

## La News



### Sommelier a 87 anni ...

Passare una vita tra vigneti e cantina, scrivere pagine di storia del vino custodendo la storia e la tradizione del Brunello di Montalcino, creato dal nonno, e riscoprirsì "sommelier" a 87 anni: è successo a Franco Biondi Santi, signore del vino italiano, che ha ricevuto il riconoscimento di "Sommelier ad onorem" dall'Ais Toscana guidata da Osvaldo Baroncelli. "La figura del sommelier è di estrema importanza per il nostro lavoro - ha detto Franco Biondi Santi a l' "Eccellenza di Toscana 2009", il 13 dicembre a Firenze - perché si propone come punto di collegamento tra noi produttori e il consumatore finale: li definisco i "Benemeriti del mondo del vino".



### I consumi curtensi

Addirittura! Ora si arriva anche ad immaginare catastrofi per il wine & food che viaggia nel mondo. Ed addirittura c'è chi propone (Coldiretti ed il ministro Zaia) "una lista di prodotti che rischiano di far male alla nostra agricoltura e alla salute di tutta la Terra". Ma, insomma! E' anche bello (non sempre, qualche volta) mangiare le stesse cose, da Città del Capo a Firenze a Londra, se sono buone. Non si depauperano territori e comunità! Il cibo non è solo il frutto della natura e della terra, ma anche della cultura e delle identità dei popoli, e quindi è bello anche poterselo scambiare. Non diciamo che il wine & food che viaggia crea "una cultura gastronomica omologata e standardizzata che inevitabilmente porta con sé questa scelta". Oltre che economicamente importante, a volte è anche bello!

## Cronaca

### Ania: il 30% degli incidenti mortali dovuti all'ebbrezza

Il 30% degli incidenti mortali in Italia è dovuto alla guida in stato di ebbrezza. Lo dicono Ania e European Transport Safety Council che chiedono di "intervenire subito con campagne per la promozione del guidatore designato, nuovi dispositivi tecnologici e un maggior numero di controlli sulle strade". E dal Ministero dei Trasporti fanno sapere che "il dicastero ha impegnato 15 milioni di euro per l'acquisto di 2.200 precursori alcolemici e 1.000 etilometri".

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

## Primo Piano

### Spumanti-mania nel mondo. Tra tradizione e attenzione alle spese, su i consumi per le festività. Ecco i numeri del Forum degli Spumanti d'Italia

La "spumanti-mania" dilaga all'estero: 140 milioni bottiglie nazionali su 190 milioni (+10% sul 2008) spedite nel 2009 saranno stappate a fine anno. Fatturato export al consumo pari a 1,9 miliardi di euro: crescono volumi e valore sul 2008. In Italia 3 bottiglie su 5 stappate (90 milioni) nelle feste di fine anno. Tiene il mercato nazionale, con un leggero calo dei prezzi al consumo del 5%. Saranno spesi 720 milioni di euro, di cui il 44% nella grande distribuzione. Crescono ancora i consumi domestici. E la produzione nazionale è in crescita nel 2009. Spiega tutto Giampietro Comolli, a capo del Forum degli Spumanti d'Italia. "Nel mondo si consumano oltre 2,6 miliardi di bottiglie all'anno. L'Italia chiuderà il 2009 con 345 milioni di bottiglie. Le bollicine piacciono perché è un bere moderno, meno alcolico, abbinabile con ogni cultura alimentare e sempre più a tutto pasto". E allo spumante non si rinuncia anche per le festività 2009, dove la spesa per la tavola, in Italia, è la prima voce del bilancio di Natale. Importante la crescita delle mescite (+12%) con i principali consumatori, i giovani fra i 18 e i 35 anni, e le bollicine che scalzano i cocktails. E il 70% degli "over 45", nel 2009, ha aumentato i consumi di bollicine. E all'estero? Gli spumanti italiani sono in forte controtendenza sui concorrenti Champagne e Cava, che registrano cali evidenti e prezzi crollati del 30%. Il Belpaese è il secondo esportatore, proprio dopo la Francia: buoni risultati nei mercati emergenti, Brasile e Australia in testa; ottime performance in Estremo Oriente. I migliori risultati negli Stati Uniti (+40%) con un aumento di valore del +16% sul 2008, e in Inghilterra dove, però, ad un incremento dei consumi del 27%, corrisponde una uguale riduzione in valore, dopo 5 anni di crescita dei prezzi del 50-60%.

## Focus

### "Wine & shopping outlet store", in Italia il primo spazio in cui Bacco sposa lo shopping

Arriva l'outlet del vino: apre, a Milano, in Via Vittor Pisani, il primo "Wine & Shopping Store" italiano, uno spazio dove sarà possibile degustare vino ed effettuare acquisti, il tutto a prezzi da outlet. Si passa dal "lusso accessibile", come lo definiscono gli addetti ai lavori, alla nuova proposizione del "gusto accessibile". Abbigliamento, hi-tech, design, persino le semplici calze delle marche più cool e famose saranno i protagonisti della degustazione più modaiola degli ultimi anni. Ma soprattutto del prossimo Natale, grazie all'iniziativa dell'"Urban Xmas Temporary Store" e del "Pasqua Lounge", il contenitore di una delle aziende italiane produttrici di vino più conosciute al mondo. L'idea è di Saro Trovato, mood maker di professione, ovvero un costruttore di emozioni, che ha già prestato la sua opera per brand del calibro di Nescafé, San Pellegrino, Tivoli Audio, Motta, Purina e dell'azienda vitivinicola veronese Pasqua che, con le sue etichette, è presente in oltre 40 paesi al Mondo. Il risultato? Uno spazio emozionale, in cui l'esperienza del vino sposa lo shopping.



**Asta Vino Roma**  
sabato 19 dicembre  
www.grwineauction.com  
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino

**Gelardini & Romani**  
WINE AUCTION

**catalogo online (pdf)**  
Grand Cru di Francia e d'Italia  
www.grwineauction.com  
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBINO

## Wine & Food

### Una bottiglia di vino tra i regali più gettonati sotto l'albero

Se per i familiari si va sull'abbigliamento, per gli amici su cd, dvd e libri, e per se stessi si punta sull'elettronica, per i conoscenti il regalo più gettonato sarà una bottiglia di vino. Ecco cosa c'è sotto l'albero di Natale degli italiani secondo un'indagine Format-Confercommercio. Dati confermano quelli diffusi da Coldiretti: all'enogastronomia di qualità non si rinuncia, tanto che le spese per i cenoni sono in crescita del 3%, con il 75% degli italiani che punterà sui prodotti tipici del Belpaese, con 8,5 milioni di cotechini e zamponi (il 95% della produzione nazionale) che finirà nel piatto.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vigneron è colui che segue in prima persona tutto il percorso dalla vigna alla cantina alla vendita. Prima che biomassa, il suo vino è un prodotto culturale, un insieme di

elementi complessi cercano di esprimersi in bottiglia". Così Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, sul "Manifesto dei Vignerons d'Europe 2009".

