

vinerie

Sorpresa: in giro per l'Italia, spesso in pieno centro città, stanno aprendo vari negozi specializzati nella vendita di vino sfuso. Sono locali con una superficie compresa tra i 25 e i 100 mq, caratterizzati dalla presenza di grandi serbatoi d'acciaio inossidabile, dai quali si spilla il vino. Non potendo chiamarli enoteche, o tanto meno bottiglierie, è ormai prassi comune identificarli con il termine "vinerie", che in realtà è un neologismo ancora assente nei principali dizionari d'italiano. Sta di fatto che nelle vinerie si riempiono bottiglie e contenitori di tutte le dimensioni, dalla bordolese alla damigiana, passando per la dama da 5 litri, e il prezzo del vino varia da circa 1 euro a oltre 4 euro al litro. Insomma, in questi locali si vende il vino come è sempre

bentornato vino **SFUSO**

Era scomparso e sopravviveva solo nelle cantine sociali. Ora lo sfuso non solo è tornato ma si è piazzato nelle grandi città distribuito da moderne vinerie. E, dalle pompe, qualità e prezzi giusti di N. R.

accaduto fino agli anni '60, quando la distribuzione moderna ha cominciato a incentivare l'acquisto di vino imbottigliato, e i consumatori sono diventati più esigenti sulla qualità. Sì, perché in passato il vino sfuso veniva spesso venduto in cattive condizioni igieniche, e soprattutto conservato malamente, in presenza d'ossigeno. Oggi questi problemi sono stati del tutto eliminati,

grazie all'utilizzo di contenitori saturi di gas inerte, il più delle volte azoto, che consentono di conservare il vino anche per lunghi periodi di tempo. Rispetto al passato, inoltre, le moderne vinerie hanno un'offerta molto ampia, con vini di qualità spesso eccellente, provenienti da più regioni italiane. Lo testimoniano in maniera esemplare le due vinerie a insegna "La bottega del vino



WINE NEWS

Hollywood

VINITALY SHOW

Alla fine dello scorso ottobre, Vinitaly e il vino italiano sono stati protagonisti ad Hollywood con una serata dedicata alle eccellenze del made in Italy e con la consegna del prestigioso Premio Internazionale Vinitaly ad Alexander Payne, regista del film eno-esistenziale Sideways.

Verona

CACI DA MEDAGLIA

L'Arena è stata palcoscenico a ottobre delle Olimpiadi dei formaggi di montagna. 900 produzioni da 20 Paesi si sono sfidati per eleggere i più ricchi in fatto di gusto e aroma. Tra le curiosità anche il formaggio più alto del mondo: arriva dall'Ecuador ed è prodotto a 4.000 metri d'altezza.

Faenza (Ravenna)

ROSSI HORECA

La società di distribuzione Horecare ha annunciato la nuova gamma di rossi Romio Collezione: contempla un Syrah, un Primitivo del Salento e un Morellino di Scansano (www.horecare.it).

Arcole (Verona)

100 BORDOLESI

Oltre 1.100 appassionati degustatori, 200 enologi, 150 assaggiatori e oltre 140 sommelier hanno decretato con la loro presenza il successo della manifestazione "Cento Bordolessi d'Italia" organizzata dal Consorzio Arcole Doc.

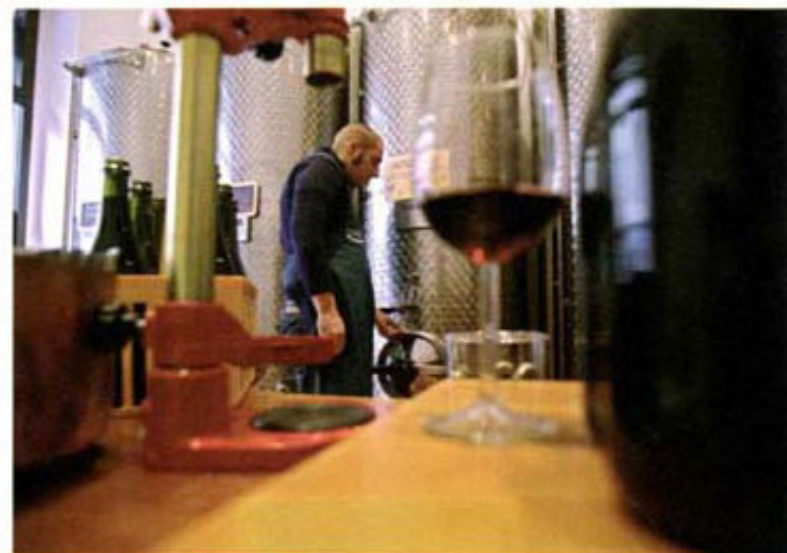


Il sistema di vendita dello sfuso a La Vineria di Milano (www.la-vineria.it): la degustazione, la spillatura - dai grandi serbatoi in acciaio - e la tappatura manuale delle bottiglie.

assortimento sei tipologie di vino – racconta questo entusiasta ventottenne – tra cui un Novello di Teroldego e un Sangiovese Riserva 2003 passato in botte, venduti rispettivamente a 2,40 e 2,80 euro al litro». Un Nero d'Avola sfuso a 2,20 euro al litro, invece, può essere acquistato in uno dei 6 punti di vendita "Vinpiù", che si trovano in provincia di Brescia e a Tione (Tn): in questo caso l'assortimento complessivo raggiunge le 34 tipologie di vino.

Espansione. Le 12 vinerie della società "Cantina dai Bari", invece, si trovano tutte in Veneto, e hanno in assortimento 25 tipologie di vino, tra le quali un Cabernet Sauvignon passato 4 anni in botti di rovere, in vendita a 2 euro al litro. «Nei prossimi anni – spiega il proprietario Stefano Bari – vorremmo espanderci fuori dal Veneto, per esempio in Liguria e in Lombardia» ■

di più moderna concezione, dunque, hanno dalla loro non solo un'ideale tecnica di conservazione e di spillatura, ma anche un'attenta ricerca e selezione dei fornitori. Unico vincolo da rispettare è dato da quelle Doc e Docg che, per disciplinare, non possono essere vendute sfuse. Ma qualcuno continua tranquillamente a vendere anche questi vini, evitando di scrivere per esteso la loro esatta tipologia: così facendo, per esempio, un Valpolicella Ripasso diventa semplicemente un Valpolicella. Insomma, nelle vinerie si può bere bene spendendo poco, e sono sempre più numerosi anche i ristoranti che cominciano a spillare il loro "vino della casa" da questi grandi serbatoi d'acciaio. Tra le vinerie che sono partite con il piede giusto c'è sicuramente anche quella di Aron Brussolo, nata a Milano, in zona Navigli: La Vineria. «Al momento ho in



sfuso", che sono state aperte a Firenze in questi ultimi tre anni. «In città la vendita di sfuso era stata completamente abbandonata – racconta Mauro Amerini, proprietario – e noi siamo stati i primi a riproporla. Oggi a Firenze, oltre alle nostre due vinerie, ce ne sono altre venti».

Offerta. Il punto forte delle due "Botteghe del vino sfuso" è proprio l'ampiezza dell'offerta, che nel locale di maggiori dimensioni arriva a comprendere 20 diverse tipologie di vino, provenienti non solo dalla Toscana, ma anche dalla Sicilia, dal Piemonte, dal Friuli Venezia Giulia... Tutta un'altra storia, dunque, rispetto ai punti di vendita gestiti da cantine sociali, che continuano ad affollare numerosi la provincia italiana, e dove "erogatori multilitro", simili a pompe di benzina, riempiono a ogni ora del giorno damigiane di vino. Le vinerie