



# La Prima di WineNews.it

100% AUTHENTICITÀ  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly  
10-13 APRILE 2016  
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1729 - ore 17:00 - Lunedì 5 Ottobre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Una vendemmia "da cartolina"

È stagione di vendemmia, e anche i francobolli si occupano di vino: il 10 ottobre prossimo sarà emessa la serie n. 4 di Poste Italiane dedicata alle Docg (coperte 60 su 73). A fare la parte del leone è il Piemonte, con cinque francobolli per altrettanti vini: Asti, Dolcetto di Diano d'Alba, Gavi, Ghemme e Ovada; segue, con quattro vini, il Veneto, con il Friularo di Bagnoli, Asolo Prosecco Superiore, Lison e Recioto della Valpolicella; per la Toscana ci sono l'Elba Aleatico Passito e il Chianti Classico; con un solo vino, figurano poi la Campania (Fiano di Avellino), la Lombardia (Valtellina Superiore), le Marche (Verdicchio di Matelica) e la Puglia (Castel del Monte Rosso Riserva).



## SMS Agricoltura & futuro

La "meglio gioventù", la chiama il fondatore Slow Food Carlo Petrini, i giovani leader dell'agricoltura mondiale, a Milano per "Terra Madre Giovani". A loro la paladina dell'educazione alimentare Alice Waters ha detto "che il gusto vero cambierà il mondo. L'85% della gastronomia è legata all'agricoltura, da cui arriva il gusto vero", e che dobbiamo imparare "a pagare il costo reale del cibo, perché quando è a buon mercato qualcuno sta perdendo: l'agricoltore". Dice l'economista Serge Latouche: la società basata sulla crescita infinita non è felice, perché "non c'è legame tra Pil e felicità. Si deve cercare l'"abbondanza frugale", limitando il consumo di risorse", ristabilendo quel legame con la terra che, ha esortato Don Ciotti, "Dio ha dato mandato all'uomo di custodire e coltivare, non alle multinazionali".

## Cronaca

### È tempo di olio nuovo

In Italia è già tempo di olio nuovo: con la raccolta 2015 iniziata alla fine di settembre in diverse Regioni del Belpaese, c'è chi ha già assaggiato il frutto della prima molitura (un caso celebre è quello del Frantoio Gaudenzi di Trevi con il suo "Quinta Luna"). Anche in segno di buon auspicio visto che, dopo un 2014 terribile, la produzione di quest'anno in Italia è stimata in crescita del 30%, con 400.000 tonnellate di nuovo olio extravergine, prodotto di punta di una filiera con un fatturato da 2 miliardi di euro.



## Primo Piano

### Allarme Prosecco "taroccato". Anzi no!

Allarme bottiglie di Prosecco "taroccato", anzi no. Perché il nuovo "scandalo" del vino italiano, di cui la stampa locale veneta, nei giorni scorsi, ha scoccato gli strali, ripresi poi a livello nazionale, sembra già essersi "sgasato" decisamente, per fortuna. La notizia di bottiglie irregolari sequestrate dalla Repressione Frodi, spiegano a WineNews i direttori del Consorzio del Prosecco Doc Luca Giavi, e quello del Conegliano Valdobbiadene Docg Giancarlo Vettorello, era arrivata come un fulmine a ciel sereno nelle denominazioni da cui nasce il vino italiano di maggior successo degli ultimi anni, "perché sapevamo tutti di controlli di routine effettuati, come in ogni vendemmia, ed opportunamente, dalle istituzioni preposte, a livello provinciale tra Treviso, Belluno e Venezia, e non di singole denominazioni, e nulla di più". Titoli di giornale roboanti, ma a ben guardare "sono emerse solo delle contestazioni amministrative, peraltro su una ventina di aziende (un nulla nell'universo Prosecco, fatto da migliaia di realtà, ndr) e le Autorità hanno provveduto, come da protocollo, al sequestro preventivo non di bottiglie di prodotto finito, bensì di vasi vinai, soprattutto per difformità tra le dichiarazioni di carico delle uve della vendemmia 2015 e quanto presente in cantina. Cose che possono capitare in momenti concitati come quello della vendemmia, ma che, in almeno 7-8 casi sono già state risolte, al punto che si è già arrivati al dissequestro e alla ripresa delle attività regolari nelle cantine in oggetto. E speriamo che si arrivi presto alla stessa soluzione negli altri casi". Quello che emerge ad ora, comunque, è che non c'è nessuna frode in commercio ipotizzata, né tanto meno reati che configurino potenziali rischi per i consumatori. "E neanche un "sistema Prosecco" rivolto a pratiche illecite - precisa Giavi - dal momento che, almeno da quello che sappiamo, ogni caso riscontrato di irregolarità è diverso dall'altro". "Non ci aspettavamo tanto rumore per una cosa del genere - aggiunge Vettorello - e ci dispiace, perché sappiamo che quello che resta è il clamore della prima notizia, e perché così non si valorizza il grande lavoro di controllo a tutela di produttori e consumatori che fanno i Consorzi".

## Focus

### Il sughero resta al top, grazie alla ricerca

Con il 64% del mercato, i tappi di sughero restano le tappare di riferimento per le bottiglie di vino. Lo dicono i numeri, visto che dei 17,3 miliardi di tappi prodotti ogni anno a livello mondiale, 11,1 miliardi sono di sughero, 3,6 a vite (il 21% del totale, e in crescita costante) e 2,5 tappi sintetici (15%). Una leadership, quella del sughero, difficile da scalfire anche grazie alla ricerca che le più importanti realtà del settore hanno messo in campo, negli ultimi anni, contro il famigerato "sentore di tappo", dovuto soprattutto al tricloroanossolo (tca). È il caso, tra gli altri, di Diam Bouchage, suggerificio francese del gruppo Oeneo, e tra i leader nel mondo (in Italia vanta tra i propri clienti nomi che vanno da Carpené Malvolti a Cecchi, da Cavit a La Scolca, da Antinori a Mastroberardino, da Chiarlo a Ruggeri, in Francia realtà come Louis Jadot, Billecart Salmon, Michel Rolland ...), che ha messo a punto il sistema "Diamant", che utilizza la pulizia con "Co2 supercritica", ovvero ad uno stato intermedio tra il liquido ed il gassoso, che permette di estrarre dalla farina di sughero la maggior parte delle molecole responsabili delle deviazioni sensoriali, preservando gli aromi dei vini.

