per fornire agli utenti un sito ricco di contenuti ma di grande accessibilità, intuitivo e di semplice navigazione si è provveduto ad un completo restyling grafico e a un cambio radicale nella struttura. Così cliccando su **www.umbertocesari.it**, ora è possibile trovare, in una veste completamente rinnovata, numerose informazioni legate all'azienda,

ai suoi prodotti (con possibilità di scaricare la scheda tecnica) e al mondo del vino. Tra le sezioni più interessanti: una videogallery ('embedded' dal canale YouTube) dove seguire le vicende più importanti dell'azienda attraverso una serie di filmati caricati di volta in volta, la rassegna stampa, le news, i suggerimenti culinari, il video tour dell'azienda e una sezione su come si produce il Sangiovese (corredata da filmati). A questo si aggiunge la possibilità di prenotare direttamente dal sito le visite in azienda e di scaricare il magazine Umberto Cesari News. Il nuovo sito, al momento in italiano e inglese, sarà a breve disponibile anche in francese, spagnolo e tedesco.



Umberto Cesari fa incetta di premi internazionali



Castel San Pietro, 24 maggio 2010 – Sulla scena dei concorsi internazionali Umberto Cesari ha interpretato ancora una volta un ruolo da protagonista. Tauleto Sangiovese, già vincitore del Sangiovese Trophy nel 2004 e 2007, è stato premiato con medaglia d'argento e menzione "best in class" (migliore della categoria) nella categoria Sangiovese Rubicone IGT 2005-2009 alla 40° edizione del **IWSC International Wine and Spirit Competition** di Londra, il concorso enologico più importante della Gran Bretagna. Durante il concorso londinese vini provenienti da ogni parte del mondo sono stati valutati con degustazione cieca da una giuria di 70 elementi e solo il 3% ha ricevuto una medaglia. Tra i vini Umberto Cesari hanno riscosso grande successo anche il Moma Bianco 2009, il Moma Rosso 2008, il Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2007 e il Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon 2007, premiati con la medaglia di bronzo.

Importanti i risultati raggiunti anche al **Sommelier Wine Awards**, concorso promosso dalla rivista inglese Imbibe. Due le medaglie d'oro ricevute: per il Moma Rosso 2008 e il Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2007. Molto apprezzata anche il Liano 2007 che ha ottenuto la medaglia d'argento. Unico concorso inglese dedicato ai soli vini presenti nel canale ristorazione, il Sommelier Wine Awards vanta tra i suoi giudici i palati più raffinati del settore della ristorazione, sommeliers ed esperti di enologia. Tra i criteri di giudizio adottati il rapporto qualità prezzo, la versatilità e la facilità di abbinamento con il cibo: tutti criteri importanti nella creazione di una carta dei vini. A questi prestigiosi premi si aggiungono anche il bronzo ottenuto da Tauleto 2004 alla **International Wine Challenge** e quello assegnato al Moma Bianco 2009 al **Decanter Wine Award**, concorso promosso dall'omonima rivista.

Tanti premi quasi contemporanei che sottolineano l'eccellenza della produzione enologica della maison Umberto Cesari e premiano il lavoro dell'intera azienda, che s'impegna da anni per la valorizzazione dei vitigni tipici dell'Emilia Romagna e per la loro promozione a livello nazionale e internazionale.

A proposito di vino

A Vinitaly 2010 è stato presentato in anteprima l'ultimo nato della linea MOMA: MOMA Rosé. La sfida di Umberto Cesari è stata quella di realizzare vini con una spiccata personalità, un gusto rotondo e un finale elegante nel rispetto della tipicità dei vitigni utilizzati. Così dopo aver dato vita con successo al Moma Rosso nel 2005 e al Moma Bianco nel 2007, Moma Rosé è l'ultimo frutto della continua voglia di sperimentare che contraddistingue l'azienda. Il forte legame tra Umberto Cesari e la sua terra è rispecchiato dalla scelta dei vitigni: un blend di 70% di uve Sangiovese e 30% di Merlot, vinificate in bianco. I tempi di contatto ridotti tra mosto e bucce, e la conseguente cessione minima del colore, fanno sì che il vino si presenti piacevolmente rosato.



