

rischio ... Il consumatore inglese ha detto no al tetrapack ... Il tetrapack con la cannuccia l'ultima trovata del mercato borbodese di Michèle Shah



FOCUS SULL'ALTRO MONDO

Australia: siccità decurta vendemmia ... California: raccolto in calo ... Sud Africa: bene export ... Produttore cinese compra cantina canadese ... Nuova Zelanda: Sauvignon blanc, arma a doppio taglio ... Nintendo lancia gioco sul vino di Andrea Gabrielli



L'OCCHIO SUL MERCATO

Nelle cantine d'Italia sbarcano i "wine-lover" e i "gav" (gruppi d'acquisto vino): i due nuovi protagonisti delle ultime tendenze di acquisto rappresentano un importante ed immediato mercato di sbocco per le aziende vitivinicole di Daniela Vidotto



ON THE ROAD

Come addolcire il vino? Zucchero sì, zucchero no, e il dibattito in Europa diventa sempre più aspro ... Di corsa tra i filari di Bordeaux, inseguendo grandi vini, divertimento e, soprattutto, beneficenza di Carla Capalbo

ROTARI

VALLE REALE
MONTALICIANO D'ABRUZZO

CUSUMANO

MARIANNA

MEREGALLI GIUSEPPE

Bosco del Merlo
I VINI DI VENEZIA

Guala Seal
IL TAPPO CON L'ANIMA

gruppi di acquisto ed enoclub stanno diventando un'importante fetta di mercato per le cantine, e i cultori del buon bere sono peraltro un test fondamentale per le aziende italiane per verificare la qualità, le tendenze del mercato e i gusti del consumatore.

Focus - Salone del Vino, tra nuove tendenze del mercato e grandi degustazioni

La filosofia - Un punto d'incontro privilegiato per interpretare le tendenze del mercato e i gusti dei consumatori: il Salone del Vino di Torino, dal 26 al 29 ottobre, si conferma uno dei più importanti osservatori per esplorare l'intero universo enico del Belpaese. Una manifestazione, organizzata da Promotor International nel quartiere fieristico del Lingotto, che trasforma Torino per quattro giorni nella capitale di Bacco.

Il tema scelto per il sesto appuntamento con il Salone del Vino è "Le regioni del vino, le ragioni del vino", a significare che la rassegna si propone sia di esplorare tendenze e valore economico del comparto enologico, ma anche di mettere a fuoco la cultura del vino e l'evoluzione dei più importanti territori del vigneto Italia. Da sempre il Salone del Vino offre a tutti i produttori pari opportunità d'incontro con il mercato e agli enoappassionati un'occasione unica di scoprire il meglio della produzione vitivinicola nazionale, oltre che di partecipare ad eventi e degustazioni che incrementano la conoscenza e la consapevolezza del vino.

Al centro della rassegna, ci sono tre momenti particolarmente significativi che scandiscono altrettante aree tematiche:

- il primo è il convegno (in calendario 26 ottobre) dedicato al tema "Vino & Finanza", organizzato in collaborazione con Il Sole 24 Ore, che di fatto apre le "contrattazioni" economiche che saranno incentrate sul workshop internazionale;
- il secondo tema è la scoperta dei territori e delle peculiarità dell'enologia italiana con il "Terzo Forum dei vini da vitigni autoctoni";
- il terzo tema è la cultura del vino che si estrinseca in primissima battuta con i "Laboratori del Gusto di Slow Food", che ha scelto il Salone del Vino anche per presentare la sua autorevole "Guida al vino quotidiano".

L'apertura al pubblico non fa venire meno il carattere esclusivamente professionale del Salone del Vino, che mettendo in contatto diretto le cantine con i consumatori apre di fatto un canale di "direct marketing" per le aziende espositrici. Queste avranno un'ulteriore possibilità di contatto diretto con i loro clienti il 29 ottobre, giorno dedicato espressamente ai ristoratori, ai gestori di enoteche e wine bar che potranno esplorare nel Lingotto il meglio della produzione italiana; gli incontri con i buyers animeranno invece il workshop internazionale (il 26 ottobre). Ma il Salone del Vino (www.salonedelvino.it) si conferma anche come l'osservatorio privilegiato per fare un bilancio della vendemmia: tanti i focus saranno dedicati ad esplorare ed approfondire i diversi aspetti della produzione vitivinicola.

