

**La News****Ostriche e... acqua minerale!  
Aperitivo alternativo di Perrier**

A forza di giri di vite sull'alcol, toccherà fare l'aperitivo con l'acqua minerale! La Perrier, regina delle minerali francesi, anticipa i tempi, e, per l'estate 2009, lancia l'abbinamento di lusso con le ostriche. Acqua, dunque, al posto dello Champagne, negli eventi "Rendez - Vous" firmati dal marchio transalpino, distribuito in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori, che dalla Riviera Romagnola alla Versilia, dalla Liguria alla Campania e alla Sardegna, e ancora a Milano, Bologna, Firenze, Roma e Napoli, coinvolgeranno i locali più esclusivi in serate a tema, con flûte e cocktail a base di Perrier.

**Primo Piano****- 10 al 1 agosto: inizia il conteggio alla rovescia per l'entrata in vigore dell'Ocm. Ma tutto tace...**

- 10: tanti i giorni che mancano al 1 agosto, data che storicamente segna l'inizio della vacanze per milioni di italiani, ma che quest'anno, per il mondo del vino, ha un significato cruciale. È il giorno dell'entrata in vigore dell'Ocm, nella sua interezza, il che implica tanti cambiamenti: dalle denominazioni (dal sistema delle Docg, Doc e Igt si passa a quello delle Dop e Igp), ai controlli (chi li farà in futuro), tanto per fare due esempi cruciali.

Tutto come previsto, in fondo: il 24 luglio l'Ue pubblicherà i regolamenti applicativi, che poi dovranno essere recepiti con norme prodotte dai singoli Paesi. Peccato che in Italia tutto tace, nessun segnale dalle Istituzioni preposte. Come si gestirà questa fase di passaggio? Cosa comporterà per la nostra enologia, che, per chi non lo ricordasse, rappresenta la prima voce dell'export agroalimentare italiano? Interrogativi che WineNews ha già posto (vedi La Prima del 20 luglio), ma ai quali non sono arrivate risposte importanti e concrete.

Tra i produttori serpeggia una certa preoccupazione, che si somma, per giunta, a tutti i problemi causati dalla crisi economica mondiale. Oltre all'Ocm poi, ci sono ancora da affrontare nodi spinosi, come quello della riforma della Legge 164/1992, resa necessaria dalla stessa Ocm, o quello dei decreti attuativi del piano nazionale sulla distillazione di crisi, varato dal Ministero delle Politiche Agricole a inizio luglio, ma tutt'oggi impantanato nella Conferenza Stato-Regioni, che rischia di inceppare sia il lavoro delle distillerie che delle cantine, che si trovano a dover gestire ancora le rimanenze del 2008, con la vendemmia 2009 che ormai vede vicino il primo colpo di forbice. La Conferenza Stato-Regioni si riunirà di nuovo il 27 luglio. Speriamo che per i suoi membri, e per le altre Istituzioni interessate, le vacanze, non siano già cominciate. E che chi ha qualcosa da dire, lo faccia presto.

**Focus****"Griglie Roventi 2009", alla "prova del fuoco" finale 130 coppie da 18 Paesi**

Arrivano da 18 Paesi del mondo, dal Mali alla Thailandia, dall'Etiopia al Belgio, dal Sudafrica al Tibet fino ai Campioni del 2008 del Marocco, e il loro banco di prova sarà quello delle griglie sulla spiaggia di Levante di Caorle (Venezia), sulle quali dovranno cuocere oltre 500 costate (300 kg) di carne bovina rigorosamente veneta: appuntamento il 23 luglio con la finale di "Griglie Roventi 2009", il campionato mondiale sostenuto dalla Regione Veneto, anche per promuovere il wine & food del territorio. 130 coppie di cuochi si sfideranno nella ormai collaudata formula: con il kit a disposizione (costate, vini veneti, acqua minerale, noci, un grembiule, un cappello, una t-shirt a testa e griglia a gas), i partecipanti hanno 40 minuti di tempo per presentare il piatto alla giuria. Questa si esprimerà sulla base di quattro diversi criteri, quali cottura, gusto, presentazione del piatto e, naturalmente, l'estrosità dei concorrenti. Ai primi classificati una settimana di vacanza in Veneto. Per gli ultimi? Il goliardico riconoscimento della "maglia bruciacchiata".

**SMS Ma come è possibile?**

Correva l'anno 2007, la crisi economica era ancora poco più che un fantasma, e la gente spendeva con più spensieratezza, anche per andare al ristorante. Eppure, nel 2007, secondo i dati dell'Agenzia delle Entrate, ovvero secondo le dichiarazioni dei redditi, un ristoratore avrebbe guadagnato tra i 13.500 e i 14.500 euro lordi. Come un pensionato. Le cose sono 2: se la realtà "dichiarata" corrisponde alla realtà dei fatti, c'è qualcosa che non va nel sistema, perché vorrebbe dire che il ristoratore medio guadagnerebbe meno di un suo dipendente medio, e in questo caso, chi glielo fa fare? Oppure, può essere che tanti pranzi e cene non siano "registrati" alla cassa, così come le spese per pagare i cosiddetti "extra", sbalando così la realtà del bilancio. Speriamo che, in ogni caso, chi di dovere risolve la situazione!

 **IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**  
  
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione**Cronaca****Il Governo Cinese e gli alcolici: preso l'1,1% del colosso Diageo**

La Repubblica Popolare Cinese, una delle superpotenze dell'economia mondiale, investe nel business degli alcolici: il China Investment Corp, fondo sovrano del "Celeste Impero", il quarto per dimensioni a livello planetario (gestisce 200.000 miliardi di dollari), ha acquistato, per circa 260 milioni di euro, l'1,1% di Diageo, leader mondiale del settore, che punta a superare Pernod Richard in Cina nel mercato dei Cognac.

**Wine & Food****Un brindisi dalla "Vigna della Pace" nel cuore del Chianti Classico**

Un brindisi alla pace: è nato dai filari di San Piero in Barca, nel cuore del Chianti Classico, il "Vigna della Pace", Igt Toscano prodotto dal Consorzio Agrario di Siena, in collaborazione con l'Associazione Rondine Cittadella della Pace di Arezzo, frutto di una vendemmia, nell'ottobre 2008, fatta da 20 studenti provenienti dai diversi Paesi afflitti dalla guerra, dal Caucaso al Medio Oriente passando per i Balcani e la Sierra Leone. Imbottigliato in magnum celebrativa, pregiata e particolare, è ora pronto per essere messaggero di pace sulle tavole dei potenti della Terra.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il protezionismo tra gli scenari dell'economia? L'analisi di Stefano Cingolani, esperto di economia internazionale: "Tentativi ci sono e ci saranno, ma difficilmente andranno

in porto, perché per l'economia, e per alcuni settori export oriented come il vino, i mercati internazionali sono fondamentali per sopravvivere, oltre che per crescere".

**LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE**

PLANETA

