



umberto cesari NEWS

Anno 2 - Numero 5 - 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.5 Giugno 2011

Cari amici, eccoci arrivati al quinto numero del nostro magazine, questa volta largamente dedicato all'esito del Concorso MyOwnMAsterpiece, il progetto dedicato ai giovani artisti delle Accademie di Belle Arti di Bologna e Ravenna partito il 17 gennaio scorso e conclusosi a Vinitaly 2011 con la presentazione in anteprima della nuova etichetta MOMA.

Mi preme rivolgere un sentito ringraziamento a chi ha partecipato come artista, come giurato o come votante, perché ha contribuito a rendere la prima edizione del Premio MOMA un grande successo. Nell'articolo dedicato al Concorso, oltre a ripercorrere brevemente le tappe che hanno portato alla nuova etichetta MOMA, abbiamo voluto dare spazio alle impressioni e ai commenti di coloro che hanno partecipato attivamente al progetto.

Vorrei inoltre fare i complimenti a Elena Valentini, che con la sua sensibilità e il suo talento ha saputo rappresentare l'identità MOMA in un'opera semplice, elegante e di grande impatto. A Vinitaly 2011 il progetto è stato molto apprezzato dai visitatori del nostro stand che non hanno mancato di ammirare anche il nuovo look MOMA.

Un Vinitaly che si chiude con un bilancio anche quest'anno positivo e che ha visto una partecipazione costante degli operatori stranieri (in linea con quella del 2010) e un ritorno del pubblico italiano.

Vi auguro buona lettura e vi do appuntamento ad ottobre,

Gianmaria Cesari



Gianmaria Cesari

Dov'è il sistema Italia?

di LORENZO FRASSOLDATI

Il vino è alcol e basta, quindi sballo, trasgressione, negatività.. oppure storia, cultura, territorio, uno degli asset di uno stile di vita mediterraneo, conviviale, che dell'abbinata buon cibo-bere bene ha fatto uno dei pilastri dell'italian style nel mondo? Bisognerebbe che la politica, le istituzioni rispondessero con franchezza a questo quesito e si potrebbe avere qualche lume sul futuro del settore anziché affidarsi alla zingara e alla sua sfera di cristallo. All'ultimo Vinitaly ha tenuto banco la discussione su export, consumi, mercato interno. Discussione un po' oziosa. Se i consumi si sono dimezzati in 30 anni, scendendo a 40 litri pro capite, è ovvio che i produttori fanno bene a preoccuparsi. Ma al tempo stesso se a tirare in questo momento è l'export, è lì che si devono concentrare le energie delle imprese. "Primum vivere, deinde philosophare", dicevano i padri latini. Pura saggezza. Anche perché, insieme alla crisi e al cambiamento delle abitudini alimentari a far calare la domanda - soprattutto nelle ristorazione - sono stati, oltre ai ricarichi eccessivi, le campagne antialcol e la stretta sulle norme del codice della strada che hanno colpito indiscriminatamente soprattutto il vino. Domanda: sono calati i prezzi delle bottiglie nelle carte dei ristoranti? Non mi sembra. I ristoranti comprano meno, chiedono più sconti, ma non 'mollano' sui prezzi. E' cresciuto il numero dei locali dove si beve al bicchiere? Anche qui risposta negativa; e chi propone vino al calice qualche volta 'esagera' nella quotazione. Le altre soluzioni di volta in volta inventate hanno lasciato