Moma Rosé

Classificazione: Rubicone IGT
Uve: 70% Sangiovese, 30% Merlot
Vinificazione: breve macerazione in pressa soffice e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio
Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: vino da consumare giovane
Colore: piacevolmente rosato tendente al cerasuolo
Bouquet: vino con grandi sentori di frutti rossi, combinati con spiccati profumi di rosa
Gusto: armonico e sapido con gusto rotondo che termina con un finale elegante
Abbinamento: perfetto per antipasti a base di pesce, sformati di verdure e primi piatti leggeri

Assaggi di massaggi

Genova, 12 Marzo 2010 - Nell'elegante cornice della terrazza di Via Roma 8/2, Tauleto Wine Fragrance, in collaborazione con Giglio Bagnara gallery, ha presentato una curiosa esperienza di "Assaggi di Massaggi", ovvero una piccola prova di trattamento a base di polifenoli organici di uva rossa. Per questa serata, un team di esperte ha fatto provare i prodotti corpo Tauleto alle ospiti di Giglio Bagnara: un'esperienza tattile e olfattiva che ha permesso di far conoscere i benefici principi attivi estratti dalle Uve del vigneto Tauleto.

Il "nettare degli Dei", è tornato a sfidare il tempo. Le civiltà antiche credevano che l'Uva avesse magiche proprietà benefiche, oggi la ricerca scientifica ha dimostrato che questo frutto è ricco di potenti antiossidanti naturali. Combatte i radicali liberi, rende la pelle luminosa e idratata, previene le macchie cutanee e aiuta a contrastare l'invecchiamento della pelle: insomma, un vero e proprio elisir di bellezza! Polifenoli da bere, da gustare e da massaggiare: una serata dedicata a questi protagonisti del benessere, non solo attraverso un trattamento nutriente e purificante, ma anche racchiusi in un ottimo bicchiere di vino Tauleto.

Incontriamo Franco Mazzoni, cliente storico di Umberto Cesari, nel suo ristorante Al Caminetto, locale tra i più rinomati di Milano Marittima. Ci accoglie nel salotto fumatori, giacca, cravatta e sigaro in mano. E' quasi ora di cena, i clienti iniziano ad affollare il locale, una musica jazz di sottofondo accompagna la nostra conversazione. Un'atmosfera elegante, un arredamento di stile: tutto merito della moglie con cui è sposato da quarant'anni, ci dice.

Franco è figlio di ristoratori e ha iniziato a fare questo mestiere, che ama profondamente, fin da giovanissimo. Negli anni '60, quando era poco più che adolescente, durante la stagione invernale andava in Germania a lavorare come cameriere e ritornava in Romagna per la stagione estiva. Il ristorante è la sua casa e il suo palcoscenico, lui, primo attore e regista, ogni sera va in scena supportato da una squadra che definisce eccezionale e con cui condivide il duro lavoro ma anche il merito e la gioia del successo.

Hobby? Il mio lavoro. Il lavoro che faccio mi permette d'incontrare sempre nuove persone e di condividere con loro i momenti felici, perché al ristorante le persone ci vanno quando sono felici non quando hanno dei problemi.

Ultimo viaggio fatto? In Thailandia, ci sono stato tante volte.

Cibo preferito? Il pesce, in particolare i frutti di mare.

Se fosse un vino che vino sarebbe? Per l'età e l'esperienza che ho direi un vino rosso invecchiato, un Sangiovese Riserva per esempio, ma se consideriamo solo lo spirito allora... un bianco frizzante!

Cosa rappresenta il vino per lei? Un complemento per la tavola, senza il vino la tavola è vuota.

Che vino offrirebbe al suo miglior amico? Un vino frizzante.

Quali sono le tre cose che si porterebbe su un'isola deserta? Mia moglie, gli spaghetti e un buon sigaro toscano.

Lei è cliente di Umberto Cesari da circa trent'anni. Quali sono le ragioni di un rapporto così lungo e fedele? La serietà dell'azienda e la qualità dei rapporti umani instaurati con Umberto e il suo agente di zona.



