

**La News**



**Il Dna pronto in tavola: San Michele scopre quello del melo**

Progrediscono le ricerche e le conoscenze sul Dna di quel che portiamo in tavola: l'ultimo sequenziamento completato, in ordine di tempo è quello del codice genetico del melo, firmato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige che, nel 2007, coordinando un gruppo di ricerca internazionale, aveva sequenziato anche quello della vite. Nei giorni scorsi, ricercatori inglesi hanno svelato la sequenza del grano, annunciando l'evento come una "svolta epocale per l'agricoltura", che si aggiunge ai Dna già conosciuti del riso, del mais, del banano e di alcune varietà di patata e di pomodoro.



**Molto rumore per nulla**

Trionfo del condizionale, vittoria del "mettere le mani avanti", utile pronostico suscettibile di smentita, ma anche rito da tutti atteso. Sono le stime sulla vendemmia fatte da Assoenologi, con appena il 10% delle uve in cantina, pressoché solo bianche, per altro, con i grappoli rossi ancora sotto la volontà del meteo. Una sorta di "exit poll" a urne ancora aperte, la cui proiezioni, per quanto affidabili, possono essere stravolte in meno di un'ora da una grandinata, o da un'improvvisa ondata di calore e così via. Eppure servono a tutti, per parlare, per parlarsi, per avere qualche indicazione. Ma forse si esagera, annunciandone la diffusione in anteprima (per alcuni "più ante" che per altri), neanche fossero i nomi dei vincitori del Nobel o degli Oscar. In shakespeareiana sintesi, quasi "molto rumore per nulla"...

**Cronaca**

**Abruzzo, fotovoltaico vs. vigna**

Stop ai pannelli fotovoltaici al posto delle vigne: ecco l'appello di Fabrizio Montepara, vice presidente delle Città del Vino e coordinatore dell'Abruzzo, per "evitare che distese di pannelli sostituiscano i vigneti nel paesaggio abruzzese, e inaridiscano un'economia agricola di qualità, che rappresenta il vero investimento per il futuro di questa regione". Troppi, secondo Montepara, si fanno tentare dai facili guadagni legati alla "vendita" di energia dei pannelli, per fare posto ai quali c'è chi sta estirpando interi vigneti.



**Primo Piano**

**Vendemmia 2010, con solo il 10% dei grappoli in cantina ecco le prime stime di Assoenologi ...**

Niente di definitivo, per carità. Come è ovvio, bisognerà aspettare fine ottobre, quando tutte le uve d'Italia saranno in cantina. Ma, intanto, con 1 grappolo su 10 già tagliato, arrivano le prime stime sulla vendemmia firmate Assoenologi. Numeri che, almeno in parte, sembrano positivi. Quantità stabile sul 2009 (45,5 milioni di ettolitri sui 45,4), ma qualità "alquanto eterogenea, a macchia di leopardo - dicono gli enologi guidati da Giuseppe Martelli - nel senso che in una stessa regione il buono si scontra con l'eccellente e l'ottimo con il mediocre. Diverse punte di ottimo, ma poche di eccellente. Nonostante le bizzarrie del tempo, le premesse per firmare un ottimo millesimo, con vini bianchi profumati, ricchi di finezza e freschezza, e vini rossi ben strutturati, tipici ed equilibrati, ci sono ancora tutte. Al Nord e al Sud si prevedono aumenti tra il 5% e il 10%, al Centro e nelle Isole cali tra il -5% e il -20%. Il Veneto (8,5 milioni di ettolitri) si conferma la regione più produttiva, e con Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, produce quasi il 60% di tutto il vino italiano". Ma dalla cantina, poi, il vino deve finire sul mercato, e qui i numeri sono in chiaro/scuro: "le vendite all'estero nel 2009, sul 2008, hanno fatto registrare un incremento del 6,2% nella quantità, ma un -6,1% in valore. Un segnale contrastante che ha messo in luce la forte tensione che caratterizza i mercati internazionali, dove la diminuzione dei prezzi all'ingrosso è stata evidente, tanto da far ritornare il prezzo medio al litro indietro di 6 anni, e con un -11,6% sull'anno precedente. I primi 5 mesi 2010 fanno registrare un incremento delle nostre vendite all'estero del 5% in volume e del 7,8% in valore sullo stesso periodo 2009, il che significa che i vini italiani, sia pure con cauto ottimismo, stanno tornando a volare. Ma in questi giorni il mercato delle uve all'ingrosso è stanco e in molte zone praticamente inesistente, così come quello all'ingrosso dei vini. I primi contatti mirano a mantenere i bassi prezzi del 2009, scivolati del 30% sul 2008".

**Focus**

**Vino in crisi? "Ma via! Basta lamentarsi!" Così a WineNews il Ministro Galan**

Il vino in crisi? "Non nego le difficoltà, ma non esageriamo! Se c'è un settore che è cresciuto e ha avuto successo sui mercati mondiali, è proprio il vino. Prima di lamentarci aspettiamo almeno la fine della vendemmia!". Parla così a WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Galan, nell'intervista raccolta da Egle Pagano. E se gli si fa notare che ci sono zone le cui produzioni sono poco o per niente remunerative, osserva: "sono gli agricoltori a dover cambiare: devono abbandonare queste produzioni e lasciarle ad altri". Semplice no? E sul flop "vendemmia verde", con cui rischiano di andare sprecati milioni di fondi Ocm stanziati senza misura dalle Regioni? "Il Governo può pensare quello che vuole, ma se le risorse sono gestite dalle Regioni - se in Veneto il piano ha funzionato (in realtà è una delle Regioni che ha avuto meno adesioni, ndr) e in Basilicata no, per esempio - il Governo può farci poco". Quindi nessun provvedimento in agenda per rilanciare il vino italiano? "Ma via! In un settore dove siamo arrivati a vendere i future sui vini fatti bene, basta lamentarsi!"



**Wine & Food**

**Made in Italy mio non ti conosco ...**

Gli studenti italiani sono delle buone forchette? Forse sì, per la rivista "Vie del Gusto", ma con poca conoscenza del settore enogastronomico. Quasi 7 su 10 (68%) non conoscono il significato di Doc, Igp e Dop, facendo grande confusione, e il 59% ignora i nomi dei principali prodotti tipici italiani. C'è poi chi non ha alcuna cultura del vino (47%) pur essendone un amante, chi non sa cosa siano gli Ogm (43%) né i cibi biologici (41%). La soluzione? Per 2 docenti su 3, inserire nel programma una materia interamente dedicata al tema dell'italianità, con visite in agriturismi e distretti produttivi tipici (49%).

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel cuore del Barolo. Ecco le cantine della Pio Cesare, distinte da splendide mura di epoca romana, sono le uniche rimaste nel luogo originario: il centro storico di Alba!

L'affascinante storia e le immagini di un'azienda che, nel rispetto delle sue origini, esporta e fa apprezzare uno dei simboli più importanti del made in Italy nel mondo.