il tempo che trovano. Insomma dove stanno le politiche per far crescere i consumi 'responsabili' di vino nel nostro paese? L'Italia enoica è un fiore all'occhiello quando si tratta di fare passerella al Vinitaly o in giro per il mondo snocciolando primati e record, ma poi che si fa in concreto? I ministri Romano e Brambilla a Verona hanno firmato un protocollo d'intesa "per promuovere in maniera coordinata il turismo enogastronomico". In concreto che significa? Quanti soldi ci sono? E il ruolo delle Regioni, che sono le dirette responsabili delle politiche agricole e turistiche, dov'è? Due Vinitaly fa ci fu un interessante dibattito con Oliviero Toscani sul 'sistema Italia del vino'. Fu divertente, soprattutto perché emerse che quel sistema non esiste. Il miracolo del vino italiano è frutto di una sommatoria di individualità, di grandi 'artigiani' (come li chiama Angelo Gaja) che se ne sono andati con la valigia in giro per il mondo a vendere se stessi e il prodotto Italia. Quasi sempre una corsa ad ostacoli tra dazi, analisi, licenze, leggi, che sembrano remare contro proprio nei mercati maggiormente attratti dal made in Italy. La politica, invece di farsi bella col lavoro dei privati, dovrebbe limitarsi ad agevolarlo, a spianare la strada, a eliminare gli ostacoli, ad alzare la voce con Bruxelles. E sarebbe già tanto. Non a caso parliamo di un settore che vale 10 miliardi (più l'indotto) e che nel 2010 ha versato all'Erario 557 milioni di euro di accise e 1 miliardo di gettito Iva.

Elena Valentini firma il nuovo look MOMA



Paper glass

E' Paper Glass di Elena Valentini il vincitore del Concorso MyOwnMAsterpiece e il successore de Le Bagnanti di Giorgio Morandi sull'etichetta MOMA. L'opera della giovane studentessa dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna ha raccolto il 30% degli oltre 2000 voti espressi dai visitatori del sito umbertocesari.it.

Eseguita con tecniche tradizionali, a mano libera e con i caratteri di una Olivetti degli

anni '60 "Paper Glass è un inno all'eleganza" e dopo il successo già riscontrato in occasione del Vinitaly di Verona, il nuovo look del MOMA inaugura una stagione di nuove ed entusiasmanti sfide per la Umberto Cesari.



Concorso MOMA | MyOwnMasterpiece

Tutti le fasi che hanno portato alla nuova etichetta MOMA

"Il premio MOMA è stato una sorpresa in positivo. La qualità delle opere mi ha veramente colpito. Per essere la prima edizione il risultato è stato al di sopra delle attese" Gianmaria Cesari



"Fin dalle origini la nostra azienda ha operato attivamente in favore della nostra terra ma la valorizzazione del territorio per noi va oltre l'enogastronomia, sfocia nel campo artistico perché l'arte, come il vino, è espressione di una cultura e di una regione: l'Emilia Romagna." Gianmaria Cesari



"Mi sembrano etichette assolutamente fresche e di gusto, che sono due termini che potrebbero essere perfettamente associati al vino" Adriano Bacchieri



"Ho votato per l'opera vincitrice perché è semplice, dà l'idea del vino, dà l'idea del MOMA, rende bene la sensazione. E' una bella opera, una bella idea!" Theo Zijlstra

L'idea: l'etichetta MOMA My Own Masterpiece (il mio capolavoro) diventa uno spazio espositivo che dopo l'omaggio a Giorgio Morandi, ospiterà l'opera di giovani artisti selezionati attraverso un concorso a cadenza triennale.

La sfida: gli studenti delle Accademie di Belle Arti di Bologna e Ravenna hanno avuto 6 settimane di tempo per realizzare un'opera che esprimesse al meglio l'identità dei vini MOMA.

La giuria: una commissione di esperti composta da Pierluigi Masini, Direttore Iniziative Editoriali Il Resto del Carlino, Gianfranco Maraniello, Direttore MAMBO, Silvia Evangelisti, Direttore Artistico ARTEFIERA, Carlo Branzaglia e Graziano Spinosi, docenti delle Accademie di Belle Arti di Bologna e Ravenna, e Gianmaria Cesari ha selezionato tra le 37 opere partecipanti i cinque finalisti.

L'annuncio dei finalisti: nel corso di una conferenza stampa tenutasi presso l'Accademia di Belle Arti di Bologna a cui sono intervenuti il direttore Adriano Bacchieri, Silvia Evangelisti, Gianfranco Maraniello, Donatella Mazza del Comune di Ravenna e Gianmaria Cesari sono stati annunciati i nomi dei cinque finalisti: Elena Valentini con Paper glass, Hassanvandi Honaryar Nassim con Amore-Vino-Bologna, Letizia Maestri con L'armonia creativa, Roberta Leonetti con Nettare divino e Sergio Policicchio con La più piccola distanza.