I convegni - In calendario, il 26 ottobre il convegno sul tema "Vino e Finanza" organizzato in collaborazione con Il Sole 24 Ore; il 27 ottobre è di scena la nuova organizzazione di mercato, con un seminario sull'Ocm vino, organizzato da Confagricoltura; sempre il 27 ottobre appuntamento economico sul tema "Il commercio del vino tra internazionalizzazione e controlli interni", organizzato dall'Unione dei Giuristi del Vino.

Le degustazioni - Tante le degustazioni che si snodano nei quattro giorni del Salone del Vino. Slow Food propone una serie di Laboratori del Gusto, i Sommelier del Piemonte indagano i grandi vitigni autoctoni, la Camera di Commercio di Siena presenta la sua "Top 10", l'Enoteca Italiana promuove la carta dei vini tipici del territorio senese; la Strada del Vino Terre di Arezzo dà appuntamento (sia per l'aperitivo con il Vinsanto sia con la "biodiversità dei vini aretini"); il clou delle degustazioni sono "La grande enoteca dei vitigni autoctoni", promossa in collaborazione con Go Wine; la presentazione di "2004, una grande annata di Chianti Classico" a cura del Consorzio Chianti Classico; la grande degustazione di tutte le etichette della "Guida al vino quotidiano", organizzata da Slow Food; in degustazione anche i vini premiati alla Douja d'Or; ogni giorno degustazioni di "vino & cioccolato"; ci sarà anche la presentazione di un nuovo brandy da sposare con il sigaro toscano ed una rassegna sensoriale dedicata ai grandi vini del Sudafrica.

Gli eventi - L'Enoteca Italiana presenta due nuovi progetti di comunicazione, un wine-game e un nuovo format di informazione sul vino: "ParladiVino" e "IndoVino": quindi il 26 ottobre



WINENEWS&SOLIDARIETÀ

WineNews chiede agli enonauti un contributo per una buona causa! Nel filmato il progetto di solidarietà selezionato, Casa Sperantel ...



presentazione della "Guida Vinibuoni d'Italia", a cura del Touring Club, con un concerto in cui musica, poesia e vino si riuniranno in uno spettacolo sensoriale; un "evento nell'evento" sono poi i collegamenti in diretta che Federico Quaranta e l'"Improbabile Tinto" faranno per la trasmissione cult di Radio 2 "Decanter". Lo shopping di Bacco - Il 27 e 28 ottobre il Salone del Vino si apre agli enoappassionati: gli enoappassionati potranno accedere al Lingotto, con orario prolungato, partecipare alle degustazioni, assistere ai convegni ed ai seminari, incontrare i produttori. Il biglietto d'ingresso è di 12 euro, ma i visitatori riceveranno un buono acquisto del valore di 6 euro, con il quale possono acquistare bottiglie dalle cantine.

Il workshop internazionale - Appuntamento importante con i più qualificati buyers internazionali: a loro è dedicata la giornata del 26 e del 27 ottobre; le cantine presenteranno la loro produzione nel workshop internazionale agli operatori commerciali che arrivano da India, Cina, Russia, Giappone, Stati Uniti, Canada, Thailandia, Corea, Sud Africa, Regno Unito, Polonia, Danimarca, Germania, Svezia, Norvegia, Austria, Repubblica Ceca e Olanda. Le Guide - Il Salone del Vino si conferma come uno degli eventi mediatici più importanti per il vino. Quest'anno saranno presentate la guida al vino quotidiano da parte di Slow Food (il 27 ottobre, ore 10,30), la Guida Vinibuoni d'Italia da parte del Touring Club (il 26 ottobre, ore 16), la Guida delle Guide (il 28 ottobre, ore 12) curata da Alice, il libro di Paolo Massobrio "Il Tempo del Vino" (il 27 ottobre, ore 16).

