



# umberto cesari NEWS

Anno 2 - Numero 4 - 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.4 Febbraio 2011

*Cari amici, grazie al vostro affetto siamo giunti al quarto numero di Umberto Cesari News di cui celebriamo con l'uscita di febbraio il primo anno di vita. La notizia principale è l'avvio del Concorso MyOwnMAsterpiece, progetto partito il 17 gennaio che ha l'obiettivo di valorizzare i nuovi talenti in campo artistico. Crediamo sia importante investire nelle nuove generazioni e per questo ai giovani abbiamo dedicato prodotti e progetti importanti: MOMA è uno di questi.*



Gianmaria Cesari

*Oggi bere e parlare di vino è di moda, anche tra i giovani. Ma ogni medaglia ha il suo rovescio, come prova lo spazio che i media dedicano quotidianamente agli incidenti causati dall'abuso di alcool. Se da un lato non possiamo negare l'esistenza di questi tragici avvenimenti, noi siamo però testimoni di un'altra tendenza, quella che vede protagonisti quei giovani che nella cultura enologica trovano un modello da contrapporre ai cocktail di stupefacenti e superalcolici e allo sballo delle discoteche. Siamo convinti che il vino possa essere per i giovani uno strumento di aggregazione e un mezzo per riscoprire una diversa e più sana socialità.*

*Nonostante tutti i tentativi di demonizzare il vino, il suo consumo non è una consuetudine cattiva in sé: è il suo eventuale abuso che la rende tale. Appare chiaro dunque che l'unica strada da percorrere è educare i consumatori a bere responsabilmente. Occorre uscire da quella visione restrittiva per cui la parola vino è sinonimo di bevanda alcolica e dunque pericolosa; in un bicchiere di vino c'è molto di più, a noi produttori e amanti di questo prodotto il compito di far conoscere il vino come segno culturale ed elemento sociale.*

*Il Concorso MOMA è il piccolo contributo di Umberto Cesari alla causa della promozione della cultura del vino, un'iniziativa dedicata ai giovani e all'arte all'insegna del Bere meno, bere meglio, e perché no... bere MOMA! Vi auguro buona lettura e vi dò appuntamento al prossimo numero,*

Gianmaria Cesari

## Partito il Concorso MyOwnMAsterpiece, dal 10 marzo si vota online

È partito il concorso My Own MAsterpiece, promosso da Umberto Cesari in collaborazione con Design Center Bologna, Accademia di Belle Arti di Bologna e Accademia di Belle Arti di Ravenna, per la realizzazione di un'opera che sostituirà *Le Bagnanti* di Giorgio Morandi sull'etichetta MOMA. Gli studenti delle due Accademie avranno tempo fino al 28 febbraio per proporre "il loro capolavoro", un'opera che esprima al meglio l'identità dei vini MOMA. I progetti presentati saranno poi giudicati da una giuria di esperti: Pierluigi Masini (Vice Direttore Resto del Carlino), Gianfranco Maraniello (Direttore MAMBO), Silvia Evangelisti (Direttore Artistico, ARTE FIERA), insieme a Carlo Branzaglia (docente, Accademia di Belle Arti di Bologna), Graziano Spinosi (docente, Accademia di Belle Arti di Ravenna) e Gianmaria Cesari valuteranno i lavori presentati e sceglieranno le cinque opere ammesse alla finale. Infine a partire dal 10 marzo sarà possibile per tutti gli utenti del sito [www.umbertocesari.it](http://www.umbertocesari.it) votare l'opera che sostituirà *Le Bagnanti* di Morandi e decretare così il vincitore del concorso. Tra tutti i votanti sarà estratto a sorte un viaggio in una città d'arte europea mentre l'autore del progetto vincitore del Concorso My Own MAsterpiece riceverà da Umberto Cesari una borsa di studio e avrà la possibilità di vedere la propria opera riprodotta sulla nuova etichetta MOMA che sarà presentata in anteprima a Vinitaly 2011.



