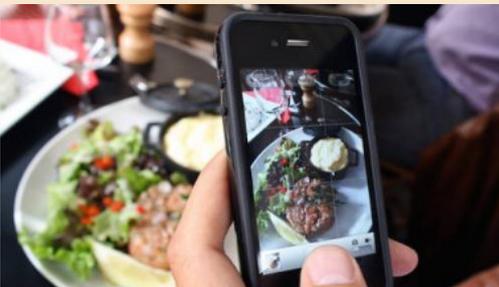




n. 1644 - ore 17:00 - Lunedì 8 Giugno 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Google "fotografa" le calorie

Un algoritmo matematico e una fotografia a quello che mangiamo, e sapremo via smartphone la quantità di calorie che stiamo ingerendo: lo promette il programma "Im2Calories", in attesa di brevetto, che sta sviluppando Google. Sfruttando l'enorme fenomeno della "food photography", ovvero il fotografare piatti e cibi che mangiamo ogni giorno, per condividere poi le immagini sui social, il gigante di Mountain View vuole mettere a punto un sistema che, inserita la foto e rapportandola ad altre simili, riesca a stabilire con buona approssimazione l'apporto calorico di quanto immortalato. Con gli utenti chiamati a correggere le informazioni ritenute scorrette. Aiuterà chi è a dieta?

## Primo Piano

### Se anche a Bordeaux tante cose cambiano ...

Premessa d'obbligo, il mito di Bordeaux non è in discussione. Non possono bastare pochi anni di qualche difficoltà sui mercati dopo la bolla asiatica o le ultime "en primeur" non certo brillanti a gettare ombre su oltre 2 secoli di storia del vino, sempre ai vertici. Ma le cose stanno cambiando anche tra i vigneti della Gironda, se le due voci più autorevoli della critica francese, quelle di Bettane & Desseauve, mettono addirittura in discussione la classificazione del 1855, definendola, per il magazine Uk "The Drink Business", "superata". Non tanto perché i 5 storici premier cru (Lafite, Latour, Margaux, Haut Brion, Mouton) non sono più alla loro altezza, tutt'altro, ma perché c'è una intera schiera di vini meno conosciuti, che Bettane & Desseauve, ispirandosi al fenomeno dei "Supertuscans", definiscono "Super Bordeaux", che possono riscrivere la mappa del vertice qualitativo di Bordeaux, fino a mettere in discussione la classificazione e il suo ruolo, con vini che per qualità e capacità di invecchiare possono giocarsela ai massimi livelli e che, grazie a prezzi più ragionevoli, e forse anche ad uno stile più moderno, stanno conquistando soprattutto i più giovani. Un fenomeno reso possibile dai tanti investimenti, anche da Oriente (sono in mani cinesi oltre 120 Chateaux), che hanno portato tecnologie e competenze nuove. E ora, perché questi investimenti diventino ancora più virtuosi e strutturali, è nata a Bordeaux la Wine Invest Experts, riporta "Vitisphere", un "facilitatore di investimenti in vigna", grazie ad un team di esperti di gestione finanziaria e vitivinicola, di enologia e di architettura, di tutela del paesaggio, di enoturismo e di consulenza legale. Investimenti "stranieri" che qualcuno vede anche come "perdita di sovranità" nel territorio. Eppure, le cose cambiano, come testimonia un'altra notizia: il negoziante Cordier Mestrezat, uno dei primi tre di Bordeaux per fatturato (50 milioni di euro nel 2010, il 70% grazie all'export), riporta "Decanter", è stato comprato dal colosso cooperativo francese In Vivo, con un fatturato da 5,7 miliardi di euro, e focalizzato sull'agricoltura. La prima volta, probabilmente, che un negoziante viene acquisito da una realtà fino ad oggi "esterna" al vino ...

