

**La News**



**Vermentino di terra e di mare**

Nasce il 17 ottobre "Vermentino di terra e di mare", il progetto per la tutela del bianco del Mediterraneo per eccellenza promosso dal Comune di Castelnuovo Magra (La Spezia), dalla Provincia di Livorno, dal Comune di Castagneto Carducci (Toscana), Comune di S. Anna Arresi (Sardegna) e dalla Camera dell'Agricoltura della Regione Corsica. E così i ristoranti, dal 16 al 25 ottobre, apriranno le porte al gusto con menù speciali: piatti della tradizione locale che bene si sposano con il Vermentino, e di scena anche degustazioni, convegni e visite guidate con la collaborazione di Enoteca Italiana. Una vera azione di marketing territoriale integrato. Info:

[www.castelnuovomagra.com](http://www.castelnuovomagra.com)



**Francia al sapor di Toscana**

Dal 16 ottobre, al Vittoriano di Roma, sarà di scena la mostra "Caterina de' Medici. L'arte del saper fare bene italiano", dedicata alla figlia di Lorenzo il Magnifico e sposa di re Enrico II di Francia (1533). Uno spunto che ci piace per ricordare che Caterina portò nella cucina francese la cultura enogastronomica della Toscana del Rinascimento. Un'influenza sulla poi affermatissima arte culinaria dei francesi, che gli stessi transalpini, conclamati sciovinisti, hanno riconosciuto, come testimonia, tra gli altri, gli scritti di Antonin Carême, tra i più grandi chef del 1800: "... i cuochi della seconda metà del Settecento avevano conosciuto il gusto della cucina italiana che Caterina de' Medici aveva introdotto alla corte di Francia...". E poi c'è chi il toscano non lo capisce!!!

**Cronaca**

**Pompei, vendemmia negli scavi**

Oggi si vendemmia negli scavi di Pompei, e si brinda al protocollo firmato tra l'Area Archeologica e la Regione Campania, per valorizzare la biodiversità e la promozione della coltura agricola del sito archeologico. Presentata, in anteprima, anche la mostra "Vinum Nostrum", e il progetto di marketing strategico e culturale legato alla distribuzione del vino "Villa dei Misteri", by Mastroberardino, prodotto con uve da ceppi di vite presenti a Pompei all'epoca dell'eruzione del 79 d.C.

**GALILEO CANTINE**  
 SOLUZIONI GESTIONALI  
 PER INTENDITORI

**Primo Piano**

**I "Grands Crus de Bordeaux" tentano il "sacco enoico" di Roma per conquistare l'Italia**

Un tempo, quando un paese voleva conquistare un suo concorrente, cercava di prendere possesso delle sue città nevralgiche. Una lezione che i francesi sembrano aver imparato molto bene, e che mettono a frutto per conquistare il mercato italiano, uno dei più importanti del mondo. Se dal 26 ottobre al 1 novembre i cugini d'Oltralpe cercheranno la "presa" di Milano, capitale economica del Paese, con il "Festival Sud de France", per promuovere i prodotti gastronomici, ma soprattutto i vini della regione della Languedoc-Roussillon, un'offensiva in grande stile sarà lanciata anche su Roma. A cercare il nuovo "sacco enoico" della capitale è l'"Union des Grands Crus de Bordeaux", che il 9 novembre, nell'albergo Parco dei Principi, presenterà la nuova annata in commercio, la 2007, con una degustazione riservata a operatori di settore e stampa specializzata di oltre 100 etichette di 74 tra le più prestigiose cantine di Bordeaux, con banchi di assaggio individuali per ogni Château, tra cui i rossi di Saint-Estephe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis, Listrac, Margaux, Pomerol, Saint-Emilion, i vini bianchi e rossi di Graves e Pessac-Léognan, e i vini dolci di Sauternes e Barsac. Tanti i produttori che presenteranno personalmente le bottiglie, come prevede lo stile dell'organizzazione che, dal 1973, riunisce 131 cantine della regione. Tra gli interventi più attesi, quello di Sylvie Cazes, presidente della "Union" e co-proprietaria di Château Lynch Bages a Pauillac, e di Tristan Kressmann, co-titolare di Château La Tour-Martillac. E, a spianare la strada all'evento, il 26 ottobre, sarà il Wineday di Balan ([www.balan.it](http://www.balan.it)), con una degustazione, gratuita ma su registrazione, delle principali denominazioni italiane e francesi (tra cui Barolo, Montalcino, Champagne, Borgogna, Bordeaux) con vere superstar dell'enoologia, da Anne-Claude Leflaive a Marc Sorrel, da Jean-Marie Guffens-Heynen a Thomas Duroux e Xavier Planty.

**Focus**

**Motorino di bollicine, è polemica**

Come sparare con un bazooka per colpire una mosca. L'Associazione Italiana Familiari delle Vittime della Strada, nata da comprensibili e condivisibili intenti, chiama in causa la Costituzione, il Ministro della Giustizia e il Codice dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria, contro la nuova pubblicità delle bollicine Gancia. In causa è l'immagine dei due ragazzi, disinvolti e senza casco, seduti su un (evidentemente) surreale motorino fatto di bollicine, insieme al claim "Sganciamoci". Tanto basta per suscitare l'indignazione dell'Associazione, secondo cui la pubblicità, "vergognosa e immorale", invita alla rottura delle regole e associa pericolosamente il concetto di alcol alla guida. "Il claim "Sganciamoci" - risponde la storica cantina di Canelli, in Piemonte - richiama il rompere le regole, non per imporre uno stile di vita, ma per proporre un modo di vivere, più leggero e disinvolto, un invito rivolto a chi, ogni tanto, ama fermarsi, sganciarsi anche solo per un attimo dalla routine, per inventarsi uno straordinario momento di vita reale". Premesso che l'abuso di alcol legato alla guida esiste ed è serio, è davvero il caso di indignarsi così tanto per un motorino di bollicine? O i problemi reali sono altri?



**Dal 24 al 26 ottobre, venite a metterci il naso.**  
 Dalle 10 alle 23, Lingotto Fiere - Torino.

**Wine & Food**

**Tartufo, dal Piemonte alla Toscana un sapore davvero prezioso**

Alba, in Piemonte, sarà meta di pellegrinaggio per i tanti cultori del tartufo bianco, che in dialetto si chiama "trifola": fino al 3 novembre porte aperte per la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba n. 79. "Una delle tante eccellenze italiane da tutelare" ha detto il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia. E se in Italia la produzione di tartufo è di 900 quintali all'anno, in Toscana, altro territorio d'eccellenza del gioiello del bosco, le quotazioni schizzano in su anche per l'annata che si annuncia scarsa in quantità, con prezzi che, al dettaglio arrivano a 2-3.000 euro al kg (+20/30% sul 2008).

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I grandi obiettivi si raggiungono anche a piccoli passi, come quello compiuto da Zenato, cantina tra le più prestigiose della Valpolicella, verso l'educazione dei più giovani al

bere consapevole. L'esperienza di due classi liceali in azienda alla scoperta del lavoro, della cultura e delle virtù del vino è raccontata da Nadia Zenato, guida dell'azienda.