## Quattro medaglie per UMBERTO CESARI all'IWSC Hong Kong

L'edizione dell'IWSC *International Wine and Spirit Fair 2010* ha riaffermato ancora una volta la qualità dei vini Umberto Cesari a livello internazionale. Il **Tauleto 2004** si è aggiudicato la medaglia d'oro, confermando il risultato ottenuto anche nell'edizione del 2009, il **Moma Rosso** ha ottenuto una **medaglia d'argento** mentre il **Sangiovese DOC Riserva** e il **Moma Bianco** sono stati premiati con la medaglia di **bronzo**. In particolare quest'ultimo è risultato vincitore nella categoria abbinamento vino/cibo, dove ha dimostrato di sposarsi perfettamente con il sashimi, piatto di tradizione giapponese, ma da anni apprezzato su scala mondiale. Grande evento di richiamo internazionale, il concorso Cathay



*Pacific Hong Kong International Wine and Spirit*, tenutosi dal 4 al 6 novembre presso l'Hong Kong Convention & Exhibition Centre, è il primo concorso completamente dedicato ai consumatori dell'Estremo Oriente: il premio vuole favorire la diffusione dei prodotti premiati nel già dinamico mercato asiatico del vino. Una giuria imparziale e indipendente, costituita da 24 elementi selezionati tra giornalisti enogastronomici, divulgatori, professionisti del settore e rivenditori specializzati provenienti da Cina, Giappone, Taiwan e Korea, ha valutato più di 6500 bottiglie e ha assegnato 41 medaglie d'oro: due quelle assegnate ai vini del Belpaese, di cui una è andata al Tauleto 2004 di Umberto Cesari.

# FINALMENTE: CHI DISTILLA, PAGA DAZIO

di LORENZO FRASSOLDATI

L'informazione in agricoltura - e il vino non fa eccezione - si perde dietro a questioni di lana caprina. Ad esempio chi produce più vino tra Francia e Italia, le eterne contendenti? Pare, lo diciamo per nota di cronaca, che nel 2010 la Francia l'abbia spuntata di poco sull'Italia, ferma a 45,5 milioni di ettolitri. Questa storia dei primati quantitativi è francamente irritante. Sono i primati qualitativi che contano, e la qualità per noi non sta solo nel prodotto-vino ma nella organizzazione aziendale, in tutto quello che sta attorno, prima e dopo la bottiglia, per cui alla fine conta solo chi sa vendere, chi vende di più e a quali prezzi. Insomma chi riesce a stare sul mercato, in particolare su quello dell'export. Parlare sempre e solo di quantità porta tutti fuori strada. Come il discorso delle denominazioni: l'ultimo rendiconto parla di 56 Dcog e 330 Doc e altre in arrivo. Ma ha senso tutto questo? Non sono troppe? Come faremo a comunicarle tutte, a promuoverle su mercati lontani dove la conoscenza del vino italiano si riduce a 4-5 nomi? Stessa storia per la mania degli autoctoni, che qualche anno fa sembravano la terra promessa. Poi ci si è accorti che dalla nicchia al loculo il passaggio è breve.



Il vero tema è che tantissime denominazioni esistono solo sulla carta e che bisogna unire le risorse, non disperdere i contributi dell'Ocm, semplificare il quadro e puntare su pochi prodotti ben riconoscibili. La logica della quantità è devastante. Quella che per decenni ha indotto tante cantine sociali a 'spingere' la produzione dei loro soci salvo poi rimediare alla loro incapacità di vendere mandando alla distillazione/distruzione centinaia di milioni di ettolitri di vino, a carico della collettività. Final-

mente da questo circuito perverso, che umiliava i produttori e deprimeva prezzi e redditi, si sta uscendo. La Conferenza Stato-Regioni ha dato via libera alla distillazione di crisi anche per le produzioni di qualità (vini a denominazione di origine e indicazione geografica), cui la misura era preclusa. A una condizione, però: che chi distilla vini di qualità si impegni a procedere "nella campagna successiva a quella in cui si effettua la distillazione, alla riduzione di almeno il 20% delle rese della produzione coinvolta". Finalmente: una scelta di moralità e di responsabilità per dirigenti troppe volte impegnati solo a fare demagogia e vendere fumo ai propri soci.

