



# La Prima di WineNews.it



n. 1333 - ore 17:00 - Giovedì 20 Marzo 2014 - Tiratura: 30600 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### "WRT Project" in assaggio

"La ricerca del meglio, non solo del non utilizzo della solforosa, ma la scommessa su una tecnologia sempre meno invasiva a patto di mantenere elevatissima la qualità dei vini, con una sostenibilità "intelligente", non ideologica, che dia soprattutto uve più sane. E poi un gioco di sbalzi di temperatura per far lavorare i lieviti senza il "disturbo", a volte dannoso, di batteri che intervengono dopo che lo zucchero è stato trasformato in alcol". Ecco, in estrema sintesi, nelle parole di Riccardo Cotarella la filosofia del "Wine Research Team Project", che il celebre enologo guida da oltre 10 anni, con i vini delle 23 aziende di tutta Italia coinvolte in degustazione, ieri, a Milano (da cui è tratta la foto).



### Vino & marchio al "Boroli"

**SMS** Vino e marchio. Un binomio possibile, anzi necessario, che passa dal brand aziendale a quello dell'etichetta, perché la marca resta una leva fondamentale per la comunicazione di un territorio e di una storia produttiva. Tema al centro del "Boroli Wine Forum" 2014, dal titolo "Il valore del marchio. Un asset per l'internazionalizzazione". A parlarne Pierre Godé Vice, presidente Lvmh International Moët Hennessy-Louis Vuitton, Pierre Lurton di Château d'Yquem e Château Cheval Blanc, Manuel Louzada, dg di Estate Numanthia, Giovanni Geddes da Filicaja, Ceo Ornellaia-Masseto, Carlo Paoli, dg Tenuta San Guido, Roberto Conterno della cantina Giacomo Conterno e Luca Currado dell'azienda Vietti. Il 21 marzo, alla Locanda del Pilone, ad Alba, moderati da Bruno Vespa.

## Cronaca

### Romito in Tasca

Il progetto "Spazio Ristorante Laboratorio" della Niko Romito Formazione, l'accademia di formazione per giovani cuochi dello chef tre stelle Michelin di Castel di Sangro (L'Aquila), sbarca, è proprio il caso di dirlo, sull'Isola di Salina, dove animerà il Capofaro Malvasia Resort di Tasca d'Almerita, con un "Laboratorio Gastronomico", aperto a tutti i curiosi che intendono riscoprire, con leggerezza, creatività e tecnica, i sapori della tradizione e del territorio siciliano.



## Primo Piano

### ProWein: l'Italia del vino sarà il "top player"

La Germania, per l'Italia del vino, è il primo mercato straniero in quantità, con 5,9 milioni di ettolitri esportati nel 2013, e il n. 2 in valore, con 1,01 miliardi di euro, dietro soltanto agli Stati Uniti. E far crescere queste già importanti performance nel Paese è l'obiettivo degli oltre 1.200 espositori del Belpaese, la rappresentanza più nutrita in assoluto, sui 4.800 operatori, che parteciperanno a ProWein, di scena, a Düsseldorf, dal 23 al 25 marzo (ci sarà anche WineNews), kermesse sempre più importante non solo per il presidio del mercato teutonico, ma anche come punto di contatto e di accesso ai floridi e promettenti mercati del Nord Europa e del Regno Unito. Tantissimi i focus e le degustazioni sul vino italiano, promosse da produttori, consorzi, riviste ed istituti di formazione specializzati, italiani e stranieri. In primis, quella firmata dall'Ice, che si concentrerà sui vini "fino a 10 euro allo scaffale". Ma si parlerà anche di Franciacorta e Trentodoc, delle due grandi passioni della Germania, Lambrusco e Chianti, ci sarà il debutto della "Gran Selezione" del Chianti Classico, ed ancora approfondimenti sui grandi vini del Piemonte, dell'Umbria (Sagrantino di Montefalco, in primis), Lazio, Basilicata, dell'Alto Adige e del Sud Tirolo, del Veneto (dal Prosecco Doc al Conegliano Valdobbiadene Docg, dall'Amarone al Soave, ma anche le denominazioni meno celebri), sulle tante anime del vino di Sicilia, e sulla Puglia, con il Negroamaro, ma anche sul Sangiovese e sull'Albana dell'Emilia Romagna, sui vini della Campania e della Sardegna, e non solo. Ma, ovviamente, ProWein sarà anche l'occasione per confrontarsi con le produzioni enologiche di tutto il pianeta, e per affrontare temi che riguardano tutto il mondo del vino: l'evoluzione dei mercati, il fenomeno del "biologico" e dell'"eco-friendly", l'e-commerce analizzato dal colosso Vente-Privee.com, l'importanza di una formazione sempre più professionale in ogni parte della filiera e, soprattutto, la ricerca di una visione di lungo periodo dell'industria enoica mondiale, che sarà affrontata nel convegno di Wine Intelligence, "The International Wine Industry: Global Experts' Vision 2034", con esperti da tutto il mondo.

## Focus

### Francia e Uk, giù le tasse sul vino

In Francia e Gran Bretagna si brinda, tirando un bel sospiro di sollievo. Parigi, dopo aver riconosciuto ufficialmente il vino e la vite come patrimonio nazionale, ha fatto marcia indietro sulla proposta di introdurre una nuova tassa sul nettare di Bacco. L'idea faceva leva sui costi e sulla pericolosità che l'abuso fa ricadere su tutta la società, specie sui più giovani. Il rapporto della Mission d'Evaluation et de Contrôle de la Sécurité Sociale (Meccs), curato dai senatori della Repubblica francese Yves Daudigny e Catherine Deroche, ha, però, concluso che "il vino non è la porta d'ingresso dei più giovani al consumo e all'abuso di alcolici", senza dimenticare che, da un punto di vista produttivo, il settore vino è di importanza basilare per l'economia francese, per cui, meglio non vessarlo con altre imposte. In Gran Bretagna, invece, il Cancelliere George Osborne, ha ufficializzato l'abolizione dell'"alcohol duty escalator", il meccanismo per cui le accise sugli alcolici crescono ogni anno, automaticamente, del 2% oltre l'inflazione, già dal bilancio 2014. Merito, soprattutto, della campagna "Call Time on Duty", promossa dalla "The Wine & Spirit Trade Association".



## Wine & Food

### Il più antico sistema di irrigazione, in Uk, è a Cambridge

L'Unità Archeologica di Cambridge, in uno scavo a nord della cittadina britannica, ha portato alla luce un sistema di irrigazione risalente all'occupazione Romana, quindi a 2.000 anni fa, il più antico nel suo genere, che apre le porte ad un'ipotesi affascinante ed assolutamente verosimile. Per come è concepito, infatti, è probabile che servisse ad irrigare un vigneto, uno dei primi in Gran Bretagna, da cui si produceva vino già nel 70 d. C. Una scoperta di grande importanza, perché pozzi e sistemi di irrigazione del genere, all'epoca, erano invenzioni estremamente sofisticate.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Garantisco attenzione sulla Pac e sulla battaglia sui prodotti italiani". Parola del presidente del Consiglio Matteo Renzi. I temi su cui vigilare nella nuova Politica Agricola

Comunitaria, che per l'Italia vale 52 miliardi di euro in 7 anni, nelle parole del presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, Paolo de Castro.

