



# La Prima di WineNews.it



n. 1659 - ore 17:00 - Lunedì 29 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



### Il filtro "anti-solfiti"

Addio solforosa nei vini? Ecco "Üllo", un filtro hi-tech da applicare sul bicchiere o sul decanter, si legge su "Wine-Searcher", capace di rimuovere soltanto i solfiti e nessun altro composto del vino (anche se chi l'ha provato in degustazioni alla cieca ha trovato il profilo aromatico alterato, ndr). Ad inventarlo il chimico di Chicago James Kornacki. Ogni filtro è monouso, e garantisce la sua efficacia per una bottiglia di vino da 750 ml. Kornacki, che ha già raccolto 185.000 dollari per realizzare il prototipo, ora cerca di finanziatori per altri 100.000 sulla piattaforma on line "Kickstarter", per iniziare la produzione, e lanciare il prodotto sul mercato, a 2,5 dollari al pezzo ...

## Primo Piano

### La scienza non è il male, ma il futuro del vino

La ricerca scientifica ed il progresso della conoscenza sono fondamentali per lo sviluppo dell'umanità. Ed il vino non fa eccezione. Per questo è necessario superare l'illogica ed irrazionale paura quando si parla di scienza nel mondo di Bacco, spesso trattata come "impresa empia e luciferina", mentre in realtà è alla base della sostenibilità, della sicurezza alimentare, della tutela dei territori, della qualità e così via. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio emerso dal Forum "Vino & Scienza" nel "Padiglione Vino" di Expo 2015, curato da Vinitaly, in cui si sono confrontati sul tema alcuni dei massimi esperti in materia. A partire da Attilio Scienza, docente dell'Università di Milano: "in viticoltura per le forti componenti simboliche portate dal vino, è ancora lontana la percezione che l'innovazione genetica attraverso la creazione di nuove varietà ed in misura minore, di nuovi portinnesti, possa essere il passo risolutivo verso una viticoltura totalmente sostenibile". Difficile, oggi, far passare questo messaggio. Eppure non si tratta di ragionamenti filosofici fini a se stessi, ma di pensieri ed anche investimenti che poi si traducono in realtà. Come racconta la storia dei nuovi "portinnesti M", resistenti a malattie e più efficienti sul fronte, per esempio, delle risorse idriche, realizzati con incroci ed ibridazioni non invasive o "ogm": "600 talee sono partite dalla Vivai Cooperativi Rauscedo alla volta delle Università di Bordeaux e Rioja che hanno chiesto di poterli innestare con i principali vitigni delle due grandi regioni viticole europee, per avviare una nuova fase di studio e sperimentazione sui loro territori". Lo ha detto Marcello Lunelli, presidente di Winegraft, la start-up promossa, con l'Università di Milano, da nove aziende top del vino italiano (Ferrari, Zonin, Banfi, Armani Albino, Due Palme, Claudio Quarta Vignaiolo, Bertani Domains, Nettuno Castellare e Settesoli, con Fondazione di Venezia e Bioverde Trentino). Una notizia importante, perché quello che cerca di fare la ricerca applicata alla viticoltura, in sostanza, è rispondere in maniera virtuosa ai cambiamenti che stanno avvenendo, come è sempre successo, ha ricordato Michele Borgo, ex direttore Crea Viticoltura.

## Focus

### Vino & territorio, questione "di naso"

C'è chi ha sostenuto, e sostiene, che certi "odori anomali", nel vino, non siano difetti tout court, bensì espressioni di tipicità. Ma non c'è nulla di più sbagliato, perché questi odori sono simili in ogni parte del mondo, nascono da errori nel processo produttivo, e sono un malus per l'espressione dell'unicità reale del binomio tra vitigno e territorio, perché "il grande vino deve essere la meravigliosa sintesi liquida dell'ambiente pedoclimatico in cui nasce". Ecco, in sintesi, il pensiero del professor Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli, nel convegno di scena al "Padiglione Vino" di Expo 2015, a Milano. Quando si parla di vino di qualità, non si può non pensare "che i suoi profumi e il suo sapore debbano essere espressione purissima della vigna e della situazione pedoclimatica in cui essa vegeta. Questa peculiarità del vino, semplicissima nella sua concezione, ma complicatissima da mettere in pratica, è alla base dello straordinario fascino che esso emana, ed è l'essenza di concetti come terroir e crus che rendono unici i grandi vini: l'impossibilità di riprodurre in altri luoghi l'insieme vigna-suolo-clima, è la forza e la magia di vini come Petrus, Romanée-Conti, Chateau d'Yquem" ...



### Expo, la "Carta dei Bambini"

"Sono molto soddisfatto di come sta andando, i numeri sono confortanti, Expo è sempre piena, e stanno arrivando ogni giorno anche i contenuti, stiamo andando nel merito di tanti temi". Così a WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Ed oggi, a proposito di contenuti, è arrivata, al motto di "cibo buono per tutti", anche la "Carta di Milano dei bambini", versione dedicata ai giovanissimi tra 5 e 12 anni, con testi ed immagini ad hoc, in collaborazione con Fondazione Feltrinelli, di quella che in tanti hanno definito "l'eredità immateriale" dell'Expo. "È un formidabile veicolo di conoscenza per i nostri ragazzi - ha detto Martina - sarà uno strumento per i centri ricreativi estivi e per settembre nelle scuole. È un'occasione di confronto con le giovani generazioni".

## Cronaca

### Vino & borsa, tocca a Masi

La maggioranza rimane saldamente nelle mani della famiglia Boscaini ma da domani 30 giugno Masi Agricola, griffe della Valpolicella e dell'Amarone, sbarca su Aim Italia, il listino di Borsa Italiana riservato alle Pmi. Le negoziazioni inizieranno ufficialmente il 30 giugno. 4,6 euro il prezzo fissato per ogni azione in quella che, in un comunicato, è definita "la più grande operazione di raccolta di capitali su Aim Italia". "Quella con la finanza è sinergia necessaria per crescere", ha detto il presidente Sandro Boscaini.



## Wine & Food

### Vino & musica, ecco "Jazz & Wine in Montalcino" n. 18 (by Banfi)

L'abbinamento "vino-musica" è ormai un grande classico, e la declinazione che vede il jazz unito al nettare di Bacco è sicuramente una di quelle di maggior successo. E il suo evento più storico, intuizione pionieristica di un'azienda protagonista del suo territorio, ora diventa "maggiormente": è il "Jazz & Wine in Montalcino" n. 18, promosso dalla Castello Banfi, cantina leader del Brunello, dal 14 al 19 luglio 2015. Angelo Debarre, The Cookers, Sergio Cammarriere e Fabrizio Bosso sono solo alcune delle star dell'edizione 2015, come ogni anno di assoluto livello, con artisti top italiani e internazionali.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le neuroscienze applicate al mondo di Bacco ci spiegano, tra le altre cose, che in una degustazione il cervello di un esperto e quello di un neofita del vino reagiscono in modi

diversi, con aree cerebrali diverse che vengono attivate. E a fare la differenza è l'addestramento, ma non solo. A spiegarlo il professor Luigi Moio (Università di Napoli).

