La Prima di WineNews.it

n. 235 - ore 17:00 - Giovedì 3 Dicembre 2009 - Tiratura: 25160 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News

### "La Tour d'Argent", a Parigi in asta 18.000 bottiglie

Andranno all'asta, a Parigi, il 7 e l'8 dicembre, 18.000 bottiglie, poco più del 4% del patrimonio di etichette del prestigioso ristorante della rive gauche "La Tour d'Argent", fondato nel 1582. Con un ricavato che gli organizzatori prevedono sui 1-1,5 milioni di euro, quest'asta di vini propone 1.815 lotti e si preannuncia come una delle più attese dopo quella della collezione di etichette bordolesi dell'ex presidente Jacques Chirac, nel 2006. All'incanto anche tre bottiglie di epoca pre-rivoluzionaria di Vieux Cognac "Clos du Griffier" del 1788, battute a partire da 2.500 euro ciascuna.

SMS

### Oggi brindiamo, domani ...

Il peggio a livello economico, in generale, dovrebbe essere passato. Il calo dei consumi e della produzione è stato forte, ma ora il vento sembra "girare". Si sta risalendo. Anche nell'export, da giugno/luglio, sta ritornando il segno positivo. E, secondo gli esperti, anche se la crisi non è completamente finita, la ripresa l'avremo nel giugno 2010, e il ritorno alla normalità nel 2013. Ma anche dopo dovremo imparare a convivere - lo dicono tanti sociologi - con un'economia fatta di prezzi più bassi! E il settore dell'enogastronomia non fa certo eccezione. Insomma, tanti sono convinti che nulla sarà più come prima. A parità di lavoro, in sintesi, guadagneremo di meno. Tutti. Staremo a vedere. Intanto conviene brindarci su! Cin Cin!

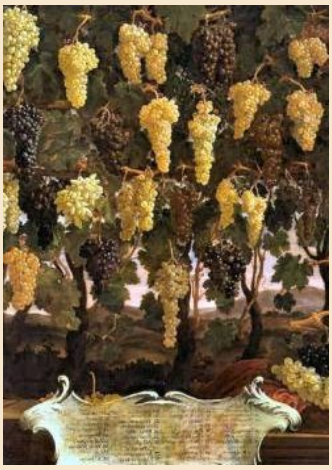
## Primo Piano

### Meglio i vitigni italiani degli internazionali: lo dice l'83% degli enonauti. Al top Sangiovese e Nebbiolo

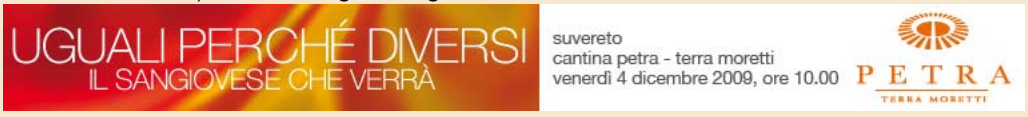
Gli italiani li fanno meglio: i vini, ma anche i vitigni. La pensa così l'83% degli amanti del buon bere che, nel proprio bicchiere, preferisce versare varietà autoctone, a fronte di un 17% che sceglie, invece, quelle internazionali. Nella "top 10" dei vitigni italiani più amati si piazza il Sangiovese (31% delle preferenze), tallonato, a breve distanza, dal Nebbiolo (29%); a seguire Barbera (10%), Aglianico (9%), Montepulciano d'Abruzzo (5%), Nero d'Avola (4%) e Sagrantino (3%). Gli amanti del buon bere non si limitano, però, ai soliti noti e, dimostrando profonda conoscenza e curiosità verso l'enorme patrimonio ampelografico del Belpaese, citano tra le varietà predilette Greco, Tocai, Corvina, Verdicchio, Negroamaro, Fiano, Cannonau, Primitivo, Lambrusco, Dolcetto, Prosecco, Refosco, Grillo, Malvasia e molte altre. Ecco i risultati del sondaggio di WineNews e Vinitaly (www.vinitaly.it), rassegna di riferimento dell'enologia mondiale, che ha coinvolto 1.456 enonauti (amanti di vino & web). Ma l'identità di un vino non nasce solo dalle uve con cui viene fatto: il 71% di chi ha risposto al sondaggio ritiene "fondamentale" il rapporto tra vitigno e territorio. Per il 27% questo binomio è "molto importante", e solo il 2% lo definisce "abbastanza importante". Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso, tra i più importanti esperti di vino in Italia, sulla scelta autoctoni/internazionali, commenta: "ferma restando l'importanza dei vitigni di casa nostra, mi piace mantenere un atteggiamento aperto, direi "laico". Quindi ben vengano, in certi casi, anche gli internazionali, che in realtà sono tutti di origine francese. Il Merlot in Toscana viene coltivato fino dal Seicento ...". L'accoppiata che esprime meglio l'unione vitigno autoctono/territorio, per il 33% è Barolo e Langhe, seguita da Chianti Classico e Chianti (19%); l'11% vota Brunello e Montalcino; l'8% Barbaresco e Langhe. A seguire l'Amarone con la Valpolicella, il Sagrantino e Montefalco, il Prosecco e Conegliano e Valdobbiadene.

