

## La News



### È già tempo di olio nuovo!

Con la vendemmia un po' in ritardo e la raccolta delle olive sempre più anticipata, è già tempo di olio nuovo: al Frantoio Gaudenzi di Trevi, una delle realtà dell'olio di qualità più affermata d'Italia, che proprio quest'anno, il 6 novembre, festeggerà i 60 anni dalla fondazione, sono già state frante le prime olive. E dal momento che le stagioni non hanno comportato problemi particolari alle piante, con un naturale susseguirsi delle fasi vegetative dell'olivo, "il livello qualitativo fa ben sperare - spiega a WineNews Francesco Gaudenzi - e anche se siamo appena all'inizio, tutto fa pensare ad un olio con un buon fruttato e un bel livello di polifenoli, quindi anche adatto a durare nel tempo ...".



### Dal sommelier al tassista

La strada pare segnata: i ristoranti, almeno di un certo livello, per continuare a vendere vino dovranno dotarsi di un servizio taxi, oltre che del classico sommelier. Per produttori e ristoratori infatti, più della crisi economica, sul calo dei consumi fuori casa ha inciso l'etilometro. E allora il taxi lo offre il ristorante. L'ultima iniziativa in questo senso arriva dal Piemonte: è "Sentiti una Stella", una serie di cene con gli chef stellati piemontesi (Massimo Camia, Maurilio Garola, Gianpiero Vivalda, Davide Palluda, Davide Scabin, dal 12 ottobre) nel Ristorante Rural di Torino dove oltre alla grande cucina d'autore, il cliente potrà usufruire di un servizio gratuito di taxi offerto dal ristorante per godersi pienamente la cena e le degustazioni di vini pregiati, senza pensieri di parcheggio o etilometro. Prosit!

## Cronaca

### Dieta, altro che "insalatona" ...

Brutte notizie per chi in pausa pranzo si dà all'"insalatona" per ritrovare la linea: trattasi di boomerang. Lo dice L'Associazione italiana di dietetica nella presentazione dell'Obesity day a Roma (10-11 ottobre). "Questa verdura è importante", ma l'insalatona "è un inganno dietetico, poiché nel piatto, con l'insalata, ci sono alimenti non certo dietetici come le noci, il mais, il formaggio e l'uovo sodo". Ovvero anche 500-600 calorie, buona parte del fabbisogno giornaliero. E la bilancia è implacabile.



## Primo Piano

# Vendemmia 2010: prezzi delle uve in linea sul 2009. Meglio le bianche delle rosse, materia prima forse inferiore al fabbisogno della produzione

A vendemmia ormai nel pieno, non pare essere del tutto scongiurato il problema dei prezzi bassi delle uve, che continuano a rimanere allineati a quelli del 2009, anche se con qualche eccezione e segnali di risveglio a causa di una vendemmia non particolarmente abbondante. Emerge da un'inchiesta di WineNews, che ha nuovamente tastato il polso del mercato delle uve a vendemmia ormai nel vivo. In Valpolicella, per esempio, per il Consorzio di tutela i prezzi delle uve rimarranno costanti o in lieve aumento sul 2009 (tra 1,55 e 1,75 euro al chilo). Ma sembra un'eccezione nel panorama "rossista" del Belpaese, perché da Nord a Sud lo scambio di uve a bacca rossa sembra ancora pigro, per non dire quasi inesistente. Nel Chianti Classico un quintale di uve atte a diventare Chianti Classico si aggira tra i 70 e i 75 euro al quintale, come nel 2009; quelle atte a diventare Chianti viaggiano sui 40 euro al quintale, qualcosa in meno del 2009. Le sporadiche e rare trattative per partite di uva atte a diventare Brunello di Montalcino viaggiano sui 150 euro al quintale. In linea con il 2009, così come in Piemonte per i Nebbiolo da Barolo (150-170 euro). In Sicilia, le uve internazionali (Merlot e Cabernet Sauvignon) stanno sui 35-40 euro come nel 2009, mentre il Nero d'Avola tra i 25 e i 30 euro al quintale. Un po' più vivace il mercato per le uve bianche. E, se Prosecco e Moscato spuntano prezzi interessanti (intorno a 9 euro al chilo), costituendo l'eccezione più evidente, non è male la situazione per i bianchi più di moda come la Passerina, il Pecorino o il Vermentino. Una situazione non generalizzabile, però, visto che i bianchi autoctoni siciliani, per esempio, stanno sui 20 euro al quintale, in discesa sul 2009, e gli internazionali, Chardonnay, per esempio, tra i 35 e i 40 euro come l'anno passato.

## Focus

### 8.386 euro per un'imperiale di Chateau Lafite 2005 nell'asta di Gelardini & Romani

È un'imperiale di Château Lafite Rothschild 2005 (foto) la regina dell'"asta d'autunno" di Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana specializzata in vini: la 6 litri del grande vino francese ha spuntato un prezzo di 8.386 euro. Un'asta che, nel complesso, ha confermato la tenuta dei grandi vini: aggiudicato il 117% del valore di base, con incrementi medi per lotto del 43%. Confermata la crescita della domanda per i "Premier Cru" di Bordeaux, con una interessante rivalutazione soprattutto per le vecchie annate (come lo Château Petrus 1973 Marie Jeanne, +427% su base asta), quanto per i "Grand Cru" d'Italia classificati dalla Gelardini & Romani Wine Auction (come il Masseto 1988, +78% su base asta). Da segnalare lo straordinario risultato della collezione di Ornellaia e Masseto che, da sola, ha realizzato, complessivamente oltre 50.000 euro. La classifica dei vini "collectibles" di Gelardini & Romani sarà presto aggiornata con i risultati delle aste 2010, nell'incanto en-primeur di scena in novembre a Roma.



## Wine & Food

### Sul banco ortofrutta tipica e di qualità con Coop e le Regioni

Valorizzare l'ortofrutta tipica e di qualità nella gdo: è la mission della Coop che ha deciso di allearsi con le regioni italiane per portare sui banchi i prodotti del Belpaese. E, mentre 25.000 quintali di uva del Sud Italia, sono già arrivati sulle tavole dei consumatori, oltre a 1,2 milioni di kg di zucchine, meloni, cocomeri, pesche nettarine e susine emiliano-romagnole, il 6 ottobre a MacFrut, la rassegna di riferimento dell'ortofrutta a Cesena, la Coop presenta le alleanze con Calabria, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, per una politica di rifornimento legata al territorio che, nel 2009, ha portato il fatturato a +2%.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra degustazioni, eventi, guide e mass media, il vino è sempre di più argomento amato dagli italiani. Eppure, paradossalmente, se ne parla sempre di più ma se ne beve sempre

di meno. Il parere di Fabio Carlesi, segretario di Enoteca Italiana: "stanno cambiando gli stili di vita, il vino è sempre di più un prodotto consumato fuori dai pasti ..."

