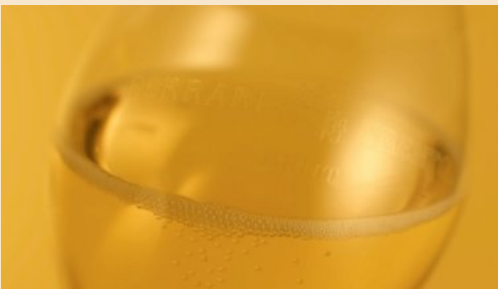


La News**"Ferrari sotto le stelle", un mito visto da vicino**

Come nasce un mito? Per scoprirlo oggi c'è "Ferrari sotto le stelle", il magico percorso delle uve destinate a trasformarsi in bollicine Ferrari. Tre le date disponibili - 21 e 28 agosto, 4 settembre (ore 21.30) - per assistere all'arrivo delle uve appena raccolte e seguire da vicino la loro pressatura, centellinando anche il mosto. Poi visita alla cantina, dove riposano 20 milioni di bottiglie. "Ferrari sotto le stelle" si concluderà con un brindisi e l'omaggio di una esclusiva mignon di Ferrari Metodo Classico. Info e prenotazioni: www.cantineferrari.it, tel. 0461/972416.

**SMS A scuola vincono le tradizioni, non i dialetti**

Forse non tutti sanno che in Italia i programmi delle scuole pubbliche prevedono progetti incentrati sul territorio e sulle tradizioni locali. Invece di tirar fuori idee anacronistiche (e forse anche un tantino fuori luogo) come quella di far studiare i dialetti, andrebbero semmai incentivate per gli studenti delle scuole elementari e medie le attività legate alla propria terra, in particolare all'agricoltura e all'educazione alimentare. Questa è vera cultura, da insegnare ai nostri figli ... non certo il veneto o il siciliano imparati magari a scapito dell'inglese.

Alessandro Regoli

Cronaca**Suoni di vendemmia nel Chianti, patrimonio da tutelare**

I suoni della vendemmia del Chianti faranno parte del progetto "Suoni perduti" del musicista Fabio Pianigiani, collaboratore, tra gli altri, della rockstar Gianna Nannini, e dell'Università di Siena. L'obiettivo è creare un archivio multimediale dei suoni che stanno rischiando l'estinzione: dal semplice chiocciare delle galline nell'aia, ai rumori del mercato della Vucciria a Palermo.

**Primo Piano****La Franciacorta tira la volata alla vendemmia italiana. E si punta dritti sulla grande qualità**

E' stata la Franciacorta il primo territorio italiano a partire con la vendemmia: il raccolto è cominciato il 5 agosto dai vigneti più giovani e ora si sta spostando sui più vecchi, i cui grappoli tendono a maturare qualche giorno dopo. A causa del freddo nella primavera, quest'anno la produzione di grappoli si è ridotta del 7-8% sulla media, una diminuzione che però potrà portare ad un incremento della qualità, grazie anche alla riduzione delle rese del 5%, una misura presa all'unanimità dai produttori. "Abbiamo deciso di diminuire le produzioni per ettaro" spiega Maurizio Zanella, presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta "per garantire un livello altissimo: la maggiore concentrazione nell'uva rimasta fa quindi sperare in un risultato superiore in cantina, anche se è ancora presto per dare giudizi definitivi sulla qualità".

Il Consorzio stima che saranno in tutto circa 213.000 i quintali di uva destinata a divenire Franciacorta (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero), su una superficie di 2.283 ettari (+4% sul 2007). Sono 3.000 le persone impegnate in vigna nella vendemmia, che finirà ad agosto. Dopo la sperimentazione del 2008, in Franciacorta, torna anche il voucher, che consente alle aziende di assumere lavoratori stagionali con una procedura molto più snella e veloce: un anno fa il limite di spesa per i voucher di ogni singola azienda era di 10.000 euro, oggi eliminato. Con questo sistema, oltre a casalinghe, studenti e pensionati (italiani, comunitari o extracomunitari, con regolare permesso di soggiorno), quest'anno il voucher può essere utilizzato per assumere anche lavoratori in cassa integrazione o in mobilità. Una misura che dà la possibilità alle aziende di assolvere una funzione di solidarietà sociale proprio in un periodo come questo, di piena crisi per l'economia internazionale.

Focus**Il caso: la vendemmia di Bellavista, tra le più importanti cantine d'Italia, nelle parole di Mattia Vezzola, l'enologo più autorevole del Belpaese in tema di bollicine**

Una vendemmia molto buona, con uve sanissime, e che, con il duro lavoro dei prossimi 5-6 giorni potrebbe puntare all'eccellenza. Ecco in sintesi la testimonianza di Mattia Vezzola, l'enologo più autorevole delle bollicine italiane, che segue da trenta anni il lavoro di Bellavista, la cantina del Gruppo Terra Moretti, tra le più importanti d'Italia, che conferma il buon sentimento della Franciacorta.

Vezzola risponde con positività anche sulla questione del mercato: "Sappiamo che è in difficoltà - spiega a WineNews - non come Bellavista, ma in generale. Una situazione che può essere vista come depressione, ma io la vedo come grande opportunità anche per andare in nuovi mercati, per usare linguaggi diversi, e per tornare a parlare meno di marketing e più di quello che c'è nel bicchiere, e sarebbe anche ora".



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione