

Il Castello di Fonterutoli giudicata la miglior cantina della regione

Vini toscani, anno di gloria al top nelle guide 2004

Espresso e Gambero Rosso li premiano

MARA AMOREVOLI

MOMENTI di gloria per i vini toscani, che svettano in testa alle classifiche delle più importanti guide, battendo anche lo storico primato del Piemonte. Un'ascesa inarrestabile secondo le guide 2004 dell'Espresso (sarà presentata in anteprima alla Stazione Leopolda il 30 ottobre) e del Gambero Rosso, che incoronano vini e aziende. Ed è il Castello di Fonterutoli, nel cuore del Chianti Classico, che si aggiudica il premio di migliore cantina della Toscana, con due eti-

fermato anche da due "E" dell'Espresso e dalle cinque stelle come miglior azienda, oltre che dalla guida dell'Associazione italiana sommelier che assegna a

chette che guadagnano i tre bicchieri (per 19 volte) del Gambero Rosso. Chianti classico Castello di Fonterutoli 2000 e Siepi 2001, cru a base di sangiovese e merlot ormai giudicato uno dei migliori super-tuscan. Un punteggio con-

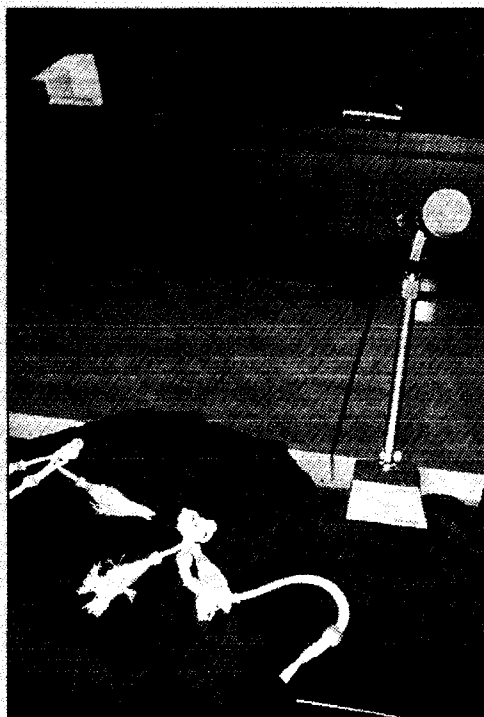
Siepi il massimo del punteggio con "cinque grappoli" e dall'Annuario dei migliori vini italiani 2004 di Luca Maroni. Un exploit che soddisfa la famiglia dei marchesi Mazzei, alla guida dal 1435 del Castello di Fonterutoli: «Siamo orgogliosi - commenta Francesco Mazzei - i risultati confermano che il territorio del Chianti Classico è ormai tra i più importanti sulla ribalta nazionale e internazionale»

E nella Toscana dei grandi vini e sapori, decolla il primo master per professionisti della comunicazione dell'enogastronomia, dell'agroalimentare tipico e del biologico. Una specializzazione promossa dall'università di Sie-

na (corso di laurea di Scienze della comunicazione) con partner come la Provincia e il Comune di Siena e Castelnuovo Berardenga, Coldiretti e l'associazione Città del vino, che punta a rispondere alla richiesta di aziende enologi-

che di figure professionali qualificate nella comunicazione e promozione di questo importante settore economico. Le iscrizioni al corso della durata di 12 mesi, sono aperte fino all'8 novembre e sono rivolte a chi è già in possesso di un titolo di laurea: in programma 385 ore di attività didattica, con lezioni, esercitazioni di laboratorio, stage e pratica di tecnica di comunicazione. Info www.unisi.it/did/cperf/master.htm; telefono 0577-235112.

LA CONCILIAZIONE



LA NOVITÀ

La conciliazione a Firenze funziona. La Camera di Commercio è la prima nel paese, con 178 conciliazioni nel 2002. Adesso c'è la conciliazione online, utile per il turismo, ad esempio «per un turista straniero che ha una controversia con l'albergo dove ha soggiornato e così può procedere alla conciliazione anche da casa».

*L'università
di Siena
promuove
un
master*



La raccolta dell'uva