

**La News**



**Botti d'arte (non solo enoica) di scena a Parigi**

Quando botti e barrique non solo danno vita a capolavori di arte enoica, ma diventano esse stesse oggetto di creatività artistica: da oggi al 28 novembre al Westin Hotel di Parigi, è di scena, per la prima volta, un'esposizione che permette agli appassionati di degustare il vino tra botti e barili, dipinti non solo da pittori ma anche da stelle della moda e della gastronomia. Un omaggio di immagini e colori a Bacco e all'arte, nato dall'idea del collezionista francese di vini Gerard Bru, che ha messo insieme la collezione di opere legate al vino "Bib'Art" (arte da bere).

**Primo Piano**

**Simei-Enovitis, la tecnologia applicata alla filiera del vino di tutto il mondo si dà appuntamento a Milano (24-28 novembre). Mercato vivace nonostante la crisi, si parte dai buoni risultati 2008**

La sostenibilità della viticoltura, la tecnologia che mira ad aumentare la qualità e ridurre i costi, le nuove forme di packaging più "eco-friendly": ecco gli argomenti alla base di Simei (salone internazionale delle macchine per l'enoologia e l'imbottigliamento) ed Enovitis, (salone internazionale delle tecniche per la viticoltura e l'olivicoltura), l'evento più importante a livello mondiale, dal 24 al 28 novembre a Fiera Milano, organizzato dall'Unione Italiana Vini. Si guarda al presente e al futuro del mercato delle macchine per la vigna e la cantina, partendo dai buoni risultati del 2008, quando iniziavano a soffiare i primi venti di crisi, nonostante i quali le macchine e le attrezzature per il vigneto made in Italy avevano fatto segnare un +17% sul 2007, con un fatturato all'export di 1,4 miliardi di euro (dati Istat), e quelle per l'imbottigliamento e l'enoologia avevano contenuto la flessione in un -2%, per un export di 1,7 miliardi di euro. Dati che dimostrano come quello della tecnologia applicata alla filiera del vino sia un mercato che dà ancora segni di vivacità a livello mondiale. E in Italia? Quello del 2009 è stato un mercato "pazzo", spiega Alessandro Salvestrini, responsabile commerciale di Volentieri Pellenc, azienda tra le più importanti del settore. "Abbiamo raggiunto il nostro budget, ma la fortuna è stata avere macchine pronte al momento delle richieste dei produttori, avvenute tutte all'ultimo tuffo, soprattutto per l'incertezza economica. Ma l'approccio alla meccanizzazione del vigneto è migliorato, grazie all'innovazione e all'innalzamento delle garanzie sulla qualità".

**Focus**

**Vino, la parola alle nuove generazioni!**

Cosa hanno in comune le Viniadi, il concorso PerBacco e un talk show con Fiorello che si interroga su passato, presente e futuro del vino? I giovani, protagonisti e autori della due giorni di "Vino e giovani", di scena a Padova il 26 e 27 novembre, appuntamento clou del progetto dell'Enoteca Italiana e del Ministero delle Politiche Agricole. Nuove generazioni protagoniste delle Viniadi, le olimpiadi enoiche per degustatori non professionisti (il 26 si disputano le finali), ma anche del concorso PerBacco, che premierà, il 27 novembre, le migliori idee degli "under 30" per nuove forme di comunicazione sul vino fatte dai giovani per i loro coetanei. Giovani che animeranno anche il talk show "Il vino ieri, oggi, domani: la parola ai giovani", con la partecipazione dell'attore italiano Beppe Fiorello, testimonial della giornata, e di importanti personalità del mondo del vino, dell'università, della politica e della comunicazione, come il professor Omar Calabrese, Corrado Barberis, presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, e, in veste di moderatrice-animatrice, il vice-direttore del Tg1 Susanna Petruni.  
Info: [www.vinoegiovani.it](http://www.vinoegiovani.it)



**SMS** **Prosecco, a cosa brindare?**  
C'è una vicenda, nel mondo del vino italiano, che può essere presa ad esempio di quella frammentazione e divisione della nostra enologia, che in tanti stanno cercando di superare per il bene del vino italiano. Mentre alcuni agricoltori del Carso, in Friuli, hanno presentato ricorso al Tar del Lazio contro il decreto che ha istituito la Doc Prosecco, che attraversa più regioni, 9 province interessate, venete e friulane, hanno depositato, in Camera di Commercio a Treviso, l'atto costitutivo del Consorzio di Tutela Doc Prosecco. Comunque andrà a finire, dunque, qualcuno brinderà: o alla vita del nuovo Consorzio e della nuova denominazione, o al suo prematuro disfacimento. Ma storie come queste, comunque, non sono di buon auspicio per il vino del Belpaese.



**Cronaca**

**La mozzarella è "Libera"**

In una masseria, confiscata anni fa ad un'organizzazione criminale, verranno allevati bovini e verrà prodotta la tipica mozzarella aversana di bufala, l'"oro bianco" del casertano. Lo faranno giovani che impareranno nei prossimi anni l'arte del casaro, grazie ad un accordo tra l'azienda agricola regionale "Improsta" e l'associazione "Libera". La mozzarella verrà poi venduta a marchio "Le Terre di don Peppino", in ricordo del sacerdote Giuseppe Diana, ucciso dalla camorra in chiesa a Casal di Principe.

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

**Wine & Food**

**I "fantastici 4" del vino italiano in asta per Gelardini & Romani**

Il Masseto della Tenuta dell'Ornellaia, il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno, il Brunello Biondi Santi Riserva (unico Montalcino) e l'Amarone di Dal Forno: ecco i "fantastici 4" del vino italiano, secondo Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana specializzata in vino, che ha così classificato il top dell'enoologia tricolore nelle aste, composto da 28 vini italiani classificati in base ai maggiori livelli di prezzo e alla minore percentuale di lotti invenduti. Per i 4 vini di "prima fascia" (due toscani, un veneto e un piemontese), quotazioni mai sotto ai 200 euro.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Classificazioni del vino: hanno senso senza zonazione? E possono essere una risposta ai problemi del mercato? Le riflessioni del professor Leonardo Valenti (Università di

Milano): "il punto è partire da una discussione a livello di definizione della classificazione. Si può fare, ma il pubblico, il mercato, forse, ancora non è preparato".