## Focus

### In Toscana vino e arte insieme nei musei



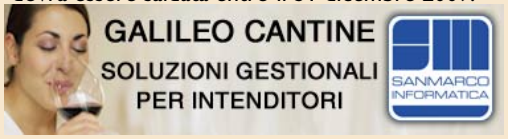
Scoprire la vigna che dissetava il genio di Galileo, degustare un calice di un grande vino toscano, dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, dal Nobile di Montepulciano ai nettari di Bolgheri, tra le opere esposte al Castello di Ama per l'Arte Contemporanea di Gaiole in Chianti, i capolavori di artisti contemporanei internazionali al Centro Luigi Pecci di Prato, le curiosità del Museo del Vetro e della Bottiglia di Castello Banfi a Montalcino, del Museo della Vernaccia a San Gimignano, del Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona e del Museo di Storia Naturale del Mediterraneo a Livorno: sono alcuni dei momenti in cui il vino incontrerà l'arte, in 60 comuni della Toscana per "Vignaioli e Vignerons", dal 4 al 13 dicembre. Davvero tanti i musei che apriranno le porte a Bacco: dal Santa Maria della Scala di Siena al Museo Archeologico Nazionale di Firenze, dal Museo della Ceramica di Montelupo Fiorentino al Museo della Vite e del Vino del Chianti Rufina a Rufina, fino al Museo di Arte e Storia Ebraica e la Sinagoga di Firenze, in un connubio tra i vini Kosher e denominazioni toscane (nelle foto una spalliera di uve del Polo Museale Fiorentino). Info: www.vignaiolievignerons.it




## Cronaca

### L'Ue dice "no" al rinvio del pagamento delle multe latte

"Prendiamo atto della decisione della Commissione, e non posso che ribadire agli allevatori che sono con loro. Sempre dalla loro parte". Così il Ministro Zaia ha dato notizia della risposta della Commissaria Ue all'agricoltura Mariann Fischer Boel, che ha detto "no" al rinvio del pagamento della sesta rata delle multe dovute dai produttori di latte italiani per la produzione in eccesso rispetto al consentito dalle quote, che dovrà essere saldata entro il 31 dicembre 2009.




## Wine & Food

### Oltre 800.000 alunni per il progetto "Frutta nelle Scuole"

868.900 alunni e 4.000 scuole primarie di tutta Italia: ecco i numeri italiani del progetto comunitario "Frutta nelle Scuole", per far conoscere sapori e virtù di frutta e verdura alle nuove generazioni, non solo con la distribuzione di prodotti ortofrutticoli, ma anche con visite a fattorie didattiche, aziende e orti scolastici. Ingente l'investimento economico, per un totale di 26 milioni di euro, cofinanziato dall'Unione Europea. I bandi per la fornitura dei prodotti verranno emanati dall'Agea, entro dicembre 2009, e le relative azioni verranno realizzate nelle scuole tra febbraio e maggio 2010.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Conoscono il vino ma non sono professionisti, giovani appassionati di Bacco che si sono sfidati a colpi di brindisi per eleggere il miglior degustatore. Tante storie che hanno attraversato l'Italia con le Viniadi, le olimpiadi per degustatori non professionisti del Ministero delle Politiche Agricole e di Enoteca Italiana per "Vino e Giovani".

SANSONINA