## Dalla barrique alla mouillette

### Nasce Tauleto Suite Spa: la nuova frontiera del benessere

Bologna, 14 Dicembre 2010 - Tauleto Fragrance, all'interno delle bellissime suite del Grand Hotel Baglioni di Bologna, ha presentato un originale percorso olfattivo ispirato ai profumi del vigneto durante le diverse stagioni dell'anno. Ogni angolo dell'elegante e raffinata location è stato valorizzato con una diversa fragranza: note di fico e uva rossa ispirate ai profumi fruttati e freschi dell'estate, note fiorite di magnolia e rosa che ricordano la primavera, e profumi caldi e speziati per le stagioni invernali. Insieme alle fragranze non potevano mancare i prodotti per la pelle ai polifenoli di Uva rossa ma la vera novità della serata è stata Tauleto Suite Spa, un nuovo concept creato da Tauleto dedicato agli alberghi con Suite di lusso che vogliono offrire ai propri clienti un benessere **privè**. Gli ospiti della serata, che Grand Hotel Baglioni ha dedicato ai sensi e al benessere, hanno potuto ammirare la bellissima Chaise Longue in capitonnè beige o viola firmata Tauleto che si trasforma, attraverso un meccanismo automatico, in un lettino da massaggio che si può alzare e reclinare a seconda delle esigenze. Questa Poltrona Relax, insieme ad un mobiletto multifunzione che contiene i prodotti, dà la possibilità di usufruire di una piccola Spa direttamente all'interno della propria Suite. Una concetto molto esclusivo per chi, pur non avendo un centro benessere a disposizione, vuole coccolare i propri clienti e offrire un nuovo modo di vivere il relax.



## A proposito di vino

Il Sangiovese Superiore Cà Grande prende il nome dall'omonimo podere da cui provengono le uve con cui il vino viene prodotto. Grazie alla continua esposizione, dall'alba al tramonto, ai raggi solari questo podere è perfetto per la coltivazione di uve rosse, infatti qui si coltiva l'uva più importante di Umberto Cesari, dalla quale si produce appunto il Sangiovese di Romagna DOC. Abbinamento ideale per i piatti della tradizione emiliano romagnola questo è uno dei vini più amati a livello locale. Prodotto nel massimo rispetto della tradizione enologica il Cà Grande, insieme al Sangiovese DOC Riserva, sposa perfettamente la filosofia aziendale ed è il prodotto che rappresenta maggiormente il legame con il territorio.



## Cà Grande Sangiovese DOC Superiore

**Classificazione:** Sangiovese di Romagna Doc Superiore

**Uve:** 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:** in vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con macerazione di 14 giorni

**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio

**Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol.

**Capacità di invecchiamento:** da amare giovane, se ne può apprezzare l'evoluzione negli anni successivi

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Bouquet:** piacevolmente vinoso con profumi delicati che ricordano la viola

