

## La News



## Mecenatismo contemporaneo alla Tenuta dell'Ornellaia

La "Vendemmia d'Artista" della Tenuta dell'Ornellaia, percorso pluriennale fra arte e vino per il recupero di opere d'arte come nella committenza rinascimentale, verrà presentata in anteprima il 10 febbraio da Sotheby's a New York. Ogni anno la prestigiosa griffe di Bolgheri incarica un artista di livello internazionale di realizzare un'opera che catturi l'essenza del vino e dell'annata. Saranno Ghada Amer e Reza Farkhondeh ad interpretare L'Armonia di Ornellaia 2007. La prima edizione di Vendemmia d'Artista era stata invece firmata dall'artista Luigi Ontani (nella foto, le opere).



SMS

## Arriva Lineaverde ...

Treviso, 16 gennaio. Da Area Media-Zetgroup: "L'Ente Parco Naturale del Fiume Sile comunica che oggi è in sopralluogo ... un'autorevole squadra di Linea Verde, inviata grazie alla Regione Veneto e Veneto Agricoltura ... sul Fiume Sile e ... che il 26 e 28 gennaio sarà registrato uno speciale sulla Marca Trevigiana ... protagonista poi ... su Rai 1 ... il 14 febbraio". Si parlerà "di Sile, ambiente, Parco naturale, l'acqua indispensabile per il radicchio rosso di Treviso Igp e l'asparago bianco di Badoere". "... il 14 febbraio andrà in onda un vero film su Treviso e i suoi prodotti. Il programma è ancora celato ... ma si parlerà, oltre che di Sile e radicchio, di Prosecco Docg e Casatella Dop". P.S. - Ma le Regioni e il Ministero delle Politiche Agricole danno contributi pubblici alla trasmissione Linea Verde?

## Cronaca

### Caso mozzarella di bufala Dop Zaia: no a un'altra Montalcino

Il caso della mozzarella di bufala Dop è stato chiarito dal Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, che oggi ha dichiarato: "Questo non è un caso di sicurezza alimentare, si tratta di un gruppo di aziende, che producevano la mozzarella utilizzando in parte anche latte di vacca. La questione ricalca la vicenda del Brunello di Montalcino ma, questa volta, siamo intervenuti con tempestività per evitare ricadute sui mercati internazionali e per l'intero made in Italy".



## Primo Piano

### Fatturato 2009 a -5/10%. "Sentiment" 2010 spaccato in due per le aziende viti-vinicole italiane

Il 2009 è all'insegna del calo nei fatturati tra il 5% e il 10%, ma con qualche azienda che ha registrato diminuzioni anche più rilevanti. Il "sentiment" generale sul 2010 del mondo del vino spacca il campione in due tra chi lo percepisce abbastanza positivo e chi, invece, negativo. E' il risultato del sondaggio di [www.winenews.it](http://www.winenews.it), che ha chiesto alle 25 aziende viti-vinicole più importanti d'Italia per storia, volume d'affari e immagine, di tracciare uno scenario previsionale. Guardando "in casa" propria, le aziende scommettono decisamente sulle proprie potenzialità, evidenziando un "ottimismo della volontà" in grado di sconfiggere il "pessimismo della ragione": il 63% si aspetta un 2010 abbastanza positivo e il 37% positivo. A sostenere questo ottimismo le previsioni sul fatturato 2010, che indicano, nel 75% delle risposte, un fatturato in crescita e nel 25% almeno una stabilità delle entrate. L'export continuerà a rappresentare un punto di riferimento anche per il 2010, con una medesima percentuale (75%) che lo stima in crescita, e un 25% che, invece, lo prevede stabile. Il 2010 si presenta come un anno che potrebbe sancire una ripresa, almeno capace di compensare l'erosione dei margini avvenuta nel 2009. Le 25 cantine ritengono, però, che il 2010 sarà un anno da monitorare con attenzione per comprendere fino in fondo l'entità della ripresa, anche se, da più parti, i primi 6 mesi vengono valutati come durissimi. Quello che preoccupa di più è la perdurante sovrapproduzione (46%), la debolezza dei consumi (32%), l'incertezza sul futuro (15%), le incognite economiche e la perdita di competitività internazionale (4%), seguite dalla concorrenza degli altri Paesi produttori e problemi valutari (3%). Ma le 25 aziende hanno indicato anche una sorta di "ricetta" per affrontare il 2010: "la costruzione di una strategia condivisa fra le stesse imprese, volta a determinare un peso specifico del comparto vitivinicolo più importante e capace di rendere la promozione sui mercati mondiali incisiva e costante".

## Focus

### Vini, formaggi, frutta: senza immigrazione niente eccellenze agroalimentari italiane

Cosa sarebbero le eccellenze agroalimentari italiane senza la manodopera degli immigrati? Ben poca cosa, stando alle parole di Sergio Marini, presidente di Coldiretti. Si parla di una forza lavoro di 90.000 unità sparse in tutta la Penisola, che costituisce le fondamenta di tutte le filiere agricole, specialmente di quelle d'eccellenza, dalla raccolta di frutta Igp alla produzione di formaggi di qualità, dalla preparazione delle barbatelle fino alla vendemmia dei migliori vini Doc. Per Coldiretti sono 30.000 le aziende italiane che si avvalgono di lavoratori extracomunitari che, se non hanno una vera e propria specializzazione, fanno della loro esperienza di cittadini di Paesi quasi esclusivamente agricoli la loro principale caratteristica. Abbandonarli nelle mani della criminalità e non riconoscere i loro diritti, non significa solamente ledere la loro dignità umana, ma abbassare le potenzialità dei nostri migliori prodotti. Pensiamoci, significa anche rinunciare a difendere chi fa sì che i nostri migliori prodotti vantino una qualità tanto elevata.



## Wine & Food

### In Tv i bambini del progetto Winenews per l'educazione al gusto

Prima tra i banchi di scuola per conoscere i segreti della terra e dei suoi frutti ascoltando, leggendo e disegnando, e poi con le mani a preparare il terreno e a piantare i semi degli ortaggi nell'orto. Sono i bambini della Scuola per l'Infanzia e della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Insieme" di Montalcino, che il 22 gennaio (ore 13,30; con replica il 23 gennaio, dopo mezzanotte) al Tg2 "Eat Parade", racconteranno la loro esperienza come protagonisti di "La nostra terra Dacg - Da Amare Con Gusto", il progetto pilota di educazione al gusto, ideato da Winenews.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal vino fermo alla rifermentazione in bottiglia, il ruolo dei lieviti e della presa di spuma, fino alla sboccatura e messa in commercio. Ecco il complesso tragitto delle pregiate

bollicine nel racconto dell'enologa Giorgia Brugnara della cantina Cesarini Sforza del Gruppo La Vis, una delle migliore realtà spumantistiche italiane.

