



brindate a una  
RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality  
Member since 2009 in Verona

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
with Love

n. 605 - ore 17:00 - Mercoledì 11 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Da Bordeaux a Londra, un veliero sulla rotta del vino

La storia ci racconta che la fortuna del Bordeaux nacque durante il controllo inglese della città, tra il XII ed il XV secolo, quando il Regno Britannico cominciò ad importare enormi quantitativi del più rinomato tra i vini rossi del mondo. Oggi, a distanza di secoli, le antiche rotte del Bordeaux lungo la costa atlantica, verranno ripercorse da un veliero che trasporterà 9.000 bottiglie da Castillon-la-Bataille a Londra: un tragitto di 14 giorni, voluto dall'espertore inglese Laithwaites, per celebrare le origini del commercio di vino tra Bordeaux e la Gran Bretagna.



### Il "barista di quartiere"

Chi, oggi, gestisce un bar o un esercizio dove si vendono alcolici serve la clientela, occupazione faticosa e densa di responsabilità. Il Ministro della Salute, Ferruccio Fazio, ha pensato bene che, in futuro, i gestori siano anche responsabili degli effetti dell'uso scorretto di alcol, soprattutto sui minori: di qui l'idea di corsi di formazione per chi vende alcolici. La trovata è molto "politically correct", anche se (dettaglio irrilevante?) carica di ulteriori responsabilità chi non dovrebbe averle, dato che già esistono leggi sufficienti, in materia. Ci permettiamo di far notare, allora, che a volte, fuori dai locali, si trovano auto in divieto di sosta, che possono costituire un pericolo per la circolazione stradale. L'ideale sarebbe munire i gestori di blocchetti per le multe e casacca da ausiliari del traffico. Il "barista di quartiere".

## Cronaca

### La bistecca con l'osso e con le squame. È la "crocodile steak"

"Le suggerisco una fiorentina di coccodrillo". Questo potremmo sentirci dire al ristorante, in un futuro non troppo lontano. Arriva dalla Repubblica Ceca la notizia che il Ministero dell'Agricoltura boemo potrebbe presto consentire ad un allevamento del Paese, in difficoltà per i troppi esemplari presenti, di macellare i rettili per venderne le bistecche a ristoranti esotici. Non rimane che capire quale vino abbinarci ...



## Primo Piano

### Il Salone Internazionale del libro di Torino al via, tra Unità d'Italia e appuntamenti wine & food

È uno degli appuntamenti culturali più importanti in Italia, e ad, animarlo ci sarà anche il variegato mondo del wine & food: da domani al 16 maggio a Torino è di scena il Salone Internazionale del Libro ([www.salonelibro.it](http://www.salonelibro.it)), nell'anno che celebra i 150 anni dell'Unità d'Italia. E, allora, non si può che partire con uno degli autori che hanno fatto gli italiani: Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", tra i volumi più venduti da sempre in Italia, nella conferenza "L'Italia unita in cucina. Per i cento anni di Pellegrino Artusi - Memoria rivisitata" (15 maggio), con Bruno Gambarotta, Massimo Montanari, Gigi e Clara Padovani e Marco Malvaldi, lo scrittore che ha fatto dell'Artusi un insolito detective nel thriller "Odore di chiuso". Ma ricco è soprattutto il carnet dei libri dedicati al wine & food: da "Il pescivendolo italiano in Norvegia" di Massimo Toffoletto al "Manuale di conversazione per eno-turisti. Le domande da fare per trovare il vino che cerchi", e-book da viaggio di Elisabetta Tosi e Giampiero Nadali (12 maggio); poi "Quel che passa il convento. Sapori e profumi dall'est", ovvero la Bosnia raccontata con la sua cucina da suor Stella Okadar, e "Dalla fattoria alla tavola. Ricette e racconti dal mondo rurale" di Augusto Tocci (13 maggio); "Nuvole di drago e granelli di cous cous" di Vittorio Castellani alias Chef Kumalè (14 maggio), e "Faccia da chef" di Andy Luotto (15 maggio). A "Libro e Cioccolato. Tentazione e meditazione", spazio curato dai critici gastronomici di "La Repubblica" Cavallito & Lamacchia, non si parlerà solo del prodotto "re" di Torino (di cui era goloso anche Cavour), ma anche di dove i critici non osano come nei bar e nelle piole (con Marco Bolasco e Enzo Vizzari), vini naturali, la battaglia tra qualità e grandi numeri (con Francesco Farinetti di Eatly e Guido Martinetti di Grom), delle "nuove" parole per parlare di vino oltre i termini dei sommelier verso il linguaggio dei blog ...

## Focus

### I "super - ricchi" d'Italia spendono in enogastronomia l'8% della loro ricchezza

In Italia si contano oltre 250.000 "super ricchi", persone cioè che possono contare su un patrimonio finanziario netto superiore al milione di euro. Emerge dall'indagine 2011 sulla ricchezza individuale promossa da Expo Luxe, il salone del Lusso di Roma ([www.expoluxe.it](http://www.expoluxe.it)). Di questi, 237.000 vantano un patrimonio, casa di proprietà esclusa, che arriva fino ai 10 milioni di euro, mentre i restanti 14.000 superano tale soglia. Anche il vino in questa speciale classifica trova il suo posto d'onore, nonostante il dato statistico veda insieme il settore enologico e quello della gastronomia: il comparto nel suo insieme rappresenta l'8% tra i "passion investment" dei super - ricchi, una quota di assoluto rilievo, che riguarda principalmente i prodotti di alta gamma, come i vini da collezione e le introvabili vecchie annate, battute all'asta a Londra, New York, Hong Kong. Vini per pochi eletti, nuovi status symbol che al giorno d'oggi tracciano un confine netto tra ricchezza e normalità. Un tempo era una parure di Cartier, oggi è uno Château Lafite 1787 a fare la differenza.



vinality  
IN THE WORLD

[www.vinalitytour.com](http://www.vinalitytour.com)

## Wine & Food

### Gelardini & Romani mette all'asta due Marsala "ottocenteschi"

Avviso ai naviganti, e per naviganti si intendono gli amanti del grande vino: il 21 maggio a Roma, la Geraldini & Romani Wine Auction, metterà all'incanto una straordinaria selezione di vini bianchi. A farla da padrone, come sempre, i Riesling della Mosella, i Borgogna e gli Champagne, ma la vera "chicca", nell'anno che celebra il centocinquantenario dell'Unità d'Italia, sono due Marsala: una Riserva Woodhouse 1815, l'anno del Congresso di Vienna, che riconsegnò all'Europa un'Italia frammentaria e prenapoleonica, ed una Riserva Ingham 1870, l'anno della breccia di Porta Pia.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il 50% di vino si vende ormai negli ultimi mesi dell'anno, in concomitanza con le celebrazioni di Natale e Capodanno. Di questa tendenza, e delle possibilità che

offre, abbiamo parlato con Giovanni Longo, direttore operativo e relazione esterne della "Longo un mondo di specialità", azienda leader nella regalistica enogastronomica.



Gelardini & Romani  
WINE AUCTION