**Gusto:** asciutto, armonico con leggero retrogusto piacevolmente amarognolo

**Temperatura di servizio:** ambiente

**Abbinamento:** primi piatti asciutti, carni bianche

# Umberto Cesari racconta il suo Sangiovese

Nell'ultimo anno tutta l'azienda, da Umberto e Gianmaria Cesari fino agli enologi e gli agronomi, è stata coinvolta in un progetto video che è appena stato pubblicato sul sito e sul canale YouTube dell'azienda: *Il Sangiovese a modo mio*. La produzione del vino è un processo complesso fatto di pazienza, esperienza e attenzione ad ogni singolo dettaglio. In ogni sua fase la personalità e lo stile di ogni produttore si esprimono attraverso piccole scelte che determinano i tratti distintivi del prodotto finale e il carattere del vino. In una serie di sette brevi episodi i protagonisti di queste scelte hanno raccontato tutte quelle operazioni che fanno di un vino un grande rosso e in particolare come alla Umberto Cesari si produce il Sangiovese. Dalla scelta del tipo di allevamento, alle tecniche di potatura, fino alla fase d'imbottigliamento, ogni passo del processo produttivo viene mostrato e spiegato: un'occasione unica per approfondire la conoscenza di un mondo straordinario come quello del vino. Nel progetto *Il Sangiovese a modo mio* la componente didattica va a braccetto con quella esperienziale, infatti uno degli obiettivi di Umberto Cesari era quello di aprire le porte della sua cantina a tutti gli utenti web e dar loro la possibilità di provare virtualmente l'esperienza della vita in azienda. Davide e Salvatore, i due operatori che hanno realiz-



Umberto Cesari

zato i video, sono stati determinanti a raggiungere questo scopo: le loro inquadrature hanno catturato la bellezza dei vigneti, il mutare delle stagioni, il profumo del legno delle barrique, la brezza tra i filari e soprattutto hanno restituito in immagini lo spirito dell'azienda.



## Ricetta della stagione Passatelli in Brodo

### Ingredienti

Per il brodo:

- 3 lt di acqua
- 500 g di cappone
- 500 g di polpa di manzo
- sedano, carota e cipolla

Per i passatelli:

- 50 g di farina
- 300 g di pane grattugiato fine
- 300 g di Parmigiano grattugiato
- 7 uova
- sale e noce moscata q.b.

### Preparazione

#### Per i passatelli:

- Impastate in un recipiente tutti gli ingredienti elencati per i passatelli fino a formare un panetto consistente ma non duro. Lasciate riposare almeno un'ora fuori dal frigorifero.

#### Per il brodo:

- Mettete la carne in abbondante acqua salata fredda insieme al sedano, una carota e una cipolla. Fate bollire per qualche ora a fuoco moderato.
- Eliminate le verdure e la carne dal brodo e filtrate.
- Fate riprendere il bollore e schiacciate il composto con uno schiacciapassatelli (non avendolo usate uno schiacciapatate) direttamente nel brodo. Lasciate cuocere qualche minuto. I passatelli sono cotti appena vengono a galla.
- Servite in zuppiera con il suo brodo.

**VINI CONSIGLIATI:** Pignoletto Frizzante, Sangiovese DOC Riserva



## La parola a...

Maurizio Gambuti, romagnolo verace, gestisce il ristorante Il Casale sulle colline di Riccione insieme alla sorella Mariella: lui in sala, lei in cucina. Il Casale era un ristorante caduto in disgrazia quando Maurizio l'ha rilevato 32 anni fa. Non ha voluto ribattezzarlo convinto com'è che il nome di un ristorante non ne determini il successo... e ha avuto ragione! Oggi Il Casale è uno dei must di Riccione, una meta obbligata sia per i residenti sia per i villeggianti, e tra loro non mancano i personaggi famosi del mondo dello sport e dello spettacolo, di casa in questa culla della cucina tradizionale romagnola.



MAURIZIO  
GAMBUTI

**Come ha deciso di fare il ristoratore?** La passione per la ristorazione è nata presto. Un'estate, quando ero un ragazzino, sono andato a lavorare come barista in un hotel: è stato un colpo di fulmine. Così ho fatto le scuole alberghiere e da allora mi sono sempre occupato di ristorazione. Sono in questo campo da 45 anni!

**Cosa Le piace di più del Suo lavoro?** Incontrare persone sempre diverse, ognuna con i suoi gusti. Io sono uno che le capisce al volo le persone, so cosa ordinerà il cliente ancora prima che lo faccia.

**Che cosa fa nel tempo libero?** Penso al lavoro... oppure nuoto. L'acqua è il mio elemento naturale, senza non potrei vivere e da buon romagnolo adoro il mare.

