



n. 1154 - ore 17:00 - Giovedì 4 Luglio 2013 - Tiratura: 30313 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

#### La News



### Collisioni, tra musica e vino

Il countdown è quasi finito, ed il velo sull'edizione più ricca di "Collisioni", il festival di letteratura e musica che animerà il territorio di uno dei vini simbolo del Belpaese, il Barolo, sta finalmente per essere alzato, anche grazie al sostegno delle aziende simbolo delle Langhe, da Pio Cesare a Damilano, da Fontanafredda a Castello di Barolo, fino a Mascarello e Rinaldi, protagonisti delle degustazioni di lan D'Agata. Sul palco, invece, partenza col botto: il 5 luglio i Jamiroquai, il 6 Elio e le Storie Tese e Gianna Nannini, il 7 Fabri Fibra ed il 9 gran finale con "sir" Elton John, mentre nel pomeriggio riflettori puntati sugli appuntamenti letterari, con Celestini, Saviano, Tornatore, McEwan ...

# SOA VE

#### Sarà la volta buona?

'A breve ci sarà una cabina di regia con i Ministri Zanonato (Sviluppo Economico) e Bonino (Affari esteri)", ha annunciato il Ministro dell'Agricoltura Nunzia De Girolamo, che ha aggiunto: "la politica deve essere in grado di fornire alle imprese medio-piccole, il vero tessuto sociale ed economico del nostro Paese, le possibilità per affacciarsi sui mercati internazionali". Un impegno ufficiale dall'Assemblea di Coldiretti, (dove ha anche detto che tornare a fare l'agricoltore deve essere "figo"), e che fa ben sperare i tanti imprenditori agricoli del Paese che, dal vino all'ortofrutta, vedono il loro futuro sempre più dipendente dall'export. Una cabina di regia, in questo senso, è agognata (e annunciata) da tempo. Chissà che finalmente sia davvero la volta buona ...

# Primo Piano

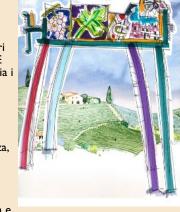
# Gli Enologi a congresso tra mercato e vigna "Questo congresso arriva in un momento indiscutibilmente difficile, tra crisi economica, soprattutto in

Italia, e competizione globale nel mondo, e ora come non mai anche gli enologi sono chiamati a dare il massimo, non solo come tecnici, ma anche a livello di marketing e tutto il resto". Parola di Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, alla vigilia del congresso nazionale di Assoenologi di scena da questa sera al 7 luglio ad Alba, nel cuore del Piemonte, uno dei territori vinicoli più importanti d'Italia. I temi centrali saranno da un lato il mercato, con le testimonianze di big come Piero Antinori, Angelo Gaja e Angelo Maci (Due Palme), dall'altro quello della viticoltura in zone estreme, con i contributi di Bob Berteau di Chateau S. Michelle (Washington, Usa), Alberto Antonini, fondatore del Gruppo Matura (Argentina), Len Knoetze e Heinè Janse van Rensurg di Namacqua Wines (Sudafrica). "Due aspetti fondamentali, il mercato e la viticoltura: sul primo - spiega Cotarella, al suo primo Congresso da presidente dell'Associazione - Antinori e Gaja non hanno bisogno di presentazioni, rappresentano la "storia attualizzata" del vino italiano, sono stati i protagonisti della crescita qualitativa e d'immagine del nostro vino nel mondo, e lo sono ancora oggi. Angelo Maci invece ha contribuito a ridare dignità e visibilità ad un mondo troppo spesso sottovaluto, quello della cooperazione vitivinicola, dove sovente le cooperative sono considerate, ingiustamente, dei centri di ammasso di uve e vino, quando invece, se sono guidate in modo imprenditoriale e non "politicizzato", rappresentano una delle risorse più importanti del settore. Sul fronte della viticoltura, invece, abbiamo fatto una scelta nuova, chiamando non accademici, che ovviamente meritano tutto il rispetto del caso, ma persone che "si sporcano le mani" in vigna ogni giorno, puntando sull'apertura ad esperienze lontane ed estreme, dove per esempio, uno dei grandi problemi che tutti dovremo affrontare in futuro, la scarsità d'acqua, è una regola. E dal confronto credo che possa nascere nuova conoscenza, perché nessuno, da solo, ha la soluzione in tasca di tutti i problemi".

#### **Focus**

#### Vino & arte, i 10 anni di "La Court"

Dal Castello di Ama alla nuova cantina di Antinori, nel Chianti Classico, da Ca' del Bosco, in Franciacorta, a Castello Romitorio dell'artista Sandro Chia, a Montalcino: sono solo alcuni degli innumerevoli casi, in Italia, in cui il vino incontra l'arte e i produttori trasformano le loro cantine e i loro vigneti in veri e propri musei. E tra questi ce n'è uno che proprio in questi giorni, il 6 luglio, festeggia i sui primi 10 anni: è "La Court", il parco artistico voluto dal produttore piemontese Michele Chiarlo sulla collina della sua migliore Barbera, a Castelnuovo Calcea (Asti). Dove tante sono le firme prestigiose di opere ed istallazioni di artisti di primo piano a livello mondiale come Emanuele Luzzati, Fabio Cavanna, Dedo Roggero-Fossati, Ronaldo Carbone, B. Balthasar, Marcello Mannuzza Peppino Campanella e il Centro del Mutamento. A cui ora si aggiungerà quella del piemontese Ugo Nespolo, uno dei più celebri pittori e scultori Pop contemporanei, che sta realizzando una eccezionale opera d'arte per la "porta" (il bozzetto nella foto) del sito della "Terra" uno dei quattro elementi (insieme ad Aria, Acqua e Fuoco) cui è dedicato il parco (www.lacourt.it)







#### Cronaca

#### Il poliziotto del Prosecco

Attenzione a non servire il Prosecco doc da una caraffa o alla spina: la segnalazione del "poliziotto", nominato a Treviso, potrebbe far scattare una denuncia: tecnicamente definito "Agente vigilatore con qualifica di agente di pubblica sicurezza", Andrea Battistella, 28 anni, laureato in scienze vitivinicole ed enologiche, è da oggi incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole di sorvegliare il comportamento di chi adotti pratiche non corrette nella vendita del Prosecco Doc in bar, ristoranti ed enoteche.



## Wine & Food

#### Pasta, dolci e olio: tutti amano il made in Italy

Non c'è solo il vino a far innamorare del made in Italy i gourmet di tutto il mondo, ma anche pasta, dolci ed olio. Come testimoniano i numeri di Aidepi, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane guidata da Paolo Barilla, l'export nel 2012 ha superato i 3 miliardi di euro (+11% sul 2011), grazie alle performance della pasta in Cina ed Ucraina e dei dolci in Turchia. L'olio, come il vino, ha negli Usa il proprio mercato d'elezione: nel 2012 le esportazioni hanno toccato le 110.000 tonnellate (+10% sul 2011), e una quota del 54% delle importazioni complessive di oli vergini.

#### Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel 1773 Philip Mazzei, antenato di quella che sarebbe diventata una delle famiglie più importanti del vino toscano e amico di Thomas Jefferson, arrivò in Virginia, e piantò le prime viti europee in Usa. Dopo 240 anni la storia si rinnova, e Francesco e Filippo Mazzei pianteranno in Virginia un nuovo vigneto proveniente da Fonterutoli.

