

**La News**



**Futurismo in tavola**

Bombe a mano (nella foto), Cruditè cruenta, Venerino, Brodo solare, Autruche Autriche in boutade butalina su letto ossimorico di lenticchie, Papa al rhum: ecco il menù "Deterritorializzazioni sinestetiche" della cena Futurista, di scena nel solenne Atrio d'onore della Provincia di Arezzo, il 29 novembre. Un menù che, ispirato allo spirito di rottura del movimento di Marinetti, punta sull'anti-tradizione, "che oggi vuol dire farla finita con le pappe, le panzanelle, le ribollite e denunciare l'imbroglione del tipico e del territorio". La cena, aperta al pubblico, è stata ideata da Piero Ricci, docente di linguistica, e vedrà ai fornelli Paolo Tizzanini, dell'Osteria dell'Acquolina di Terranuova Bracciolini.



**SMS** **Classificazione portoghese**  
Prendi un territorio, fai ricerca scientifica con i migliori professionisti e Università sulla piazza, partendo da tradizione e vitigno, lavorando seriamente, facendo anche promozione e prodotto di alto lignaggio. Valorizzi un territorio, quasi sconosciuto, lo prendi a braccetto con passione e competenza, lo porti in giro, in Italia e nel mondo. Poi il territorio cresce, e sembra disconoscere l'opera paterna, e cerca di mettere in piedi una classificazione, di principio anche giusta, senza sentire, però, cosa ne pensa il padre dei figli che nel frattempo sono nati. È il caso di Montefalco. E, forse, anche di altri terroir. Ps - Poi arriva il Mercato, e si pensa alla classificazione (impossibile senza zonazione). Ma la classificazione serve a mettere ordine, a prescindere dal mercato!

**Cronaca**

**Beaujolais Nouveau a saldo**

Debutto a prezzi di saldo per il Beaujolais Nouveau nel mercato Giapponese, dove il "novello francese" esporta 5,4 milioni di bottiglie. Tra crisi, super yen e concorrenza tra rivenditori, il Beaujolais, in vendita dalla mezzanotte del 18 novembre, è arrivato sugli scaffali con uno sconto del 10% e con un -20% in quantità sul 2008, confermando un trend a ribasso che in Giappone dura da 5 anni. I prezzi a bottiglia vanno dai 18 euro dei negozi ai 7,5 della gdo, che punta anche su bottiglie in plastica per contenere i costi.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Primo Piano**

**Il valore della reputazione per le aziende: una ricerca dell'American Association of Wine Economists indaga sulla forza dei marchi collettivi**

L'unione fa la forza, di solito, anche nel mondo del vino. Una conclusione non così banale, se si pensa alla grande frammentazione del comparto vitivinicolo, specialmente in Italia, che arriva da una recente ricerca dell'Aawe, l'American Association of Wine Economists ([www.wine-economics.org](http://www.wine-economics.org)), condotta dagli italiani Stefano Castriota e Marco Delmastro, sulla reputazione collettiva dei marchi. Le indicazioni geografiche, secondo la ricerca, sono state utilizzate fin dai tempi antichi per identificare prodotti di alta qualità, come le olive greche, il prosciutto di Parma e il caviale russo. E anche nella viticoltura, storicamente, le denominazioni geografiche hanno svolto un ruolo cruciale, con i vini di Barolo, Bordeaux, Borgogna, Champagne, Chianti, Montalcino e Rioja, per citare gli esempi più famosi. Una buona reputazione collettiva comporta evidenti vantaggi. L'uso del nome di un prodotto noto può permettere ai piccoli produttori di cogliere i benefici di una reputazione in "affitto", senza le spese che una società deve affrontare quando deve imporsi sul mercato. In secondo luogo, è importante perché in molti mercati esiste una enorme varietà di prodotti e abbondanza di informazioni, e i consumatori spesso basano gli acquisti sulla reputazione dei marchi collettivi. Per il vino, la prima fonte di informazioni è legata ai marchi geografici, quelle su aziende o annate richiedono una competenza più elevata. Ma per creare una reputazione collettiva, serve una coalizione duratura tra i produttori, e che sia identificabile. E questo non sempre è possibile. Se all'inizio, quando la scala produttiva è di piccole dimensioni, un crescente numero dei membri garantisce una maggiore visibilità, dopo una certa soglia questo vantaggio decade, e c'è la spinta ad agire da "free rider", in maniera indipendente.

**Focus**

**Analisi del vino: con "wine lab" ora anche le piccole cantine potranno controllare da sole il processo di vinificazione**

Un piccolo laboratorio portatile che consentirà anche alle piccole cantine di controllare da sole il processo di vinificazione, senza complicati metodi chimici e laboratori esterni: è "WineLab", un innovativo sistema di analisi del vino, che debutterà al Sime - Salone internazionale delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento (24-28 novembre, Fiera Milano). Oltre al grado alcolico, "WineLab" consente di determinare anidride solforosa libera e totale, acidi acetici (acidità volatile), malico e lattico, antociani, polifenoli, zuccheri, tonalità e intensità di colore. "WineLab" può essere impiegato direttamente in cantina in tutte le fasi di lavorazione del vino per controllare il grado di maturazione dell'uva, il grado di avanzamento della fermentazione e lo stato di "salute" del vino nell'invecchiamento. Costituito da un analizzatore fotometrico e da una serie di reagenti con stabilità di 12 mesi, è prodotto dai laboratori toscani Cdr ([www.cdr-mediated.it](http://www.cdr-mediated.it)), ed è stato validato dall'Isvea.



**Asta Vino Roma**  
venerdì 20 novembre

[www.grwineauction.com](http://www.grwineauction.com)  
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



**Grand Cru d'Italia e di Bordeaux**  
Asta en primeur

[www.grwineauction.com](http://www.grwineauction.com)  
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBING

**Wine & Food**

**Vertice Fao, Zaia: "fuori dalla fame solo grazie all'agricoltura"**

"Dalla fame si esce solo grazie all'agricoltura, con lo sviluppo di economie locali, istruzione, formazione, infrastrutture, accesso alle risorse idriche. Da soli si fa prima, insieme si fa più strada". Parole del Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, nel vertice Fao sulla sicurezza alimentare mondiale, che ha lasciato un po' di delusione in tutte le parti in causa. Il Ministro ha chiesto anche di liberare immediatamente "i 20 miliardi di dollari impegnati dai vari Paesi a favore degli agricoltori, soprattutto piccoli, e che ciascun governo traduca in fatti gli impegni assunti al G8 de L'Aquila".

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Divino Ex Libris. Una collezione unica, curata da Gian Carlo e Luigi Edoardo Torre, che propone curiosi esemplari dei contrassegni manoscritti a sfondo bacchico.

Posti nel risguardo dei libri per indicarne l'appartenenza, sono delle splendide opere d'arte che affrontano da diverse angolazioni le tematiche legate al vino.