**Ultimo viaggio fatto?** A Londra, alla Fiera Internazionale del Vino.

**Cosa farebbe in un'altra vita?** Il ristoratore... famoso!

**Il momento migliore per bere vino?** Qualsiasi ora del giorno e della notte.

**Se fosse un vino che vino sarebbe?** Un cabernet perché è un po' selvatico o un sangiovese in purezza, spigoloso e tutto da scoprire.

**Qual è tra i vini Umberto Cesari quello che preferisce?** Il Liano ovviamente, blend di Cabernet e Sangiovese.

**Che vino offrirebbe al Suo miglior amico?** Un cabernet o un sangiovese (neanche a dirlo! NdR)

**Che vino offrirebbe al Suo peggior nemico?** Non gli offrirei del vino.

**Quali sono le tre cose che porterebbe con sé in un'isola deserta?** Il Sangiovese, il Parmigiano e una bella donna!

## I viaggi del Sangiovese: SERBIA



Nell'ambito del progetto di promozione del Sangiovese all'estero, e in particolare nell'area dei Balcani, è stata organizzata lo scorso 8 dicembre, a Belgrado, nell'hotel Zira, una degustazione dei vini Umberto Cesari. Alla serata condotta da Marta Mijatovic, responsabile del progetto

di sviluppo dell'area Balcani, hanno partecipato alcune tra le più importanti personalità del settore tra cui: Stevan Rajta (uno dei più famosi enologi nei Balcani), i proprietari di alcuni dei ristoranti più famosi della città e giornalisti delle testate Winestyle e Café and Bar. I partecipanti hanno molto apprezzato i vini presentati e in particolare hanno riscosso grande successo Liano, Yemula e MOMA bianco. "La serata è andata molto bene. - ha commentato Marta - Gli ospiti hanno trovato i vini adatti ai gusti dei consumatori serbi, questo fa ben sperare per lo sviluppo futuro dei prodotti Umberto Cesari nel mercato dell'area dell'Ex Jugoslavia".

# Umberto Cesari: il brindisi del Motor Show 2010



Bologna, 4 - 12 dicembre 2010 - Umberto Cesari ha partecipato al Motor Show 2010, uno degli eventi più importanti della città di Bologna, in qualità di fornitore del vino ufficiale della manifestazione. Lo spumante Refolo ha dato un tocco di brio alle premiazioni dei vincitori di tutte le competizioni dell'inteso programma di gare ospitate dal Motor-Sport Stadium. Tra i premiati anche Luca Badoer, collaudatore della Ferrari che durante il Ferrari Day, la giornata dedicata interamente alla casa di Maranello, ha ricevuto dalle mani di Giada Michetti, amministratore delegato di GL Italia, lo spumante Refolo. Umberto Cesari, oltre alle bollicine, ha portato al Motor Show anche i vini Moma: nelle tre versioni rosso, bianco e rosato hanno allietato gli ospiti dell'area VIP, dell'area stampa e della Business Lounge, una novità dell'edizione 2010. "Una sponsorship che ha



Luca Badoer e Giada Michetti

riconfermato il legame dell'azienda con Bologna e l'Emilia Romagna, terra di motori ma anche di grandi vini. - ha dichiarato Gianmaria Cesari - Partecipare a questo Motor Show è stato il nostro modo per celebrarli entrambi."

## Il vino nel mondo

### Italia, un mercato del vino in movimento

di Theo Zijlstra - Italian Style - Paesi Bassi

Nei Paesi Bassi le persone bevono sempre più vino (21,7 lt. pro capite) in particolare i più giovani sono interessati: scoprono e bevono il vino invece della birra o di altre bevande. Il 30 % degli uomini che abitualmente consuma vino si considera esperto, contro il 17% delle donne. Le persone sotto il 25 anni amano molto i vini bianchi e i vini rosé. In generale i vini frizzanti sono in crescita (+10%) ma anche i vini rosso stanno diventando più popolari tra gli uomini e le donne. Con l'arrivo dei vini del Nuovo Mondo i consumatori olandesi sono diventati più esigenti nell'acquisto del vino: valutano il vitigno, il paese di origine e qualche volta cercano un particolare marchio prima di prendere una decisione. Le donne, per esempio, cercano vini morbidi mentre gli uomini preferiscono vini pieni e strutturati.

