

## **RASSEGNA STAMPA SU VINO, BIRRA E ALTRI ALCOLICI** **A cura di Roberto Argenta, Guido Dellagiacomma, Alessandro Sbarbada**

IN IRLANDA...

GAMBEROROSSO.IT

### **La curiosa storia del Virgin Mary Bar di Dublino. Come un pub, ma senza alcolici a cura di Livia Montagnoli**

C'è la carta dei cocktail, la lista delle birre e quella dei distillati, selezionati con cura... Ma tutto, al Virgin Mary Bar di Dublino, è rigorosamente alcol free. Nel centro di una città che ha fatto un vanto della cultura del pub.

Virgin Mary Bar. Un pub alcol free a Dublino

Il Virgin Mary Bar è un pub di Dublino, come tanti se ne trovano per le strade della capitale irlandese, che sulla cultura del bere ha costruito la parte più goliardica della sua identità. Ma attenzione a non giudicare il monaco dall'abito, perché il locale aperto poco più di un mese fa in Capel Street sorprende i clienti con una particolarità decisamente dirimente: niente cocktail né vino, o birra. Niente alcol, per essere chiari. E infatti, il menu della casa propone comunque una carta dei drink, e pure vino e birra, se così si possono definire le bevande alcol-free servite da Vaughan Yates, che del Virgin Mary Bar è la mente e il gestore. Una sfida ambiziosa, per il cinquantenne inglese in terra irlandese (originario di Burton Upon Trent, ironia della sorte celebre per una delle più longeve produzioni di birra Ipa, per la particolare qualità dell'acqua della zona), convinto di aver individuato una nicchia di mercato destinata a crescere – quella di chi non rinuncia a uscire e fare festa, pur avendo rinunciato all'alcol – in una città ancora diffidente verso le alternative al pub tradizionale.

Il consumo di alcol in Irlanda. Come cambia

A sostegno della sua tesi, il neotitolare dell'inusuale pub snocciola dati sul cambiamento dei consumi nel Paese del quadrifoglio: circa un quarto della popolazione adulta, in Irlanda, non beve alcolici; ma quando esce e vuole trascorrere la serata in qualche locale ha ben poche possibilità di ordinare qualche bibita analcolica di qualità. Senza considerare il fattore ambientale: al Virgin Mary Bar l'idea è quella di regalare ai clienti un po' di relax e buone conversazioni, anche a tarda sera, quando nei pub tradizionali di Dublino i fumi dell'alcol e il tenore alcolico degli astanti ha già trasformato il locale in un posto decisamente poco confortevole. (\*) Così, mentre in Irlanda la percentuale di pub convenzionali in attività è diminuita del 17% negli ultimi 15 anni (anche in virtù della contrazione dei consumi, che ha traslato parte delle serate alcoliche degli irlandesi tra le mura domestiche), il Virgin Mary Bar scopre le sue carte.

Virgin Mary Bar. La drink list

Come il menu dei drink analcolici ideati dalla bar manager Anna Walsh: mocktail che spaziano dal signature della casa, con decisa nota piccante, al Cedar's Spritz, realizzato con gin analcolico (!, e la lista potrebbe continuare, dall'assenzio al sidro, tutti rigorosamente alcol free), al Chilled Raven Nitro Coffee, che cerca di simulare la texture di un'icona nazionale come la Guinness, suggerendo gusto e pienezza di una stout. L'obiettivo della Walsh, già premiata in passato per le sue miscele analcoliche, è infatti quello di proporre drink dotati di una propria personalità, che possano piacere anche a chi solitamente ordina cocktail convenzionali. Chiaramente è nutrita la proposta di succhi di frutta, tè, kefir e toniche (Yates ha lavorato per anni nell'industria di produzione di una nota acqua tonica irlandese). Ma l'intenzione è chiara: il Virgin Mary Bar non è la caricatura di un pub, né un locale di serie B. Anzi, tutto, dall'ambiente all'offerta è curato nel minimo dettaglio perché il bar diventi una destinazione imperdibile in città. Riuscirà nell'intento?

(\*) Nota: va ribadito e sottolineato, perché è l'approccio vincente. Non una rinuncia, ma un valore aggiunto. Dunque...: "l'idea è quella di regalare ai clienti un po' di relax e buone conversazioni, anche a tarda sera, quando nei pub tradizionali di Dublino i fumi dell'alcol e il tenore alcolico degli astanti ha già trasformato il locale in un posto decisamente poco confortevole."

