



# La Prima di WineNews.it



VERONA 10-13 APRILE 2016

n. 1834 - ore 17:00 - Giovedì 3 Marzo 2016 - Tiratura: 31087 "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 vino made in Brooklyn

Lo Stato di New York, negli ultimi, anni ha scoperto una certa propensione per la viticoltura, che non si limita alle quattro regioni vinicole principali (Lake Erie, Long Island, Ginger Lakes e Hudson River), ma arriva fino ai tetti di Brooklyn. Con la Rooftop Reds, la cantina, se così si può definire, dove Devin Shomaker e Chris Papalia hanno piantato, ovviamente in vaso, le varietà tradizionali di Bordeaux, su una superficie di 1.300 metri quadrati. Non è il primo esperimento del genere a New York, ma è il primo ad avere qualche chance di vedere la luce, con la prima vendemmia in programma per l'autunno, e le prime bottiglie in commercio nel 2017 ([www.rooftopreds.com](http://www.rooftopreds.com)).



## Vino & agenda politica

Dalle cose più immediate, come il decreto Ocm promozione "in dirittura di arrivo", a quelle a medio lungo termine, dal "Testo Unico del Vino", "su cui vogliamo accelerare", alla lotta alla burocrazia, "avviata ma tutt'altro che conclusa", fino alle battaglie europee, come quella contro la "liberalizzazione" dei vitigni "sulla quale dopo le rassicurazioni aspettiamo i fatti", fino all'"impostazione che vogliamo dare alla nostra presenza sui mercati del mondo, da discutere tanto più quest'anno, nei 50 di Vinitaly", sono tante le sfide per il vino sul tavolo del Ministero delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Tanti fronti aperti che, però, il settore può affrontare con una certezza: in virtù della sua forza, economica e sociale, sembra davvero, e finalmente, un punto fermo nell'agenda politica.

## Cronaca

## Genetica, il futuro del vino

Scienziati come Boatto, Scienza e Tomasi, produttori come Gaja, Farinetti e Zonin, enologi come Riccardo Cotarella, ed istituzioni, dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina all'eurodeputato Paolo De Castro, e tanti altri: domani, a Susegana, appuntamento con "Verso una nuova alleanza tra genetica e vite", convegno voluto dal Crea, per fare il punto della situazione e disegnare gli scenari di quello che, a detta di molti, è un filone di ricerca e sviluppo fondamentale per il futuro del vino.



## Primo Piano

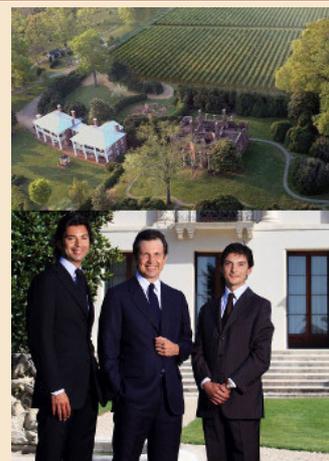
## "La forza della libertà" di "Identità Golose"

