



umberto cesari NEWS

Anno 1 - Numero 3 - 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.3 Ottobre 2010

Cari amici, grazie al vostro affetto e al vostro apprezzamento siamo giunto al terzo numero di questo giornalino, che viene redatto in piena vendemmia. Questo è il periodo più importante per un'azienda vitivinicola, il periodo in cui si raccolgono i frutti di un intero anno di lavoro. La stagione è stata ottima per i bianchi: le uve sono ben nutrite e hanno un buon equilibrio acido-contenuto zuccherino, ci sono tutte le premesse per ottenere dei prodotti molto interessanti.



Umberto Cesari

Abbiamo appena ultimato la raccolta delle uve bianche, in generale la resa è ottimale, inferiore del 5/10 % circa rispetto all'anno passato. Il sole di questi giorni ci rende inoltre fiduciosi anche per la vendemmia del Sangiovese e del Merlot: le uve stanno giungendo a completa maturazione.

Novità di questo numero è la rubrica CHI È CHI, Volti e Personaggi della Umberto Cesari. Voglio farvi conoscere, una per volta, tutte le persone che con il loro lavoro ogni giorno contribuiscono al successo dell'azienda, e di cui o non conoscete l'esistenza o, nel migliore dei casi, conoscete solo la voce.

Vi auguro buona lettura e vi do appuntamento al prossimo numero,

Umberto Cesari

Umberto Cesari ospita Tiberio Rabboni

L'assessore regionale all'agricoltura dell'Emilia Romagna visita l'azienda durante il primo giorno di vendemmia

Castel San Pietro Terme, 13 settembre 2010 - La visita dell'assessore regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni ha dato oggi il via alla vendemmia 2010. Tra i vigneti della Umberto Cesari l'assessore ha fatto il punto sull'andamento della produzione vitivinicola regionale e ha presentato alla stampa e alle emittenti TV intervenute i dati relativi alla vendemmia 2010.

Dopo la raccolta dello Chardonnay e del Sauvignon l'assessore ha anche avuto modo di assistere alla pigiature delle uve.

"Siamo molto felici della visita della regione Emilia Romagna nella giornata di avvio della vendemmia", ha commentato Umberto Cesari.

"È un grande onore essere scelti come location per la conferenza stampa di presentazione dei dati relativi alla vendemmia 2010."



Tiberio Rabboni e Umberto Cesari

PRODURRE MENO (E MEGLIO), ESPORTARE DI PIÙ

di LORENZO FRASSOLDATI

Mentre scriviamo, impazza il toto-vendemmia 2010. Ci permettiamo di esprimere qualche riserva su questo rito mediatico che fa titolo sui giornali, ma poi lascia il tempo che trova. Si pensi che tra le stime di Coldiretti (a luglio) e quelle di Assoenologi (fine agosto) 'ballano' due milioni di ettolitri di vino. Quanto poi a previsioni fatte senza che sia stato tagliato un solo grappolo di rosso, che dire? Ci vuole la sfera di cristallo. Quanto alla qualità, non è mai accaduto che si prevedesse una cattiva annata...quindi giochiamo pure al toto-vendemmia, ma sapendo che è, appunto, un gioco. Piuttosto concentriamoci sui temi veri: il mercato, i consumi, la crisi, la sovrapproduzione. Ai primi di settembre non un territorio qualsiasi ma il Consorzio di Barolo-Barbaresco-Alba-Langhe-Roero ha deciso per 6 mesi la sospensione dei nuovi impianti e reimpianti. I prezzi di barbera, brachetto e dolcetto sono crollati a 20-30 centesimi e da Asti è partita la richiesta di una maxidistillazione di crisi da 18 milioni di euro. Al ministro Galan che a winenews.it aveva detto in sostanza



"non lamentiamoci troppo, le cose non vanno poi così male" hanno reagito i vertici di Unione Italiana Vini, Federvini e Federdoc. Tutti hanno chiesto una grande "operazione pulizia": via le produzioni obsolete, via i produttori improvvisati, persino l'abbandono della viticoltura in alcune zone d'Italia, ridurre la burocrazia.

