



## La News

### CHIANTI CLASSICO STAGE

LA NONA TAPPA DEL GIRO D'ITALIA



## La "Chianti Classico Stage"

Il Giro d'Italia 2016 si deciderà tra le colline del Chianti Classico, nei 40,4 km della "Chianti Classico Stage", la cronometro che parte da Radda in Chianti ed arriva a Greve in Chianti, senza un metro di pianura. L'edizione n. 99 del Giro partirà da Apeldoorn, nei Paesi Bassi, il 6 maggio, per concludersi a Torino, dopo 3.383 km divisi in 21 tappe sui pedali, il 29 maggio: ecco perché, la cronometro chiantigiana, che cade proprio al giro di boa, non sarà solo una passerella tra i filari, ma selezionerà i papabili per la vittoria finale. La testimonianza che il mondo del ciclismo è legato, in maniera inscindibile, a territori ed eccellenze del Belpaese, come il vino, come il Chianti Classico.



## Italia a passo lento

Nei Paesi extra-Ue la domanda enoica, nel primo bimestre 2016, è cresciuta in valore del 17,2%, ma il vino tricolore non tiene il passo, fermo ad un pur lusinghiero +7,6%. Non è un allarme, quello lanciato dagli ultimi dati di Nomisma/Wine Monitor per Business Strategies, ma un monito sì. Perché l'Italia continua a crescere, ma ad un ritmo più lento dei suoi concorrenti, sia nei mercati emergenti, come la Cina, dove la crescita del 14,8% è assai inferiore della media, pari al +59%, che in quelli consolidati, a partire dagli Usa, dove non basta crescere del 12,2% per tenere il passo con gli altri Paesi che, in media, fanno addirittura il +21,3%. La promozione, quindi, diventa fondamentale, ricordando sempre quali sono i mercati realmente importanti per il vino italiano, al di là delle mode più o meno passeggere ...

## Cronaca

### Usa: giù le tasse sulle bollicine

In Usa c'è ancora una legge, del 1955, che prevede una pressione fiscale sugli spumanti tripla di quella dei vini fermi. Ma se all'epoca si voleva tassare un prodotto di lusso come lo Champagne, oggi a pagare sono i produttori californiani. Ecco perché il democratico Mike Thompson ed il repubblicano Dave Reichert sono pronti a presentare alla Camera dei Rappresentanti una proposta di legge per parificare il livello di tassazione tra i vini fermi e gli spumanti.



## Primo Piano

### Vino e moderazione, dai greci ai giovani di oggi

Partiamo dalla morale: spesso consideriamo ciò di cui si parla di attualità, ma in realtà, specie per una bevanda dalla storia secolare come il vino, è argomento dibattuto da secoli. Ecco perché, ricordare "parabole" legate alla sua storia e tramandate allo scopo di trarne insegnamento, anche per gli esperti, può essere più efficace di ogni altra cosa. Anche per un suo consumo moderato. "Balnea vina Venus corrumpt corpora nostra, sed vitam faciunt balnea vina Venus" è un'iscrizione tombale diventata un motto tra gli antichi romani, che dice a chiare lettere che se da un lato bagni, vino e amore corrompono i nostri corpi, dall'altro sono la nostra vita, ricorda a WineNews Giorgio Cosmacini, medico e filosofo dell'Università Vita-Salute del San Raffaele di Milano. "Una considerazione per riflettere sull'ambiguità del vino, che a seconda di quantità e consumo, come ogni farmaco, può essere benefico oppure no". Nella sua storia il vino oltre che bevanda e simbolo del sangue di Cristo, "è stato considerato anche un medicinale, veicolo dell'eccezione di altre sostanze, per potenziarne l'efficacia, se si pensa al "vino cordiale". Oggi sappiamo che contiene sostanze benefiche, ma conosciamo anche i rischi del suo abuso e del raggiungimento, specie tra i giovani, di quella che i greci chiamavano estasi, una fittizia condizione somatopsichica di evasione dalla vita, che talvolta porta ad una vita perduta". "Non è eccesso bere tanto che si possa giungere a casa senza l'aiuto del servo", è un frammento del filosofo greco Senofane. I greci, ha ricordato Giampiera Arrigoni, professore di Religioni del Mondo Classico dell'Università di Milano, in un convegno del Centro Studi Comunicazione sul Farmaco a Milano, conoscevano bene il vino: "come Omero: nell'Odissea sono gli esseri selvatici a berne troppo, come Polifemo che Ulisse acceca ubriaco. Elena, invece, per lenire il dolore dell'esercito greco tornato in patria senza Ulisse, mette nel vino un farmaco: il nepente". Nel dibattito sulle origini di Dioniso, di certo c'è che per i Greci era il Dio che con il vino faceva dimenticare gli affanni e creava gioia nei banchetti, ma anche, se consumato in eccesso, portava alla follia e alla violenza.

## Focus

### Bordeaux, obiettivo zero chimica

In Francia si fa sempre più aspra la battaglia contro l'utilizzo dei fitosanitari in agricoltura, specialmente in vigna: nei campi d'Oltralpe, infatti, si utilizza il 20% di tutti i prodotti chimici usati in Europa, un quinto proprio tra i filari che, per superficie, rappresentano il 3% di tutta l'agricoltura francese. Numeri che hanno fatto suonare l'allarme, specie dopo la pubblicazione online della mappa delle vittime dei pesticidi da parte dell'Associazione "Génération Futures", che ha raccolto le storie e le testimonianze di 200 persone. Ma il centro di tutto è Bordeaux, dove lo scontro tra la comunità locale ed i viticoltori ha raggiunto livelli mai visti prima, tanto che qualcosa, in Gironda, potrebbe cambiare davvero, ed in maniera radicale. Per la prima volta, infatti, il Civb - Comité interprofessionnel du Vin de Bordeaux, che rappresenta l'intera filiera viticola bordeaux, ha preso posizione in favore di "un abbandono dell'uso dei pesticidi". Un passaggio che arriva dalla consapevolezza che "la filiera del vino di Bordeaux - ha spiegato il presidente Civb, Bernard Farges - ha gli stessi obiettivi delle associazioni che ci hanno interpellato, ossia la diminuzione, e magari il superamento dell'uso dei pesticidi".



## Wine & Food

### L'equilibrio tra servizio, accoglienza e convivialità è un'arte

C'è una magica alchimia che riesce a combinare, in un perfetto equilibrio, servizio, accoglienza e convivialità, rendendo completa un'esperienza enogastronomica: è l'"Arte dell'Ospitalità", al centro del dibattito, domani a Palazzo Serbelloni a Milano, by Cantine Ferrari e "The World's 50 Best Restaurants". Con Matteo Lunelli, ceo Ferrari Trento, Hélène Pietrini, direttrice "The World's 50 Best Restaurants", Severino Salvemini, professore dell'Università Bocconi, gli chef Massimo Bottura (Osteria Francescana) e Raffaele Alajmo (Le Calandre di Rubano) e Marco Reitano (sommelier de La Pergola).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Assoenologi riconferma alla presidenza Riccardo Cotarella che, come racconta a WineNews, nel prossimo triennio metterà al centro del proprio lavoro enologi ed

enotecnici del futuro, sostenendo Università e Istituti Tecnici. La ricerca, del resto sarà protagonista del Congresso n. 71 di Assoenologi, a Verona, dal 2 al 5 giugno.