Dove degustare - Slow Food e la grande enoteca degli autoctoni d'Italia di Go Wine

La più grande enoteca d'Italia, in cui degustare centinaia di etichette del Belpaese, apre eccezionalmente nel Salone del Vino di Torino (dal 26 al 29 ottobre). Tutto il meglio del "made in Italy" in cantina si troverà nel Lingotto. L'occasione unica per esplorare il grande pianeta dei nostri vitigni sarà offerta dal Forum degli Autoctoni, organizzato in collaborazione con Go Wine (info 0173-364631). Osservatorio particolare anche sui vini biologici e biodinamici.

Appuntamento importante è la grande degustazione dei vini della "Guida al Vino Quotidiano" di Slow Food, in programma il 26 ottobre ed il 27 ottobre, e la degustazione dei vini premiati dalla "Guida ai Vinibuoni d'Italia" (a cura del Touring Club) in programma venerdì 26 ottobre.

Da non perdere sono i "Laboratori del Gusto" di Slow Food che scandiscono le quattro giornate: il 26 ottobre, degustazione di Aglianico, il 27 ottobre sarà la volta di Angiolino Maule che presenta le sue sperimentazioni sui vini bianchi; il 27 ottobre c'è invece l'incontro tra vini dolci e dolcezze; il 28 ottobre sono in programma ben tre "Laboratori del Gusto": si parla (e si degusta) Riesling, poi c'è l'incontro con il grande produttore Josko Gravner e i suoi vini prodotti nelle anfore; a chiudere la celebrazione del re dei vini italiani, il Barolo 1997. I "Laboratori del Gusto" di Slow Food costeranno 10 euro e possono essere prenotati (tel. 0172-419744, prenotazioni@slowfood.it). Degustazioni organizzate anche dall'Associazione Italiana Sommelier - Piemonte, con otto gli appuntamenti in programma: il 26 ottobre si degusteranno il Carmignano e la Barbera; il 27 ottobre c'è l'omaggio al Grignolino e la scoperta del "Nebbiolo del Sud", ovvero l'Aglianico; il 28 ottobre sono di scena il Roero Docc e il Gattinara; il 29 ottobre si va alla scoperta di altri due grandi autoctoni piemontesi: la Freisa e il Timorasso.


Un appuntamento da non perdere è anche quello organizzato dall'Enoteca Italiana il 28 ottobre dal significativo titolo: "Sublimazioni: Wine & Cheese, matrimonio delizioso".

A chiudere il panorama delle degustazioni, c'è la rassegna dei grandi vini sudafricani, organizzata da AfriWines: il 26 ottobre, l'incontro con i grandi bianchi e una degustazione di Pinotage; il 27 ottobre due incontri, con "I bianchi del Capo" e con "Shiraz e Cabernet Sauvignon"; altri due appuntamenti il 28 ottobre, con "I migliori blend" sudafricani e "I grandi rossi e l'indimenticabile passito Belbon Hills".

Eventi da seguire - Ziz zag nel Salone del Vino ... - L'eccellenza senese in trasferta a Torino: il top dell'enologia toscana fa goal ...

Il "dream team" della terra di Siena, una delle aree a più alta vocazione enologica d'Italia, luogo d'elezione di denominazioni-mito come Brunello di Montalcino. Chianti Classico. Nobile di

