



## La News



### Paesaggio, bellezza & creatività

Il paesaggio e la natura si fanno oggetto d'arte per l'ispirazione e la conoscenza dei più giovani, per diffondere una parte della cultura fondante dell'Italia, quella dei territori: ecco lo scopo di Ruralandwed, "I paesaggi della bellezza: dalla valorizzazione alla creatività", concorso promosso dal Ministero delle Politiche Agricole. Che, con il percorso Rural4you, in due anni, ha coinvolto oltre 80.000 studenti e 2.000 istituti. I migliori del concorso fotografico? L'Istituto Agrario di Alvito per la categoria "Spredo zero" ed Eugenio Domenico Giunta per le sezioni "Paesaggio, bellezza e creatività" (nella foto) e "Nutrire il pianeta, energia per la vita" ([www.ruraland4.it](http://www.ruraland4.it)).

## Primo Piano

### Il vino al bicchiere conquista anche la Francia

Che si ordini "un vin au verre" o "un vino al bicchiere", la tendenza è sempre quella: e la conferma che ora lo "sbicchieramento", democratico ed economico - perché riuscito a sdoganare consumo e piacere anche di etichette altrimenti ritenute inarrivabili - spopoli anche in Francia, ne fa un trend, che si registra ormai da tempo, e che davvero il mondo del vino non può più ignorare. Secondo uno studio condotto dai giornalisti e guru enoici d'Oltralpe Michel Bettane e Thierry Desseuve per "Le Parisien Aujourd'hui en France", anche i francesi al ristorante ordinano sempre di più vino al bicchiere. Un modello di consumo pari al 20% di volumi ordinati nel 2013 (a +39% sul 2012), sempre dietro alla vendita a bottiglia, ma che contrasta con il -3,3% del volume di vino venduto nel 2013 nei ristoranti francesi, e la discesa ormai costante (in media del 2%) che si registra ogni anno dal 2008. Mal comune, purtroppo per il vino ed il suo mondo, a tutti i più importanti Paesi produttori del Vecchio Continente, Italia compresa, che vedono i consumi enoici diminuire inesorabilmente entro i confini nazionali. E se lo "sbicchieramento" di certo da solo non risolve le sorti dei consumi interni di vino, almeno, in questi anni - anche grazie alla tecnologia, soprattutto dalla parte dei ristoratori, con la possibilità di stappare più bottiglie, anche di livello, e conservarle per servirne il contenuto al calice, con macchinari ad hoc, un business per molte aziende, da Enomatic a Winefit, per citare i wine dispenser più noti - ha fatto sì che molti wine lovers continuassero a bere vino, con un occhio al portafoglio e anche all'etilometro. In Italia e anche in Francia, secondo lo studio di Bettane & Desseuve, dove tra i clienti dei locali si registra sempre di più la tendenza di ordinare vino al bicchiere. I ristoratori offrono il servizio sono ormai il 97%. Secondo lo studio la crisi è solo in parte responsabile di questo boom: per un bicchiere si spendono in media 3,80 euro contro 25-30 euro per una bottiglia. Ma anche per i francesi la paura di sanzioni e ritiri di patente ha fatto la sua parte. Tra i vini più serviti, i rossi sono in testa davanti ai bianchi ed ai rosé, star, però, dell'estate ...

## Focus

### Vinòforum, Roma è capitale del gusto

Un flûte di Champagne Ruinart con una ricetta del 3 stelle Michelin Heinz Beck, un calice di Montiano di Falesco con una creazione del tristellato Niko Romito e tanti altri abbinamenti tra grandi chef e vini eccellenti: c'è anche questo a Vinòforum a Roma (dal 6 al 21 giugno; info: [www.vinoforum.it](http://www.vinoforum.it)) nelle "Cantine da Chef", edizione n. 3, allo Spazio del Gusto. Una kermesse, quella romana, che vedrà protagoniste 500 cantine e 2.500 etichette dal tutto il Belpaese, ma anche da Palestina, Corsica, Ungheria, Israele, Romania, San Marino, Sudafrica e Francia, che si alterneranno nell'area dedicata alla Fondazione Italiana Sommelier. Nell'evento, tra momenti di business e iniziative pensate per gli appassionati, tante le cose da non perdere. Come "Cucine a Vista", un "temporary restaurant" dove assaggiare ogni sera un menu diverso fatto di piatti gourmet e cibo di strada, preparati sul momento dai migliori chef stellati e locali della capitale (a prezzi accessibili tra i 4 ed i 7 euro), che scendono in piazza, fuori dalle loro tradizionali cucine. "L'obiettivo dell'evento - spiega l'ideatore Emiliano De Venuti - è far conoscere con una formula nuova uno dei settori più forti dell'economia italiana".



### SMS "Campolibero" in standby

Nulla di fatto: il Consiglio dei Ministri, oggi, non ha esaminato il decreto "Campolibero". Dovremo aspettare ancora, quindi, per il testo finale, e per vedere se le anticipazioni fornite ieri in esclusiva da WineNews, saranno confermate o meno. Per sapere, per esempio, se la norma che permetterebbe ai Consorzi di richiedere l'uso della fascetta di Stato anche per i vini Igt, che divide la filiera, rimarrà o sarà discussa in un secondo momento, magari nel "testo unico" del vino. E per vedere confermati, speriamo, alcuni dei punti più positivi, dagli incentivi per chi assume under 35 ai mutui agevolati per i giovani imprenditori, dal registro unico dei controlli alla dematerializzazione dei registri dei prodotti vinicoli, per esempio, che di certo aiuterebbero la competitività delle imprese ...



## Cronaca

### Cucina in "Festa a Vico"

Le tendenze della cucina italiana, che si conferma avamposto della promozione turistica e culturale del Paese, con oltre 100.000 locali oltreconfine, con il "Forum della cucina italiana nel mondo" n. 4, promosso dal Gruppo Virtuale Cuochi Italiani ([www.itchefsgvci.com](http://www.itchefsgvci.com)), e i migliori chef del Belpaese e del mondo, per discutere di qualità, autenticità, e concorrenza per la cucina tricolore: ecco la "Festa a Vico" ([www.festavico.com](http://www.festavico.com)), dall'8 all'11 giugno, a Vico Equense, da un'idea dello chef Gennarino Esposito.



## Wine & Food

### Lo Champagne per i Nazisti? Una "sciacquatura di botte frizzante"

Un frammento di storia nei 70 anni dallo sbarco in Normandia (6 giugno 1944): lo Champagne destinato ai nazisti era una "sciacquatura di botte frizzante". Se ne accorse il "wein fuhrer" Otto Klaebisch, che riforniva Berlino anche con 400.000 bottiglie la settimana. Molti produttori costruirono nelle proprie cantine muri finti per nascondere le partite migliori, mentre altri, intenzionalmente, etichettavano con indicazioni fasulle bottiglie di qualità scadente. Klaebisch ne chiese conto a Francois Taittinger, che rispose con un "chi se ne frega". Finendo in prigione fino alla liberazione (agosto 1944).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Quando parliamo delle nostre aziende non abbiamo problemi a promuovere i consumi. Ma sull'associativo, c'è la paura di dire a voce alta che il consumo moderato

di vino non fa male. Bisogna promuovere il nostro prodotto tutti insieme senza temere ripercussioni". Così Domenico Zonin, presidente Unione Italiana Vini.