FRANCO MAZZONI

Ricetta della stagione

Zuppa inglese



Ingredienti

- 1 lt di latte
- 8 tuorli
- 200 g di zucchero
- 80 g di farina
- 50 g di cacao amaro
- 500 g di savoiardi o pan di spagna
- 50 g di Alchermes

Preparazione

- Montate gli 8 tuorli con lo zucchero in un tegame e quando saranno ben montati unite la farina. Emulsionate bene in modo da ricavare un impasto liscio. Diluite il composto con il latte precedentemente scaldato (a temperatura molto alta). Sempre girando con una frusta, mettete il composto sul fuoco basso e riscaldate. Lasciate che la crema si addensi un po' e poi spegnete il fuoco.
- Dividete la crema in due parti. Lasciate una parte della crema al naturale o aromatizzate con un po' di scorza di limone grattugiata, all'altra parte unite il cacao in polvere.
- Prendete i savoiardi o il pan di spagna tagliato a fettine, con queste iniziate a foderare uno stampo. Bagnate con l'Alchermes, ricoprite con uno strato di crema naturale. Fate un altro strato di pan di spagna (o savoiardi), bagnate con il liquore, quindi uno strato di crema al cioccolato e via così fino al riempimento dello stampo. Terminate con uno strato di crema.
- Mettete in frigo a raffreddare bene e servite nel suo stampo o sformatelo su un vassoio. E' possibile anche stratificare i savoiardi e le due creme in un bicchiere, così da poter servire direttamente.

Vino consigliato: Colle del Re Albana di Romagna DOCG Passito

I viaggi del Sangiovese: Milano

Il Sangiovese esce dai confini dell'Emilia Romagna e approda a Milano. Umberto Cesari si è fatto ambasciatore del Sangiovese di qualità e ha promosso a Milano dal 22 al 28 di Marzo l'iniziativa "Una settimana al gusto di Sangiovese". Per far conoscere anche ai milanesi amanti del vino una delle eccellenze enologiche della Romagna, a tutti i clienti di un gruppo selezionato di ristoranti ed enoteche è stato offerto un calice di Laurento Sangiovese di Romagna DOC Riserva. "Abbiamo scelto di promuovere la cultura del Sangiovese di qualità a Milano - spiega Gianmaria Cesari - perché questa città è simbolo, nel panorama culinario italiano, dell'incontro tra tradizione e innovazione. Con questa iniziativa intendiamo valorizzare una delle eccellenze enologiche della nostra terra: il Sangiovese. Vogliamo far conoscere, anche fuori dell'Emilia Romagna, questo vino dalle caratteristiche eccezionali."

Milano, 22-28 Marzo 2010

UNA SETTIMANA AL GUSTO DI SANGIOVESE

7 GIORNI DEDICATI AL LAURENTO SANGIOVESE RISERVA UMBERTO CESARI

Vieni a scoprire i vini di Umberto Cesari

Ti offriamo un calice di Laurento Sangiovese Riserva nei seguenti ristoranti:

ROVELLO 18 Via Ravello, 18
 ZEROLLO Corso di Porta Ticinese, 8
 CAPINI E DINTORNI Via Giuseppe Sirtori, 10
 AL MERCANTE Piazza Montesi, 17
 LE BICICLETTE Via Corso del Naviglio, 10

AL VECCHIO PORCO Via Milano, 8
 EDA Via Firenze, 2
 CANTINA DELLA VETRA Via Pio IV, 3
 ZUCCA E MELONE Via San Simone Martini 20 via p.pini
 BBO Via Pasquale Sottocorno, 5/A

Il vino sarà disponibile in esclusiva presso le seguenti enoteche:

VALTRIO VINO Via Pavia, 3
 LE BARRIQUE Via Aruffino, 12
 LA CANTINA DI MANUELA Via Proconci, 41

Per maggiori informazioni: info@umbertocesari.it

Umberto Cesari

Via Sansoni, 1120 • 40024 Castel S. Pietro, Bologna • Tel. 051 943001 • Fax 051 943261 • www.umbertocesari.it

Umberto Cesari all'Expo di Shanghai 2010

Tauleto, Liano e MOMA Rosso sono tra le etichette esposte nella sala "A bite of Italy", il settore alimentare del Padiglione Italia dell'Esposizione Universale di Shanghai 2010. La teca con 300 vini, realizzata dall'Ente Nazionale Vini in collaborazione con la Trien-

nale di Milano, rappresenta il meglio dell'enologia del Belpaese e sta facendo da sfondo al padiglione italiano che è stato inaugurato il 1° maggio scorso e rimarrà aperto sino al 31 ottobre. Nel padiglione italiano, che si è già aggiudicato il premio per la miglior struttu-

ra costruita nel 2009 a Shanghai, è rappresentata tutta l'eccellenza del sistema produttivo italiano declinata secondo il tema conduttore dell'Expo 2010 "Better city, better life": dalla moda all'arredamento, dalle auto all'agroalimentare.



Stampato su carta ecologica

Bolzano e Genova ospitano i MOMA Days

MOMA days
Quando l'arte incontra il vino

GIOVEDÌ
13 Maggio

VENERDÌ
14 Maggio

SABATO
15 Maggio

L'azienda Umberto Cesari continua nella sua missione di far conoscere e apprezzare le qualità dei vini tipici dell'Emilia-Romagna anche fuori dai confini regionali e replica i Moma Days in nove wine bar ed enoteche di Bolzano e al multistore Giglio Bagnara di Genova. Il progetto enologico e culturale denominato MOMA Days, attraverso una serie di degustazioni itineranti in diverse città italiane, dà l'opportunità agli amanti del vino di qualità di avvicinarsi alla maison Umberto Cesari. Il MOMA, che attraverso l'etichetta raffigurante Le Bagnanti rende omaggio al pittore bolognese Giorgio Morandi, racchiude tutte le caratteristiche delle terre

dell'Emilia-Romagna: la passione, la dedizione, la ricerca produttiva e la continua voglia di sperimentare, valori che da sempre ispirano l'attività dell'azienda di Castel San Pietro.

BOLZANO

Vista la grande affluenza di pubblico e il successo riscosso l'anno scorso, Umberto Cesari è tornato nel capoluogo altoatesino con una degustazione dei vini MOMA. Tre i giorni dedicati all'Emilia Romagna, ai suoi pregiati vitigni e al MOMA nelle sue tre declinazioni: rosso, bianco e rosé.



Liano al vernissage di INANIMATE di Anna Maria Atti Maccaferri

Bologna, 5 maggio 2010 - Umberto Cesari sponsor del vernissage di Inanimate, mostra che vede protagoniste le suggestive immagini fotografiche dell'artista bolognese Anna Maria Atti Maccaferri. L'azienda, così vicina al mondo dell'arte da dedicarvi l'intera linea di prodotti MOMA, non poteva mancare allo speciale evento tenutosi a Palazzo Zambeccari: il Liano, uno dei Sangiovese di punta dell'azienda, ha deliziato i palati degli ospiti d'eccezione presenti all'inaugurazione della mostra.



Il vino nel mondo

LA PASSIONE PER IL VINO IN MESSICO

di Rodrigo Saldívar Vega, amico di Facebook

Non tutti sanno che il Messico fu il primo luogo del continente americano in cui venne coltivata la vite. Nel XVI secolo Herman Cortés ordinò che venissero importate piante provenienti dalla Spagna per coltivarle in Messico (per questo chiamato Nuova Spagna), nonostante in loco esistessero uve selvatiche diverse dalla vitis vinifera europea. Il Messico si pone al 65° posto nel Mondo per il consumo procapite di vino, il 60% dei vini consumati sono stranieri anche se la produzione messicana ha molto da offrire. Molti vini locali si ispirano alla cultura vitivinicola francese e spagnola, tuttavia l'eredità italiana si fa sentire. Tra i vini rossi di produzione messicana si annoverano pure Barbera e Nebbiolo di ottima qualità, tanto da essere stati premiati in concorsi internazionali. Tra i vini locali ci sono il Tempranillo, un vino strutturato, il Petite Sirah, con sentore di ciliegia ed il

Zindafel, un'uva originaria della California geneticamente equivalente al Primitivo. La maggioranza dei vini messicani proviene dalla zona centrosettentrionale e da quella nordorientale del Messico. Il clima equatoriale del sud infatti rappresenta un ostacolo alla coltivazione della vite. Il mercato messicano ha ancora bisogno di molti investimenti ma offre buone aspettative: il consumo di vino è in crescita. Il consumatore medio è sui 30 anni, di entrambi i sessi, vanta un alto livello di istruzione e gode di una buona condizione economica. La storia moderna della viticoltura messicana è stata caratterizzata da molti alti e bassi, però dopo aver superato vari problemi si prospettano momenti più promettenti. La qualità sempre migliore dei vini locali spinge a credere che i messicani stessi si siano resi conto dei grandi vantaggi che porta bere, regolarmente ma con moderazione, questo squisito nettare etilico.

Dal 2010 puoi seguire le ultime novità di Umberto Cesari nella fan page di facebook, il social network più usato nel mondo.

facebook

Per maggiori informazioni

contattateci al

tel: +39 051 941896

email: info@umbertocesari.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. CE N. 479/08
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. 479/08
CAMPAGNE FINANCEE CONFORMEMENT AU REG. CE N° 479/08