politica non c'entra nulla, o quasi. Si tratta di una "provocazione" a carattere enologico, lanciata da tre dinamiche realtà vinicole piemontesi, "La Giustiniana" di Gavi (Alessandria), "Orsolani" di Caluso (Torino), "Pescaja" di Cisterna (Asti). Gavi, Erbaluce e arnesi: sono tre grandi Doc, degne di competere con i migliori bianchi del mondo, come fanno abitualmente i vini rossi. Ne sono fortemente convinti Enrico Tomalino della Giustiniana, Gianluigi Orsolani e Beppe Pescaja che al Salone del Vino si sono riuniti in Consorzio per aprire la disputa dei bianchi piemontesi. Piemonte non solo rosso, dunque, ma anche bianco. Dal 26 ottobre al 29 ottobre, a Torino, le tre cantine piemontesi proporranno una serie di iniziative per affermare questo concetto. Il 26 ottobre (ore 17,30) saranno chiamati quattro grandi uomini dalla forte identità, quattro campioni del passato, legati al nostro territorio: Livio Berruti, campione olimpico nei 200 metri a Roma nel 1960; Claudio Sala, il poeta del gol del Toro dell'ultimo scudetto nel 1976; Beppe Furino, carismatico capitano della Juve anni '70 e '80; Nino "il Cit" Defilippis, campione del ciclismo anni '50 e '60, commissario tecnico di Gimondi campione del mondo nel 1973 a Barcellona.



PASSIONATE BUSINESS



VERONA 3 - 7 APRILE 2008

Eventi

Grandi vini senesi protagonisti al salone di Torino

SIENA - Il "dream team" della terra di Siena, una delle aree a più alta vocazione enologica d'Italia, luogo d'elezione di denominazioni-mito come Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano, scende in campo a Torino per il Salone del Vino (26/29 ottobre). La formazione, al gran completo, della Siena enoica si presenta ad uno degli appuntamenti principali del mondo del vino con tre grandi degustazioni, organizzate dalla Camera di Commercio di Siena in collaborazione con l'Enoteca Italiana. Il primo incontro-degustazione è stata la "Top ten: i grandi vini di Siena": "in campo" le bottiglie di Tenuta di Trinoro, Castello Banfi, Casanova di Neri, Castello di Ama, Fattoria San Giusto a Rentennano, Poderi Boscarelli, La Rampa di Fugnano, Tenuta Col d'Orcia, Castell'in Villa e Poliziano.

"Anche quest'anno - spiega Vittorio Galgani, presidente della Camera di Commercio di Siena - abbiamo voluto essere presenti con le nostre eccellenze a questa importante occasione di business per le cantine e per i produttori; abbiamo scelto il meglio del nostro territorio, selezionando le griffe che hanno fatto guadagnare alla provincia di Sie-

na un'enorme notorietà a livello mondiale; non dimentichiamo che nel 2006 un Brunello di Montalcino è arrivato al primo posto nella "Top 100" del "Wine Spectator", la "Bibbia dell'enologia internazionale".

L'altra importante degustazione della Camera di Commercio è "2004: una grande annata di Chianti Classico", presentata ad operatori e media dal tandem giornalistico Lamberto Sposini-Carlo Cambi e dal presidente del Consorzio Marco Pallanti: "in campo" scendono cantine del calibro di Castello di Ama, Badia a Coltibuono, Fattoria di Felsina, Castello di Fonterutoli, Castello di Cacciano, Villa Cerna, Monteraponi.

Nella degustazione intitolata "Carta dei vini tipici del territorio senese", infine, una rassegna delle cantine che rappresentano le diverse facce dell'enologia toscana, dall'impostazione più tradizionalista a quella più moderna, passando per la viticoltura biodinamica: le etichette in degustazione sono della Tenuta Oliveto, Il Paradiso di Manfredi, Tenuta Valdipiatta, Dei, Barone Ricasoli, Agricoltori del Chianti Geografico, Montenidoli, Fattoria Castel di Pugna, Cinelli Colombini, La Canonica, Panizzi, Campriano. Una bella sfilata delle nostre migliori etichette.

I vini delle terre senesi spopolano a Torino

SIENA - C'era la folla delle grandi occasioni al Salone del Vino di Torino per le degustazioni organizzate dalla Camera di Commercio: protagoniste le grandi griffe del senese, uno dei territori a più alta vocazione enologica d'Italia. "La nostra partecipazione è stata un grande successo - spiega Vittorio Galgani, presidente della Camera di Commercio - che speriamo di replicare nella prossima edizione del Salone del Vino. Si è trattato, infatti, di una importante occasione per presentare le nostre etichette, ma non solo: degne di rilievo anche le occasioni di business per i produttori del senese".