In sintesi, non è che scelgo quel locale perché non posso bere, scelgo quel locale per passare una serata migliore.

...IN SCOZIA...

IL POST

### **Le vendite di alcol in Scozia hanno raggiunto il loro minimo storico grazie a una legge introdotta un anno fa**

Nel 2018 le vendite di bevande alcoliche in Scozia sono diminuite del 3 per cento, raggiungendo il minimo storico da quando all'inizio degli anni Novanta si sono iniziati a raccogliere dati a riguardo. Questo calo, secondo un resoconto fornito dal Servizio sanitario nazionale scozzese, sarebbe dovuto all'introduzione nel maggio del 2018 di un prezzo minimo per l'alcol. Da allora, infatti, il prezzo delle bevande alcoliche non può essere inferiore a 50 pence (57 centesimi di euro) per ogni grado di alcol per litro: una bottiglia di sidro da due litri e cinque gradi, per esempio, deve costare almeno 5 sterline (5,60 euro). Una bottiglia di vino da 13 gradi e 0,75 litri non può costare meno di 5 sterline.

Il governo scozzese aveva introdotto un prezzo minimo per contrastare la vendita di bevande alcoliche a basso costo, e attualmente si sta valutando di alzarlo ulteriormente, portandolo a 60 pence per grado di alcol per litro.

I dati raccolti dal MESAS (Monitoring and Evaluating Scotland's Alcohol Strategy), il progetto istituito per monitorare il consumo di alcol nel paese, mostrano che nonostante la diminuzione registrata, nel 2019 gli scozzesi hanno comunque consumato il 9 per cento di alcol in più di inglesi e gallesi. I dati mostrano inoltre che il consumo di alcol è ancora una delle principali cause di morte prematura nel paese, con una media di 22 persone morte ogni settimana per malattie collegate.

...IN ITALIA!

LANOTIZIAGIORNALE.IT

### **Brunetta acquista un vigneto. E si fa una legge sul vino. L'ex ministro mette su un'azienda a Roma. Proposto anche il via libera agli spot sull'alcol**

di Clemente Pistilli

Economista e docente universitario, l'ex ministro Renato Brunetta ha scoperto la politica a cinquanta anni e ancor più tardi la passione per l'agricoltura. Abituato agli antichi palazzi, alle calli e ai canali della sua Venezia, l'esponente di Forza Italia per lungo tempo è rimasto distante dalla campagna, ma quando vi ha messo piede ne è rimasto folgorato. Con la moglie Titti e i due figli è andato ad abitare a borgo Capizzuchi, in località Divino Amore, a Roma, e lì ha messo su un'azienda agricola che punta a produrre entro l'anno prossimo 250mila bottiglie di vino di pregio.

Un prodotto con il quale il deputato azzurro intende ritagliarsi una posizione di tutto rispetto sul mercato nazionale e internazionale, tanto da aver partecipato anche al Vinitaly. Visto che le passeggiate tra i suoi 25 ettari di vigneti e un ettaro di uliveto non lo hanno portato ad abbandonare quelle nei corridoi del Transatlantico, il deputato ha pensato poi di presentare una proposta di legge finalizzata a valorizzare la produzione enologica e gastronomica italiana.

IL SOGNO. L'ex potente ministro del Governo Berlusconi punta sul vino tanto quando torna a casa nell'agro romano che in Parlamento. La sua proposta di legge è in discussione alla Commissione agricoltura della Camera di cui lui è membro e si compone di nove articoli. Brunetta vorrebbe far istituire un registro delle associazioni nazionali delle città del vino e dell'olio, utile a valorizzare e promuovere le produzioni di pregio. Vorrebbe istituire una giornata dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane, per diffondere la conoscenza di tale patrimonio e delle tradizioni che vi sono collegate.

Sempre il deputato, diventato un novello Cincinnato, con la proposta di legge di cui è primo firmatario chiede poi l'istituzione di un nucleo di coordinamento delle eccellenze enogastronomiche italiane, e il sostegno alla ricerca tecnologica applicata al settore viticolo e gastronomico, con tanto di specifici percorsi formativi attivati dal Ministero dell'istruzione e a cui destinare parte di quell'1,8 miliardi di euro inseriti quest'anno nel fondo ordinario per gli enti e le istituzioni di ricerca. Ma non è tutto.

