

bile, mentre il mercato Inglese registra un + 4%. Infine alcuni dati aggiuntivi sui canali di consumo e vendita (exit-pol 2005) curati dal Panel Forum(1000 risposte) e su dati Istat.

Nel consumo domestico (in casa) vincono gli Spumanti secchi e brut con un + 9%, mentre gli Spumanti dolci hanno un calo del 7 %, gli Champagne del 8% e Cava del 15% e il metodo classico made in Italy del 3%.

Nel consumo invece nell'enoteca, bar, ristoranti e alberghi, i dati sono piuttosto stabili, con Champagne a + 6%, Franciacorta e Trento leggermente in crescita dell'1%. Questo è un canale molto stabile nei volumi dei consumi e nella composizione delle tipologie. Da anni il comparto è composto da Prosecco (30%), Spumanti secchi (30%), Spumanti dolci (20%), Classici ed esteri (20%).

Negli acquisti alla GDO-C&C (consumatore finale e dettaglio) sono risultati in crescita (+ 5% cadauno) sia gli Spumanti secchi che quelli dolci, mentre sono state in calo le vendite (- 3%) di Classici nazionali e di importazione.

Ultima curiosità rilevata dalla indagine e dalle risposte del Panel Forum (1000 risposte).

I grandi appassionati e cultori di vino italiano, cioè chi frequenta corsi e degustazioni riservate, stimati in poco più di 1 milione, hanno dichiarato (nel 70% dei casi) che le guide dei vini sono fondamentali, che l'acquisto meditato e ragionato è in enoteca e in negozi specializzati; dichiarano di possedere una cantina personale che arricchiscono spesso e dalla quale attingono per il consumo e per i regali, prediligono i vini rossi di annate particolari e importanti, i vini di grandi case, lo Champagne e i vini passiti del sud Italia.

Invece, i consumatori standard (stimati in 13 milioni) hanno risposto (nel 64% dei casi) che non consultano le guide dei vini per gli acquisti, si fidano del passaparola di amici, fanno acquisti direttamente nelle cantina e in Gdo, non hanno una cantina attrezzata, il budget per il vino è limitato all'autoconsumo, prediligono i vini rossi giovani, i vini bianchi, i vini regionali e autoctoni, gli Spumanti secchi, di marca e di territorio conosciuto.

■ *Giampiero Comolli*



Giorgio Rocca, un papà fuoriclasse alle Olimpiadi

I pizzoccheri e Julia Roberts: le mie passioni segrete



«Sono un atleta, ma ogni tanto mi abbuffo». «Amo la vita semplice e adoro il cinema». «Spero di conquistare l'oro, ma mia moglie Tania e mio figlio Giacomo sono già le mie medaglie più belle». Delusioni e successi di un campione che quasi quasi ci fa dimenticare Tomba

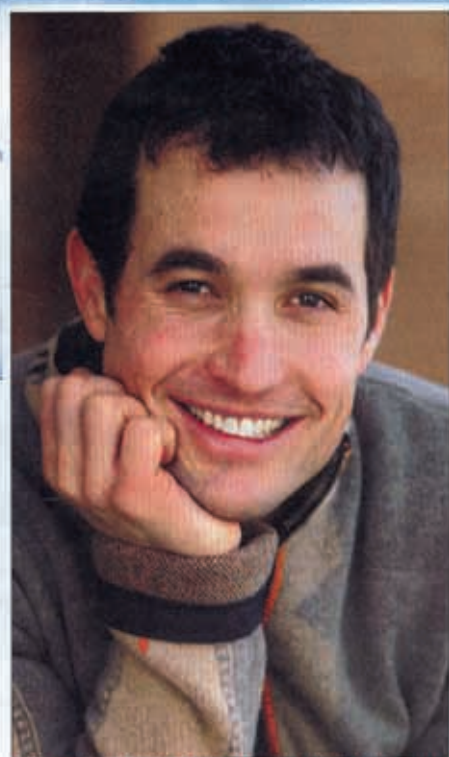


di Duilio Tasselli

S Livigno (Sondrio), febbraio. Cusate il ritardo? Ma ora Giorgio Rocca, lo sciatore azzurro che ben dieci anni fa era stato presentato come l'erede naturale dell'esplosivo Alberto Tomba, c'è, e si presenta alle imminenti Olimpiadi di Torino come il «re dello slalom», l'atleta da battere.

Ma chi è Giorgio Rocca, questo atleta dal cognome che sa già di montagna con una grinta e una tenacia di granito? Perché, se dieci anni fa doveva prendere il posto di Tomba, ha tardato tanto a «esplosere»?

Lo incontriamo dopo una mattinata di intensi allenamenti nella sua Livigno, pochi giorni prima del trasferimento in Piemonte, mentre conduce con orgoglio la carrozzina del suo



GRAZIE A QUESTO SORRISO ANCHE LE DONNE FANNO IL TIFO PER LUI Livigno (Sondrio). Un bel primo piano di Giorgio Rocca, lo sciatore azzurro che, per la sua semplicità e l'aria da bravo ragazzo, piace molto anche alle donne. Considerato l'erede di Tomba ma bersagliato da una serie di infortuni, Giorgio è riuscito con tenacia a diventare oggi un numero uno.

NEWS DALLE OLIMPIADI

La serata del 14 febbraio ha visto come assoluto protagonista, all'interno della Casa del Grande Sci, la Valtellina che è stata felice di accogliere il suo campione Giorgio Rocca e festeggiarlo, facendogli sentire il calore della propria terra.

I 7 centesimi che gli hanno purtroppo impedito di salire sul podio olimpico non gli hanno però tolto il piacere di trascorrere una serata in compagnia di familiari e amici. Naturalmente erano presenti anche diversi giornalisti e fotografi delle testate più rappresentative, ad esempio "La Gazzetta dello Sport", "TuttoSport"; "Il Giornale", ecc.; oltre a cameraman di reti televisive locali, nazionali e internazionali quali TeleMonteNeve, Odeon, Rai, Mediaset, Sky e CNN.

La serata è stata inoltre ravvivata da una cena a base di prodotti tipici valtellinesi. Molto gradita la presenza dell'Accademia del Pizzocchero, che con il suo piatto principe ha pienamente coinvolto tutti gli ospiti, Rocca compreso.

Tanti sono gli obiettivi, questo è solo l'inizio di questa avventura olimpica durante la quale continueremo a lavorare per il nostro territorio.



IL PIZZOCCHERO DI TEGLIO DA MEDAGLIA D'ORO

Alla "Casa Valtellina", per tutta la durata delle Olimpiadi, sono stati serviti a giornalisti, fotografi e media, i mitici pizzoccheri di Teglio.

Foto grande:
la nostra scarellatrice Alberta
con Giorgio Rocca.

Foto piccola:
Re Pizzocchero sfila davanti agli atleti
e agli ospiti di "Casa Valtellina".