Il voto online: dal 10 marzo al 6 aprile oltre 2000 utenti hanno espresso la loro preferenza sul sito umbertocesari.it decretando l'opera vincitrice.

Vinitaly 2011: PAPER GLASS di Elena Valentini, opera vincitrice del Concorso e nuova etichetta MOMA, è stata presentata in anteprima il 7 Aprile a Verona, in occasione di Vinitaly.

I premi: Elena Valentini è stata premiata con una borsa di studio del valore di 2.500 euro mentre tra gli utenti del sito umbertocesari.it che hanno votato è stato estratto a sorte un viaggio premio in una città d'arte europea vinto da Sofia, una giovane studentessa di Padova.

I Partner



L'armonia creativa



La più piccola distanza

"Il rivolgersi all'Accademia di Belle Arti ha testimoniato un'attenzione culturale importante da parte di un'azienda che produce vino e che in Emilia Romagna ha cercato di investire per l'immagine del proprio vino. Un'idea di territorio molto interessante e molto intelligente, molto poco provinciale. Probabilmente Gianmaria Cesari essendo lui stesso giovane ha una visione meno condizionata di quella che hanno le persone della mia età, internazionale nell'anima. Pensare questo vino non solo per un target locale bensì per un target internazionale veicola un'immagine dell'Italia inconsueta e questo mi dà grande orgoglio territoriale." Silvia Evangelisti



Vino amore Bologna



Nettare divino

"E' l'apertura ad un mondo di creatività nuova e di spazio nuovo. Credo che l'azienda Umberto Cesari abbia trovato una via culturalmente importante perché, noi italiani lo sappiamo, il vino è cultura!" Silvia Evangelisti

A proposito di vino

MOMA è una linea di prodotti pensati per un pubblico che ama vini giovani dal gusto internazionale. Il progetto è partito con il MOMA Rosso nel 2005 e dopo due anni si è aggiunto il MOMA Bianco: un vino piacevole, fresco, ideale per l'ora dell'aperitivo, che oggi è molto apprezzato sia in Italia che all'estero. Il nome MOMA, acronimo di MyOwnMasterpiece (il mio capolavoro), è un riferimento all'opera in etichetta, oggetto di un concorso artistico. MOMA Bianco ha collezionato numerose medaglie nei più importanti concorsi nazionali e internazionali: medaglia di Bronzo ne La Selezione del Sindaco 2010, medaglia d'Oro a Mundus Vini 2010 e medaglie di Bronzo a Decanter World Wine Competition 2010, IWSC 2011 e Hong Kong IWSC 2010.



MOMA bianco

Classificazione: Rubicone IGT

Uve: 40% Trebbiano, 30% Sauvignon, 30% Chardonnay

Vinificazione: pressatura soffice a temperatura controllata.

Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.

Capacità di invecchiamento: vino da consumare giovane

Colore: giallo paglierino

Bouquet: vino dai sentori molto fruttati, in particolare pera e mela

Gusto: armonico e sapido con gusto rotondo che termina con un finale elegante.

Abbinamento: perfetto per antipasti a base di pesce e primi piatti, ma si apprezza anche da solo vista la gradevole bevibilità.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Dalla barrique alla mouillette

Gambe leggere anche d'estate: ci pensa il nuovo trattamento TAULETO SPA

La stagione estiva, insieme al caldo tanto atteso, spesso porta anche problemi di circolazione e fastidi per chi soffre di gambe pesanti, gonfiori e ritenzione idrica. Il nuovo trattamento TAULETO SPA grazie alle proprietà benefiche dei polifenoli, della vite rossa, del mirtillo e dell'escina, è particolarmente ideato per dare sollievo a chi soffre di problemi di circolazione e gonfiore. La Vite Rossa e il mirtillo infatti rafforzano l'attività del microcircolo e hanno azione antiossidante e antinfiammatoria. L'escina invece, usata molto come defaticante per sportivi, ha potere drenante e migliora lo stato dei vasi sanguigni, e quindi contrasta efficacemente l'eccesso di ritenzione idrica che porta alla formazione della cellulite.

