



# La Prima di WineNews.it



n. 1606 - ore 17:00 - Lunedì 13 Aprile 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Dom Pérignon in abbazia

Dom Pérignon, uno dei marchi più famosi al mondo della Champagne, e che fa parte della galassia Lvmh (insieme a Krug, Moët & Chandon, Veuve Clicquot Ponsardin, Mercier e Ruinart), apre per la prima volta quest'anno le porte dell'abbazia di Hautvillers ad una serie di degustazioni. Il biglietto, che costa ben 600 euro, spiega wine-searcher.com, "dà l'opportunità di visitare il luogo dove Dom Pérignon visse per 47 anni "inventando" lo Champagne. L'educational prevede l'assaggio di sei Champagne, incluso il "Plenitude" 2005, 1998 e 1982. Una bottiglia di quest'ultimo millesimo è valutata sui 1.300 dollari, e quindi diventa il modo più "economico" per assaggiare questi vini".



### Uk, Prosecco on top!

21 milioni di litri di Prosecco venduti in Uk nel 2014, più di quelli di Champagne (6,5 milioni) e di Cava (13 milioni) messi insieme: numeri che certificano, una volta di più, come le più celebri tra le bollicine italiane continuano a mettere successi nei mercati internazionali. A darne notizia il giornale inglese "Daily Mail" nella sua versione on line, che cita una ricerca Iri. Secondo cui la spesa complessiva degli inglesi per il Prosecco, nel 2014, è stata di 182 milioni di sterline, contro i 141 milioni di sterline spesi, per esempio, per lo Champagne. Che, evidentemente, però, visto il rapporto tra fatturato e volume di bottiglie vendute, va allo scaffale a prezzi decisamente più remunerativi: 16,23 sterline a bottiglia per le bollicine francesi, contro i 6,49 sterline per quelle italiane.

## Cronaca

### Ecco "Sicilia en primeur"

La Sicilia è, senza dubbio, una delle Regioni del vino italiano che è cresciuta di più negli ultimi anni. Le riflessioni sui motivi di questo successo, e le idee per continuare su questa strada, anche in vista di Expo 2015, saranno al centro di "Sicilia en primeur", dal 14 al 18 aprile a Taormina, by Assovini Sicilia. Con il debutto dell'annata 2014 delle tante espressioni del vino siciliano, e il convegno del 17 aprile con, tra gli altri, Alessio Planeta (Planeta), Antonio Rallo (Donnafugata) e Alberto Tasca (Tasca d'Almerita).



## Primo Piano

### Vino, calorie in etichetta obbligatorie dal 2016?

La strada ormai sembra segnata: dal 2016, con ogni probabilità, nelle etichette di tutte le bottiglie di bevande alcoliche in circolazione dell'Unione Europea, vino incluso, dovranno essere indicate le calorie apportate da ogni bicchiere, oltre che avvisi sui pericoli derivanti dal consumo di alcolici per le donne incinta e per chi deve guidare. Una questione di cui si parla da tempo, ma che qualche settimana fa, con una risoluzione del Parlamento Europeo adottata da 63 membri su 68 della "Commissione Salute", che ha sollecitato la Commissione Europea a legiferare sul tema, sembra aver vissuto un deciso scatto in avanti, come riporta [www.wine-searcher.com](http://www.wine-searcher.com). Una battaglia di trasparenza nei confronti dei consumatori, secondo i sostenitori della proposta, ma che preoccupa le imprese, soprattutto per i costi aggiuntivi a cui "molti produttori non riuscirebbero a far fronte", secondo il Ceev - Comité Européen des Entreprises Vins, che rappresenta l'industria del vino europeo. Ma secondo l'europarlamentare britannico Glenis Willmott, che già aveva promosso l'iniziativa nel 2011, questa sarà la volta buona, nonostante le opposizioni delle lobby dell'industria delle bevande alcoliche. Eppure, una soluzione pratica e meno costosa per le aziende, potrebbe arrivare da internet, come ha spiegato, a WineNews, Sandro Sartor, ad di Ruffino e responsabile di "Vino e Salute" di Unione Italiana Vini: "non vogliamo nascondere nulla, raccontiamo tutto dei nostri vini, e vogliamo raccontare anche tutti gli elementi nutrizionali che ci sono, le attenzioni che vanno usate nel bere e così via. Il problema - spiega Sartor - è che in una retro-etichetta è difficile dire tutto, senza contare i costi enormi per replicare poi queste informazioni in lingue diverse per tutti i mercati del mondo, per una rincorsa informativa senza fine, e per mettere in concreto tante informazioni scritte piccolissime e quasi non fruibili. La controposta è quella di usare i siti delle aziende. Ormai tutti i produttori hanno un sito, e queste informazioni, allora, potrebbero essere inserite nelle schede di prodotto, in tutte le lingue, aggiornabili facilmente e a disposizione di tutti tramite smartphone o tablet".

## Focus

### Il vino delle "Dimore Storiche Italiane"

C'è un vino che nasce in ville e residenze di campagna, che fanno parte del patrimonio storico-artistico dell'Italia: è il vino delle "Dimore Storiche Italiane" dell'Associazione Adsi ([www.adsi.it](http://www.adsi.it)), i cui proprietari, custodi di un patrimonio storico e artistico che è parte essenziale dell'identità culturale del nostro Paese, sono anche vigneron, per una produzione totale di 38 milioni di bottiglie. 19.000 ettari di paesaggio, intatto ma "vivo", grazie a pratiche eco-friendly, didattica e tanti progetti, come il Progetto Scuola di Expo 2015, opportunità didattica per far conoscere tutti gli aspetti legati al cibo e al suo consumo, o il Progetto "Satricum", seguito da tempo dalla cantina Casale del Giglio nel Lazio, per gli scavi archeologi in una delle più importanti acropoli di epoca pre-romana. Non si può, inoltre, dimenticare che le ville storiche sottolineano ancora oggi l'importanza dei valori artistici e culturali, eccellenza del nostro Paese, testimoniando la sensibilità di tante famiglie che mantengono intatta la memoria di un tempo passato, ricordando quanto l'opera dei proprietari sia anche rivolta ad importanti aspetti legati alla crescita culturale ed economica del nostro Paese.



## Wine & Food

### Archeo-gastronomia, ecco il "menu" possibile dell'Ultima Cena

Piatti tipici della Galilea, come schiacciata di fichi, pesce insaporito con aromi e timo, e "tzir", variante "locale" del "garum", la salsa di pesce tipica della cucina romana: potrebbe essere stato questo il menu dell'Ultima Cena di Gesù e dei 12 Apostoli, secondo Generoso Urciuoli e Marta Berogno, archeologi torinesi specialisti in cibo antico, che hanno condotto uno studio sul tema descritto nel libro "L'Ultima Cena", in uscita per Ananke. Secondo i due, inoltre, l'episodio biblico sarebbe successo in autunno, nella Festa dei Tabernacoli, dove si commemoravano gli anni passati nel deserto accampati in tende ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La più grande mostra dedicata al legame tra arte e vino, che riunisce per la prima volta 170 capolavori dei più grandi artisti da musei e gallerie di tutto il mondo, si svela al grande

pubblico: a WineNews, il vernissage di "Arte e Vino", le immagini esclusive di opere uniche, da Tiziano a Rubens, da Tiepolo a Reni, da Guttuso a Picasso, a Verona.

