

**La News**



**Tutti al mare a... vendemmiare sulle coste di Menfi!**

Seguire da vicino la raccolta di Syrah scendendo lungo i filari che scendono verso il mare e, una volta arrivati sulla spiaggia, partecipare alla degustazione in anteprima dello Chardonnay Settesoli Igt, ascoltando i racconti sul vino di Sandro Dieli nello spettacolo teatrale "Perbacco", accompagnati dalle note del pianoforte di Diego Spitaleri. Appuntamento con la Vendemmia sul Mare 2009 il 12 settembre a Porto Palo di Menfi, alla vigna a mare di Cantine Settesoli, la più grande realtà cooperativa della Sicilia.  
Info: info@cantinesettesoli.it



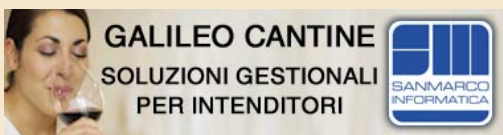
**A chi mi vuole bene...**

A chi mi vuole bene propongo questa ricetta ... "Quattro cucchiari di affetto, tre etti di speranza, due tazze di amore, un etto di tenerezza, un pizzico di solidarietà e tanta sensibilità; poi versare tutto in un cuore e lasciarlo scaldare un po'". Cosa è? La misteriosa ricetta dei "Cuori di Bontà", deliziosi e teneri frollini a forma di cuore della speciale linea di prodotti "I dolci Pan di Zucchero". La propone il 12 settembre Ai.Bi., l'Associazione Amici dei Bambini che, da più di 20 anni lotta contro l'Emergenza Abbandono affinché ogni bambino abbia il diritto di essere figlio e di avere una famiglia, e che distribuirà i frollini nelle principali piazze italiane e nei supermercati Sma, Simply, Cityper, Ipersimply, Auchan. Noi ci saremo! Info: www.aibi.it  
Alessandro Regoli

**Cronaca**

**Il miele più buono d'Italia? È di acacia e arriva da Udine!**

Profumato e dolcissimo, è di acacia il miele più buono d'Italia. A produrlo è l'Azienda agricola Andrea d'Orlando a Villa Santina (Udine) in Friuli Venezia Giulia. Ecco la carta di identità del nettare vincitore assoluto del concorso nazionale "Roberto Franci", promosso dalla "Settimana del Miele" di Montalcino (11-13 settembre), la più importante kermesse dell'apicoltura in Italia, che incorona ogni anno i migliori mieli del Belpaese.



**Primo Piano**

**Qualità decisamente buona con punte di "ottimo" per la vendemmia 2009. Ecco le previsioni di Unione Italiana Vini e Ismea. I prezzi delle uve? "C'è preoccupazione, ma niente panico"**

"Qualità, decisamente buona e con diffuse punte di ottimo": ecco le previsioni per la vendemmia 2009 secondo Unione Italiana Vini (Uiv) e Ismea. Previsioni che, a livello quantitativo, si attestano sui numeri del 2008, intorno a 46,5 milioni di ettolitri, che riportano l'Italia al secondo posto tra i Paesi produttori, dietro alla Francia con 48 milioni di ettolitri. A contenere la crescita produttiva del Belpaese ha inciso l'adesione alle estirpazioni, volontarie e con premio, previste della nuova Ocm. "Resta, comunque, l'incognita meteo delle prossime settimane - sottolineano Uiv e Ismea - perché alcune precipitazioni al momento giusto, infatti, potrebbero ancora condizionare positivamente le rese delle uve". "Questa campagna - spiega Arturo Semerari, presidente Ismea - è all'insegna della qualità. Le abbondanti riserve idriche accumulate durante l'inverno hanno compensato il caldo e la mancanza di precipitazioni dell'estate. Nessun evento particolare è stato poi registrato sul fronte fitosanitario". La vendemmia di quest'anno, in generale, si prospetta in anticipo di oltre una settimana, a causa soprattutto del persistente caldo che ha accelerato la maturazione delle uve. A preoccupare sempre di più gli operatori di settore sono soprattutto i problemi legati ai prezzi delle uve, come già anticipato da WineNews, che in molte zone sono considerati addirittura non remunerativi. "Ma non facciamoci prendere dal panico - afferma Andrea Sartori, presidente Uiv - vorrei infatti ricordare che in diverse zone i contratti di vendita sono ancora aperti, e nulla è ancora deciso in maniera definitiva".

**Focus**

**Le bollicine italiane superano quelle francesi? Vediamoci chiaro... è questione di "metodo"**

Euforia per il sorpasso delle bollicine italiane su quelle francesi? A ben guardare, dovremmo essere un po' più rigorosi. La Francia non è solo Champagne. Ci sono, per esempio, i "crémant" che portano il totale dei "vini spumanti" francesi a 435 milioni di bottiglie, contro i nostri 299 milioni (Osservatorio Spumanti - Rapporto 2008). La nostra intera produzione di "vini spumanti" viene quindi confrontata solo con una parte di quella francese. Di più, lo Champagne è prodotto con metodo champenoise, quindi andrebbe confrontato con la nostra produzione di spumanti ottenuti con quel metodo: 300 milioni contro 22 milioni di bottiglie, provenienti per lo più da Trentino, Franciacorta, Oltrepo Pavese e Alto Adige. Il resto della nostra produzione è ottenuto con metodo Charnat: 277 milioni di bottiglie (Asti, Prosecco e spumanti dolci e secchi di ogni regione). Insomma, è come se confrontassimo mele con pere, perché stiamo parlando di due vini assolutamente diversi per metodologia produttiva, caratteristiche organolettiche e prezzo di vendita.



**Wine & Food**

**"Decanter", il vino "on air" di Radio 2 è tornato... all'ora di cena**

Avviso per tutti gli amanti dell'enogastronomia "via radio": Decanter, una delle trasmissioni radiofoniche più seguite sul wine & food, in onda su Rai Radio 2, è tornata in onda dopo la pausa estiva. Da lunedì al sabato, dalle ore 20 alle ore 21, sono sempre gli inseparabili Fede & Tinto (al secolo Federico Quaranta e Nicola Prudente) a condurre le danze ed a "mescere" via etere vino, a parlare di cibo, raccontare eventi, aneddoti, libri e tutto quel che riguarda il mondo del gusto made in Italy, fiore all'occhiello del Belpaese, tra musica e ironia. Info: www.rai.decanter.it

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La vendemmia come sostegno economico per chi ha difficoltà lavorative: la storia e l'esperienza di Paolo Gullo, cassaintegrato dalla sua fabbrica, che in Franciacorta ha

preso parte ad uno dei lavori agricoli più radicati nella tradizione italiana. "Un'esperienza che rifarei sicuramente, insegna il lavoro di squadra. Se durasse tutto l'anno ..."

