

La News**Vendemmia, Berlusconi dà il via**

È ufficiale, la vendemmia 2009 è già partita. A dare il via, oggi, è Berlusconi, tra le più apprezzate maison della Franciacorta, che ha iniziato a raccogliere alcune parcelle di Pinot Nero nei suoi 450 ettari di vigneto, per una raccolta che mobiliterà 1.200 vendemmiatori. L'azienda continua così il progetto di viticoltura ed enologia di precisione, elaborato anche con il supporto del professor Leonardo Valenti (Università di Milano): i campionamenti di Chardonnay e Pinot Nero sono stati effettuati con le "mappe di vigore", che consentono di vendemmiare, e, quindi, vinificare, in tempi diversi le porzioni del singolo vigneto, per vini base Franciacorta che enfatizzano le caratteristiche di ciascun vigneto.

Primo Piano**Angelo Gaja: "Ocm vino, l'Italia perde la partita. Però il torneo europeo sarà lungo: saprà l'Italia ravvedersi dei molti errori commessi?"**

Il 1 agosto, come annunciato, l'Ocm vino è arrivata puntuale. "L'Italia delle litigiosità, dei temporeggiamenti, dei rinvii ne è uscita ridicolizzata", scrive Angelo Gaja, uno dei più autorevoli del vino italiano. Per diverse cause: di chi ha inviato alla trattative di Bruxelles "soggetti largamente impreparati; è un nostro vezzo, così li si può più facilmente influenzare"; delle associazioni di categoria troppo attente ai propri interessi, "incapaci di tessere tra di esse uno straccio di accordo" per l'Italia in sede Ue; "della infelice scelta politica del Mosto Concentrato Rettificato anziché dello zuccheraggio", a lungo condivisa da industriali e cantine cooperative, ma anche "macchiata dalla voracità dei succhiatori perenni di contributi comunitari". Secondo Gaja "l'Italia non è mai riuscita ad inserirsi al tavolo delle trattative" al contrario della Francia, e non ha compreso la portata della questione, aperta non solo ai produttori storici ma anche ai paesi del Nord e Est Europa. "Di qui la nostra strategia delle alleanze ne sorti totalmente sballata". Per Gaja, però, la situazione è seria ma non è grave, i produttori italiani "si rimboccheranno le maniche per recuperare i ritardi accumulati. Il vino originale diventerà più difficile da distinguere dal vino commerciale, ma gli artigiani si sapranno difendere. L'Italia è riuscita a farsi assegnare quote rilevanti di contributi comunitari (qui ci bagnano il naso in pochi). Le norme dell'Ocm sono state largamente ispirate dalla Francia, che ha interessi comuni ai nostri. Ora che non ci sarà più l'Mcr, dovremo guardare la Francia come nostra più naturale alleata. Cesserà la proliferazione di Doc e Docg. Vista la bella prova di Bruxelles, verrebbe voglia di affidargli la rivisitazione della 164. Allora, a trarci d'impiccio, ci pensò il Ministro Gorla: chissà che ora non ci voglia pensare qualcun altro".

Focus**I mieli più pregiati d'Italia si danno appuntamento a Montalcino: dall'11 al 13 settembre di scena la "Settimana del Miele"**

Dal raro miele di nespole del Giappone, prodotto esclusivamente in una piccola zona del Palermitano dove si pratica ancora questa particolare coltura, al profumato miele di spiaggia, dall'inconfondibile sentore di macchia mediterranea, passando per il costoso miele di corbezzolo, prodotto solo in Sardegna e nella Maremma toscana, che si può pagare anche 30 euro al chilo, fino al miele di barena, prodotto esclusivamente nella laguna veneta: tutte le varietà più pregiate e insolite d'Italia saranno le protagoniste della "Settimana del Miele" di Montalcino (11-13 settembre), una delle rassegne di riferimento del settore. Un'occasione unica per gli appassionati del nettare della api: per le vie del borgo toscano si potranno degustare ed acquistare decine di tipologie di miele, rigorosamente made in Italy, a testimonianza del lavoro svolto dagli oltre 75.000 apicoltori del nostro Paese, che possiedono 1,1 milioni di alveari ed una popolazione di 55 miliardi di api.

**SMS L'affaire Prosecco**

Paladino della riscossa dei dialetti italiani, il Ministro Zaia non solo non rinuncia mai al trevigiano, ma dimostra domesticità anche con il triestino e perfino con la lingua slovena. Almeno a quanto afferma lui stesso, perché secondo il consigliere regionale Kocijancic, nella visita in Friuli non sembra essere andata proprio così: la prima parola del Ministro è stata o non è stata "dober dan", buongiorno in sloveno? Cosa sia successo in realtà non lo sapremo mai. Voci di corridoio dicono che la vite di Glera a Prosecco è stata piantata all'ombra di un pino, dove, come tutti dovrebbero sapere (tanto più se diplomati in una scuola enologica, come il Ministro!), non cresce niente. Ai posteri l'ardua sentenza.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca**La "carta di identità" del latte**

Obbligo di indicazione del luogo di origine per latte e derivati (formaggi, latticini e yogurt), pena il divieto di commercializzazione dei prodotti, e, per la prima volta, obbligo di menzionare l'utilizzo di cagliate, precisando se nazionali o estere: ecco i punti salienti del decreto ministeriale delle Politiche Agricole firmato da Luca Zaia per la tutela del latte italiano. Il testo dovrà passare al vaglio dello Sviluppo Economico prima di arrivare all'Unione Europea, che dovrà pronunciarsi in merito entro sei mesi.

**Wine & Food****"Club 4-10", Coop lancia le merendine "sane" per i bambini**

Merendine senza sale, conservanti, grassi aggiunti e coloranti: all'insegna della salute Coop Italia lancia, per prima nel Belpaese, la linea di prodotti per bambini "Club 4-10", con evidente riferimento all'età dei destinatari dei prodotti. Un'iniziativa che sembra essere non solo un'azzeccata mossa di marketing del colosso della grande distribuzione italiana, ma anche una risposta a un problema reale: l'Italia è il paese europeo dove l'obesità infantile è più diffusa (colpisce un bambino su quattro). E merendine "sane" possono essere un ottimo strumento per genitori e bambini per iniziare a risolverlo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Estate, tutti sotto l'ombrello. E in enoteca? Come vanno gli affari rispetto al resto dell'anno? Nella stagione turistica per eccellenza, cambia la clientela? Quali sono le

tipologie di vino e le fasce di prezzo che vanno per la maggiore? Lo abbiamo chiesto ad alcune delle più importanti enoteche da Nord a Sud del Belpaese...

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