Il trattamento comincia con uno scrub energico con uvasfolia, uno scrub ai vinaccioli di uva per purificare le gambe, e continua con l'applicazione del Gel fresco defaticante e drenante alla vite rossa e mirtillo. Dopo aver massaggiato il Gel sulle gambe, si avvolgono con delle bende imbevute di liquido ai bioflavonoidi e polifenoli, i bendaggi aiutano i principi attivi a penetrare in profondità e regalano una piacevole sensazione di fresco, riattivando la circolazione.

Il risultato è una sensazione di leggerezza, di sgonfiore e di freschezza.

Un trattamento pensato inizialmente per essere proposto nelle SPA e centri benessere, e che ora è anche take away: per portare il benessere a casa infatti, arriva lo SPRAY GAMBE DEFATICANTE E DRENANTE che contiene gli stessi principi attivi del gel fresco, e prevede un utilizzo molto comodo, basta nebulizzare direttamente sulle gambe e sui piedi affaticati per avere sollievo immediato.

Quest'estate non ci sono più limiti al benessere delle gambe!



I viaggi del Sangiovese: QUÉBEC

Nella stato canadese del Québec, dove i vini Umberto Cesari sono presenti da 14 anni, l'accoglienza per i rappresentanti dell'azienda è sempre delle più calorose. I palati dei wine lover canadesi sono stati letteralmente conquistati dal Liano che è oggi il vino più venduto nella fascia sopra i 20\$ canadesi e non perdono occasione per dimostrare il loro apprezzamento per l'azienda. Così è stato anche nell'ultima edizione del WineFest tenutasi a Montréal il marzo scorso. Presente in rappresentanza dell'azienda, Riccardo Cesari ha incontrato presso lo stand di Univins ristoratori e consumatori finali. "E' impressionante vedere come i vini Umberto Cesari siano entrati nel cuore dei Canadesi, - commenta Riccardo Cesari - Moma e Liano sono popolarissimi e in ogni cantina ce n'è almeno una bottiglia. Incontrare dei consumatori così affezionati e fedeli è sempre fonte di grande soddisfazione."



La parola a...

Gianfranco Fini il proprietario de La quercia di Rosa, ristorante alla periferia di Modena ci accoglie nello splendido parco del suo ristorante assieme ai tanti animali che lo abitano. 73 anni tutti da raccontare i suoi. Iniziato al mondo della ristorazione da Telesforo Fini, ha lavorato al suo fianco al ristorante Fini per 10 anni. Dopo aver gestito un bar con il fratello è ritornato al suo primo amore,



GIANFRANCO FINI

il campo della ristorazione, quando nel 1983 ha acquistato il ristorante che oggi gestisce con la moglie e 2 dei suoi 4 figli. **Come ha scelto il nome del suo ristorante?** Il nome viene dalla grande quercia che domina tutto il parco e dal nome di mia madre, Rosa. **Cosa Le piace di più del Suo lavoro?** Stare in mezzo alla gente. E' una gioia quando il ristorante è pieno di gente e i bambini corrono per il parco, non tanto per il guadagno, ma perché sai che stai contribuendo a fargli trascorrere un momento felice.

Che cosa fa nel tempo libero? In mio hobby è il giardinaggio e con questo parco c'è tanto da fare. Produco anche Aceto, quello bello forte. Quello Balsamico, più dolce lo lascio alle mie donne (la moglie e le figlie NdR).

Qual è il suo piatto preferito? Con una moglie cuoca ho l'imbarazzo della scelta ma direi i tortellini, rigorosamente in brodo!

Il momento migliore per bere vino? Nei momenti di relax.

Se fosse un vino che vino sarebbe? Sicuramente un bianco spumeggiante, però un po' stagionato... probabilmente un metodo classico.

