

**La News**



**"I miei primi 50 anni": ecco il maestro Gualtiero Marchesi**

Esplorare la cultura enogastronomica italiana attraverso lo sguardo di colui che ha consacrato la cucina made in Italy nel mondo: una mostra di scena in primavera a Milano, celebrerà i 50 anni di storia e creatività, intuizioni e progetti di Gualtiero Marchesi, presentata all'edizione n. 1 del "Festival dell'Enoturismo" a Vicenza, dove il maestro degli chef italiani ha guidato la Commissione governativa per il sostegno e la promozione del Turismo Enogastronomico, voluta dal Ministro del Turismo, Michela Vittoria Brambilla, della quale è il presidente onorario.

**Primo Piano**

**Vino: tengono i consumi in Italia, ma preoccupa il "proibizionismo". Dall'estero segnali di ripresa**

Leggeri segnali di ripresa sui mercati esteri, e consumi stabili su quello interno, con gli italiani che preferiscono brindare tra le mura domestiche che al ristorante, più per le sempre più dure leggi contro l'alcol che per l'economia: ecco il sentiment di una mini-inchiesta di [www.wineneews.it](http://www.wineneews.it), su 25 importanti realtà vinicole italiane (di diverse dimensioni, territori e target), presentata a "Wine Show" (Torino, 24/26 ottobre). Sembra sbloccarsi, dunque, l'immobilismo di fine 2008 - inizio 2009, anche in mercati importanti, come quello americano. Negli Usa, a gennaio 2009, gli acquirenti neanche assaggiavano le nuove annate, poi, in agosto, anche per la riduzione degli stock, hanno ripreso ad assaggiare, e in ottobre, a comprare qualcosa. Ma la domanda si è riposizionata su vini meno costosi, soprattutto a scapito delle bottiglie sopra i 10 dollari allo scaffale. In più, il super-euro potrebbe frenare il debole dinamismo del mercato americano. Ma i numeri dell'export verso gli States, per i produttori, non torneranno ai livelli di qualche anno fa. Più reattivi, invece, i nuovi mercati, soprattutto Giappone, Cina e Russia, dove però si parte da numeri relativamente bassi e si punta sui marchi affermati. Situazione più eterogenea in Europa, che resta il mercato principale: pronta a ripartire soprattutto la Germania, più lenta la Gran Bretagna, che va male anche per il vino sfuso, per la crisi importante delle "private label" della grande distribuzione inglese. Gdo che invece tiene abbastanza bene in Italia, dove qualche produttore registra anche una crescita nei vini tra i 5 e i 7 euro. Il consumo, però, si è spostato nelle case, anche a causa del clima imperante di neo proibizionismo (campagna anti-alcol, "terrore" per i controlli sempre più duri e capillari sui guidatori), che preoccupa i produttori più dell'aspetto economico. Nel Belpaese, per i produttori, lavorano bene i brand e le aziende con un'organizzazione commerciale solida, dato che il mercato di curiosità e novità enologiche è praticamente scomparso.

**Focus**

**Vendemmia 2009: ottima qualità, ma prezzi in calo del 40% e quantità a -4% sul 2008. Così parlò Assoenologi**

Ottima qualità in tutta Italia, ma prezzi giù fino al 40%, e una quantità in calo (-4%), inattesa, sulle stime di agosto (44,5 milioni di ettolitri sui 46,3 del 2008): ecco i dati definitivi sulla vendemmia 2009 di Assoenologi. Calo che, in quantità, si spiega con il "bizzarro andamento del clima di settembre, prima torrido e poi con piogge torrenziali soprattutto al Sud. In questo contesto - spiega il direttore Giuseppe Martelli - si inserisce la produzione 2009, dalla qualità complessivamente ottima, soprattutto al Centro-Nord, una produzione al di sotto della media pluriennale, ma un mercato all'ingrosso delle uve al quanto fiacco, e un mercato dei vini ancora fermo e orientato fortemente al ribasso, con punte che, per alcune varietà, arrivano anche al 40% del prezzo pagato nel 2008". Il Veneto (7,7 milioni di ettolitri) è la regione più produttiva. In Puglia (-15%), Abruzzo (-15%) e Sicilia (-10%) il calo più alto. In Piemonte la quantità è cresciuta di più (+15%). Stabile la produzione in Toscana.



**SMS Viva il vino quotidiano, ma non scordiamoci i grandi vini**

Negli ultimi anni, ormai neanche troppo pochi, il mondo del vino italiano ha conosciuto tante e diverse tendenze. Alcune passeggiare, altre più durature. E quella del vino quotidiano, da bere ai pasti con una certa disinvoltura, anche grazie al prezzo, appartiene sempre più alla seconda categoria. E allora, sì al vino quotidiano, più semplice, immediato, economico, adatto a tutte le occasioni, e sempre più apprezzato dagli italiani. Ma non dimentichiamoci il piacere, più dispendioso sì, occasionale, ma talvolta più intenso ed appagante, di un grande vino. Ogni tanto, appunto, anche di questi tempi, e nelle grandi occasioni.

**Antonio Boco**



**Cronaca**

**La "Padania" sbarca in gdo**

"I prodotti tipici padani avranno finalmente uno spazio dedicato negli ipermercati": così il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, con Umberto Bossi, leader della Lega e Ministro delle Riforme, al "vernissage" della prima esposizione del marchio "sapori padani" in un supermercato di Barlassina. "È un'iniziativa importante - conclude Zaia - di individuazione e di promozione di una serie di prodotti tipici regionali delle nostre migliori produzioni che intendiamo proporre a tutti i consumatori".

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Wine & Food**

**Ecco la filosofia della nuova guida del vino Slow Food**

Niente punteggi sul vino, ma storie di uomini, culture e territori da cui proviene: ecco la filosofia della nuova guida enoica della "chiocciolina", che debutterà nel 2010, prima edizione dopo il divorzio dal Gambero Rosso. A svelarla il presidente di Slow Food Italia, Roberto Burdese, nella presentazione della "Guida al vino quotidiano" 2010. Niente classifiche nazionali, dunque, perché "prima dei migliori rossi italiani - spiega Burdese - ci interessa parlare dei rossi più buoni di una regione, per permettere al consumatore di conoscere un territorio attraverso le bottiglie".

**Wineneews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La bottiglia di vino, sulla quale ovviamente ci confronteremo, sarà messa in fondo, perché partiremo dagli uomini e le donne, dalle vigne e dalla terra, dal lavoro che c'è

dietro". Il presidente di Slow Food Italia spiega a WineNews della nuova guida enoica del dopo Gambero Rosso, al debutto nel 2010. "E non ci saranno punteggi".

