



**La News**



**Renzi, Valls e ... bollicine**

Prima il piacere, poi il dovere: a Trento, per dialogare di riforme economiche e grandi temi internazionali, al centro del Festival dell'Economia, c'erano anche i Primi Ministri di Italia e Francia, Matteo Renzi e Manuel Valls che, all'incontro pubblico, hanno fatto precedere un piacevole rendez-vous privato, in una location ben nota tra gli amanti del wine & food, Villa Margon, sede del Gruppo Lunelli. Dopo l'aperitivo con il Ferrari Perlé 2008, il pranzo dello chef Alfio Ghezzi alla Locanda Margon, accompagnato da Giulio Ferrari 2002 e aperto da un brindisi speciale, con il Ferrari Riserva Orgoglio Italia, l'edizione limitata di sole 2.015 bottiglie numerate creata per celebrare Expo Milano 2015.

**Primo Piano**

**Sostenibilità, tra bio o non bio prevalga la scienza**

"Basta con il rifiuto della scienza, la genetica è il nostro futuro, il rame non è una soluzione, è uno dei peggiori veleni per il terreno. Basta a legarci solo alla storia e al mito del vino, bisogna guardare avanti". Così il professor Attilio Scienza, docente dell'Università di Milano e tra i massimi esperti di viticoltura nel mondo, nel dibattito su "Obiettivo sostenibilità a 360 gradi", nel Congresso Assoenologi a Castellaneta Marina. La "sostenibilità", in primis, deve essere quella economica delle imprese del vino, hanno detto i relatori "senza la quale parlare di sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e qualità del prodotto, che ovviamente sono gli obiettivi fondamentali, è praticamente impossibile", ha detto Renzo Cotarella, ad della griffe Antinori. In tanti oggi fanno l'equazione "sostenibile" uguale a "biologico". Ma è un errore. "Oggi l'Italia ha il 5% del suo vigneto coltivato a biologico. Se arrivassimo al 50% con un biologico mal gestito, che non pensa anche a garantire la produttività, non ci basterebbe il vino da bere in Italia - provoca Scienza - perché anche nel biologico integrale si perde materia organica nel terreno, che non si rigenera da sola o solo con letami e sovesci. Non possiamo ragionare così". Non una crociata contro il biologico in assoluto, ma contro il biologico visto come fine, e non come "un mezzo per raggiungere qualità e redditività del vino a basso impatto e bassi costi. Perché trattare di meno, per esempio, vuol dire risparmiare e rispettare di più l'ambiente e, al tempo stesso - aggiunge Ruggero Mazzilli dell'Università di Torino e fondatore della Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile - valorizzare il territorio, di cui il bio è l'unità di misura della vocazionalità: vuol dire sapere dove posso piantare e quale varietà di uva perché ci sia bisogno di fare il meno possibile, perché la pianta sia resistente da sola a funghi, malattie e così via". "Oggi tecnicamente si può fare quasi tutto: sostenibilità è anche chiedersi se ha senso o meno piantare una varietà che ha bisogno d'acqua in una zona siccitosa perché tanto si può irrigare", ha concluso Marco Pallanti, enologo, agronomo e produttore con Castello di Ama, tra le più prestigiose aziende del Chianti Classico.

**Focus**

**Corrono i prezzi del vigneto Francia**

136.000 euro: è il prezzo medio che bisognava pagare per assicurarsi un ettaro di vigneto in una denominazione francese nel 2014, in crescita del 3,6% sul 2013, ad un livello mai raggiunto prima, secondo i dati raccolti ogni anno dalla Federazione Nazionale delle Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (che si occupano dello sviluppo rurale nei diversi territori di Francia), pur mantenendo un alto grado di disparità tra le diverse Regioni. Al vertice, come sempre, i filari di Champagne, che tirano l'aumento dei prezzi con una rivalutazione verso l'alto del 4,2%: un ettaro qui, nel 2014, valeva 1,12 milioni di euro. Ben lontano, in fondo alla classifica, dai soli 11.900 euro ad ettaro raggiunti dai vigneti della Languedoc - Roussillon (+1,7%). Da segnalare, come riporta il portale francese "Vitisphere" (www.vitisphere.com), l'exploit dell'Alsace - Est (+6,6%, a quota 132.500 euro ad ettaro), ma anche del complesso Bourgogne - Beaujolais - Savoie - Jura (+4,3%, a 148.000 euro ad ettaro), e la tenuta di Rhône - Provence (+2,8% a 40.000 euro ad ettaro). Cresce anche il valore dei vigneti fuori dalle denominazioni, con un +5% che li porta ad un prezzo medio di 12.700 euro ad ettaro.



SMS

**"Prosecco victim"**

Che il Prosecco sia la bollicina più amata d'Inghilterra è una bella certezza, eppure, le reazioni dei "Prosecco victim" alla notizia che in estate potrebbe non essercene abbastanza, ha dell'inquietante. Qualche giorno fa, il portale Uk "The Drinks Business" ha riportato le parole di Roberto Cremonese, export manager di Bisol, che lamentava il rischio di una carenza quantitativa importante sui mercati. Negli stessi giorni, il mercante britannico "The Wine Society", ha "richiamato" 15.000 bottiglie di Prosecco già sugli scaffali, perché tendevano ad esplodere nelle case dei consumatori: inutile dire che i clienti hanno preferito rischiare di beccarsi un tappo in un occhio che separarsi da una delle loro preziose bottiglie. Peccato che, in realtà, non ci sia stato, nel 2014, alcun calo produttivo ...

**Cronaca**

**Assoenologi: vino & salute**

Il vino è un alimento, un bicchiere contiene 80 calorie, e non andrebbe mai bevuto a digiuno, e mai prima dei 16 anni, l'età giusta per apprezzare la cultura enoica, sotto il controllo della famiglia. E ancora, in giusta quantità, non fa male, molto probabilmente fa bene, anche ai calciatori di serie A, cui non è precluso, almeno nelle diete del celebre nutrizionista Giorgio Calabrese, protagonista, insieme al cardiologo Antonio Colombo, nel convegno "Vino & Salute", di scena al congresso Assoenologi.



**Wine & Food**

**Rumors: sarà il Presidente Hollande ad inaugurare Vinexpo?**

Nata nel 1981, Vinexpo, è subito diventata la fiera di riferimento del mondo del vino, nonostante la concorrenza della tedesca ProWein e dell'italiana Vinitaly. Dal 14 al 18 giugno tornerà ad animare Bordeaux, con il vino ovviamente al centro, ma tanto spazio anche all'enogastronomia, al mondo digitale, agli approfondimenti sui diversi mercati, specie sugli Usa e su quelli emergenti, anche dell'Africa, all'on line e via dicendo. Ma la vera notizia potrebbe essere un'altra: per la prima volta, ad inaugurare Vinexpo, potrebbe essere il Presidente della Repubblica in persona, François Hollande.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Al Festival di Dogliani, agricoltura ed enogastronomia nelle parole delle grandi firme e delle voci del giornalismo italiano. A WineNews, Andrea Vianello (Rai 3), Vladimir

Luxuria, Linus e Fiorello (Radio DeeJay), Claudio Cerasa (Il Foglio), Roberto Napoletano (Il Sole 24 Ore), Mario Calabresi (La Stampa) e Aldo Cazzullo (Corriere della Sera).

**10**  
DICENNI  
**Spoletto**  
30 maggio  
2 giugno  
VINI NEL MENDIO  
SEGUITECI SU