Se il Sangiovese fosse un personaggio famoso chi sarebbe? Mara Venier per il Sangiovese giovane perché è fruttato e morbido come lei. Lamberto Sposini per il Sangiovese meno giovane perché è un po' brusco ogni tanto.

Che vino offrirebbe al Suo miglior amico? Un metodo classico.

Che vino offrirebbe al Suo peggior nemico? Un vinello da due soldi con ghiaccio.

Quali sono le tre cose che porterebbe con sé in un'isola deserta? Un barbecue per cucinare il pesce che immagino pescerei e del vino bianco per accompagnarlo ... e ovviamente mia moglie.

Lei è cliente di Umberto Cesari da circa vent'anni. Quali sono le ragioni di un rapporto così lungo e fedele? Perché il Sangiovese Umberto Cesari non sbaglia mai, le bottiglie non hanno mai problemi e piace ai clienti. In generale la gente è un po' prevenuta sul Sangiovese, però quando gli si dà il Sangiovese Riserva di Umberto Cesari capisce che anche il Sangiovese è buono, non solo il Chianti. Quando chiedono la seconda bottiglia poi è sempre una soddisfazione.

Ricetta della stagione

Seppioline ripiene

Ingredienti

- seppioline da 100 g l'una
- pangrattato
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Vini consigliati:

Malise, Moma Bianco

Preparazione:

Pulite le seppioline tagliando con le forbici la pancia e lasciando l'osso attaccato. Preparate un ripieno mescolando i tentacoli e le testine tritate finemente, il pangrattato, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente, sale e olio d'oliva. Farcite le seppioline con il ripieno, chiudete con filo da cucina e ungete con olio.

Cuocete lentamente sulla griglia oppure in forno caldo (180°C).



Pioggia di premi per la UMBERTO CESARI

Sulla scena dei concorsi internazionali Umberto Cesari ha interpretato ancora una volta un ruolo da protagonista. **Tauleto 2005** è stato premiato con **medaglia d'oro** e **menzione "best in class"** (migliore della categoria) da l'ISWC International Wine and Spirit Competition di Londra, il concorso enologico più importante della Gran Bretagna. Hanno riscosso grande successo anche **Yemula 2008**, a cui è stata assegnata la **medaglia d'Argento con menzione Best in Class**, **Moma Rosso 2009** e **Liano 2008**, che si sono aggiudicati una **medaglia d'Argento**, **Moma Bianco 2010** e **Sangiovese Riserva 2008**, che infine sono stati premiati con la **medaglia di bronzo**. Umberto Cesari ha raggiunto importanti risultati anche al **Decanter Wine Award 2011**, concorso promosso dall'omonima rivista, che ha assegnato a **Moma Rosso 2009**, **Tauleto 2005** e **Sangiovese Riserva 2008** la **medaglia di bronzo**. A questi prestigiosi premi si aggiungono le **medaglie di bronzo** ottenute da **Moma Rosso 2009** e **Yemula 2009** alla **International Wine Challenge**. Umberto Cesari ha arricchito il suo palmares di nuovi premi confermandosi portavoce nel mondo dell'eccellenza enologica del Made in Italy.

Il vino nel mondo

Il vino in Argentina: la bevanda nazionale tra barriere all'entrata e produzione interna

di Renato Vicinanza - VI.GA - Sud America



L'attuale situazione economica argentina è poco favorevole alle importazioni di prodotti esteri. Basti pensare che il segretario del Commercio, Guillermo Moreno, ha emanato una lista di articoli, alimentari e non, che, se prodotti all'interno del Paese, non possono essere importati. Ha addirittura preteso che dagli scaffali degli ipermercati venissero tolti tutti i prodotti d'importazione. Riguardo al vino argentino occorre dire che è di eccellente qualità, anche se non sempre incontra il gusto di tutti a causa del lungo invecchiamento in botte e della gradazione molto alta. I vini italiani in Argentina incontrano a volte delle difficoltà proprio per

questa ragione, perché più "leggeri". Benché di eccellente fattura i vini argentini lasciano il campo a quelli Made in Italy oltre che per qualità anche per status symbol, infatti in ristoranti di alta gamma si trovano vini italiani di grande blasone.