Tre gli incontri, promossi dalla Camera di Commercio, che sono stati presi d'assalto da addetti ai lavori ed eno-appassionati,

a caccia di denominazioni-mito come Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano: la "Top ten: i grandi vini di Siena", presentato dal tandem giornalistico Lamberto Sposini e Carlo Cambi - con le bottiglie di Tenuta di Trinoro, Castello Banfi, Casanova di Neri, Castello di Ama, Fattoria San Giusto a Rentennano, Poderi Boscarelli, La Rampa di Fugnano, Tenuta Col d'Orcia, Castell'in Villa, Poliziano. Grande successo anche per "2004: una grande annata di Chianti Classico", con etichette del calibro di Castello di Ama, Badia a Coltibuono, Fattoria di Felsina, Castello di Fonterutoli, Castello di Cacchiano, Villa Cerna, Montepulciano.

TORINO, DAL 26 OTTOBRE AL LINGOTTO LA SESTA EDIZIONE DELLA FIERA

Salone del Vino, messaggi in bottiglia

Export alle stelle
ma i consumi
interni crescono
solo del 5%

VANNI CORNERO
TORINO

Nessuno è profeta in patria e il vino italiano non fa eccezione: ad un export con incremento a doppia cifra e che ha superato il valore di un miliardo di euro solo negli Usa corrispondono consumi interni che non crescono oltre il 5%. In questo mercato a corrente alternata si aprirà da venerdì 26 a lunedì 29 ottobre la sesta

edizione del Salone del Vino (presentata ieri in contemporanea a Roma e nel capoluogo piemontese) organizzata nel quartiere fieristico torinese del Lingotto dalla Promotor International, di recente acquisita dalla francese GL Events. La manifestazione sarà un osservatorio privilegiato per comprendere il «business in bottiglia» di un Paese dove una confusione di nuove proposte cannibalizza ogni segmento di prezzo. Tant'è che il tema scelto per il Salone è «Le regioni del vino, le ragioni del vino», a significare che si vuole, sia esplorare tendenze e valore economico del comparto, sia mettere a fuoco la cultura del vino e l'evoluzione dei suoi territori.



Tra le
bottiglie

Un'immagine
dello scorso
Salone del
Vino di Torino
(Foto di Bruno
Murialdo)

Tre momenti particolarmente significativi scandiscono il programma della rassegna torinese. Il primo è il convegno «Vino e Finanza», che di fatto apre le contrattazioni economiche del Workshop internazionale di venerdì 26. Il secondo è la scoperta di tutte le sfumature dell'enologia italiana con il «Terzo Forum dei vini da vitigni autoctoni». Il terzo è la cultura del vino approcciata con i Laboratori del Gusto di Slow Food, che aprono la nutritissima proposta di degustazioni e sono l'anteprema alle due giornate di sabato e domenica, quando il Salone sarà aperto al pubblico che potrà approfittare di un «bonus» pari alla metà dei 12 euro del

biglietto d'ingresso per acquistare i vini esposti.

Tra le degustazioni quelle della «Grande enoteca dei vitigni autoctoni» promossa con Go Wine, quella della «Top ten dei grandi vini di Siena», area d'elezione del Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano con le bottiglie di Tenuta di Trinoro, Castello Banfi, Casanova di Neri, Castello di Ama, Fattoria San Giusto a Rentennano, Poderi Boscarelli, La Rampa di Fagnano, Tenuta Col d'Orcia, Castell'in Villa e Poliziano. Senza dimenticare la selezione dei vini premiati a settembre al concorso enologico nazionale della «Douja d'or» di Asti. La giornata conclusiva, lunedì 29, sarà dedicata ai gestori di ristoranti, enoteche e wine bar che nei padiglioni del Lingotto potranno esplorare il meglio della produzione italiana.