



## La News



### La nuova cantina de "La Ciau"

2.899 vini di 334 produttori diversi, provenienti da 13 nazioni, con un occhio di riguardo al territorio di casa, quello delle Langhe, con Barolo e Barbaresco in primis, ma con tutti i nomi più importanti d'Italia, e del mondo: ecco l'incredibile collezione di 60.000 bottiglie de "La Ciau Del Tornavento", ristorante stellato dal 1997 a Treiso, dello chef Maurizio Garola che oggi ha inaugurato la sua nuova cantina (foto). Una collezione che ha pochi pari, almeno in Italia, seconda, forse, solo alle oltre 80.000 bottiglie dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, e che è valsa al ristorante il titolo, tra gli altri, di miglior carta del vino al mondo, nel 2013, dalla "Revue du vin de France".



### Italia al top in Norvegia

La Norvegia ama il vino italiano. Così tanto che l'Italia è il primo Paese esportatore e l'unico, insieme agli Usa, a crescere: da 14 milioni di litri del 2010 agli attuali 17 milioni (+23,8%). E cresce in parallelo il fatturato: il giro di affari del vino rosso italiano è stato di 337 milioni di euro nel 2014, +35,2% sul 2010. Emerge da una ricerca dell'Università di Torino, coordinata dal Consorzio I Vini del Piemonte, con Banca d'Alba e Regione Piemonte. Tra le Regioni italiane al top c'è il Veneto, seguito da Puglia, Piemonte e Toscana, mentre le denominazioni più affermate sono Valpolicella, Salento e Barbera. I vini italiani più "cari" sono l'Amarone, a 71,15 euro a bottiglia, seguito dal Recioto di Valpolicella a 66,86 euro, dal Lessona a 65,13 euro, dal Brunello di Montalcino a 64,60 euro e dal Barolo a 63,76.

## Cronaca

### Expo: prima la birra, poi il vino

Il 19 settembre, ad Expo, doveva essere il giorno della "Festa del Vino". Ma in una manifestazione complessa come quella milanese i cambi di programma sono sempre possibili ed infatti, in quello che doveva essere il giorno di Bacco si celebrerà la "Festa della Birra", "in concomitanza con Oktoberfest", specifica il calendario ufficiale di Expo. Ma per gli appassionati l'appuntamento è solo rimandato: il 24 ottobre, ultimo grande evento prima della chiusura di Expo, sarà, finalmente, la "Festa del Vino e dell'Olio".



## Primo Piano

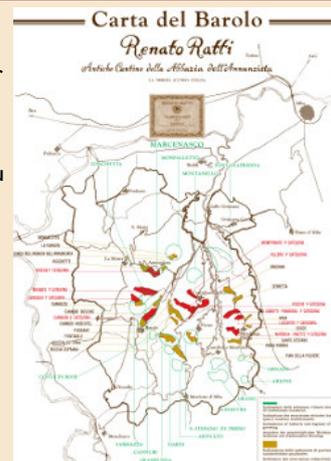
### Monocoltura vs policoltura, mercato vs biodiversità

