



## La News



### Il tartufo bianco dei record

Il sito del "Guinness World Records", alla voce "tartufo più grande del mondo", riporta ancora quello trovato nel 1999, in Croazia, da Giancarlo Gigante, dal peso di 1,31 kg. Record che, però, andrà presto aggiornato, perché c'è chi ha fatto meglio: è la Sabatino Italia, uno dei più grandi fornitori mondiali di tartufo che, sul sito [www.sabatinotruffles.com](http://www.sabatinotruffles.com), riporta del ritrovamento di un tartufo bianco di ben 1,89 kg, per cui la società umbra avrebbe già ricevuto offerte da tutto il mondo. Il "Tuber Magnatum Pico" gigante scoperto dall'azienda umbra, andrà all'asta per beneficenza nei prossimi giorni a New York, per volontà della famiglia Balestra, fondatrice dell'azienda nel 1911.



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

### Renzi, Blair e la pizza

La pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria è ufficialmente Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco: la prima volta per una pratica agricola, ed un'altra vittoria per il Belpaese, che adesso guarda già al prossimo obiettivo, il riconoscimento della Pizza Napoletana. Che da ieri ha due testimonial d'eccezione: il Presidente del Consiglio, Matteo Renzi, e l'ex Premier laburista britannico Tony Blair, che ieri, a cena insieme a Palazzo Chigi, hanno scelto proprio uno dei simboli della dieta mediterranea e della gastronomia italiana, la pizza. Sul "tavolo", l'acqua Filette, la Coca Cola in lattina e la birra: magari, sarebbe stato bello vedere la "terza via" dell'abbinamento a Palazzo Chigi: visto che siamo il Paese del vino, qualche bottiglia di "bollicine", ormai un cult con la pizza ...

## Cronaca

### Un pesticida "innocuo"?

Vino, natura e pesticidi: la britannica Eden Research ha annunciato di aver firmato un accordo esclusivo con Sipcam, azienda attiva nel settore della chimica con sede a Milano, per vendere in esclusiva "3Aey", un pesticida "completamente naturale, a base di olio della pianta del tè e succo di limone, che elimina la botrytis, una delle malattie più diffuse e distruttive della vite", e che sarebbe anche "del tutto innocuo per le api", la cui popolazione, come è noto, è in calo a causa dei neonicotinoidi.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### 5 minuti per scegliere la bottiglia giusta

Quanto tempo ci vuole per scegliere un vino? Cinque minuti. Perché il brand fa avere le idee chiare, grazie alla riconoscibilità del marchio aziendale, ma contano anche la varietà ed il territorio di produzione. Un sondaggio di [www.winenews.it](http://www.winenews.it) e [Vitality \(www.vitality.com\)](http://www.vitality.com), ha chiesto a 1.042 "enonauti", appassionati già fidelizzati al mondo del vino e del web, che hanno risposto, di cronometrarsi quando acquistano un vino. Risultato? Curiosi (83%) più che abitudinari, trascorrono in media da 5 a 10 minuti di fronte allo scaffale (40%), in enoteca, dove più della metà dei wine lovers è solito fare acquisti (60%), seguito da chi predilige direttamente l'acquisto in cantina (45%) e chi, invece, va in gdo (36%), mentre il 21% fa anche shopping online, segno che il web è ormai annoverato tra i canali di acquisto. E se un po' di tempo ci vuole per orientarsi nell'ampia offerta dell'universo enoico, a più della metà degli "enonauti" bastano poi cinque minuti (57%) per schiarirsi le idee grazie alla riconoscibilità del brand, primo tra i fattori che guidano l'acquisto per ben il 60%, seguito, nella scala di valori, dalla varietà (38%), dalla regione di produzione (31%), e quindi dal prezzo (29%) e da offerte e promozioni (17%). E una volta individuato il brand, il 62% spende in media da 10 a 20 euro a bottiglia, il 43% da 5 a 10 euro e il 21% da 20 a 25 euro. Al 22% degli intervistati, invece, basta 1 solo minuto, e se c'è a chi occorrono più di 5 minuti (15%), c'è anche chi lo fa in 30 secondi (6%). In pratica, una volta individuato il brand, la maggioranza dei wine lovers sa di andare sul sicuro. E se c'è un luogo dove è possibile avere a disposizione la scelta più ampia di brand ed etichette, quello è l'enoteca, il luogo più adatto per soddisfare la propria curiosità, oltre alla possibilità di ricever consigli dall'enotecario: l'83% dei wine lovers, infatti, quando sceglie il vino da acquistare è più curioso, mentre solo il 17% si definisce abitudinario. Una volta presa la propria decisione, più della metà degli "enonauti" si indirizza sulla fascia di prezzo che va da 10 a 20 euro a bottiglia (62%), seguito da chi spende da 5 a 10 euro (43%) e da 20 a 25 euro (21%). Agli estremi, il 12% spende oltre 25 euro ed il 5% meno di 5 euro.

## Focus

### "Alberello pantesco", l'agricoltura è Unesco

Importante non solo perché premia e valorizza un unicum dell'Italia e della sua viticoltura, ma anche perché, per la prima volta al mondo, una pratica agricola e viticola viene riconosciuta patrimonio di tutti: ecco il significato dell'iscrizione, nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, della vite ad alberello di Pantelleria, arrivata ieri, all'unanimità degli oltre 160 Paesi della commissione Unesco, a Parigi. Un percorso iniziato 5 anni fa e voluto fortemente dal Ministero delle Politiche Agricole (qui il video del dossier della candidatura, <http://goo.gl/uRGN3A>), il cui completamento "mi riempie di orgoglio e di soddisfazione, poiché finalmente anche i valori connessi all'agricoltura e al patrimonio rurale, che sono anche sociali ed economici, sono riconosciuti come parte integrante del più vasto patrimonio culturale dei popoli", ha detto il Ministro Maurizio Martina. Un riconoscimento che è anche un'indicazione ulteriore, e chiara, su quali siano le vere risorse su cui l'Italia deve puntare per il proprio futuro, e che arriva dopo quello, nei mesi scorsi, dei "Paesaggi vitivinicoli delle Laghe Roero e Monferrato", dell'Etna e, nel 2010, della "Dieta Mediterranea", solo per fare degli esempi.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



## Cronaca

## Wine & Food

### MotorShow: le eccellenze della "food & motor valley" emiliana

Le eccellenze della "food & motor valley" emiliana si incontrano al "MotorShow" di Bologna (6-14 dicembre): tra Ferrari e Ducati, Lamborghini e Maserati, ci saranno anche i prodotti top dell'Emilia Romagna, con i consorzi di Prosciutto di Modena, Parmigiano Reggiano, Amarene Brusche di Modena Igp, Marchio Storico dei Lambruschi di Modena e Tutela del Lambrusco di Modena (riuniti in "Piacere Modena"), quelli per la tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, della Mortadella Bologna Igp, dei Salumi Tipici Piacentini e della Piadina Romagnola Igp. Un "buon modo" di fare sistema.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La viticoltura di Borgogna è cambiata molto negli ultimi anni, con il lavoro delle nuove generazioni, che puntano su vini più eleganti, pronti in minor tempo ma senza perdere la

loro grandezza". A WineNews, il giovane produttore borgognone Emmanuel Rouget, tra l'importanza del terroir e la minaccia delle malattie.



**Simply Italian**  
GREAT WINES