D'altronde anche le zone doc più strutturate e organizzate stanno soffrendo, vedi la rivoluzione in corso nel mondo cooperativo trentino. Con i consumi interni piatti, che stanno correndo verso quota 40 litri pro capite, due sole cose sono da fare: produrre di meno e meglio ed esportare di più. Il mondo cooperativo, le grandi cantine sociali stanno camminando sull'orlo dell'abisso: le risorse pubbliche vanno usate con oculatezza, altrimenti sono soldi buttati. L'export deve diventare un'ossessione così come la protezione dei marchi italiani sui mercati esteri. L'utilizzo delle ingenti risorse Ocm per la promozione sui mercati extra Ue suona come un ultimo appello. I vigneron privati sanno cosa si deve fare e si devono far ascoltare. L'apertura di Eataly a New York, megastore del miglior cibo&vino italiano, indica la strada giusta. La nostra miglior produzione vinicola deve affiancare l'eccellenza del nostro agroalimentare, la pasta, i formaggi, i salumi. Sui mercati esteri si gioca la battaglia decisiva per il futuro del vigneto Italia.

Assaggi di Massaggi on the beach



Cervia, 9-10-11 luglio 2010 - Tauleto Wine Fragrance ha regalato alla sue clienti un week-end all'insegna del benessere, un'esperienza mutisensoriale in una location molto suggestiva: la Spa del Fantini club, sulla spiaggia di Cervia (Ravenna). Tra una partita di beach volley, un idromassaggio e un bagno turco, le ospiti del Fantini Club hanno potuto testare gratuitamente i nuovi trattamenti Tauleto: *Danza tra gli acini*, un trattamento drenante, rigenerante e rinfrescante per gambe e piedi e *Abbraccio tra i filari*, un massaggio rilassante e defaticante per braccia e mani con la speciale candela massaggio Ceraviva. In un elegante gazebo, sulla poltrona relax Tauleto, le ospiti si sono affidate alle mani esperte di un'estetista e alla qualità dei prodotti Tauleto. I commenti sono stati entusiasti: "Fantastica la sensazione del fresco sulle gambe, e della cera calda sulle braccia!". Dulcis in fundo: alle ospiti è stato offerto un calice di Moma Rosé.

Tauleto Wine Fragrance lancia Note di Tauleto

Tauleto Wine Fragrance ha partecipato anche quest'anno a Pitti Fragranze, il salone-evento dedicato alle migliori proposte del mondo della profumeria, che si è svolto a Firenze dal 10 al 12 settembre 2010. Pitti Fragranze è stata l'occasione per presentare l'ultima creazione della maison di Castel San Pietro: NOTE DI TAULETO. Una "degustazione olfattiva" di tre fragranze per ambiente create dalla scomposizione in altrettante famiglie (note fruttate di testa, note floreali di cuore, note speziate di fondo) della piramide olfattiva di Tauleto.



Moma Bianco: medaglia d'argento per "Selezione del Sindaco"



Il 6 luglio scorso a Roma, in Campidoglio, Umberto Cesari è stato premiato nell'ambito della nona edizione del concorso enologico internazionale "Selezione del Sindaco". Una giuria composta da 80 enologici, enotecnici, assaggiatori e sommelier ha assegnato al MOMA Bianco la medaglia d'argento. Il concorso, riservato ai soli vini di qualità (Docg, Doc, Igt) il cui quantitativo di produzione è compreso tra le 1.000 e le 50.000 bottiglie, è l'unica rassegna enologica che prevede la partecipazione congiunta dell'azienda vitivinicola e del comune in cui sono localizzati i vigneti. La segnalazione per la partecipazione al concorso del Moma Bianco, è infatti partita direttamente dal Comune di Castel San Pietro, che ha così promosso un prodotto d'eccellenza che sintetizza e trasmette i valori di un territorio così ricco di cultura e tradizione.

UMBERTO CESARI premiato con due medaglie d'oro e due d'argento al MUNDUSvini 2010



Umberto Cesari è stato protagonista al prestigioso Gran Premio Internazionale MUNDUSvini 2010, dove i vini Tauleto e Moma Bianco si sono aggiudicati la medaglia d'oro e Sangiovese di Romagna DOC Riserva e Yemula quella d'argento. Il 2010 ha visto partecipare al concorso complessivamente 5.883 vini provenienti da 42 paesi. Di questi, 164 sono stati i vini italiani che hanno ottenuto una menzione, di cui 11 originari dell'Emilia Romagna, tra cui 6 medaglie d'oro (di cui 2 assegnate ai vini Umberto Cesari). Il Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUSvini si distingue per la sua giuria altamente qualificata, composta da esperti del settore provenienti dalla Germania e dall'estero. Umberto Cesari replica gli ottimi risultati ottenuti nell'edizione 2009 del MUNDUSvini (quando i vini Tauleto e Liano si erano rispettivamente aggiudicati una medaglia d'oro e una d'argento) e arricchisce il suo palmares di nuovi premi che confermano ancora una volta il valore dei vini di Umberto Cesari a livello internazionale.

A proposito di vino

Liano prende il nome dall'omonimo piccolo borgo che domina la collina di Castel San Pietro, con cui confinano le vigne dove questo Sangiovese viene coltivato. Vino più famoso della Umberto Cesari e tra i più venduti e apprezzati in Italia e nel mondo, il Liano è un vero e proprio mito per i consumatori canadesi che gli hanno persino dedicato una pagina Facebook. Citato da John Grisham nel libro "The Broker" come uno dei migliori vini del territorio il Liano viene costantemente premiato ai concorsi nazionali e internazionali (4 Grappoli per la Guida AIS 2010, medaglia d'argento al Sommelier Wine Awards 2010 e medaglia di bronzo all'International Wine and Spirit Competition 2010) ed è una delle etichette più apprezzate dagli estimatori di Umberto Cesari.

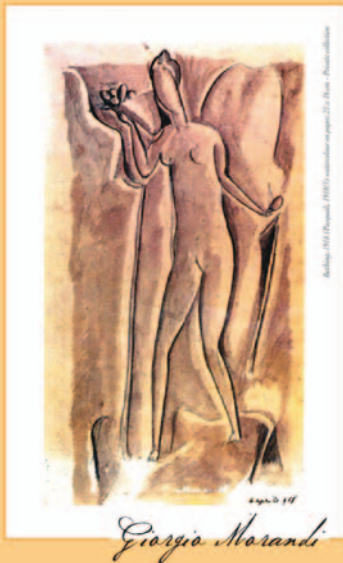


Liano

Classificazione: Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT
Uve: 70% Sangiovese Grosso, 30% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: in particolari vinificatori a temperatura controllata per circa 25/30 giorni
Affinamento: per 6 mesi in botti da 50/60 hl. e almeno 1 anno in botti di legno Allier da 5hl. infine affinamento per 6 mesi in bottiglia
Gradazione Alcolica: 13,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: 7/8 anni
Colore: rosso rubino limpido con riflessi granati
Bouquet: ampio, intenso e persistente, note vanigliate, frutta matura e spezie
Gusto: vino morbido ed elegante che sprigiona la sua potenza e personalità abbinato ad un'ottima persistenza
Abbinamento: carne rossa alla griglia, selvaggina, arrosto

Al via il Premio Moma

Moma è un vino dedicato al mondo dell'arte e parte integrante del progetto, dopo l'omaggio a uno dei più grandi artisti contemporanei, Giorgio Morandi, il cui dipinto *Le Bagnanti* è riprodotto in etichetta, è la volontà di promuovere gli artisti emergenti e i nuovi talenti. Per questo l'etichetta cambierà ogni tre anni e per il primo rinnovo l'azienda ha promosso, in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Bologna, un concorso in partenza ad ottobre, rivolto a tutti gli studenti della scuola d'arte bolognese. Una volta raccolte le opere, una giuria selezionata sceglierà i 5 dipinti finalisti, quelli che esprimono meglio l'identità Moma. A questo punto saranno i fan e i clienti di Umberto Cesari a prendere la parola e a scegliere, attraverso una votazione on line sul sito www.umbertocesari.it, il quadro che sostituirà *Le Bagnanti* di Morandi, decretando così il vincitore del concorso.



