



## La News



### Un vino del 325 d.C.

Il vino più antico del mondo ancora conservato? Probabilmente è quello nella bottiglia datata 325 d.C. che non si può assaggiare, ovviamente, ma si può ammirare in tutta la sua storicità e fascino, in Germania, nel "Museo Storico del Palatinato" a Speyer (Spira). Quella che i molti riportano come un "ritrovamento eccezionale" dei nostri giorni, in realtà, è stata rinvenuta nel 1867, nel sarcofago di un legionario romano. Nella bottiglia, con i manici a forma di delfino, è conservato del vino rosso, mescolato con spezie ed erbe, che si sarebbe conservato anche per la presenza di olio di oliva aggiunto per impedirne l'ossidazione. Per un valore di oltre 100 milioni di dollari.



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

### Sostenibilità? Occhio alle api!

Sostenibilità e rispetto dell'ambiente: parole ormai consuete, quando si parla di agricoltura. Ma, nonostante sia così ormai da qualche anno, le api, primo e più sensibile indicatore di un'agricoltura sana, continuano a morire. Per questo è da tenere in massima considerazione la proposta di Francesco Panella, alla guida dell'Unaapi, che ha chiesto di inserire le api come "termometro" di sostenibilità nella nuova Pac (2014-2020). "Le api ha detto a WineNews - ci stanno segnalando un fenomeno. Ci si riempie la bocca di sostenibilità, ma così non è. C'è un accanimento chimico nelle nostre campagne. Non ci sono solo le produzioni di mais, uva, frutta, ci sono anche 144.000 tonnellate di molecole chimiche disperse nelle campagne, per l'uso sempre meno prudente di pesticidi". Parole su cui riflettere.

## Cronaca

### Un "supertartufo" benefico

Un vero e proprio "tesoro del bosco": è il tartufo bianco da "guinness dei primati", dal peso di 1,48 chilogrammi, trovato nell'Appennino bolognese. Il supertartufo, il preziosissimo "Tuber Magnatum Pico", oltre alla gioia di qualche facoltoso appassionato del genere, farà bene anche al sociale, visto che verrà messo all'asta, (quotazione di base da 25.000 euro): con il ricavato sarà devoluto per metà all'associazione Amani, che opera in Africa, e l'altra metà alla ricerca contro la Sla.



## Primo Piano

### "Wine2Wine": protagonisti le cantine e l'export

Export, parola chiave per il presente ed il futuro del vino italiano. E non è un caso se il 90% delle cantine del Belpaese, che siano piccole aziende con fatturato fino a 100.000 euro, o grandi, con business da oltre 500.000, esportano i propri vini nel mondo. A dirlo il primo "outlook" di "Wine2Wine", realizzato sondando oltre 420 realtà del vino italiano, dal nuovo forum di VeronaFiere e Vitality, di scena a Verona il 3-4 dicembre. E che, tra i tanti temi, dal marketing alla comunicazione, dalle normative alla fiscalità, si concentrerà anche sull'export, approfondendo le opportunità, ma anche le difficoltà, in mercati consolidati come Usa, Uk, Germania, Canada e Scandinavia, ma anche ancora parzialmente "nuovi" come la Cina. E proprio dal più importante dei mercati orientali si partirà, il 3 dicembre, con gli interventi di Judy Chan, presidente di Grace Vineyard, produttore cinese top, di Yang Lu, wine director per gli Shangri-La hotels, considerato il sommelier più influente del Paese, di Sunny Zhang, segretario dell'Associazione Cinese di Sommelier e Gianni Wu, dg del Wine100 Challenge. Il 4 dicembre, invece, il primo approfondimento sarà sui mercati a monopolio, con i contributi di Luc Desroches, direttore commerciale di Masi Agricola, una delle cantine italiane più radicate nei mercati scandinavi, le cui regole saranno approfondite da lan d'Agata, direttore scientifico della Vitality International Academy, e in Canada, con l'aiuto di Emmanuel Kamarianakis, Consigliere del Ministro agli affari commerciali presso l'Ambasciata del Canada a Roma. Poi, ancora, focus su quello che, oggi, rappresenta il mercato straniero n. 1, in valore, per le cantine del Belpaese, gli Usa, con le case history di gruppi vinicoli top come quello veneto Allegrini, o il trentino Mezzacorona, e con la testimonianza di Antonio Ciccarelli di "Marc de Grazia Selections", attiva sul mercato americano dal 1980. Si chiude con approfondimenti sui due mercati più importanti d'Europa, la Germania, di cui parlerà Richard Grosche, managing director della cantina-icona tedesca Weingut Reichsrat von Buhl, e quello Uk, che sarà sviscerato dal Master of Wine Peter McCombie (info: www.wine2wine.net).

## Focus

### L'etichetta la "scrivono" i consumatori

Quello della trasparenza massima in etichetta dei prodotti agroalimentari, e delle informazioni nutrizionali e sull'origine del prodotto più dettagliate possibile, è un tema spinoso, che vede, da un lato, l'esigenza ed il diritto dei consumatori ad essere informati correttamente e, dall'altro, la necessità delle imprese di lavorare in maniera corretta ma senza essere schiacciate dai cavilli e dai meccanismi di una burocrazia già fin troppo intricata. Ma è un tema che va affrontato, perché tutto parte dall'etichetta, per molti uno dei principali strumenti di marketing, e arma più potente, in mano ai consumatori, per sapere, per esempio, se un prodotto è davvero 100% made in Italy, o se contiene ingredienti che non può o non vuole mangiare. Ma ora saranno proprio i consumatori italiani a decidere cosa dovrà essere indicato sull'etichetta: è on line da oggi, su www.politicheagricole.it, la consultazione voluta dal Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, dove sarà possibile esprimere il proprio punto di vista, rispondendo ad 11 domande su origine e tracciabilità alimentare. "L'etichettatura è un valore - sottolinea Martina - ma dobbiamo superare le rigidità che ancora ci sono".



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

**VERDICCHIO!!!**  
POTEVI DIRLO PRIMA...



## Wine & Food

### L'11 novembre è la festa nazionale di "Orto in Condotta"

Gli allievi di 400 classi delle scuole di tutta Italia festeggiano l'11 novembre la festa nazionale di "Orto in Condotta", l'appuntamento di Slow Food con insegnanti, genitori, cuochi e nonni che partecipano alla gestione dell'orto scolastico. Tema 2014, l'agricoltura familiare. "Abbiamo chiesto a ogni classe - spiega Annalisa d'Onorio, responsabile del progetto - di creare un "mandala" (cerchio in sanscrito) con i semi che hanno ricevuto, che sono il simbolo della natura e del ciclo della vita. E così ne hanno osservato le diverse varietà, scoperto le differenze e la consistenza, per piantarli al momento giusto".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La parte relazionale azienda-cliente dovrebbe essere centrale in ogni campo. Nel mondo del vino, dove il passaparola è la prima pubblicità, è fondamentale, quindi, creare un

rapporto di fiducia con il cliente, basato, prima di tutto, sulla qualità del prodotto". A Winenews le parole di Enrico Chiavacci, direttore marketing Antinori.

