

**La News**



**I premi speciali di Luca Maroni**

La cantina umbra Falesco è il miglior produttore d'Italia (secondo l'indice quali-quantitativo). I premi speciali? La toscana Cantine Leonardo da Vinci, con il Chianti da Vinci 2008 (90 punti - bottiglie 1.800.000) è il miglior vino per l'indice quali/quantitativo; l'abruzzese Farnese, con il Sangiovese Terre di Chieti 2008 (90 punti, prezzo 2 euro, bottiglie 4.800.000) è il miglior vino per acquistabilità; la pugliese Lomazzi & Sarli, con il Primitivo Girale 2007 (89 punti, prezzo 2,50 euro), e l'abruzzese Cantina Tollo, con il Sangiovese Rocca Ventosa 2008 (86 punti, prezzo 1,96 euro), sono i migliori per valore-prezzo. È così per la Guida dei Vini di Luca Maroni (presentazione il 20 novembre a Roma).



**Ora tocca ai muratori...**

Il mitologico "panino da muratore", con fette di pane alte 3 centimetri e condimenti vari, sta per perdere il suo amico più fidato, il bicchiere di vino. Al di là delle battute, a mettere a rischio il "buon bicchiere a pasto" per chi lavora nei cantieri edili, è una nuova crociata anti-alcol, che stavolta arriva da alcuni imprenditori edili del Veneto. L'obiettivo, condivisibile, è l'aumento della sicurezza sul lavoro. Lo strumento, è l'esclusione dell'alcol dalla convenzione per i lavoratori con i ristoranti. Ma i sindacati insorgono, tacciano l'idea come "scorciatoia", puntando il dito contro "lavoro nero, turni massacranti, norme di sicurezza non rispettate"... Che dire? Noi di muratori ubriachi in cantiere non ne abbiamo mai visti... di cantieri poco sicuri, invece, sì!  
P.S. - Continuiamo con l'ipocrisia!

**Cronaca**

**Giampalo Pioli (Suvereto) è la nuova guida della Città del Vino**

Il sindaco di Suvereto Giampaolo Pioli è la nuova guida dell'associazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola d'Italia: lo hanno eletto i sindaci d'Italia a Castiglione di Sicilia nella "Convention di autunno" delle Città del Vino. Tra le prime sfide da affrontare, per Pioli, quella di costruire una nuova "wine policy" per i territori del vino, che li solleciti, ad elaborare "pubblico e privato insieme, nuove strategie per rispondere all'attuale momento di difficoltà".

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Primo Piano**

**E se per le bollicine si introducessero le bottiglie da mezzo e un litro? La provocazione di Giampietro Comolli, direttore Forum degli Spumanti d'Italia**

Una parola è poca, e due sono troppe, recita un vecchio adagio. Questione di trovare la giusta misura, dunque, come in tutte le cose. Un principio che potrebbe essere spunto di riflessione per un nuovo dibattito nel mondo del vino: perché, magari solo per le bollicine, non introdurre bottiglie da mezzo litro, che garantirebbero quei 2 calici a testa ideali per cene di coppia, e il formato da 1 litro, che per gruppi di persone più numerosi, offrirebbe qualche brindisi in più, addirittura eliminando la storica bottiglia da 0,75? Una provocazione ventilata da Giampietro Comolli, direttore del Forum degli Spumanti d'Italia, che il 26 ottobre presenterà a Roma (Hotel Cavalieri Hilton, con Ais-Bibenda) il rapporto 2009 sull'andamento degli spumanti italiani nel mondo. "La crisi dei consumi di vino di alto pregio e valore - dice Comolli - il neo proibizionismo di maniera (visto che tutto si basa sulla quantità e non sulla formazione, informazione, cultura, controllo, sostegno, sviluppo), la necessità di ottimizzare anche fattori e costi di produzione, ma anche di distribuzione e di trasporto mi ha fatto riflettere sull'opportunità di mettere mano anche ai contenitori del vino. Non parlo di utilizzare materiali alternativi al vetro per i vini blasonati, ma di puntare sul "contenuto dei contenitori". Soluzioni, quelle delle bottiglie da mezzo e da un litro, che oltre a favorire le esigenze di consumatori e ristoranti nei fuori casa, eliminerebbero, anche nel consumo casalingo, il problema della conservazione di bottiglie non consumate del tutto, con conseguente perdita delle freschezza e della qualità delle bollicine. Per ora solo un'idea. Vincente o perdente? Come recita un altro vecchio, manzoniano adagio, ai posteri l'ardua sentenza. Info: [www.forumspumantitalia.it](http://www.forumspumantitalia.it)

**Focus**

**Gambero Rosso, ecco i Premi Speciali ufficiali de "I vini d'Italia 2010"**

Il rosso dell'anno è il Gattinara Osso San Grato 2005 di Antonolo, il bianco il Fiano d'Avellino 2008, Colli di Lapio; le bollicine sono quelle del Trento Altemasi Graal Riserva 2002 di Cavit, il dolce dell'anno è il Colli Piacentini Vin Santo Albarola Val di Nure 1999 di Conte Barattieri. Per chi cerca il miglior rapporto qualità-prezzo, c'è il Molise Aglianico Contado Riserva 2007 firmato da Di Majo Norante. Se cercate la cantina dell'anno, è Bruno Giacosa, in Piemonte, la emergente è Gallegati, in Emilia Romagna. L'enologo è Roberto Ferrarini, il viticoltore Gianfranco Fino e il premio per la viticoltura sostenibile va ad Elena Pantaleoni (La Stoppa): ecco i Premi Speciali ufficiali di "Vini d'Italia 2010" del Gambero Rosso, prima edizione del dopo Slow Food. 391 i "Tre Bicchieri", con il Piemonte regione leader con 84 vini, seguita dalla Toscana. Novità 2010, i "Tre bicchieri verdi", per vini (75) prodotti con particolare attenzione all'ambiente, e i "Tre Bicchieri Plus", ovvero quelli (31) più apprezzati dal direttore Daniele Cernilli.

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

**Wine & Food**

**Al Wine Show lo stile ritrovato della viticoltura sostenibile**

La viticoltura sostenibile, non solo come difesa dell'ambiente, ma anche come "stile" ritrovato per grandi vini nel segno della tradizione: ecco il tema del Laboratorio del Gusto "La terza via", curato da Slow Food, il 24 ottobre a Torino, al Wine Show ([www.wineshow.it](http://www.wineshow.it)). Un viaggio-confronto tra cantine che concentrano i loro sforzi produttivi in un approccio sostenibile alla coltivazione della vite (da Valgiano a Fontodi, da Salvo Foti a Dogliani, a Valentini), nel segno di vini che guardano alla qualità ma anche all'ambiente, capaci di esprimere le caratteristiche del territorio in cui vengono prodotti.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Nel vino c'è sovrapproduzione. Un tema con il quale dovremo convivere, valorizzando il prodotto e cercando mercati di sbocco che cambiano a grande velocità". Così

Adriano Tomba del Laboratorio delle Imprese per Banco Popolare. "In Italia i consumi si riducono, non incontriamo più le necessità di chi vuole il vino quotidiano".

