

**La News****L'Italia stoppa il latte senza  
origine in etichetta**

Origine in etichetta per il latte a lunga conservazione (Uht) e per i prodotti lattiero-caseari, divieto di utilizzare caseine e caseinati per produrre formaggi e latticini e obbligo di indicare dell'eventuale uso di cagliate: ecco i quattro punti della bozza di decreto del Ministro Zaia per la tutela del latte e dei formaggi 100% made in Italy. Il testo, presentato ieri, è stato accolto con favore da tutte le organizzazioni agricole. Il Ministro, che si è detto aperto alle eventuali osservazioni del mondo produttivo, ha annunciato di voler firmare il decreto al più presto.

**SMS****Il made in Italy?  
Non solo vino, olio & c.**

È giusto e sacrosanto che i sindaci promuovano i propri territori attraverso le eccellenze enogastronomiche: vino, olio, formaggi e chi più ne ha più ne metta. Ma i nostri amministratori hanno finalmente capito che l'immagine dell'Italia, soprattutto d'estate - quando i turisti stranieri affollano le nostre città - è data anche dal decoro e dalla pulizia. E allora basta bivacchi davanti a chiese e monumenti, basta buttare in terra cicche e gomme da masticare, basta nomadismo e accattonaggio. Ma anche vini, salumi, limoncello e dolcetti sulle porte dei negozi di enogastronomia. Contro il degrado urbano fioccano le ordinanze e i divieti: perché il made in Italy parte anche da qui.

**Cronaca****Vinarius e le enoteche d'estate**

La crisi coinvolge anche le enoteche del Bel Paese, ma come? A WineNews risponde Francesco Bonfio, presidente di Vinarius, che da un quarto di secolo riunisce le migliori enoteche italiane (ma anche europee, americane e un'australiana): "il fatturato delle nostre enoteche, per l'80%, si fa in novembre/dicembre, quindi è normale che ora il volume sia basso, ma in regioni come la Toscana anche l'estate è una ottima opportunità per la clientela dei turisti stranieri, che spendono per i vini più importanti".

**Primo Piano****Francia e Spagna sono già a buon punto con il recepimento della nuova Ocm vino. E l'Italia?**

Abbiamo già affrontato la questione segnalando lentezze e ritardo del nostro sistema. È la volta di vedere come è stato affrontato il problema dagli altri Paesi Ue a forte vocazione vitivinicola e primi concorrenti dell'Italia.

Cominciamo con la Francia. Nel regno delle denominazioni più famose del mondo, grazie, bisogna ammettere, al fatto che la nuova Ocm è, quanto meno, ispirata dal sistema di regole transalpino, il regolamento comunitario 479/2008 dovrebbe essere già "digerito" senza nessun tipo di problema. Da una parte, ad esempio, la piramide qualitativa, Aoc e Vin de Pays, perfettamente sovrapponibile alle Dop e alle Igp, dall'altro, i consorzi interprofessionali a tutti gli effetti riconosciuti come enti terzi e, quindi, già pronti a svolgere l'annoso compito dei controlli. In Spagna, situazione altrettanto tranquilla, ma per motivi diversi: la forte autonomia delle Regioni iberiche ha permesso un veloce adeguamento alla nuova Ocm attraverso una normativa ad hoc con percorsi amministrativi semplici, prodotta regione per regione.

Insomma, Francia e Spagna hanno, in generale, recepito l'Ocm vino, che si avvia ad essere rubricato fra le pratiche già evase. I motivi principali risiedono non solo in una organizzazione generale di questi Stati moderna ed efficiente (si va da un federalismo collaudato e ben funzionante, per la Spagna, ad un dirigismo statale moderno e concreto nel caso della Francia), che ha garantito un buon livello di reattività, ma anche, aggiungiamo, in una giusta dose di sensibilità verso un comparto economicamente importante che, specie nel caso francese, ma dovrebbe essere lo stesso anche per il Bel Paese, è considerato un vero e proprio fondamento della cultura e dell'immagine della Francia stessa.

**Focus****Enologia, 9 diplomati su 10 trovano lavoro in 6 mesi. A dirlo l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dell'Università di Udine**

Scegliere il corso di studi che, assecondando le passioni, offre anche più opportunità di lavoro non è cosa semplice, ma gli appassionati di vino sembrano benedetti da Bacco: l'88% di chi studia enologia e viticoltura trova un impiego entro sei mesi dal diploma. Lo dicono due recenti indagini dell'Università di Udine e dell'Istituto Agrario di San Michele, presentate a Geisenheim (Germania), al premio Karl Bayer, assegnato alle migliori tesi a tema enoico. I vincitori del 2009 sono due altoatesini: Ivan Campej di Varna, seguito dai professori Doris Rauhut e Agostino Cavazza, e Joachim Wolf di Celmes (Merano), accompagnato dai docenti Johann Seckler e Fulvio Mattivi. E, come ogni ambito di studio, anche l'enologia ha i suoi centri di eccellenza. E uno dei più importanti a livello europeo è proprio l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (che fa parte del consorzio inter-universitario con gli atenei di Udine, Trento, Geisenheim) nelle cui aule, dal 1997 al 2008, si è diplomato 1 enologo italiano su 5.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food****Musica, cucina, comicità, yoga: l'estate di Feudi di San Gregorio**

La musica suadente del tango sotto a "Calici di Stelle", la cucina insegnata dallo chef stellato di Marennà, aperitivi in salsa jazz, lezioni di yoga tra i filari, la comicità e la cultura di Totò, raccontate dai film e dalla figlia, Liliana De Curtis: ecco gli ingredienti di "Incontrarsi in cantina", l'evento che, dal 10 al 23 agosto, animerà la piazzetta della Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, Avellino), una delle più importanti aziende dell'enologia italiana e irpina, che vuole comunicare il concetto di una cantina davvero "aperta" all'incontro e al confronto con il suo pubblico. Info: [www.feudi.it](http://www.feudi.it)

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il confronto è sempre una cosa molto positiva, ma un Paese ha il dovere di tutelare le proprie tradizioni e la propria identità. Se ci lasciamo colonizzare dall'esterno dai

prodotti etnici, è un errore. I kebab a Parigi stanno decretando la fine dei bistrot". Così Zeffiro Ciuffoletti, storico, giornalista ed esperto di enogastronomia e agricoltura.

**LA SEGRETA  
SICILY STYLE CODE****PLANETA**