Al momento è in corso un mutamento di consumi, i vini provenienti dal Nuovo Mondo sono in declino mentre stanno crescendo quelli europei.

Mentre il totale delle importazioni di vino in Olanda nel 2009 mostra un declino del 2,4% rispetto al 2008, le importazioni di vino italiano sia in valore che in volume sono aumentate. Nel 2009 i Paesi Bassi hanno importato 442.732 hl. di vino dall'Italia per un valore di 96 milioni di euro. Nel 2008 gli ettolitri erano 390.420 hl. per un valore di 85.8 milioni di euro. L'importazione di vino italiano ha visto un aumento del 12 % in valore e 13,4% in volume nel periodo 2008/2009. Questo ha portato ad una quota di mercato dell'11% nel 2009, sia in valore che volume. L'Italia è al momento il terzo fornitore di vino in Olanda, dopo Francia e Germania. Organizzando workshop e degustazioni in abbinamento a diversi tipi di cibo, stiamo facendo del nostro meglio per far sì che il consumatore apprezzi il vino sempre più. "Godetevi un buon bicchiere di vino"



## Chi è Chi

Volti e personaggi della Umberto Cesari

Emanuela, o Manu (come tutti la chiamano in ufficio), è arrivata alla Umberto Cesari 2 anni fa e da allora si occupa dell'ufficio commerciale Italia. Castellana DOC, sposata e madre di Asia, bambina dai bellissimi occhi blu (tutto merito del padre! NdR), Manu è la sportiva dell'azienda, va in piscina, in palestra e in ufficio non cammina ma corre (un po' per tenersi in forma, un po' perché i ritmi di lavoro sono frenetici! NdR).



EMANUELA  
UFFICIO COMMERCIALE ITALIA

### Cosa hai fatto prima di lavorare alla Umberto Cesari?

Ho sempre lavorato da quando ero giovanissima (cioè l'altro ieri! NdR), ho fatto un po' di tutto: commessa, assistente alla poltrona, ho anche lavorato in campagna.

**Che tipo di vino si beve a casa tua?** Prima che iniziassi a lavorare alla Umberto Cesari non si beveva vino, ora lo bevo soprattutto io. Mi piacciono i vini leggeri come l'Albana o il Pignoletto ma cambio spesso e a volte bevo anche del Sangiovese.

**Se fossi un vino Umberto Cesari che vino saresti?** Un lambrusco amabile, frizzante e non troppo secco.

**Che fai nel tempo libero?** Oltre a pensare al lavoro? Adoro fare sport, leggere ma soprattutto stare con la mia famiglia.

**La cosa che ti dà più fastidio?** Quando mi chiedono di fare qualcosa all'ultimo minuto.

**Qual è il tuo più grande pregio?** L'umiltà, almeno così mi dicono.

**E il tuo peggior difetto?** Sono apprensiva e molto autocritica.

**A cosa non rinunceresti mai nella vita?** A passare la pausa pranzo in palestra, agli stivali e alla cioccolata.

**La cosa che ti piace di più alla Umberto Cesari?** La sede di lavoro, in mezzo alla campagna, dove l'aria è fresca e pulita, e il senso della famiglia che regna in azienda.

## PROSSIMI APPUNTAMENTI:

- 11/13 marzo - **Wine Fest** - Quebec, Canada
- 17/29 marzo - **Prowein** - Dusseldorf, Germania
- 7/11 aprile - **Vinitaly** - Verona
- 5/6/7 maggio - **Moma Days** - Bolzano
- 19/23 giugno - **Vinexpo** - Bordeaux, Francia

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 FINANZIATA ACCORDING TO EC REG. 1234/07  
CAMPAGNE FINANCEE CONFORMEMENT AU REG. CE 1234/07