## Focus

### Ecco gli "Oscar del vino" 2015

Il Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2010 delle Cantine Antonio Caggiano è il miglior rosso; il Sicilia Contea di Sclafani Chardonnay 2012 di Tasca d'Almerita il miglior bianco; il Dubl 2011 di Feudi di San Gregorio di Antonio Capaldo le migliori bollicine. Ecco alcuni degli "Oscar del Vino" 2015 della Fondazione Italiana Sommelier, assegnati a Roma (e poi il 1 luglio trasmessi su Rai2), con la regia di Franco Ricci. La migliore azienda vinicola è quella di Santadi, con il suo Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2010, ma Oscar anche per Biondi Santi, griffe cult del vino italiano, per le sue due aziende: quella storicissima di Montalcino, Tenuta Greppo, dove nell'Ottocento è nato il Brunello, e la Tenuta di Montepò, straordinari castello e vigne nel cuore del Morellino di Scansano, dove Jacopo Biondi Santi (foto) ha concentrato i suoi vini dallo stile moderno. Premiati, tra gli altri, anche Ceci, per Bolle di Lambrusco To You (la migliore etichetta con il miglior vino), ed il Vino Nobile di Montepulciano 2011 delle Tenute del Cerro, come miglior vino di grande qualità e prezzo. Premio come "Ambasciatore del vino italiano nel mondo" al cantante e produttore Al Bano Carrisi.



### La criminalità cresce a tavola

Un crescita dell'840% sul 2013, per un giro d'affari che, nel 2014, supera i 4,3 miliardi di euro: ecco il business della mafia a tavola, che danneggia tutti, produttori onesti del made in Italy, consumatori e Stato. A dirlo Legambiente che anticipa, all'Expo di Milano, i dati sulle "agromafie" del rapporto "Ecomafie 2015". Uno scorcio di illegalità che vede consumarsi più di 21 reati al giorno: in tutto 7.985 le infrazioni penali, con 14.917 denunce penali e 126 arresti, a fronte di quasi 200.000 controlli. "Dobbiamo liberare il cibo dalla presa criminale e dal malaffare - ha dichiarato Rossella Muroni, direttrice Legambiente - le organizzazioni sono tornate forti e sono tornate alla terra. E spesso a pagare siamo noi, in termini di salute e di denaro. Occorre aprire una stagione nuova del cibo e dell'alimentazione".

## Cronaca

### Vino, Dna "fast & low cost"

La tracciabilità del vino attraverso l'analisi del Dna, uno degli obiettivi di ricerca più gettonati negli ultimi anni, diventa più veloce e "portatile". Grazie agli strumenti sviluppati dall'azienda siciliana Bionat Italia insieme al Cnr nel programma "CnrExpo" che promettono, in pochi minuti, e a costi contenuti, e anche "a domicilio", e non per forza in laboratorio, di riuscire a "sapere davvero da dove vengono le uve e se ci sono aggiunte non previste dal disciplinare dei vini".



## Wine & Food

### "Festa a Vico", le stelle della cucina italiana unite per beneficenza

"Non è un tributo all'edonismo gastronomico imperante, i piatti sono pezzi di storie di vita, che parlano il linguaggio del quotidiano, che poco hanno a che fare con tutte le retoriche che svolazzano intorno all'agroalimentare". Con questo spirito entra nel vivo "Festa a Vico", l'evento ideato Gennaro Esposito, che trasforma Vico Equense nella capitale della ristorazione italiana. Stasera la cena al Castello di Giusso, firmata da 20 chef del calibro di Berton, Bottura, Cerea, Cuttaia, Perbellini, Oldani, Scabin e Uliassi, domani "La Notte delle Stelle", con tutto il ricavato devoluto in beneficenza.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mondo del Prosecco è complesso ma in grande salute, tanto all'estero che in Italia. Lo racconta a WineNews Domenico Scimone, general manager della storica

Carpenè Malvolti che, nel Belpaese ha ripreso il controllo della distribuzione dal Gruppo Italiano Vini: "la gestione diretta del marchio e del mercato è fondamentale".

