

## La News



## Il Salento che reagisce

La Puglia del vino sta vivendo un dramma di proporzioni enormi, le piogge dei giorni scorsi hanno letteralmente sommerso i vigneti del Salento, dove la vendemmia è entrata nel vivo solo da qualche giorno, e più dalle metà delle uve aspetta ancora di essere raccolta. Operazione difficilissima, che rischia di mettere in ginocchio un'intera economia, fatta da migliaia di piccoli coltivatori, molti dei quali sono soci della Cantine Due Palme, realtà cooperativa più grande della Regione, che, nel silenzio assordante della carta stampata, si è già attivata per chiedere alla Regione la sospensione delle tasse per i viticoltori che hanno subito danni, appoggiata dal senatore Dario Stefano.

## Primo Piano

### 2016 l'ultima vendemmia "cartacea" d'Italia

La 2016 sarà l'ultima vendemmia "cartacea". O almeno, quella in cui non ci sarà ancora l'obbligo, per le aziende, di digitalizzare i registri di cantina. Dopo la sperimentazione iniziata in aprile, il nuovo regime doveva entrare in vigore da giugno, ma dopo le richieste e le perplessità della filiera, il termine è stato spostato al 1 gennaio 2017. "E da quella data partiremo, non ci saranno passi indietro, almeno da parte dell'Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi", spiega a WineNews Gianluca Fregolent, che ha coordinato il gruppo di lavoro del Ministero delle Politiche Agricole per questa riforma. Il nuovo sistema digitalizzato, per Fregolent, mettendo i dati in rete, "ci permetterà di migliorare i controlli, di tutelare meglio e con più forza il prodotto di qualità, e una volta che disporremo dei dati, andremo a semplificare ed informatizzare tutti gli adempimenti connessi. Il tutto gioverà alle aziende e abbasserà i costi". La via è tracciata, dunque. Ed è positiva, nel complesso, anche se ci saranno alcune difficoltà da affrontare, come sottolinea Federvini, con il direttore Ottavio Cagiano: "trasformare i registri cartacei in sistema elettronico vuol dire dare dei codici. E combinando i vari elementi tra cui denominazioni, indicazioni geografiche, tipologie, colori, menzioni e così via, ne sono venuti fuori più di 31.500. E se per le aziende, tutto sommato, c'è da immaginare che molte si limiteranno a 50-100 codici, e quindi non sarà un dramma, qualche preoccupazione si pone per chi gestisce la logistica del vino, che facilmente si ritroverà ad avere a che fare con migliaia di codici. Ed è facile che nascano errori, complicazioni, anche incomunicabilità. Speriamo che in fase iniziale non ci sia troppa rigidità". "È vero che i codici saranno tanti - conferma Fregolent - ma serve trasparenza, anche per il ruolo che il vino italiano ha oggi a livello internazionale. Non dico che non ci saranno difficoltà all'inizio, e noi daremo tutto il supporto possibile. Ma quando imprese e consulenti avranno imparato a gestire le cose con il nuovo sistema, non ci saranno problemi. Abbiamo già in atto una sperimentazione con aziende importanti, e i feedback sono positivi" (qui le interviste complete: <http://goo.gl/O8HDU8>).

## Focus

### L'insegnamento della vendemmia

"La vendemmia è una "data" importante, tanto che in passato veniva definita con Decreti nel calendario pubblico. Ma, dal Medioevo a oggi, è anche un momento fondamentale di coesione del mondo contadino, di festa, un elemento della nostra cultura che ci siamo portati dietro". Nei giorni in cui il rituale si ripete nel "Vigneto Italia", a raccontare a WineNews la raccolta delle uve è uno dei massimi studiosi di storia dell'alimentazione: Massimo Montanari (<http://goo.gl/vG1ckA>). Per lo storico la vendemmia ci fa riscoprire soprattutto il rapporto con il paesaggio. "Lo rispettiamo poco, per carenza di senso civico. Ma vorrei essere provocatorio: anche tutelarla troppo come un monumento, è sbagliato. Il paesaggio è stato costruito dall'uomo nel tempo, non si guarda, si fa. Va rispettato perché è il prodotto del nostro lavoro, perché vuol dire rispettare noi stessi. Dalla storia dobbiamo imparare che gli uomini hanno sempre capito istintivamente che bisogna costruire il paesaggio per fare agricoltura in modo sostenibile, perché se non funziona. E che il rapporto che abbiamo con l'agricoltura è collettivo: l'interesse della comunità è più importante di quello del singolo".



SMS

## Piemonte (no) Nebbiolo

Niente indicazione Nebbiolo nei vini a Doc Piemonte. Così ha deciso il comitato vitivinicolo della Regione Piemonte: "ho preso atto che ci sono pareri discordanti tra i diversi territori", ha detto l'assessore all'Agricoltura Giorgio Ferrero. Ma il dibattito sul tema prosegue: "ci proponiamo di trovare soluzioni alternative per andare incontro alle esigenze dei proponenti", commenta Orlando Pecchenino, presidente del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, contrario alla proposta. Per Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato che ha proposto la modifica bocciata, "la discussione si è svolta in un clima costruttivo, e di questo siamo soddisfatti. Ripresenteremo su questa base una proposta che possa trovare ampio consenso del tavolo e dei produttori".

Chianti FRESCO! GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio  
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità  
Verdicchio di Romagna Rosso D.O.C.G.  
Verdicchio di Romagna Rosso D.O.C.G.  
Verdicchio di Romagna Rosso D.O.C.G.

## Cronaca

### Wine & food in tv

Finita l'estate, i palinsesti tv tornano alla normalità, con i programmi più popolari, compresi quelli dedicati a gastronomia e cucina, con qualche novità. A partire da "Linea Verde", che da anni racconta le eccellenze dell'Italia, e dall'1 ottobre, alla tradizionale domenica (con Patrizio Roversi), affiancherà un nuovo appuntamento, il sabato, con l'ex direttore del Tg2 Marcello Masi. A primavera, invece, su Sky torna MasterChef, con uno spin-off, "Celebrity MasterChef Italia", con i Vip ai fornelli.



## Wine & Food

### Grandi chef di tutta Italia per l'Alberghiero di Amatrice

Far rinascere l'Istituto Alberghiero di Amatrice: è l'obiettivo di "Le Stelle tornano a scuola", iniziativa per i luoghi colpiti dal sisma, all'Istituto Alberghiero Costaggini di Rieti (8-10 ottobre). Protagonista la ristorazione italiana, chiamata a raccolta da Maurizio e Sandro Serva del Ristorante La Trota di Rivodutri, con 60 grandi chef, del territorio, del Lazio e di tutta Italia - da Massimo Bottura a Carlo Cracco, da Moreno Cedroni a Gennaro Esposito e Mauro Uliassi, per citarne alcuni - per tre cene di raccolta fondi, raccontate da Luigi Cremona. Info: [lestelletornanoascuola@gmail.com](mailto:lestelletornanoascuola@gmail.com)

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"I dati del vino italiano nella prima metà del 2016 sono positivi, sia nell'export, che cresce in valore e torna a farlo anche in volume, sia in Italia. Ma serve attenzione: il

mercato mondiale è competitivo, i fondi promozione vanno spesi in promozione. E le regole sugli impianti riviste": così il presidente Unione Italiana Vini, Antonio Rallo.

