

## La News



## Torna il vino di Giulio Cesare?

E se potessimo bere il vino che piaceva tanto all'imperatore romano Giulio Cesare? La griffe del vino siciliano Planeta, insieme al professor Attilio Scienza, tenta l'avventura "eno-archeologica" per il recupero del Mamertino, nettare che, secondo fonti storiche, era il fiore all'occhiello della viticoltura siciliana nel periodo Romano, insieme al Taormino. Il teatro di questa avventura è assolutamente unico: la Baronìa di Capo Milazzo (foto), un altipiano di 30 ettari sospeso sul mare di proprietà della Fondazione Lucifero, con quasi 9 ettari vitabili (che Planeta ha preso in affitto, ndr), e il resto coperti di uliveti secolari, la cui parte agricola, però, è da anni in condizioni di quasi abbandono.



SMS

## Questione di export

Mentre nell'Italia dell'agricoltura e dei sapori di eccellenza, che hanno fatto la fortuna del Belpaese, (economica e di immagine) nel mondo, c'è chi invoca la vendita diretta i mercatini degli agricoltori come panacea di tutti, o tanti, mali del settore, in Usa, mercato fondamentale anche per l'agroalimentare italiano, il presidente Obama vuole creare un gabinetto per la promozione delle esportazioni americane, di cui faranno parte proprio il dipartimento del Commercio e dell'Agricoltura, insieme al Tesoro. Non solo: per raddoppiare l'export Usa in 5 anni e creare due milioni di posti di lavoro, Obama nominerà i capi di Boeing e Xerox per guidare il Consiglio per le esportazioni, che dovrà ricordare le aziende all'amministrazione Usa. Chi avrà ragione, il "protezionismo italiano" o il "sogno americano"?

## Cronaca

### Riforma I64, il CdM approva!

Il Consiglio dei Ministri ha approvato, nella seduta di oggi, il decreto legislativo di riforma della legge 164/92, che ha regolato per 18 anni il mondo del vino italiano. "È un provvedimento storico che segna un passo importante per consolidare lo sviluppo di una delle principali filiere agroalimentari del nostro Paese", ha commentato il Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia. "È frutto di un lavoro condiviso con Regioni, Province autonome, rappresentanti di filiera e tutti i soggetti del settore".



## Primo Piano

### A Firenze sapori da fuori di "Taste": da domani tre giorni alla scoperta delle eccellenze del gusto

Dal "Taste Tour", l'originale percorso di degustazione attraverso le ricchezze e le curiosità enogastronomiche del Belpaese (cioccolatini al Parmigiano o prosciutto al forno medievale, velluata al tartufo nero o marmellata di olive taggiasche ...) a "Taste Tools", l'universo degli oggetti di food & kitchen design; dal "Taste Shop", per acquistare i prodotti esposti e degustati, ai "Taste Ring", incontri e talk show con i protagonisti della cultura della tavola, dedicati ai temi più curiosi e caldi del lifestyle legato al gusto, agli abbinamenti imprevedibili tra il cibo e i più disparati aspetti della vita sociale, economica e culturale, fino a "Taste Press", l'area con le riviste ed i progetti editoriali sul cibo. Sono le mille espressioni del gusto, tutte da scoprire all'edizione n. 5 di "Taste. In viaggio con le diversità del gusto", il salone dedicato alle eccellenze del cibo italiano e alle biodiversità della tavola nell'era globale, promosso da Pitti Immagine in collaborazione con il "gastronauta" Davide Paolini, di scena dal 13 al 15 marzo alla Stazione Leopolda di Firenze, con oltre 200 aziende specializzate e di nicchia. Al centro del salone c'è il gusto, come valore in ascesa della nostra epoca, dove si combinano una pedagogia della nutrizione, l'estetica e il design, l'uso di tutti i sensi e le diverse versioni del lifestyle contemporaneo: un osservatorio inedito sull'incredibile mondo del cibo, unico in Italia e in Europa. Nel percorso anche una grande installazione dal forte impatto scenografico firmata Venini: la storica azienda veneziana presenterà una limited edition delle murrine d'autore "Piedipiatti", realizzate ad hoc dall'artista Roberto Bertazzon, che daranno vita alla nuova scenografia del Risto-Taste, il ristorante del salone. Ma il gusto non si ferma alla Leopolda: oltre 100 gli eventi di "FuoriDiTaste", il fuori salone che riempirà di sapori e profumi la Firenze di gastronomie, boutique, gallerie d'arte, teatri e musei: gusto in bottega, laboratori per grandi e bambini, orti didattici e merende vintage, aperitivi a tema e cene degli chef.

## Focus

### Gianna Nannini e i vini dall'anima "rock"

Si chiamano "Baccano", "Rosso di Clausura" e "Chioistro di Venere", e sono i vini dall'"anima rock" firmati da Gianna Nannini, prima donna della grande musica italiana, nella sua storica tenuta, La Certosa, del '500, a due passi dalla sua Siena, con l'amichevole collaborazione dell'enologo Renzo Cotarella, dg di Marchesi Antinori. A presentarli è stata l'artista in persona, ieri, all'Enoteca Italiana di Siena, nell'evento-degustazione "I vini della Certosa. Dalla vita al Calice. Presentazione dell'annata 2006". "Ho voluto fare il vino - ha spiegato a WineNews Gianna Nannini (nella foto con Cotarella) - per ricordare i profumi della mia terra, gli odori di quando ero più giovane. Sentivo il bisogno di tornare alla terra, anche per rallentare i ritmi della mia vita. Non faccio vino per un motivo commerciale, l'artista in questo caso non sono io, ma sono i vini stessi. Che poi mi assomigliano molto, perché hanno comunque un'anima "rock", come la mia". "Sono vini molto particolari - ha detto Renzo Cotarella - che si esprimono molto bene, sono proprio di quel "pezzo" di terra, con un'ottima identità e molta personalità, dalla briosità del Baccano alla cupezza del Clausura, con nomi che sono un riferimento stilistico".



## Wine & Food

### Agricoltura, il maltempo costa 200 milioni di euro ...

200 milioni di euro di danni: ecco il triste bilancio dell'agricoltura per l'eccezionale ondata di maltempo che si è abbattuta sul nostro Paese. Lo afferma la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che precisa: "la stima è per difetto". Per questo, l'organizzazione sollecita "l'immediato stato di calamità per le zone colpite. Si registrano ovunque tantissime situazioni critiche con centinaia di aziende e campi coltivati completamente sott'acqua; molte le coltivazioni sia al Nord che al Centro e al Sud andate distrutte da gelo, allagamenti e smottamenti. Pesanti danni anche a stalle, serre e attrezzature agricole".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I grandi vini sono quelli che più invecchiano e più sono buoni. Ma vale anche per la vigna? Che patrimonio rappresenta, per una cantina che vuol fare qualità, un

vigneto di molti anni? Le parole del professor Attilio Scienza (viticoltura all'università di Milano) e Laura Mugnai (docente di patologia vegetale dell'Università di Firenze).

