



## La News



### Addio alle oliere "rabboccate"

Addio alle oliere "rabboccate" con olio dalla provenienza non certificata nei ristoranti e nei locali italiani: entra in vigore, da oggi, l'obbligo del tappo antirabbocco (foto) per tutti i contenitori di olio extra vergine di oliva in tutti gli esercizi pubblici d'Italia. Una "misura di trasparenza per evitare che le vecchie oliere in bar, mense, ristoranti e pizzerie vengano riempite o allungate con prodotti stranieri spacciati per italiani, come, purtroppo, spesso avviene, in una situazione in cui sono aumentate del 45% le importazioni nei primi sette mesi del 2014", sottolinea Coldiretti. E per i trasgressori, il conto è davvero salato, con pene che vanno da 1 a 8.000 euro, e la confisca del prodotto.



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

SMS

### La conquista del Far East

Tra i mercati del Far East, quello che fa più gola a tutti i produttori del vino italiano è certamente la Cina. Ma sono tanti i possibili obiettivi dei brand più importanti dell'enologia tricolore, mercati più piccoli, ma orientati all'altissima gamma, che possono essere interessanti. Come la Malesia, dove il vino italiano nel 2013 ha esportato per 2,6 milioni di euro (+39,2% sul 2012), e ha una quota di mercato di appena il 4,5%, o l'Indonesia, dove le esportazioni si sono attestate sul milione di euro. Due mercati interessanti, dove in questi giorni sarà protagonista l'Istituto Grandi Marchi, con 19 delle cantine più rappresentative dell'enologia tricolore nelle capitali di Malesia (Kuala Lumpur, oggi) e Indonesia (Jakarta, il 25 novembre), per iniziare a colmare il gap che separa l'Italia da Francia e Australia.

## Cronaca

### Cinema, cibo & vino

"In grazia di Dio" di Edoardo Winspeare, dove il ritorno alla terra è una regressione che diventa evoluzione; "Via Tempio Antico" di Michele Alberto Chironi e il suo silenzio notturno interrotto da sempre dai rumori della lavorazione del pane; "Barolo Boys" di Paolo Casalis e Tiziano Gaia che racconta l'epopea dei "Langa In" e del successo del Barolo: ecco film, corto e documentario vincitori del Premio Doc Wine Travel Food 2014 n. 1, di Film Commission Torino Piemonte e Gambero Rosso.



## Primo Piano

### L'etichetta si fa "MeGa" per Barolo e Barbaresco

Il primo che tentò la mappatura fu il geometra Lorenzo Fantini nel 1879. Da allora, in molti si sono dedicati a "frazionare" le colline di Barolo e Barbaresco: da Domizio Cavazza nel 1904, a Renato Ratti negli anni '70, fino a Slow Food in tempi più recenti, hanno tentato di individuare e catalogare le zone più vocate alla produzione di Barolo e Barbaresco. Già le etichette di fine 700 citano i "cru", ma solo da pochi anni è stata regolamentata la possibilità di utilizzare nomi geografici corrispondenti a frazioni, comuni o zone amministrative definite, localizzate all'interno della zona di produzione delle Docg. Sono le "MeGa", ovvero le Menzioni Geografiche Aggiuntive. Se n'è parlato al congresso nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, a Torino. L'occasione è l'entrata in commercio delle prime MeGa di Barolo 2010, in tutto 181 (di cui 11 comunali). 66 quelle del Barbaresco, a partire dalla vendemmia 2007. Non solo: è stata presentata la nuova app ufficiale delle "MeGa", realizzata dalla Oikos di Alba, che permetterà di volare tra i vigneti di Langa. Si chiama "Barolo Official Map" e "Barbaresco Official Map", e contiene la cartografia del Barolo e del Barbaresco. In pratica i "cru" delle due Docg che raccontano meglio la storia e le storie in quegli undici e quattro Comuni dov'è possibile produrre i due rossi di Langa molto amati nel mondo. Nomi di colline che, da tempo (la prima etichetta con l'indicazione Cannubi è del 1752 dell'azienda Manzoni Giovanni di Bra), sono presenti sulle etichette. Ma fino al 2010 per il Barolo e al 2007 per il Barbaresco, non era loro riconosciuto un valore di unicità che permettesse, tra l'altro, di evitare l'abuso del loro utilizzo. "Pochi metri di terra - ha spiegato il giornalista Alessandro Masnaghetti, autore delle mappe - fanno la differenza nel carattere del vino". Ora entrano in commercio le prime bottiglie di Barolo dove la "MeGa" avrà un valore legislativo: "iniziamo un percorso importantissimo - dice Pietro Ratti, presidente del Consorzio - ci voleva uno strumento moderno per comunicare le menzioni. L'appassionato ha bisogno di sapere di più: da oggi, con il nome in etichetta, potrà andare a vedere il filare che ha prodotto quel vino".

## Focus

### Barolo & Brunello, insieme è meglio

Un'iniziativa privata e una "istituzionale", una in Italia e una all'estero, che mandano un messaggio condiviso: superare le differenze per affermarsi insieme, nel mondo, intorno ai punti forti in comune, in questo caso altissima qualità e distintività, si può e si deve. Lo hanno fatto Barolo e Brunello di Montalcino, protagonisti al Borsen Palace di Copenhagen, nel debutto della partnership tra Consorzio del Barolo, e, negli stessi giorni, a Castello di Barolo per "BaroloBrunello", by "Wine-Zone". "A Copenhagen è andata benissimo - spiega a WineNews il vicepresidente del Consorzio del Brunello Bernardo Losappio - con oltre 1.200 presenze di appassionati e operatori davvero curiosi e competenti, per un evento che è solo l'inizio di un bel percorso comune". "La cosa più bella, a Barolo, è stato vedere i produttori di questi due grandi territori stare insieme come mai prima, per assaggiare i vini, per condividere problematiche e prospettive, per parlare di Expo", aggiunge Stefano Pancera, tra i fondatori di "Wine-Zone". Perché due brand forti del made in Italy d'eccellenza, insieme, lo sono di più.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



## Cronaca

## Wine & Food

### Nasce la "Carta di Bologna contro lo spreco alimentare"

"L'Italia non può dirsi Paese civile finché non diminuirà lo spreco alimentare". L'allarme, rilanciato dal Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, ha avuto come risposta la "Carta di Bologna contro lo spreco alimentare", il primo documento ufficiale del Governo Italiano, battezzato dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, in tema di sprechi alimentari. Una piattaforma comune per i Governi del pianeta per definire azioni condivise contro lo spreco alimentare, che sarà presentata, per l'adozione, alla "Giornata Mondiale dell'Alimentazione" (16 ottobre) nell'anno di Expo2015.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con Samantha Cristoforetti, prima donna italiana nello spazio, ci saranno anche caffè e cibo italiano. Che saranno preparati con una macchina made in Italy. A svelarla a

WineNews David Avino, ad di Argotec: "portare una macchina da caffè espresso nello spazio è sicuramente una sfida. Diciamo che è un esperimento di idrodinamica".



PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES