

**La News**



**"Caccia al sentore" tra i vini di Puglia guidati dal naso**

Tutti a "Caccia al sentore", una speciale "caccia al tesoro" tra i vini e i vitigni di Puglia per scoprire, divertendosi, le note olfattive dei più famosi autoctoni della Regione: ecco uno degli eventi più "simpatici" del Vinitaly 2009, tra degustazioni di Negroamaro, Nero di Troia e Primitivo. L'appuntamento fra gioco e cultura, organizzato dal Movimento Turismo del Vino della Puglia, in collaborazione con Ais Puglia, è per il 5 aprile. Un'occasione divertente e, nello stesso tempo, formativa.

**Primo Piano**

**Toglieteci tutto, ma non lo sfizio di una buona bottiglia: in tempo di crisi il vino resta un "piccolo piacere" al quale non si rinuncia**

Sono disposti a rinunciare all'automobile nuova, ai viaggi all'estero, al cinema e al teatro, agli accessori griffati: ma non chiedete agli amanti del buon bere di rinunciare ogni tanto ad una buona bottiglia di vino. In tempo di crisi gli italiani tagliano il superfluo, ma il vino resta un "piccolo piacere" accessibile a tutti, per gratificarsi e coccolarsi senza troppi sensi di colpa: una tendenza registrata da Vinitaly, a Verona dal 2 al 6 aprile, l'evento di riferimento dell'enologia italiana. Cambiano gli stili di consumo a causa della crisi, e se a farne le spese sono soprattutto i beni voluttuari, il vino, anche per il suo prezzo relativamente basso, rimane una delle gratificazioni alla portata di tutte le tasche. Si fa strada il "wine sharing", ovvero la condivisione del vino: una bottiglia di qualità, se bevuta a casa - senza il ricarico praticato dal ristorante - e acquistata collettivamente da un gruppo di amici, rappresenta uno "sgarro" ancora praticabile. Intanto dagli Stati Uniti e dalla Gran Bretagna si diffonde anche da noi l'effetto thrift, la "tendenza frugalità": i nuovi lussi sono il tempo e la qualità della vita. Le spese superflue sono centellinate e ridotte all'osso, si rinuncia ad orpelli e gadget inutili, scegliendo con estrema attenzione vizi e gratificazioni da concedersi: ed il vino è senz'altro una delle più gettonate. Preoccupati per la crisi, stressati dal lavoro, stanchi per le frenetiche attività quotidiane, gli italiani si rilassano nel privato: risparmiano su svaghi e uscite (secondo l'Istat nel 2008 un terzo della popolazione non è andata né al cinema, né a teatro) e si concentrano sulla dimensione intima della famiglia e delle amicizie. Attenti a quello che mettono in tavola, fanno la spesa con più ocularità, e magari non bevono vino tutti i giorni: ma quando lo fanno, preferiscono trattarsi bene e scegliere etichette di qualità.

**Focus**

**Nasce il vino dell'Italia Campione del Mondo**

Nel giorno in cui l'avversario (calcistico) di turno è l'Irlanda, Paese storico per il consumo e la produzione di birra, forse il modo migliore di rispondere per la Nazionale italiana di calcio, fuori dal campo, è farlo con il vino, eccellenza del Bel Paese riconosciuta a livello mondiale. Forse una semplice coincidenza, fatto sta che Scrimaglio, storica firma del vino piemontese, ha lanciato una linea di vini e spumanti dedicati agli Azzurri (nella foto il Piemonte doc Barbera CuoreAzzurro 2007), in partnership con la Figc. Scrimaglio ha maturato un'esperienza specifica nel settore sportivo con prestigiose società italiane ed internazionali quali nel calcio Juventus, Milan, Roma, Napoli, Genoa, Lazio, Sampdoria, Atalanta ed all'estero Bayern München e Ajax, nel circuito Moto Gp con il Team Fiat Yamaha, nel basket con Armani Jeans. Viene ripreso e ribadito il concetto sportivo del made in Italy come simbolo e sinonimo di classe, eccellenza e qualità. "Grazie alla notorietà e alla passione che circonda la Nazionale italiana di calcio - spiega Giorgio Scrimaglio - ci rivolgiamo a nuovi mercati internazionali, esplorando percorsi di comunicazione innovativi per un prodotto tradizionale come il vino".



**Vinitaly, un'eccellenza italiana da tenere cara ...**

Ed ecco che con Vinitaly alle porte lo spirito italico dei tafazzisti viene fuori. Con tanti media che vanno alla ricerca della negatività, delle cose che non vanno del grande evento di Verona... Ma mai si interrogano su quello che oggi Vinitaly è e rappresenta per le cantine. Una grande fiera che mette al centro del mondo il vino italiano. Che peraltro porta in giro per il globo, con professionalità e savoir faire. Ma gli italiani invece di fare squadra, rompono, distruggono, non costruiscono, si dividono, creano micro-eventi. Questo "gigante buono" fa del bene alla nostra enologia, ed anche chi lo critica poi a Verona c'è. Se non in fiera, "a fare il portoghese", in qualche località a pochi passi da Viale del Lavoro.

**RCR** CRISTALLERIA ITALIANA  
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR  
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Cronaca**

**Bacco stilista di moda...**

È il 1° aprile, si tratterà di uno scherzo? No. La fonte di questa notizia è l'Agi, agenzia autorevole. È l'annuncio di una sfilata di moda "dal tappo al tacco", come si legge nel lancio, con abiti ispirati a Bacco, proposta domani a Vinitaly da Coldiretti. Proprio al via di un appuntamento dal taglio economico, quanto mai fondamentale in un periodo come questo. L'ennesima stravaganza che debutta nel mondo del vino, che ha bisogno invece di strumenti seri e concreti per affrontare la crisi.



**Wine & Food**

**I tempi di reazione dell'eccellenza enologica italiana**

Qualcuno, alla buon'ora, si è accorto che Vinitaly talvolta si sovrappone all'"en primeur" di Bordeaux, puntualmente a fine marzo da svariati anni. Costui è uno dei promotori dei Grand Cru d'Italia, associazione di produttori costituita sul modello della "classement" bordeaux, ma arrivata soltanto con 151 anni di ritardo e, per giunta, con l'unico obiettivo di distribuire un premio annuale e basta. Come dire, i tempi di reazione (e l'efficienza) dell'eccellenza enologica italiana non sono proprio da primato. Speriamo almeno che "chi va piano va sano e va lontano" non sia soltanto un luogo comune.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Senza viticoltura d'eccellenza non si possono ottenere prodotti di alta qualità. Quale è lo stato dell'arte in Italia? Leonardo Valenti, docente di Viticoltura dell'Università di Milano:

"credo che la nostra viticoltura di qualità per il 95% abbia tutti i presupposti per portare in cantina un prodotto sicuramente di alto livello".

