

## La News



## Il momento giusto per la vendemmia si scopre sul web

Un sito internet per decidere il momento per la vendemmia: è [www.harvassist.fmach.it](http://www.harvassist.fmach.it), sviluppato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con Cavit, destinato, per ora, ai 130 vigneti del progetto "I Masi", in provincia di Trento. Progettato da Roberto Zorer e Luca Delucchi, si basa su un database geo-spaziale sviluppato con il Cnr-Ibimet di Firenze. In mappa sono visibili i vigneti, e sono riportate, per ognuno, le analisi del laboratorio Cavit sulle uve dell'annata in corso e precedenti, e le proiezioni di vendemmia basate sui modelli di maturazione sviluppati a San Michele.



SMS

## A me (mi) piace

Può un integralista della tradizione, che adora i vini di Franco Biondi Santi o Giacomo Conterno, amare anche vini più "moderni", come quelli di Tenuta di Trinoro, o come il Masseto di Tenuta dell'Ornellaia? Sì, ma la filosofia non può che essere quella, equilibrata e non ideologica, del "ma anche" ... Il "ma anche" è naturale, soprattutto in fatto di gusto, anche perché uno può bere, a seconda delle occasioni, bottiglie più o meno costose; etichette più raffinate o "rustiche"; più o meno fruttate; più vecchie o più giovani; vini quotidiani o vini delle grandi occasioni ... Dalla serie: almeno nel vino cerchiamo di non essere troppo integralisti ... È giusto, dunque, essere un po' "Doctor Jekyll e Mister Hyde", saltare dal sacro al profano. E, quindi, riempire il bicchiere sulla base delle voglie personali quotidiane!

## Cronaca

### Usa, tutti pazzi per la pasta

Da Uma Thurman a Julia Roberts, passando per quell'80% di americani che mangia un piatto di pasta almeno una volta a settimana, l'"italian macaroni" spopola negli Usa. La dieta mediterranea, magari resa appena un po' più atlantica, è sempre più all'attenzione degli statunitensi, a cominciare dalla coppia presidenziale Barack e Michelle che ama gli stringozzi alla carbonara. È uno dei motivi per cui l'Unione Industriali Pastai Italiani (Unipi) ha indetto per il 25 ottobre il "World Pasta Day".

**GALILEO CANTINE**  
SOLUZIONI GESTIONALI  
PER INTENDITORI

## Primo Piano

### Dal Priè Blanc all'Uvalino, dallo Schioppettino al Ruchè, fino all'Uva Longanesi, Centesimino, Ottavianello e Sussumaniello: al Wine Show con Go Wine e i vitigni più rari del Belpaese

Ci sarà il Priè Blanc, con i suoi vigneti coltivati, in Val d'Aosta, all'altitudine più alta d'Europa (fino ai 2600 metri sul massiccio del Monte Bianco). Arriveranno i piemontesi Uvalino (nei racconti antichi presente in tutti i vigneti con almeno un filare e vino della festa per eccellenza) e Ruchè (affascinante fin dall'origine del nome, attribuita alla comunità di San Rocco, alla resistenza all'infezione rinctet o alla coltivazione nelle roche, zone arroccate del Monferrato), con le loro espressioni territoriali esclusive. Conosceremo il friulano Schioppettino, testimone di una tradizione secolare al confine con la Slovenia (i primi cenni storici risalgono al 1200 d.c.), e le romagnole Uva Longanesi (il cui nome è legato alla omonima famiglia di agricoltori prima ed editori poi), e Centesimino (detto anche Savignò Rosso). E ancora, dalla Puglia, l'Ottavianello e il Sussumaniello, che negli ultimi anni hanno vissuto una vera e propria rinascita, ma le cui origini si perdono nel tempo, fino all'epoca greco-romana: ecco alcuni dei vitigni più insoliti e curiosi d'Italia, che si potranno conoscere e degustare con Go Wine e "I Vitigni raccontati, storie di uomini e di territori", al Wine Show (Torino, dal 24 al 26 ottobre), evento dedicato a tutti gli eno-appassionati italiani, promosso da Lingotto Fiere-gruppo GL events Italia. Per scoprire e approfondire le mille facce dell'Italia enoica sarà di scena anche il Forum Nazionale sugli Autoctoni, edizione n. 4, con dibattiti, incontri con i produttori e degustazioni. Una grande occasione per tutti gli amanti delle anime più rare del nettare di Bacco. Info: [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)

## Focus

### Le "blue chips" del vino italiano protagoniste delle aste enoiche internazionali

È l'altra faccia della crisi quella che ha interessato le etichette da collezione del made in Italy enoico. I prezzi più competitivi dei vini italiani hanno contribuito alla loro decisa ascesa nelle aste internazionali più importanti, anche se i nostri top wine sono ancora lontani dalle quotazioni dei grandi vini francesi. Ad attirare l'attenzione nelle aste internazionali di maggiore richiamo sono senz'altro i "grandi" toscani: dal gettonatissimo Masseto della Tenuta dell'Ornellaia al Solaia di Antinori; dal Sassicaia della Tenuta San Guido a I Sodi di San Niccolò di Castellare di Castellina di Paolo Panerai. Bene anche le Riserve di Brunello di Montalcino di Franco Biondi Santi e, tra i piemontesi, il Barolo Riserva Monfortino di Giacomo Conterno e i "cru" di Angelo Gaja, oltre al "suo" Barbaresco. Interesse in crescita anche per gli Amarone Dal Forno e Quintarelli. "Blue chips" italiane protagoniste il 20 novembre a Roma, nella giornata dedicata alle 30 etichette italiane più quotate nelle aste, organizzata da Gelardini & Romani Wine Auction.



TENIMENTI ANGELINI  
VALLE SUEVA  
TREROSE  
SAN LEONINO  
Grandi Vini di Toscana

## Wine & Food

### In Trentino il vino si dà alla finanza con il Gruppo Mezzacorona

Anche il vino si dà alla finanza: Nosio Spa, azienda del Gruppo Mezzacorona, emetterà obbligazioni per 10 milioni di euro, per reperire risorse destinate ad un importante progetto di energia fotovoltaica nelle aziende siciliane del colosso del vino trentino. Un importo non molto grande, se rapportato ai canoni della finanza, ma sicuramente un'esperienza innovativa per il mondo del vino. La collocazione inizierà il 26 ottobre, fino al 30 novembre: 1.000 obbligazioni da 10.000 euro, che saranno rimborsate il 31 dicembre 2014. Il rendimento è legato all'Euribor 6 mesi, più un premio dello 0,5%.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando la qualità dell'enogastronomia italiana entra nei musei: lo stato dell'arte del progetto di Buonitalia che sposa cultura e gusto, con dei corner di prodotti di

eccellenza del wine & food made in Italy nella cattedrali del sapere, nelle parole di Manfredi Minutelli, responsabile dello sviluppo dei progetti Food di Buonitalia Spa.