MOMA

Umberto
Cesari

Ricetta della stagione

Pollo alla Cacciatora



Ingredienti

1 pollo medio (circa 1-1,5 Kg)
1 cipolla dorata grossa
aglio, rosmarino, sale e pepe qb
salvia in piccole quantità
1 cucchiaio di strutto
500 g pomodori pelati
1 bicchiere di vino bianco

Preparazione

Pulite e lavate il pollo, tagliate i pezzi del pollo seguendo le articolazioni per non creare delle schegge. In un tegame largo e basso fondete lo strutto e adagiatevi il pollo fatto a pezzi. Insaporite con aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe. Lasciate dorare a fuoco vivace rigirando spesso la carne. Bagnate con vino bianco e fate evaporare. Aggiungete la cipolla affettata sottile. Unite i pomodori sbriciolati o tagliati a pezzi grossi, lasciate riprendere il bollore, aggiungete acqua fino a quasi coprire completamente la carne e fate riprendere il bollore. Abbassate la fiamma e correggete di sale e pepe. Cuocete per circa 1 ora coperto senza mescolare. Scoprite e alzate la fiamma per evaporare l'eventuale eccesso di liquido. Lasciate riposare spento coperto per circa 15 minuti prima di servire accompagnando con patate arrosto.

Per le patate arrosto:

Sbucciate 800 g. di patate ed intanto portate a bollore una pentola d'acqua salata. Tagliate le patate non più grosse di una noce e gettatele nell'acqua bollente per 5 minuti (il tempo necessario affinché riprenda il bollore). Scolatele bene e mettetele in una teglia capiente, in modo che non stiano una sopra l'altra. Preparate un trito con rosmarino, poca salvia e origano (possibilmente freschi) e metterlo sulle patate, aggiungete un grosso spicchio d'aglio tagliato a pezzi grossi, aggiungete ancora del sale, un filo d'olio extra vergine d'oliva e mescolate bene.

Cuocete in forno a 200°C per 40 min. circa, dando una girata verso metà cottura. Le patate sono cotte quando iniziano a bruciarsi.

Vino consigliato: LAURENTO; LIANO

La parola a...

Leonardo Colari è nato a Cento ma è cresciuto in Piemonte, lo incontriamo nell'enoteca che possiede da 15 anni nella sua città natale: ambiente piccolo, caldo, accogliente e ovviamente strapieno di bottiglie di vino, di quelle importanti. A questo piccolo gioiello ha dato lo stesso nome della botte da 5 lt che veniva utilizzata in Piemonte per trasportare il vino pregiato: il Baret.



LEONARDO
COLARI

Come ha deciso di aprire un'enoteca? Sono appassionato di vino da sempre, sono anche sommelier professionista. Una volta ero artigiano e lavoravo il ferro battuto, ma nel tempo libero amavo visitare cantine. Avevo collezionato una quantità tale di bottiglie che mia moglie un giorno mi disse: "Hai tanto vino che potresti aprire un'enoteca!". E così ho fatto.

Cosa Le piace di più del Suo lavoro? La possibilità di ricercare vini piacevoli da proporre ai miei clienti.

Cosa invece Le piace di meno? Il cliente frettoloso la cui scelta di acquisto è esclusivamente fondata dal prezzo.

Ultimo libro letto? Leggo soprattutto riviste di settore che mi servono per il lavoro.

Hobby? Mi piace correre in bicicletta, una volta lo facevo spesso.

Ultimo viaggio fatto? Una crociera nel mediterraneo con mia moglie.

Cibo preferito? Le tagliatelle al ragù, mia moglie le fa buonissime!

Cosa farebbe in un'altra vita? In realtà non ci ho mai pensato ma credo il viticoltore, per fare un vino mio.

Il momento migliore per bere vino? A tavola con chi si ama.

Che vino offrirebbe al Suo miglior amico? Un Barbaresco, è il mio vino preferito, un vino interessante che si evolve nel tempo.

Che vino offrirebbe al Suo peggior nemico? Bollicine italiane per farlo diventare mio amico.

Se fosse un vino che vino sarebbe? Un bel vino rosso maturo.