La proposta prevede anche l'istituzione di una commissione dell'enogastronomia di qualità, a cui affidare il compito di realizzare l'atlante annuale nazionale dell'enogastronomia di qualità, di promuovere la dieta mediterranea nei servizi di mensa scolastica, e di abolire i divieti agli spot sul vino, obbligando la Rai a riservare "adeguati spazi" per la viticoltura. Infine l'ex

ministro mira anche a una quota non superiore all'1% delle accise relative all'alcol, nel limite di 15 milioni di euro l'anno, per le finalità della sua proposta di legge.

IL PRECEDENTE. La norma proposta dall'onorevole azzurro rappresenterebbe una spinta notevole per le aziende vinicole, compresa la sua, e non è la prima iniziativa del genere che prende il deputato diventato anche agricoltore. Sempre alla Camera si sta discutendo anche di un'altra legge che ha presentato, quella per istituire l'insegnamento della storia del vino e promuovere il settore.

---

ASSOCIAZIONE ITALIANA FAMILIARI E VITTIME DELLA STRADA ONLUS  
COMUNICATO UFFICIALE

**Il cordoglio dell'AIFVS alla Famiglia del Carabiniere Emanuele Anzini, ucciso in servizio**

Ricordiamo con grande sconforto l'uccisione del Carabiniere Emanuele Anzini, ieri 17 giugno, mentre svolgeva il servizio notturno di prevenzione: all'intimazione dell'alt il guidatore non si ferma, anzi lo travolge e lo uccide.

Era un uomo di 41 anni che svolgeva con serietà e professionalità il suo lavoro, un ottimo elemento, come lo

definisce il colonnello Paolo Storoni, un padre di famiglia che stava lavorando per la nostra sicurezza.

E il guidatore? Un trentaquattrenne ubriaco alla guida che, apprendiamo dall'Eco di Bergamo, aveva avuto già dei precedenti: "l'anno scorso gli era stata tolta la patente per un mese per omissione di soccorso e guida in stato di ebbrezza, e per un mese tra gennaio e febbraio di quest'anno gli era stata sospesa la patente per eccesso di velocità".

E i nostri politici?

Dai social apprendiamo le espressioni dei due Vicepremier, di cordoglio, di ringraziamento alle persone che

tutelano la nostra sicurezza, con l'indicazione che chi sbaglia deve pagare, ma tuttavia ci aspettiamo ancora

che riflettano seriamente sull'efficienza dell'organizzazione e sull'efficacia degli istituti sanzionatori, visto che quelli applicati non hanno sortito effetto di prevenzione, come dimostrano le recidive.

Solo con decisioni serie i politici potranno testimoniare alla Famiglia, all'Arma ed all'Italia che quel sacrificio non sarà stato vano.

Giuseppa Cassaniti

Presidente AIFVS

---

ASAPS.IT

**L'ASAPS SI COSTITUIRA' PARTE CIVILE NEL PROCESSO A CARICO DELL'OMICIDA DEL CARABINIERE DI TERNO D'ISOLA (BG)**

L'ASAPS (Associazione Sostenitori Amici della Polizia Stradale) darà mandato ai legali della propria Rete di costituirsi parte civile nel processo a M.C.M., l'automobilista 34enne che ha travolto e ucciso l'appuntato dei Carabinieri Emanuele Anzini che, impegnato in un posto di controllo notturno sulle strade del bergamasco, gli aveva intimato l'alt. Dopo averlo trascinato per una cinquantina di metri con la sua Audi A3, si era allontanato, salvo ripresentarsi al posto di controllo una decina di minuti dopo, dov'è stato arrestato dalla Polizia Stradale che ha effettuato i rilievi. Al controllo è stato trovato con un tasso alcolico di quasi 3 grammi per litro, vale a dire 6 volte il limite di legge (al limite del coma alcolemico).

Dopo aver raccolto più di 82mila firme per indurre il legislatore ad introdurre nel codice penale il reato di omicidio stradale con le associazioni Lorenzo Guarnieri e Gabriele Borgogni, l'ASAPS è scesa in campo per assicurare una severa applicazione della nuova norma (introdotta nel 2016), costituendosi come parte civile nei processi per i fatti più eclatanti ottenendo il riconoscimento nei Tribunali di Udine, Padova, Brescia, Pavia, Piacenza, Rimini, Firenze, Roma e Frosinone.

Ora l'Associazione ha deciso di sostenere l'accusa anche al processo che si celebrerà per l'uccisione del collega. L'intenzione è quella di richiedere una somma simbolica a titolo di risarcimento da destinare a progetti per la sicurezza stradale e contrasto all'alcol alla guida.

