



La Prima di WineNews.it



n. 1112 - ore 17:00 - Martedì 7 Maggio 2013 - Tiratura: 30170 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il vino per Papa Francesco

Le origini astigiane della famiglia di Papa Francesco sono ormai cosa nota: il nonno, originario di Portacomaro, in provincia di Asti, aveva una vigna in cui produceva Grignolino. Ma ora per Papa Francesco arriva anche il "vino ufficiale": a consegnargli una bottiglia di Grignolino con l'etichetta "Ast t'aspeta a bras duert" ("Asti ti aspetta a braccia aperte") sarà il vescovo di Asti Francesco Ravinale, nella "Visita ad Limina" il 10 maggio in Vaticano. Ma non solo: altre bottiglie dello stesso vino saranno consegnate ai cardinali astigiani Angelo Sodano e Giuseppe Lajolo, e altre ancora, e prodotte in serie limitata verranno anche offerte in vendita per il "Fondo di Solidarietà di Papa Francesco".



SMS

Prosecco ok, Prosek ko

Uno, il Prosecco italiano, è forse la bollicina (metodo charmat) più famosa del momento nel mondo; l'altro, il Prosek prodotto in Croazia, è tutt'altra cosa, un vino passito. Ma il nome suona troppo simile a quello del vino italiano Doc (e Docg nella versione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore), e così i croati, visto che il Paese sta per entrare (dal 1 luglio 2013) nell'Unione Europea dovranno adeguarsi, e cambiare il nome del loro vino. Lo ha stabilito l'Ue, in una vicenda che ricorda la querelle tra l'ormai ex Tocai friulano e il Tokaji ungherese, vini anch'essi diversissimi, ma il cui nome così simile, secondo l'Europa, poteva generare confusione, e il cui uso esclusivo (dal 2007) è appannaggio dell'Ungheria. Ma i produttori croati (come gli italiani a suo tempo) promettono battaglia ...

Cronaca

Attentati nei campi "bio"

Cinque attentati in un anno, in Calabria, ad altrettante aziende che puntano sul biologico e sono associate all'Aiab - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica. L'ultimo, in ordine di tempo, quello che ha colpito la "Fattoria Sant'Anna", a Laureana di Borrello (Reggio Calabria), dove più di 80 olivi sono stati rasi al suolo nella notte del 3 maggio. Piante importanti, recuperate con tanti sforzi da parte dell'azienda che, in questi anni, si è impegnata nella creazione di un giardino delle piante e dei frutti perduti.



Primo Piano

La Cina del vino dimentica storia e tradizione

La Cina ha voglia di vino, i consumi del gigante asiatico crescono senza sosta di anno in anno, e la soluzione non può arrivare, almeno dal punto di vista del Governo di Pechino, dalle sole importazioni. Meglio un piano produttivo su scala nazionale: a gennaio è arrivato il via libera delle autorità locali ai primi 18.000 ettari di vigneti, ai piedi del monte Qin Ling, nella Provincia di Shaanxi, confine meridionale dell'altopiano del Tibet, caratterizzato dalle grandi foreste in cui trovano rifugio, attualmente, 1.600 esemplari di panda gigante, simbolo della Cina in tutto il mondo. Altri 6.600 ettari sorgeranno invece ad Aba, nella Provincia di Sichuan, riconosciuta anch'essa come habitat naturale del panda gigante, dove vivono decine di migliaia di contadini tibetani che, nei piani del Governo, dovranno "riconvertirsi" alla viticoltura, per fare di Aba "la Bordeaux della Cina". Numeri che raccontano la grandiosità di un piano che sconvolgerà il panorama produttivo interno del mercato a cui tutti guardano con speranza, ma che porta anche a diverse riflessioni di natura diversa, che vanno dall'aspetto sociale a quello naturalistico, storico ed etico. Per prima cosa, le aree su cui sorgeranno i vigneti (ormai vincolate da investimenti governativi e stranieri, specie francesi), scelte dagli enologi cinesi perché simili a grandi terroir come la Valle del Rodano o la Toscana, da migliaia di anni sono ricoperte dalla foresta, ed è qui che vivono la maggior parte dei panda del Paese, che verranno costretti in una riserva, insufficiente, secondo molti studiosi e scienziati, a garantirne la sopravvivenza. Quindi, c'è fare i conti con gli sconvolgimenti che una rivoluzione del genere porterà nella vita delle persone: decine di migliaia di contadini tibetani, legati alle loro terre da tradizioni secolari, diventeranno viticoltori, con un netto miglioramento delle proprie condizioni economiche, al prezzo di uno "sradicamento" dalle proprie radici culturali. Alla fine, la conversione di Pechino al vino, rischia di tradire proprio quei pilastri che lo rendono unico, un prodotto dell'uomo capace di raccontare la storia e la cultura di territorio e popoli, sconvolgendo la vita dei propri abitanti.

Focus

Import-export di vino nell'antica Pompei

Il legame tra Pompei ed il vino non è un segreto, come raccontano tanti scavi, e anche esperienze di recupero culturale come il vino "Villa dei Misteri", prodotto dall'azienda campana Mastroberardino con le uve dei vigneti che dimorano tra gli scavi archeologici. Ma che nell'antico villaggio ci fosse una sorta di antica "cantina sociale o negoziante antesignano di vino" è interpretazione recente. Per il produttore californiano e archeologo Michael Thomas, condirettore del Progetto Oplontis e direttore del Centro per lo Studio della Antica Italia dell'Università del Texas, dagli studi fatti nel sito "Oplontis B", i cui scavi risalgono agli anni 70-80, e che saranno approfonditi meglio nei prossimi tre anni, la struttura non era in realtà solo una grande villa, ma un vero e proprio centro di distribuzione del vino. Per Thomas, come riporta "Wine Spectator", visti i reperti e le strutture trovate, tanti viticoltori conferivano il loro vino, che poi veniva rimesso in anfore e ridistribuito. Ma il centro serviva anche come piattaforma per l'import, viste le tante anfore di vino di Creta, allora considerato come un vino di lusso, e che probabilmente riforniva le importanti ville romane del territorio ...



Cronaca

Wine & Food

La colazione? 7 milioni di italiani la saltano ...

In Italia, negli ultimi 10 anni, nonostante la colazione sia uno dei pasti più amati, è diminuito il numero di quanti la saltano del tutto, i cosiddetti "breakfast skipper" che hanno raggiunto la quota di 7 milioni di persone. A raccontarlo è l'indagine Doxa "Io comincio bene", commissionata da Aidepi, che sottolinea come le ragioni per cui non si fa la colazione rimangano sempre le stesse: stomaco chiuso, si preferisce mangiare qualcosa a metà mattina, non si ha tempo. La buona notizia è che aumenta il numero dei "virtuosi" della prima colazione: chi la fa tutti i giorni (o quasi) sale dal 79% all'84%.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una maggiore apertura e confronto con le esperienze enologiche del mondo, tanto dell'associazione che degli enologi, "una delle professioni che è cambiata di più dalla sua

origine" e una comunicazione più unita del sistema vino Italia: ecco le linee guida da seguire per Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi da qualche giorno.

