



La Prima di WineNews.it



06-09 APRILE 2014

48ª EDIZIONE VERONA



n. 1358 - ore 17:00 - Mercoledì 23 Aprile 2014 - Tiratura: 30675 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Gli uomini-ape. In Cina

Il mondo, senza api, sarebbe probabilmente ad un passo dal collasso. Eppure, gli allarmi, quasi quotidiani, spesso e volentieri vengono ignorati o presi sottogamba, come se il pericolo non esistesse. Ma non è così e, a ricordarcelo, arriva una storia che è anche un monito. In Cina, nella provincia di Sichuan, la moria delle api è un problema che gli agricoltori conoscono almeno dal 1990, al quale però non sono mai riusciti a trovare una soluzione. Tanto che oggi, per garantire un futuro al proprio ambiente, sono costretti a sostituirsi, nel lavoro di impollinazione, alle stesse api, come racconta un reportage fotografico del quotidiano francese "Le Monde" (www.lemonde.fr).

Primo Piano

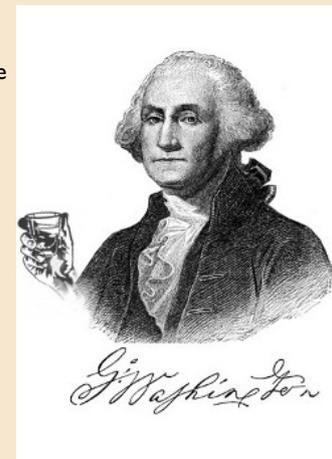
Vino, cultura & mercato: Assoenologi a "SanPa"

Sarà la comunità di San Patrignano, oggi sostenuta da Gianmarco e Letizia Moratti, e diventata negli anni scorsi, sotto la guida di Andrea Muccioli, figlio del fondatore Vincenzo, anche una solida realtà enologica ed enogastronomica italiana, il "teatro" del Congresso n. 69 di Assoenologi, guidata dal presidente Riccardo Cotarella e dal direttore Giuseppe Martelli. Il 1 giugno, tra gli altri, è in programma l'intervento del Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, ma la giornata clou sarà quella del 2 giugno, quando, nel talk show condotto dal giornalista (e produttore) Bruno Vespa, si parlerà di "Il vino nei numeri, tra produzione e consumo" (con i contributi di Domenico Zonin, presidente Unione Italiana Vini, Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, Lamberto Vallarino Gancia, presidente Federvini, Serge Dubois, presidente Union Internationale des Enologues, Giuseppe Martelli, dg Assoenologi, Carlo Dalmonte, presidente Caviro, e Ruenza Santandrea, presidente Cevico), e di "Una strategia per vincere le sfide di domani" (con nomi come Marilisa Allegrini, alla guida dell'omonima griffe dell'Amarone, Ettore Nicoletto, ad Santa Margherita, Letizia Moratti, produttrice con Castello di Cigognola, Lucio Tasca d'Almerita, alla guida della storica cantina siciliana, Mario Moretti Polegato, presidente Geox e produttore con Villa Sandi, ma anche Massimo d'Alema, produttore in terra d'Umbria con La Madeleine, e Oscar Farinetti, patron di Eataly e "vigneron" con Fontanafredda). Ma si parlerà anche della situazione in Spagna, con il presidente della Federacion Espanola de Asociaciones de Enologos Martin Santiago Jordi, e in Germania, con il presidente della Bund Deutscher Onologen Edmund Diesler. Il 3 giugno, focus su "La Francia: tre eccellenze raccontate dai loro enologi", con Cyril Payon, presidente dell'Union des Enologues de France, Thierry Gasco, direttore enologo della celebre maison di Champagne Pommery, Nadine Gublin, prima donna ad aver conquistato il titolo di "Enologo dell'Anno" della prestigiosa "Revue du vin de France", e consulente in Borgogna, e Olivier Berrouet, enologo della celeberrima cantina di Bordeaux, Château Pétrus.

Focus

Vecchie annate, attenti alle "patacche"

Dopo il Bordeaux di Thomas Jefferson, battuto a prezzi da capogiro e rivelatosi un falso, e il processo show al falsario Rudy Kurniawan, arriva un'altra, storica, "patacca". Protagonista, il collezionista Julian LeCraw che, dal 2006 ad oggi, ha acquistato dalla britannica Antique Wine Company bottiglie più uniche che rare. La più pregiata è uno Châteaux d'Yquem 1787, prodotto "da uve raccolte prima che George Washington entrasse in carica", e pagato qualcosa come 91.400 dollari. Tanto, specie perché la bottiglia, senza ombra di dubbio, è falsa: etichette stampate al computer, tappi e capsule anacronistici, e persino la forma della bottiglia è diversa dall'originale. Non manca tanto di processo in corso, con richiesta di risarcimento milionaria. Del resto, non è un caso che, nelle aste internazionali, da Sotheby's a Christie's, da Londra ad Hong Kong, vanno molto meglio le bottiglie ex-cellar. E proprio la paura delle truffe spiega i prezzi di listino delle annate vendute in cantina, sensibilmente superiori, a volte, alle quotazioni delle aste. Un esempio su tutti, le Riserve di Brunello di Montalcino custodite nel "caveau" di Biondi Santi, che garantisce origine e conservazione ottimale.



Ue, agricoltura & elezioni

Tra il 22 ed il 25 maggio, in Europa, si voterà per rinnovare il Parlamento dell'Unione Europea, e tutte le cariche ad esso collegate. E chissà che l'Italia, dopo aver guidato la Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, non riesca ad ottenere la presidenza della Commissione Agricoltura, oggi presieduta dal romeno Ciolos, grazie all'azione del Governo Italiano, anche in vista di Expo 2015, che ha come tema "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita". Intanto, il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, Paolo De Castro, a WineNews.tv, ricorda una delle scadenze più importanti: "entro luglio, tutti gli Stati membri, compresa l'Italia, devono fare delle scelte. Se non scegliamo come ripartire gli aiuti accoppiati e se non decidiamo chi è l'agricoltore attivo, deciderà l'Europa per noi".

Cronaca

"World's 50 Best Restaurants"

È iniziato il countdown per una della classifiche più attese del mondo della ristorazione, la "The World's 50 Best Restaurants", sponsorizzata da S. Pellegrino e Acqua Panna e organizzata dalla celebre rivista britannica "Restaurant". La proclamazione dei vincitori sarà live, su www.theworlds50best.com, lunedì 28 aprile, a Londra, dalle 20.15 ora locale. Nel 2013 l'Italia è finita sul podio con Massimo Bottura de "L'Osteria Francescana" di Modena, in posizione n. 3. Andrà ancora meglio nel 2014?



Wine & Food

Un lievito "modificato" per risolvere il problema dell'ocratossina

Gli studenti della Florida International University alla "resa dei conti" contro l'ocratossina, agente cancerogeno prodotto da alcuni funghi, in ambiente caldo, che si può trovare nelle uve: una ricerca in via di conclusione ha trovato la soluzione del problema nei lieviti. Saranno loro che, oltre a compiere la fermentazione alcolica, distruggeranno la tossina. "Quello che stiamo facendo - ha sottolineato uno studente che partecipa alla ricerca, guidata da Aaron Welch - è cercare di creare ceppi di lievito speciali". Welch spera di avere questo nuovo lievito in meno di un anno, compresi i brevetti collegati.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco "Slow Wine Magazine", la rivista digitale distribuita via web in abbonamento, in italiano, inglese e tedesco che, nelle intenzioni dei curatori, dovrebbe diventare il punto

di riferimento del vino italiano all'estero. A WineNews, la sfida al mondo dell'editoria e dell'online nelle parole di Giancarlo Gariglio e Fabio Gavedoni.