Dato il preoccupante numero di casi, l'Associazione sta lavorando per garantire col nuovo tesseramento una assicurazione per la tutela legale nell'ambito della circolazione stradale a favore dei propri soci.

---

TVIWEB

### **Scarcerato l'autista ubriaco che travolse il piccolo Thiago**

Pietro Dal Santo è stato scarcerato dopo 3 mesi: l'imprenditore thienese che l'8 marzo scorso travolse il piccolo Thiago di 14 mesi mentre era in passeggino al parco con i genitori a Marostica, è agli arresti domiciliari.

Dal Santo, 58 anni, incensurato, era ubriaco e dopo essere sfuggito con il proprio furgone al controllo della Polizia Locale, investì mamma e figlio. Al piccolo venne amputata parzialmente una gamba e adesso, attorniato non solo dai famigliari ma dalla solidarietà di tutta la comunità vicentina, è in fase di riabilitazione.

Dal Santo, che aveva in corpo un tasso alcolemico 4 volte superiore a quello consentito dalla legge, verrà processato il mese prossimo per i reati di resistenza a pubblico ufficiale e lesioni stradali gravissime in stato di ebbrezza dovuta all'alcol.

---

ANCONA NEWS

### **Ubriaco provoca un frontale con una donna ferita gravemente: è già libero**

OFFAGNA – Arresto convalidato e nessuna misura cautelare applicata. È tornato libero il 43enne di Polverigi ammanettato lunedì mattina dai carabinieri per essersi dato alla fuga e nascosto in campagna dopo l'incidente avvenuto sulla strada del Vallone di Offagna in cui è rimasta gravemente ferita una postina di 55 anni. Questa mattina, l'uomo – autotrasportatore trovato positivo all'alcoltest – è stato portato in tribunale per la direttissima. Assistito dall'avvocato Piergiorgio Ramazzotti, il 43enne si è avvalso della facoltà di non rispondere. Il giudice Carlo Masini ha convalidato l'arresto operato dai militari del Norm di Ancona e rimesso in libertà l'uomo indagato per guida in stato d'ebbrezza, lesioni stradali gravi e fuga. La postina di Polverigi, alla guida di una Fiat 600 al momento dello scontro frontale con la Renault Clio guidata dall'autotrasportatore, è ancora ricoverata in gravissime condizioni all'ospedale regionale di Torrette.

---

RIETILIFE

### **Ubriaco e ferito dopo una lite, i Carabinieri lo trovano in sala giochi: era fuggito dai domiciliari**

(da comunicato de Carabinieri)

Nell'ambito di specifici servizi del comando compagnia Carabinieri di Cittaducale ed in linea con quanto predisposto dal comando provinciale Carabinieri di Rieti – al fine di un maggiore controllo del territorio e garantire più sicurezza ai cittadini – i militari della stazione Carabinieri di Borgorose, precisamente nella frazione di Corvaro, hanno arrestato per evasione dagli arresti domiciliari un pluripregiudicato di 55 anni, originario del comune di Petrella Salto.

In particolare, i Carabinieri nella tarda serata di domenica, hanno eseguito un controllo presso una sala giochi del luogo, notando all'esterno il pregiudicato in evidente stato di ebbrezza e con una lieve ferita alla testa, dopo accertamenti, la ferita era avvenuta a seguito di una colluttazione. I militari, dopo aver soccorso l'uomo facendo intervenire un'autoambulanza del servizio sanitario 118, hanno accertato che era uscito dalla propria abitazione senza alcuna autorizzazione e quindi, al termine delle necessarie cure mediche al quale è stato sottoposto all'ospedale di Rieti, è stato arrestato per il reato di evasione e portato presso la propria dimora a disposizione dell'autorità giudiziaria.

---

IL SOLE 24 ORE

### **L'acqua come il vino: le competenze dell'idrosommelier**

–di Maria Teresa Manuelli

Con un consumo di 224 litri a testa l'anno, l'Italia è il Paese a maggior assunzione di acqua minerale al mondo (Fonte: Istat, marzo 2019). Ma spesso gli italiani non sono dei buoni

intenditori delle caratteristiche dell'acqua che bevono. "Credo che la prima nozione scientifica che chiunque di noi abbia imparato da bambino è che l'acqua è incolore, insapore e inodore,- dichiara Pietro Ricci, ceo di Acqua Filette -. Nella realtà l'acqua, o meglio le acque, sono un universo infinito di proprietà, sia chimiche che organolettiche, estremamente diverse tra loro, in maniera simile alla varietà che possiamo trovare nel mondo dei vini o dei caffè. È sulla base di questo principio che ogni giorno promuoviamo una cultura di conoscenza e consapevolezza, perché il nostro corpo è costituito al 60% di acqua e la qualità dell'acqua che scegliamo e beviamo è quindi molto più importante della qualità di un vino o di un caffè". Acqua Filette è riconosciuta come una delle acque oligominerali più pure del mondo ed è la preferita dei grandi chef.