Il vino rosso piace molto agli argentini perché si sposa bene con la carne e l'Argentina, è risaputo, ha un alto consumo di carne. Quando ci si riunisce per la cena tra amici e/o parenti la "parrilla" (griglia) è un vero e proprio rito e nell'attesa che si cuocia la carne si "pica" (si mangiano stuzzichini), affettati e formaggi, accompagnando il tutto con del gran vino. Gli argentini sono capaci di bersi 2 - 3 bottiglie di vino in attesa di sedersi a tavola e cenare. Tanto per menzionare un paio di rossi argentini molto apprezzati, si può parlare del Malbec. L'Argentina è il Paese che ha la maggior area al mondo coltivata con questo tipo di uva, per la maggior parte nella zona di Mendoza (nel nord ovest dell'Argentina). Un altro vino molto amato in Argentina è lo Syrah, viene coltivato nella valle Tulum e a San Juan (ai piedi delle Ande) e a Mendoza in piccole quantità. Volendo parlare di vino bianco si può citare il Torrontes di cui ci sono tre varietà: il Rojano (La Rioja), che è il più comune, il Sanjuanino (San Juan) e il Mendocino (Mendoza). Il vino è uno degli elementi classici e più importanti della gastronomia argentina tanto che un decreto presidenziale del 2010 lo ha dichiarato bevanda nazionale, "ambasciatore nel mondo e orgoglio del popolo argentino".



MOMA girls del Banco 11, Bolzano

MOMA Days Bolzano: degustazioni "ad arte" all'insegna del nuovo look!

Dopo il grande successo ottenuto al Vinality di Verona, il nuovo look del vino MOMA di Umberto Cesari ha sfilato a Bolzano in occasione del terzo appuntamento con il progetto enologico e culturale "MOMA Day": una tre giorni dedicata alla degustazione della linea di vini MOMA. Da **giovedì 5 a sabato 7 maggio**, la maison di Castel San Pietro è tornato nel capoluogo altoatesino e per gli amanti del vino è stata un'occasione imperdibile per ammirare il restyling della nuova etichetta MOMA.

Chi è Chi

Volte e personaggi della Umberto Cesari

Maurizio, enologo dall'anima rock, è arrivato alla Umberto Cesari 5 anni fa direttamente dai banchi e dalle cantine della Facoltà di Enologia. Superfidanzato con Erika, vive a Russi, paese della pianura ravennate dove è cresciuto. La sua passione per il vino nasce tra i vigneti dell'azienda agricola del padre, che ancora oggi aiuta nella produzione del vino (anche se quello che fa qui alla Umberto Cesari è più buono! NdR), ma contamina settori inconsueti.



MAURIZIO ENOLOGO

Che tipo di vino si beve a casa tua? Soprattutto quello che produco con mio padre, sia rosso che bianco.

Se fossi un vino Umberto Cesari che vino saresti? Un Sangiovese Riserva, morbido, equilibrato e con una bella struttura.

Che fai nel tempo libero? Faccio un po' di sport, basket e jogging, e suono la batteria in un gruppo, i Nero Divino (potete immaginare un nome diverso per la band di un enologo? NdR) con cui ogni tanto mi esibisco nei locali della zona.

In generale qual è la cosa che ti dà più fastidio? La mancanza di organizzazione e di serietà.

Qual è il tuo più grande pregio? Sono una persona costante, precisa, umile e che sa ascoltare.

E il tuo peggior difetto? Sono un po' permaloso e m'innervisco se le cose non funzionano come dovrebbero.

La cosa che ti piace di più alla Umberto Cesari? L'ambiente lavorativo. Con i colleghi si è creato un bel rapporto, umanamente e lavorativamente parlando.

A cosa non rinunceresti mai nella vita? Al vino, alle donne e alla musica.

Per maggiori informazioni contattateci

tel: +39 051 941896

email: info@umbertocesari.it

e seguitemi su



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. CE. N. 1234/07
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EC REG. 1234/07
CAMPAGNE FINANCEE CONFORMEMENT AU REG. CE 1234/07

