



## La News



### La vendemmia del "Sud"

L'annata 2014? I primi responsi arrivano, evidentemente, dall'emisfero meridionale; Sudafrica, Argentina (Mendoza nella foto), Cile, Australia e Nuova Zelanda, dove la vendemmia è già terminata da tempo e i vini sono in fase di preparazione o affinamento, mentre i vigneti in Europa e Nord America sono ancora in attesa della fioritura. Una vendemmia, la 2014, che, in generale, ha un tratto comune: condizioni climatiche caratterizzate dalla pioggia, cali quantitativi e vini dal grado alcolico più contenuto (come chiedono i mercati). A dare un primo sguardo al millesimo 2014, il sito a stelle strisce [www.winespectator.com](http://www.winespectator.com), con una serie di report sulla "prima" vendemmia dell'anno.



### Tra spesa e sicurezza

**SMS** Poco meno di 1 italiano su 5 (18%) dichiara di voler spendere il bonus di 80 euro del Governo Renzi per il cibo: il 14% per fare una spesa migliore, il 4% per andare più spesso a mangiare fuori. A dirlo la Coldiretti, nel dossier "La crisi nel piatto degli italiani nel 2014", di scena a Napoli. E, intanto, l'organizzazione ha stilato la classifica dei prodotti più "pericolosi", o meglio con la maggior percentuale di irregolarità sul fronte dei residui di fitosanitari, che arrivano ogni giorno dall'estero sulle tavole degli italiani: al top il peperoncino dal Vietnam (61,5% di irregolarità), seguito dalla melagrana dalla Turchia (40,5%) e Frutto della Passione dalla Colombia (25%). E poi lenticchie dalla Turchia, arance dall'Uruguay, ananas dal Ghana, tè dalla Cina, riso dall'India, fagioli dal Kenia e cachi da Israele...

## Cronaca

### Una Regione "autoctona"

Un 73% di vitigni autoctoni o di antica coltivazione siciliani, un 21% di internazionali, e il 6% di italiani: ecco, secondo i dati 2013 dell'assessorato alle Risorse Agricole della Regione Siciliana lo spettro ampelografico della Sicilia. Tra i bianchi, il più presente è il Catarratto Bianco (33% del totale), seguito da Grillo, Inzolia, Chardonnay e Grecanico. Tra le uve a bacca nera, domina il Calabrese (alias Nero d'Avola) con il 47% del totale, seguito Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Mascalese.



## Primo Piano

### Sicilia en Primeur: il "racconto" delle Eolie ...

Raccontare la viticoltura di quello che è considerato un vero e proprio "continente vinicolo", la Sicilia, partendo da una delle sue realtà più piccole, ma anche unica e distintiva, come quella delle Eolie, che può diventare paradigma per capire il passato e provare ad anticipare il futuro. Succede a "Sicilia en Primeur", con Assovini, come ha spiegato nella sua relazione (completa su [www.winenews.it](http://www.winenews.it)) il professor Attilio Scienza: "le Eolie sono una regione vulcanica molto particolare, originata da un processo tettonico, per cui la faglia si è assottigliata e si sono formati vulcani in superficie, che sono le isole, e altri latenti, ma attivi, sotto il livello del mare, da 2.000 metri di profondità a poche centinaia di metri. Ed è un territorio molto interessante - spiega Scienza - non solo per la bellezza dei luoghi e per la natura dei suoli, che sono "recenti", perché il più antico ha "solo" un milione di anni, il più giovane ne avrà 10.000, e sono molto primitivi nella loro evoluzione. Le Eolie, sono sempre state degli avamposti culturali per i viaggi di greci e fenici verso occidente. Qui si sono fatti ritrovamenti singolari: in primis, contenitori molto antichi con semi di vite sia selvatica che addomesticata, il che vuol dire che questo è stato un avamposto di domesticazione della vite. Altra cosa importante sono i resti di anfore di Chio, forse tra le poche veramente originali, perché già in epoca etrusca, visto che il vino di Chio era molto famoso, c'era chi "si divertiva" a far passare vino italiano per questo più celebre, con anfore identiche ma fatte ad Albinia, dove c'era una fornace specializzata in questa "contraffazione". Ma a Salina e Lipari sono state ritrovate anfore autentiche, il che vuol dire che erano già un avamposto per il commercio del vino di qualità. In queste anfore c'è anche tutta la storia della nascita dell'Inzolia e dell'Ansonica, perché i greci portavano vini di qualità, gli italiani di allora volevano imitarli, e utilizzavano vitigni simili, Inzolia siciliana e Ansonica toscana, che sono testimoni di questa "sofisticazione". E c'è anche la storia del vino di Byblion, fenicio, il vino dolce più famoso dell'antichità, di cui gli eredi naturali sono stati i vini siciliani, come il moscato di Siracusa, di Noto e delle Lipari" ...

## Focus

### La viticoltura è "multifunzionale"

"La viticoltura delle Eolie come paradigma del futuro di quella di Sicilia e dell'Italia intera, dove la coltura della vite è esempio di multifunzionalità, non solo come fonte di reddito, ma anche come cura e valorizzazione del paesaggio, che ormai è parte imprescindibile della produzione e del mercato del vino": ecco il messaggio più significativo che, secondo Attilio Scienza, arriva dal "caso Eolie", a "Sicilia en Primeur". "Queste isole - spiega Scienza - sono uscite dalla miseria che hanno vissuto nel 1800 e nel 1900, perché non c'era lavoro, e sono diventate luoghi importanti dove la viticoltura è un esempio straordinario di multifunzionalità: non solo fonte di reddito, ma strumento di conservazione e cura del paesaggio. E il messaggio è questo: dove c'è viticoltura, bisogna avere grande cura del paesaggio, pensare che è parte integrante del vino, che non si può più vendere il vino senza paesaggio. È una metafora del valore della viticoltura: un'analisi del passato attraverso queste isole, per capire quale era l'Italia della viticoltura prima dell'aggressione della società moderna, per intuire quello che dovrebbe essere domani" (nella foto, il vigneto su Vulcano con Alicudi e Filicudi all'orizzonte).



## Cronaca

## Wine & Food

### Bibenda: 29 maggio, la "Giornata Internazionale del Vino"

Un giorno interamente dedicato al nettare di Bacco: è la "Giornata Internazionale del Vino" edizione n. 4, un appuntamento firmato Bibenda di scena il 29 maggio all'Hotel Cavalieri di Roma. Ad aprire i lavori il convegno "Esportare cultura fa bene all'esportazione di Vino", con Angelo Gaja, il presidente del "Comitato Scientifico Expo Vini 2015" e Assoenologi, Riccardo Cotarella, il presidente e il dg Veronafiere, Ettore Riello e Giovanni Mantovani, e il direttore di Eurispes, Alberto Mattiacci. A seguire, un'asta di bottiglie da sogno e gli "Oscar del Vino" 2014, con la cena di gala firmata da Vissani.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Assovini ha lavorato per mettere insieme le forze migliori della produzione vitivinicola regionale ed oggi ci stiamo lanciando nel "Consorzio Doc Sicilia" per portare

il vino e il nostro valore nel mondo. Dal 16 ottobre inizieremo la promozione sui mercati extra Ue". Così a WineNews Antonio Rallo, presidente Assovini Sicilia.