Compare infatti sulle tavole stellate di Heinz Beck ("La Pergola del Rome Cavalieri Hilton"), Davide Oldani ("D'O"), fino a Gianfranco Pascucci ("Pascucci al Porticciolo") e di Giovanni Santoro con il suo Shalai Resort. Ma è stata scelta anche da alcuni dei più esclusivi hotel in Italia e nel mondo, quali l'Assler di Roma, Il San Pietro di Positano, il San Clemente Kempinski di Venezia, Il Verdura Resort a Sciacca, il Bulgari in Asia, che la scelgono per la sua capacità di non alterare il palato, oltre ad avere proprietà chimiche uniche nel suo genere che vanno dalla quasi totale assenza di nitrati, all'assenza di arsenico, al residuo fisso perfettamente equilibrato e ai cluster di molecole estremamente ridotti.

Il progetto per valorizzare l'acqua a tavola

In occasione dei suoi 125 anni ha deciso promuovere l'educazione alla degustazione delle acque minerali sostenendo il ruolo chiave dell'idrosommelier, una nuova figura professionale certificata e specializzata nel consigliare il tipo di acqua più adatta ad accompagnare una pietanza o ad accompagnarsi a un vino per esaltarne il gusto. "Water like Wine" è il nome del progetto, lanciato per dare all'acqua, il bene più prezioso per l'uomo, la stessa dignità che il mercato riserva al vino e allo champagne.

"L'esperienza di degustazione dell'acqua coinvolge tutti i sensi: la fisiologia dell'olfatto, del gusto, della vista, sapore, profumo e aroma", spiega Stefania Santini Simoncelli, nota idrosommelier da tempo partner di Acqua Filette e ambasciatrice del progetto. "Ecco perché è così importante educare il consumatore a distinguere ogni caratteristica organolettica dell'acqua per abbinarla agli alimenti e ai vini in modo sempre consapevole, con una scelta mirata". Quella dell'idrosommelier è una figura sempre più apprezzata e richiesta nell'ambito della ristorazione d'eccellenza, sia in Italia che all'estero, dove sta diventando una consuetudine trovare, oltre alla carta dei vini, la carta delle acque minerali.

Il corso per diventare idrosommelier

Classe 1976, Stefania Santini Simoncelli si è formata presso l'ADAM-Associazione Degustatori Acque Minerali. I corsi organizzati dall'Adam sono divisi in tre moduli intensivi della durata di quattro giorni. Alla fine di ogni modulo è previsto un test intermedio, mentre al termine del corso c'è l'esame finale composto da una parte pratica e una scritta. Santini Simoncelli ha partecipato ai tre livelli di corso per acquisire la qualifica, i primi due a Forlì e il terzo presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione a Cesenatico, dove si è diplomata nel 2017. Da lì ha iniziato a promuovere l'importanza della scelta dell'acqua minerale in abbinamento ai piatti e una nuova cultura del bere. Oggi è esperta e competente nel consigliare non solo le proprietà minerali più adatte alle diverse esigenze del momento ma anche il giusto accostamento tra acque e pietanze, dal momento che le caratteristiche delle prime possono alterare il sapore delle seconde.

"Ogni acqua compie un percorso idrogeologico unico che ne influenza fortemente le caratteristiche chimico fisiche e la percezione al palato", conclude l'idrosommelier. "Allenamento e studio della degustazione, ma anche una più attenta lettura delle etichette, consentono di scegliere in modo consapevole l'acqua più adatta al nostro gusto e al nostro organismo".

Ogni acqua è diversa perché incorpora le peculiarità chimiche e fisiche del suo territorio di origine. A influire sulla personalità del suo gusto sono in gran parte la diversa mineralizzazione e il diverso pH, insieme alla percentuale di anidride carbonica disciolta, che influenzano la percezione al palato. Da questi e altri fattori derivano anche i quattro gusti base dell'acqua minerale: tendente al salato, all'acido, al dolce e all'amaro; gusti che il palato allenato di un idrosommelier distingue e identifica facilmente.