



**La News**



**Ginnastica tra i filari ...**

Dalla cura delle vigne al benessere del proprio corpo: sbarca in Italia, alla Scuola Italiana di Potatura della Vite, la ginnastica per potatori di Simonit & Sirch. Esercizi specifici per schiena, collo, spalle e mani da fare prima e dopo il lavoro. "Perché - dice Marco Simonit - per prendersi cura delle vigne, bisogna innanzitutto prendersi cura del proprio corpo. Perciò abbiamo deciso di mettere al centro della formazione in vigna anche il benessere del potatore". Il via, con l'esperta in risorse umane Catherine Berger ed il fisioterapista Pierre Le Guennec (foto), a novembre, in Veneto, Friuli, Toscana, Lombardia, Emilia Romagna e Lazio.  
Info: [www.simonitisirch.it](http://www.simonitisirch.it)

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)

SMS

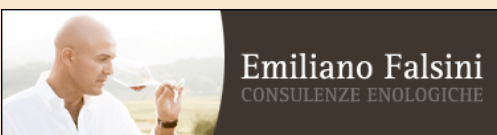
**The Reuters' harvest**

Da Est ad Ovest, nel mondo è tempo di vendemmia, almeno nell'emisfero Nord. Un momento talmente importante da portare tra i filari del mondo e d'Italia anche i riflettori dell'agenzia di stampa internazionale più autorevole, la Reuters, che ha pubblicato una corposa panoramica sulle attese e le dinamiche della raccolta 2013. Partendo dalla "sventurata" Francia fino alla California, dove il sole splende sempre e comunque. Passando, ovviamente, per l'Italia, dove ha raccolto le impressioni di Marco Caprai, a capo della cantina vip del Sagrantino di Montefalco, e Beatrice Contini Bonacossi, della storica Capezzana, a Carmignano, uniti dall'ottimismo per un'annata "che darà vini non troppo ricchi di alcol, ma perfettamente bilanciati".

**Cronaca**

**"Winevideo": Viticoltura in 45"**

Mancano solo due giorni per poter inviare i filmati al "Winevideo Contest", il concorso di videoclip su Bacco, nella "Sforzato Exhibition", dedicata al vino della Valtellina, di scena a Tirano dal 27 al 29 settembre. La sfida lanciata dagli organizzatori a tutti i video maker, appassionati e professionisti, è quella di concentrare immagini e suoni in soli 45 secondi, nei quali raccontare la magia della viticoltura, nei suoi aspetti più romantici, estetici, ma anche più duri e concreti.  
Info: [www.sforzatoexhibition.it](http://www.sforzatoexhibition.it)



**Primo Piano**

**Comparto agroalimentare da record, che ha bisogno di formazione e tempi certi su Expo 2015**

"Le attività di formazione sono fondamentali per il comparto agroalimentare (nel 2013 batteremo ogni record, con più di 34 miliardi di euro di export): per comunicare e vendere le nostre eccellenze bisogna conoscerle profondamente e attraverso un percorso formativo possiamo centrare questo obiettivo. È un'opportunità importante di aggiornamento e specializzazione per chi è già operativo e una straordinaria occasione per i giovani". Così, oggi, il Ministro delle Politiche Agricole, Nunzia De Girolamo (l'intervista su WineNews.tv), nel convegno "La formazione enogastronomica nel panorama nazionale ed internazionale", organizzato alla Città del Gusto di Roma per i 10 anni delle scuole di formazione "Gambero Rosso". I lavori, aperti dal presidente Paolo Cuccia, che ha ricordato "i master universitari di secondo livello e l'apertura di tre nuove Città del Gusto a Bangkok, Hong Kong e Miami" per lo sviluppo della formazione e dell'educazione al gusto, hanno anche evidenziato, sempre nelle parole di Cuccia, che "il mondo si domanda perché l'Italia, leader nella produzione e nell'offerta, non si candidi ad essere riferimento internazionale anche nella formazione". Un percorso ancora lungo, vista anche la qualità di un'offerta formativa di base spesso insufficiente e frammentata. Nel convegno è stato affrontato anche il tema caldo dell'Expo 2015: il Ministro ha annunciato che, a giorni, firmerà un decreto per dotare finanziariamente il "Padiglione Vino & Olio" e sostenere le altre attività di competenza del Ministero delle Politiche Agricole. Tra gli operatori, però, non mancano le perplessità dovute al ritardo accumulato, specialmente dal punto di vista dei contenuti: "in Francia, a 18 mesi dall'apertura dell'Expo, si sarebbe già conosciuto - ha osservato Riccardo Ricci Curbastro, presidente Federdoc - il programma completo delle attività, del come e con chi. Ci auguriamo un colpo di reni da parte di Governo e Regioni per passare ad una nuova fase ...".

**Focus**

**Il Tca? Un "killer" dell'olfatto**

Il Tca, la molecola principale responsabile del sapore di tappo, non produce un cattivo odore, ma "uccide" le capacità olfattive del cervello. A rivelarlo, lo studio di un'equipe di ricercatori dell'Università giapponese di Osaka, che hanno messo in dubbio uno dei pochi punti fermi sul vino. Gli studiosi giapponesi, infatti, hanno scoperto che il vino che sa di tappo, produce un odore così sgradevole, non perché il colpevole chimico, il Tca, produca questo cattivo aroma, ma perché tale molecola sopprime l'olfatto dello stesso bevitore. Attraverso un lavoro di misurazione della risposta elettrica dei recettori olfattivi del naso in presenza di Tca, quest'ultimo non sembra in grado di produrre un "suo" sentore ma, piuttosto, di sopprime la capacità dell'olfatto primario, disturbando la conversione dei segnali chimici (gli odori delle molecole) in segnali elettrici elaborabili dal cervello. Cervello che, invece, sembra interpretare questi impulsi elettrici come una soppressione delle facoltà olfattive, riducendo gli odori fino a quasi farli scomparire, tanto che tale soppressione induce, in qualche modo, il cervello a creare una falsa impressione di un odore sgradevole.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

**Wine & Food**

**Modello matematico per calcolare il rendimento dei fine wine**

Quanto rende un vino da collezione, e come si calcola il suo valore? È la domanda che si è posta l'American Association of Wine Economics, che ha sviluppato un complesso modello matematico, mettendo a sistema un database di 9.492 combinazioni di prezzo, annate e Chateaux relativi all'andamento dei prezzi dei 5 Premier Cru Supérieur di Bordeaux tra il 1899 ed il 2012. Il risultato è che l'investimento in fine wines, mediamente, rende il 4,1% netto all'anno, con i prezzi delle grandi annate che schizzano presto ai valori massimi, per allinearsi, negli anni, a quelli delle altre vendemmie.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"In un momento di crisi come questo, il settore agroalimentare rappresenta una grande opportunità, specie per i giovani". A WineNews, il Ministro delle Politiche Agricole

Nunzia De Girolamo, tra i grandi temi dell'educazione nelle scuole, dell'economia, del "Padiglione Vino" all'Expo 2015 e del probabile aumento dell'Iva.