In un'Italia che vede nei prodotti tipici della sua agricoltura uno dei suoi punti di forza, si corre il rischio talvolta, che in territori di eccellenza per un determinato tipo di prodotto, si vada verso una sorta di monocoltura. Tematica che, spesso, esaltati dai successi commerciali, soprattutto all'estero, si tende a dimenticare. C'è, però, chi ci torna di tanto in tanto. Lo ha fatto, nei mesi scorsi, il fondatore di Slow Food Carlin Petrini, a Montalcino, nella terra del Brunello, dove ha ricordato che "la monocoltura, nei territori, deve lasciare spazio alle altre colture". E ancora torna a rifletterci, a WineNews, Massimo Montanari, tra i più autorevoli storici dell'alimentazione al mondo. "Sono molti i casi in cui, attraversando l'Italia del vino - dice - siamo di fronte a paesaggi monoculturali. Perché se oggi prevale una logica di tipo commerciale per la produzione agricola, è ovvio che nascono paesaggi più monotoni, meno biodiversi, più tristi, più silenziosi. Non è un'accusa, ma una constatazione, banale ed evidente". Una riflessione che parte dalla presa di coscienza che in molti distretti agricoli e, in particolare nei territori del vino, spesso proiettati verso la monocoltura, evidente nel susseguirsi di vigneti a perdita d'occhio, si assiste ad uno spopolamento delle campagne, e ad un impoverimento culturale. "Vogliamo puntare tutto su quello che oggi nel mercato tira ma che domani può cambiare - chiede lo studioso - o vogliamo mantenere un paesaggio agrario diversificato perché è bello, che sarebbe però "museificarlo"? L'ideale è utopistico: cercare equilibrio tra le ragioni dell'interesse e le ragioni dell'intelligenza". Segnali, però, ci sono: "quando riscopriamo l'importanza per le famiglie di avere un orto in qualche modo torniamo al modello di produzione mezzadrile, non solo in campagna, ma anche in città. Si tratta di progettare cosa vogliamo lasciare al domani, ai nostri figli". Un "dibattito" che, approfondisce lo storico, "c'è sempre stato: già nel Medioevo ci sono contrasti tra signori che vogliono paesaggi più omogenei, "specializzati", perché hanno di mira il mercato, e contadini che mirano di più a mantenere un paesaggio diversificato per avere più risorse e sicurezza" ...

## Focus

### Un film su Renato Ratti, signore del Barolo

Il Piemonte del vino continua a puntare anche sulla "settima arte" per raccontarsi al mondo, e dopo "Langhe Doc", "Nascetta Story" ed il recente "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione", ora arriva un nuovo film dedicato ad uno dei "signori" del vino piemontese, Renato Ratti, tra i grandi innovatori del Barolo. Un precursore del concetto dei cru e della zonazione in terra di Langa, ma anche un uomo di profonda cultura e rara sensibilità, comunicatore instancabile e promotore di molte, fortunate iniziative, e con una vita avventurosa e vissuta in parte fuori dei confini del nostro Paese, soprattutto in Brasile. "È in prima linea nella stesura dei disciplinari, ispira campagne pubblicitarie che passano alla storia, disegna la prima mappa dei grandi vigneti di Langa (foto) e crea il Museo Ratti dei Vini d'Alba, presso i locali del convento. In poco più di vent'anni passa come un vento nuovo sulle tranquille colline langarole, fino a quando si spegne, per un male prematuro e improvviso, nel 1988: ha appena 54 anni", si legge in una nota di Suffilm, casa di produzione indipendente che produrrà il film-documentario, in uscita a fine 2015, firmato da Fabio Mancari e Tiziano Gaia (già autore di "Barolo Boys" con Paolo Casali).



## Cronaca

## Wine & Food

### Dall'Asti ai dolci di Alba, una "Sweet Valley" in Piemonte?

Una "Sweet Valley" che dall'industria dolciaria Ferrero di Alba si estende fino alle colline dove nascono l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti: ecco il sogno che vorrebbe veder realizzato il Consorzio per la Tutela dell'Asti (www.astidocg.it). "Sarebbe bello riuscire a creare una "Sweet Land" - dice il direttore del Consorzio, Giorgio Bosticco - visto che in Piemonte hanno sede grandi aziende dolciarie, dalla Ferrero alla Barbero Torroni, e si coltivano oltre 10.000 ettari di Moscato Bianco. È il vino dolce più venduto al mondo: quasi 100 milioni di bottiglie tra Asti e Moscato d'Asti, l'85% vendute all'estero".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino in Toscana ha una storia che nasce intorno al Mille, con piccoli vigneti intorno alle città. Nel 1200-1300, con l'aumento della popolazione, la richiesta di vino

cresce, e la viticoltura diventa uno dei sistemi più redditizi di utilizzo della terra. Fino ad oggi". Così Giuliano Pinto, docente di Storia Medievale all'Università di Firenze.