Se il Sangiovese fosse un personaggio famoso chi sarebbe? Un direttore d'orchestra, ad esempio Muti, perché il Sangiovese affinato ha delle belle note gustative e crea una buona sinfonia.

I viaggi del Sangiovese: RUSSIA



La promozione del Sangiovese all'estero è da sempre una delle attività principali della Umberto Cesari. Da un anno a questa parte si è aggiunta la figura di Riccardo Cesari. Uno dei suoi ultimi viaggi lo

ha portato a Mosca, a visitare la MBG, importatore per la Russia. Nel corso del suo soggiorno Riccardo, oltre a partecipare a staff training e a fare visita, con i rappresentanti di MBG, a clienti attuali e potenziali, ha presenziato a vari eventi e degustazioni a cui hanno partecipato appassionati di vino: "In generale le serate sono tutte andate molto bene, i nostri prodotti piacciono ai russi. - ha commentato - Memorabile però è stata la degustazione organizzata al ristorante Rectorah: il Liano e il Laurento sono piaciuti così tanto che abbiamo finito tutte le bottiglie disponibili!".

MOMA e Tauleto Wine Fragrance a My Element

Umberto Cesari e Tauleto Wine Fragrance hanno parteciperanno alla festa più chic dell'estate, My Element, svoltasi a Merano lo scorso 11 giugno. La serata si è tenuta all'hotel Terme di Merano, un luogo dove la bellezza duetta con l'eleganza. Ad allietare gli ospiti nel giardino dell'hotel, insieme a deejay e prelibatezze cucinate à la minute, la piacevole fragranza delle candele da giardino e dagli incensi della linea Garden firmata Tauleto Wine Fragrance, e una selezione di vini MOMA di Umberto Cesari.



Il vino nel mondo

“Se ogni cinese bevesse anche solo un bicchiere di vino all'anno...”

di Giovanni Oliva, Asia Brand Manager Gruppo Grandi Vini

La Cina viene oggi considerata come il “nuovo Eldorado” per i beni di consumo. Con il suo quasi miliardo e mezzo di abitanti ed un P.I.L in costante crescita appare come la nuova frontiera commerciale da conquistare. In realtà la situazione è molto più complessa: il reddito medio procapite cinese è ancora bassissimo e le tasse applicate al vino di importazione sono di circa il 60% del valore dichiarato in fattura: sono pochissimi i cinesi che possono permettersi delle bottiglie di importazione. È però doveroso notare che in Cina il numero di milionari è molto alto e l'industria del lusso è sempre più fiorente. Il vino non fa parte della tradizione cinese (la classica bevanda alcolica cinese è il “baijo”, un distillato di riso o cereali, ad alta gradazione alcolica), per questo la conoscenza e l'interesse dei cinesi nei confronti della Bevanda di Bacco sono mediamente assai modeste. Le preferenze in fatto di vino si orientano su prodotti che trasmettono un'immagine di ricchezza e successo. Per questa ragione i vini di Bordeaux sono richiestissimi fino ad essere diventati, nel caso di alcuni Premier Cru tipo Lafite, dei veri e propri “status symbol”: l'importante non è il contenuto della bottiglia, ma il valore percepito ed associato al suo marchio. Così si spiega anche la fiorente industria del falso legata soprattutto alle etichette di vino bordolesi. Il vino per i cinesi è soprattutto rosso, i consumi di vini bianchi infatti sono assai modesti. Questo aspetto è legato ad un fenomeno che interessa le donne giovani e benestanti, che prediligono i vini rossi per i benefici effetti sulla salute apportati da tannini e polifenoli, di cui appunto i vini rossi sono ricchi. Proprio la diffusione delle notizie sui benefici apportati dalle sostanze antiossidanti contenute nei vini rossi su cuore e sistema circolatorio è stata alla base della rapida crescita dei consumi di vino in Cina negli anni '90. A partire dagli anni '80 si è assistito alla diffusione di aziende vinicole cinesi dai nomi esotici (Great Wall, Dynasty, Grace Vineyard, solo per citare le più famose) che immettono nel mercato locale grandi quantità di vino con “etichette cinesi”, o meglio di miscele di vino effettivamente prodotto in Cina e vino importato in cisterne dall'estero. Dato che quello vitivinicolo è un settore giovane manca ancora una vera e propria legislazione che ne regoli la produzione e la commercializzazione dei prodotti. Le aziende vinicole cinesi attuano politiche commerciali e di marketing molto aggressive, tanto che oggi più del 90% del vino in bottiglia consumato in Cina, è di fatto “locale”, sia nella fascia base che quella “Premium”, mentre quello d'importazione ha una quota di mercato di meno del 10%. Per i produttori vinicoli che vogliono esportare i propri prodotti in Cina, la competizione è rappresentata dai marchi cinesi, veri protagonisti del mercato. Sicuramente la Cina è un mercato destinato a svilupparsi notevolmente nei prossimi decenni, tuttavia non sono ancora sicuro che arriverà il tempo in cui effettivamente “ogni cinese berrà un bicchiere di vino all'anno”: non ci resta altro che aspettare e sperare.