"Mi aspetto che emerga una forza sempre più marcata dei pensieri, delle idee, degli impegni dei cuochi, artigiani e pasticceri, sulle strade che hanno imboccato e che vogliono imboccare. La libertà è sinonimo di innovazione, di voglia di sperimentare. Perché ultimamente ci stiamo restringendo tantissimo. Basta vedere quella buffonata di Cracco denunciato per il piccione. La nostra forza è che non siamo l'associazione dei carnivori né dei vegani, o della cucina creativa o della tradizione. Noi cerchiamo di registrare quello che succede. Sul palco avremo il più grande cuoco crudista che è un cuoco americano, Matthew Kanney, poi 2 giorni dopo avremo Margherita Fores, dalle Filippine, che farà un piatto di carne molto particolare, legato al pollo. La cultura incide su tutto. Mentre ti chiude la mente verso certe materie, ti apre il palato verso altri sapori, magari inimmaginabili. Insegna che bisognerebbe essere più tolleranti, aperti, ascoltare di più gli altri. La cucina, del resto, è sempre stata cultura, libertà di scambiarsi prodotti, cercare nuovi sapori, contaminarsi attraverso il meglio di civiltà e alimentazioni diverse". Così, a WineNews.tv, Paolo Marchi spiega "Identità Golose" n. 12, il "Congresso Internazionale di Cucina e Pasticceria d'Autore", al MiCo di Milano dal 6 all'8 marzo 2016 ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)), sul tema de "La forza della libertà". Che sarà declinato da oltre 100 grandi chef, dai big della cucina italiana come Bottura, Crippa, Romito, Alajmo, Cracco, Bowerman e Scabin, alle firme internazionali come Matt Orlando (Danimarca), Matthew Kenney (Usa), Isaac McHale (Gran Bretagna), Ricard Camarena (Spagna), Carlos Garcia (Venezuela), Richard Toix (Francia), solo per citarne alcuni. Che oltre al tema principale, declineranno le diverse "Identità" di "gelato", "formaggio" e "naturali" il 6 marzo, di "caffè", "Pane e Panettone", il 7 marzo, e di "pasta" e "mare" l'8 marzo, quando sarà protagonista anche il Paese ospite, il Perù. Tra le novità "La Scuola di Identità Golose" dedicata a "l'abc della cucina d'autore", con lezioni quotidiane di alta cucina tenute dai maestri della cucina mondiale. E non mancherà il vino, con la "The WineHunter - Merano Award Selection".

## Focus

## A 40 anni dall'acquisizione di Barboursville

Nel 1976 c'era chi per farsi conoscere dal mondo andava la prima volta a Vinitaly, e chi, come i pionieri di un tempo, del Nuovo Mondo andava alla conquista: in Virginia, nella "Piedmont region", come la chiamava Thomas Jefferson che già due secoli prima aveva tentato di produrvi vino. Ma, a realizzare il sogno del presidente americano, che per dare un volto alla nuova nazione si ispirava a Palladio, non poteva che essere un italiano, venuto dal Veneto. I lavori della villa terminarono nel 1821, proprio quando, nella terra del Palladio, iniziava la storia di Zonin. Poco più di un secolo dopo, "con l'acquisizione di Barboursville Vineyards, e piantando per primi vitis vinifera dopo Jefferson, abbiamo dato il via ad una nuova zona di produzione, che oggi, con oltre 300 cantine, è un territorio emergente. Quando si è giovani e si ha voglia di intraprendere e far cose diverse dai genitori, spesso si investe oltreconfine: oggi è normale, allora era un cambio epocale". Quest'anno, nei giorni di Vinitaly, saranno 40 anni esatti da quella acquisizione. È il ricordo a WineNews di Domenico Zonin, ad Zonin 1821, per #Vinitaly50Story aspettando Vinitaly n. 50 (Verona, 10-13 aprile).



## Cronaca

## Wine & Food

## Il miglior brindisi ad alta quota è con la Singapore Airlines

La sfida dei cieli tra le grandi compagnie aeree del mondo passa per la first e per la business class. Da conquistare con la giusta lista dei vini, ormai diventata un must anche a 10.000 metri di quota. A mettere in fila le compagnie migliori ci hanno pensato i "Cellars in the Sky Awards" 2015, organizzati dal magazine britannico Business Traveller: al top la Singapore Airlines, in testa in tre categorie: Best Overall Wine Cellar, Best First Class Cellar e Best Business Class Sparkling, in coabitazione con la Philippine Airlines, grazie allo Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sull'Etna tra sapori, paesaggi ed emozioni con Salvo Foti, Alessio Planeta, Diego Cusumano, Mariangela e Francesco Cambria, Alberto Tasca, Giuseppe Russo,

Alessia Bevilacqua, Mario Paoluzzi, Antonio Benanti, Francesco Tornatore, Francesco Ferreri e Giuseppe Mannino: ecco "Vite sull'Etna" di Emanuela Laiacona.

