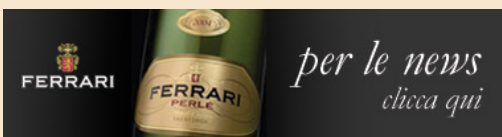


La News



"Inycon, Vino. Mare. Menfi"

Arriva "Inycon, Vino. Mare. Menfi", il più antico evento siciliano dedicato al vino di qualità, di scena, dal 25 al 27 giugno, a Menfi, promosso dal Comune siciliano, con le Cantine Settesoli e la Soat di Menfi. L'obiettivo è valorizzare il territorio della cittadina dal punto di vista vitivinicolo (nella foto vigneti sul mare di Menfi), turistico e imprenditoriale, la Strada del vino "Terre Sicane" e le cantine (da Planeta a Donnafugata, a tante altre). Un evento che punta ad un respiro sempre più internazionale. Degustazioni sotto le stelle, wine tour e approfondimenti, come "Ecosostenibilità nella moderna azienda vitivinicola", il 25 giugno nella Fondazione Inycon. Info: www.inycon.it



SMS La passione contro la crisi

Se in tempi di crisi qualcuno ha qualche capitale da investire, ma non si fida più di mercati tradizionali ad alta volatilità di quotazione, più che alla mente e a calcoli poco affidabili, si affida al cuore, ovvero ai cosiddetti "passion investment", che sembrano essere in grande crescita. E tra questi, secondo il Rapporto sulla Ricchezza Mondiale di Merrill Lynch - CapGemini, il vino di annata di altissimo livello è in testa alle preferenze dei super ricchi insieme a yacht, auto, arte, pietre preziose e orologi da collezione. Insomma, una grande vino vale, non in termini economici, ma "passionali", quanto un diamante o un fuoribordo, per chi se lo può permettere. Prosit!

Cronaca

Le Regioni vogliono "restituire" l'agricoltura (e altro) allo Stato
 Potrebbe essere solo una provocazione per sottolineare le difficoltà dovute ai tagli previsti alle risorse economiche, fatto sta che le Regioni, per voce del presidente della Conferenza, Vasco Errani, hanno detto di voler restituire allo Stato le competenze loro affidate dalla legge "Bassanini". Tra queste, anche l'agricoltura, l'ambiente e il demanio idrico. La richiesta arriva dopo l'incontro tra il presidente delle Regioni e il Ministro dell'Economia, Giulio Tremonti.



Primo Piano

Dalla vite selvatica alle varietà coltivate: il 25 e 26 giugno convegno coordinato dal professor Attilio Scienza con studiosi di tutta Europa

Non di sola "vitis vinifera" è fatta la viticoltura. Anzi, "l'inizio, almeno letterario, della storia viticola dell'occidente - scrive il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano - è racchiuso nel IX Canto dell'Odissea dove i vini "forti e scuri" portati da Ulisse a Polifemo e prodotti nel mediterraneo orientale si contrappongono a quelli dell'isola dei ciclopi, "... che nulla piantano con le mani, né arano. Tutto cresce per loro senza semina né aratura: e grano, e orzo, e viti producono vino dai grossi grappoli, e la pioggia di Zeus li rigonfia" e che configura nettamente le caratteristiche dell'uva selvatica, sottoposta ad una coltivazione primitiva o nulla". E, proprio alla vite selvatica, è dedicato il convegno internazionale "Origini della vitivinicoltura - Dalla vite selvatica alle varietà coltivate", di scena il 25 e 26 giugno a Podere Forte, cantina toscana di Castiglion d'Orcia (Siena), con il piacevole intermezzo della cena curata dal "3 stelle Michelin" "Da Vittorio" di Brusaporto (Bergamo). Tanti i temi affrontati, dal punto di vista scientifico, storico e antropologico: dalle tappe che hanno segnato "l'addomesticazione" della vite, alla diffusione della vite selvatica in Italia, Spagna e Georgia; dagli strumenti di ricerca sulla genetica della vite per conoscerla e utilizzarla meglio, all'influenza del lavoro dell'uomo nella selezione e diffusione delle diverse varietà, fino all'influenza e alle relazioni della vite selvatica con i vitigni autoctoni italiani, e alla sinergia di storia e biologia molecolare per capirne l'evoluzione. A confronto ci saranno ricerche di tutta Europa, dall'Italia alla Spagna, dalla Georgia alla Svizzera, dalla Francia all'Austria, per un viaggio alle origini della viticoltura moderna. Info: www.podereforte.it

Focus

Miele 2010, previsioni positive nonostante il maltempo. Bene acacia, ciliegio e sulla

"Pur con una primavera segnata dal maltempo, il 2010 potrebbe essere un'annata se non ottima, quantomeno buona". Ecco la previsione di Francesco Panella, presidente dell'Unione Nazionale degli Apicoltori Italiani, per il raccolto di miele di quest'anno. Le stime definitive saranno di scena alla "Settimana del Miele" di Montalcino (10/12 settembre), una delle rassegne più importanti del settore che, nel nostro Paese, conta 50.000 apicoltori, con 1,1 milioni di alveari, per un business di 60 milioni di euro (2,5 miliardi con il servizio di impollinazione fornito dalle api). "Dobbiamo aspettare giugno e luglio, ma c'è ottimismo. Il miele di acacia, il più amato nel Belpaese, è andato abbastanza bene, pur con qualche eccezione dovuta al clima". Le lunghe piogge primaverili, spiega Panella, hanno penalizzato le zone a fioritura precoce. Fortemente colpito il miele di agrumi, soprattutto in Sicilia. Scarso, se non nullo, il raccolto di tarassaco nel Nord Italia, buona invece la produzione di miele di ciliegio nelle aree vocate, e di miele di sulla, in particolare al Sud.



Wine & Food

Wine & Food

"Il vino è facile!" ... Lo dice Arcipelago Muratori

La comunicazione del vino deve essere esaustiva e capace di indurre al consumo consapevole: è l'idea del progetto "Il vino è facile!", promosso da Arcipelago Muratori e Ais Lombardia. Lanciata a "Vinitaly" 2010, consisteva nel far degustare ai sommelier dell'Ais lombarda due vini di Arcipelago Muratori, per poi raccontare le sensazioni provate in un format (video o altra soluzione grafica o scritta). Il 26 giugno una giuria di giovani sceglierà i migliori elaborati, mentre esperti in comunicazione del vino, tra cui WineNews, valuteranno le scelte della giuria. Info: www.arcipelagomuratori.it

WineNews.TV

Fontanafredda diventa "Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda". Non solo un cambio di nome (che richiama il passato) ma una vera e propria mutazione della filosofia

produttiva: le più moderne tecniche di produzione integrata, per limitare trattamenti chimici e impatto ambientale, con la certificazione di Azienda in Agricoltura Integrata.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.