Nuove idee per il Natale

Il Natale si avvicina ed è ormai tempo di pensare ai regali. Come ogni anno l'azienda Umberto Cesari ha preparato un catalogo per il Natale ricco di novità e di articoli di grande prestigio. Il nuovo MOMA SET, una confezione contenente una bottiglia di Moma Rosso, una di Moma Bianco e la MOMA T-Shirt, è la novità pensata per i giovani amanti del mondo MOMA, mentre per i più romantici l'azienda propone la confezione CIN CIN, una bottiglia di Spumante Brut Refolo e 2 calici Umberto Cesari, perfetta per un brindisi a due. Per chi ama fare le cose in grande non poteva mancare anche quest'anno un magnum di Liano da 9 litri. Tante altre idee nel catalogo scaricabile nella sezione download del sito www.umbertocesari.it.



Chi è Chi

Volti e personaggi della Umberto Cesari

Elio è una delle colonne portanti della Umberto Cesari. Lavora in azienda dal 1° ottobre 1987 e, dopo 23 anni passati a spedire cartoni di Sangiovese, a fine anno andrà in pensione. Nato a Firenzuola 56 anni fa, quando ha incontrato Liana (sembra uno scherzo del destino! NdR), oggi sua moglie, ha lasciato la bella Toscana per stabilirsi in Emilia.

Cosa avevi fatto prima di lavorare in Umberto Cesari? Il fornaio a Loiano (Bologna). La cosa curiosa è che quando facevo il fornaio ero cliente del nonno del ragazzo che mi sostituirà quando a fine anno andrò in pensione. Poi ho lavorato in un caseificio per 2 anni. E dopo il pane e il formaggio sono finito a lavorare nel vino.

Che tipo di vino si beve a casa tua? Vino leggero, Sangiovese da pasto per esempio.

Se fossi un vino Umberto Cesari che vino saresti? Un magnum di Liano... ben invecchiato!

La cosa che ti fa più fastidio? Quando le cose non sono fatte alla perfezione (Cosa che non capita mai se le fa Elio, tutto in magazzino funziona come un orologio svizzero! NdR).

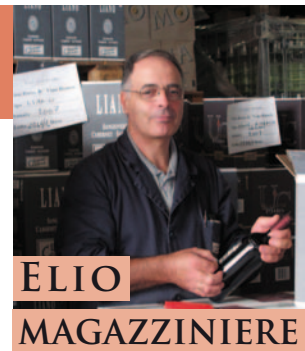
Qual è il tuo più grande pregio? La precisione.

E il tuo peggior difetto? Sono “un po’” brontolone, almeno così dicono i colleghi.

La cosa che ti piace di più alla Umberto Cesari? Le ragazze dell'ufficio commerciale. Una decina di anni fa le ho salvate da un incendio che era scoppiato in azienda.

Cosa farai l'ultimo giorno di lavoro? Farò l'inventario per lasciare tutto super-ordinato.

E cosa farai invece il primo giorno di pensione? Me la godrò... e magari lascerò il telefono acceso nel caso in azienda abbiano bisogno di consulenza.



ELIO
MAGAZZINIERE

Per maggiori informazioni contattateci

tel: +39 051 941896

email: info@umbertocesari.it

e seguitemi su

