





n. 384 - ore 17:00 - Lunedì 5 Luglio 2010 - Tiratura: 26448 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

#### La News



## Giovani, se "il vino è facile" ...

Il vino raccontato come valore culturale, come portatore di curiosità, emozioni, comunicato con freschezza e immediatezza, e consumato fuori dai contesti tradizionali: ecco cosa si aspettano i giovani dal nettare di Bacco. Un'indicazione di strategia di comunicazione che deve cercare nuovi modi e strumenti per essere efficace. È il sentiment che emerge dagli elaborati vincitori de "Il Vino è Facile", il contest firmato da Fratelli Muratori e Ais Lombardia. I 5 lavori selezionati dalla giuria, di cui ha fatto parte anche WineNews, sono firmati dai sommelier Cesare Grigani, Nicoletta de Vincenti (foto), Monica Mirandola, Luca Girelli e Ivan Bonadei.



# Spunti di riflessione

Riceviamo e vi riproponiamo brevi passaggi di una lettera aperta firmata Elai - Cultura del vino: 'prendiamone atto, non esiste più la critica gastronomica di una volta ... Forse sappiamo il segreto di Monelli, Veronelli, Brera, Soldati ... Erano prima di tutto dei "consumatori" e dei "clienti" ... il vero gourmet, cioè colui che, prima di tutto, ama mangiare e bere bene e diventa esperto frequentando assiduamente ristoranti ed enoteche ... Oggi è aumentato il numero di chi parla e scrive di "mangiarebere", tutta gente (con poche eccezioni) che ha fatto il percorso opposto; prima si autodefiniscono depositari della verità rivelata in campo di vini e cibo, poi cercano disperatamente di farne una professione, e alla fine cominciano a frequentare ristoranti e cantine ...". A ciascuno il suo pensiero

## **C**ronaca

# Domani a Roma Happy Hour con i "vini del sindaco"

Guidati dal Passito di Pantelleria Ben Ryè 2008 di Donnafugata, eletto "vino del cuore" dei sindaci italiani, i vini della "Selezione del Sindaco" 2010 delle Città del Vino, provenienti da tutta Italia e da tanti Paesi d'Europa, saranno al centro dell' "happy hour", di scena domani a Roma, al Mercato di Campagna Amica del Circo Massimo, in collaborazione con la Fondazione Campagna Amica di Coldiretti (info: www.cittadelvino.it).



### Primo Piano

# Ruffino, marchio storico del Chianti, resta in mano alla famiglia Folonari. Con ottimismo per il futuro

Cambia l'assetto azionario della Ruffino, storico marchio del Chianti Classico della famiglia Folonari, che rimane saldamente in mani italiane: World beverage, "veicolo" del fondo inglese Investindustrial guidato da Andrea Bonomi, ha ceduto le sue quote (9,9%) a Constellation Brand, che sale così al 49,9% della proprietà. Maggioranza confermata, dunque, per la famiglia Folonari (50,1%), che conta 7 membri su 13 nel Cda, e nomina presidente e vicepresidente del gruppo, con 7 tenute nei territori più blasonati di Toscana, dal Chianti a Montalcino, fino a Montepulciano, e nel Collio friulano, per una produzione di 13,5 milioni di bottiglie, di cui ben l'85% all'export. "Export da cui finalmente arrivano numeri incoraggianti - spiega a WineNews Francesco Folonari - soprattutto nei mercati più importanti per noi, come gli Stati Uniti, dove il Chianti Classico, nostro prodotto di punta, ricomincia a girare bene. E anche in Canada, dove nel 2009 siamo cresciuti del 10%. E riprendono anche Germania e Regno Unito". Oltre al passaggio di quote (un'operazione da 23,5 milioni di euro), Ruffino ha ottenuto un rifinanziamento di 60 milioni da più banche, "mirato soprattutto a gestire le spese dei nostri magazzini, visto che buona parte della nostra produzione è Chianti Classico Riserva, e richiede lunghi periodi di stoccaggio. E poi negli ultimi 7-8 anni abbiamo investito 40 milioni per acquistare o sistemare le nostre proprietà, quindi un po' di indebitamento è naturale. Ma le nostre stime sono buone e in crescita". E dall'esperienza di Folonari arriva uno spunto di riflessione sull'importanza del marchio per il vino: "i consumatori Usa hanno fatto i conti con la crisi, ma chi non ha potuto più acquistare, per esempio, una nostra bottiglia da 24 dollari allo scaffale, come un Chianti Classico, ha scelto di rivolgersi ad un altro dei nostri prodotti di fascia di prezzo più bassa, magari da 13 o 10 dollari, ma sempre Ruffino. Perché il consumatore si fida del marchio, e, soprattutto con budget più bassi, non rischia".

#### Focus

# Estate, gli immancabili consigli "anti-caldo"

Puntuali come un treno giapponese, all'arrivo del primo grande caldo arrivano gli immancabili consigli degli esperti per far fronte al sole cocente. E mentre Coldiretti saluta il sole estivo esultando perché "sono praticamente raddoppiati gli acquisti giornalieri di frutta che è consigliata per difendersi dai colpi di calore", e annuncia che per il weekend saranno aperti anche i mercati degli agricoltori "in soccorso dei cittadini", la Consulta Nazionale per l'Agricoltura sciorina vere e proprie perle di saggezza. Si va dal bere tanta "acqua naturale fresca, meglio se del rubinetto. È consigliabile assumere almeno due litri e mezzo di acqua al giorno (salvo parere contrario del medico) anche in assenza dello stimolo della sete", al mangiare cibi poco grassi, privilegiando frutta e verdura, pasta e pane, carni magre. Ma si esula anche dall'ambito agro-alimentare tout court: il consiglio per l'abbigliamento è di evitare abiti pesanti, a favore di lino e cotone! E si consiglia anche di tenere chiuse le tapparelle per non far entrare il sole, e di bagnarsi di tanto in tanto il viso e la testa con acqua fresca. Al di là dell'ironia, consigli utilissimi. Che però, onestamente, suonano come "non dimenticarsi di respirare per non soffocare" ...



# CONSORZIOTUTELAVINO bardolino. BARDOLINODOC bardolino.

## Wine & Food

# Le famiglie italiane tagliano la spesa alimentare: -3% nel 2009

Il 35,6% delle famiglie italiane ha dichiarato di aver diminituito la quantità e la qualità della spesa alimentare nel 2009 sul 2008. Lo dice l'Istat, che sottolinea come la spesa media mensile per alimenti e bevande delle famiglie sia scesa del -3%, passando da 475 a 461 euro. In particolare, il 63% delle famiglie italiane dichiara di aver tagliato soltanto sulla quantità di quello che mette nel piatto e nel bicchiere, e "solo" il 15% dichiara di aver fatto economia prevalentemente a discapito della qualità. Nel complesso, il calo dei consumi delle famiglie ha fatto registrare il -1,7%.

#### <u>Wi</u>nenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come promuovere i territori italiani attraverso i loro vini, i loro sapori e la cucina, mestiere che non si insegna, ma che va "rubato con gli occhi" e portato avanti con impegno e passione: le testimonianze di Niko Romito, chef del "Ristorante Reale" di Rivisondoli (L'Aquila), e Corrado Assenza, mastro pasticcere del Caffè Sicilia a Noto (Siracusa).

