

**La News**



**Onore a Luca Gardini, miglior sommelier del mondo del 2010!**

La cornice è stata il Teatro Bellas Artes di Santo Domingo: qui, il 13 ottobre, l'italiano Luca Gardini è stato incoronato "Miglior Sommelier del Mondo 2010", nel concorso dalla Worldwide Sommelier Association. Dopo le semifinali del 12 ottobre, dove ha sfidato altri 13 sommelier, Gardini ha "regolato", in finale, Milan Krejci (Repubblica Ceca) ed Héctor García (Repubblica Dominicana). Le sue prime parole: "Voglio sottolineare lo splendido spirito con cui tutti noi concorrenti abbiamo affrontato la competizione, in un clima di profonda stima e amicizia". Prosit!



**SMS** Il "Gambero" in "Comune"
   
 Sarà follia o lungimiranza? Bussare alle porte dei Comuni, con i venti economici e fiscali che soffiano, è sicuramente una decisione coraggiosa. Ma tanto ha fatto il "Gambero Rosso", uno dei gruppi editoriali più importanti del wine & food, che, secondo il quotidiano ItaliaOggi, ha siglato un accordo con l'Ance (Associazione Nazionale Comuni Italiani), per organizzare eventi, seminari e workshop di formazione, anche per gli staff di comunicazione delle pubbliche amministrazioni locali (il primo a Padova l'11 e 12 ottobre), ma anche promozioni e consulenze, per valorizzare i più di 5.000 prodotti, tra tradizionali, Dop, Igp e vini a denominazione, dei territori italiani. Se funzionerà, tutti avranno da guadagnarne: il Gambero, i Comuni, i territori e i prodotti. Sarà vera gloria? Ai posteri l'ardua sentenza...

**Cronaca**

**Città del Vino, "no" ai tagli di risorse ai Comuni in Finanziaria**

La Città del Vino dicono no ai tagli delle risorse della Finanziaria 2010, che, tra le funzioni dei Comuni, esclude la promozione dello sviluppo della propria comunità, trasformandoli in organismi destinati a dover unicamente gestire i tagli della spesa pubblica, anziché la valorizzazione i territori. "E se non si modifica il Patto di Stabilità, aumentando la soglia dell'esenzione e l'eliminazione per gli "enti virtuosi", sarà difficile imprimere impulsi positivi alle economie locali".



**Primo Piano**

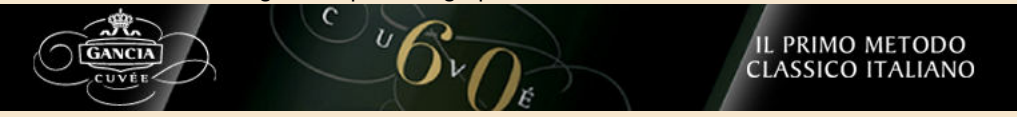
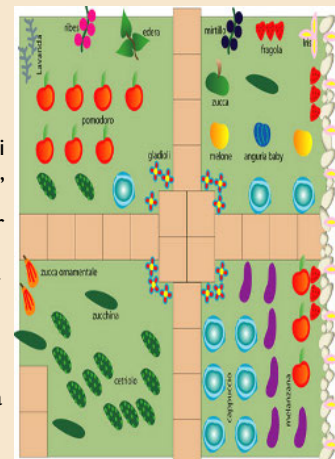
**Ecco i vini che mettono d'accordo Ais Bibenda, Gambero Rosso, L'Espresso, Veronelli, Slow Wine**

Ecco i "magnifici" dell'Italia del vino: gli otto vini che, valutati per la loro qualità assoluta, mettono d'accordo le guide più importanti d'Italia (Gambero Rosso, Ais-Bibenda, L'Espresso, Veronelli e la "new entry" Slow Wine di Slow Food, in attesa dei vini premiati dall'"Annuario" 2011 di Luca Maroni) sono il Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2004 di Bruno Giacosa, il Barolo Monforte Riserva 2002 di Giacomo Conterno, il Granato 2007 di Foradori, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 delle Cantine Ferrari, il Bolgheri Sassicaia 2007 della Tenuta San Guido, il Taurasi Riserva Radici 2004 di Mastroberardino (che secondo indiscrezioni è premiato anche da Maroni), l'Aglianico del Vulture Titolo 2008 di Elena Fucci, e il Cepparello 2007 di Isole Olena. Questi i "super vini" che, dall'analisi di WineNews, mettono d'accordo le cinque guide più importanti dell'eccellenza enologica italiana, emersi dall'incrocio delle liste dei migliori, redatte dalle guide edizione 2011, senza, evidentemente, scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione. "Al di là del risultato per la Riserva del Fondatore - spiega a WineNews Camilla Lunelli, alla guida, con Matteo e Marcello, delle cantine Ferrari - il motivo d'orgoglio più grande è che siamo riusciti ad affiancargli altre nostre bollicine di punta premiate dalle guide, nuove o più affermate, a conferma del fatto che lavorare seriamente, anche con il coraggio di mettersi in discussione e di sperimentare, come abbiamo fatto con il Pinot Nero e la fermentazione in legno, per esempio, porta a grandi risultati". "La mia più grande soddisfazione - commenta Piero Mastroberardino - è veder coronato l'impegno di mio padre, che ha speso una vita per promuovere il territorio irpino e il Taurasi. Ma la cosa più importante è che è un premio ad una bandiera non solo dell'azienda, ma di tutto il territorio, il riconoscimento alla crescita complessiva di tutta l'enologia dell'Irpinia". Una visione condivisibile da tante aziende leader dei territori del vino.

**Focus**

**L'orto senza terra? Si affitta via web!**

Volete coltivare il proprio orto, ma non possedete la terra? Poco male, c'è l'orto in affitto e "conto terzi"! Da nord a sud, tante le iniziative, anche on line, per "adottare" a distanza un pezzo di terra. Ad Ardea (Roma), c'è l'Orto dei Desideri ([www.ortodeidesideri.it](http://www.ortodeidesideri.it)): si possono affittare 200 metri quadrati di terreno per 300 euro all'anno, e coltivarli. Nella Cascina Santa Brera ([www.cascinasantabrera.it](http://www.cascinasantabrera.it)), nel Parco Agricolo Sud di Milano, si pagano, invece, 400 euro all'anno per poter raccogliere frutta e verdura a volontà. Ma c'è anche l'orto "virtuale", per chi senza troppa fatica vuole mangiare frutta e verdura dall'origine garantita. Corte Roeli ([www.corteroeli.com](http://www.corteroeli.com)) lancia "Adotta un albero": si può scegliere tra decine di varietà diverse, localizzando l'esatta collocazione delle piante. Ogni due mesi si ricevono tutte le notizie, e al momento della raccolta arriva a casa la frutta in 24 ore. Oppure c'è l'azienda agricola Giacomo Ferraris, nella campagna vercellese: su [www.leverduredelmioorto.it](http://www.leverduredelmioorto.it) è possibile iscriversi, scegliere la dimensione dell'orto e il mix di verdure da coltivare. Poi esperti contadini eseguiranno il lavoro: fornitura settimanale delle verdure garantita per 200 kg a persona all'anno.



**Wine & Food**

**Al via il Forum Internazionale di Agricoltura e Alimentazione di Coldiretti**

Di scena il Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, da domani al 16 ottobre, a Cernobbio (Como). Il Forum, realizzato dalla Coldiretti, celebrerà i 150 anni dell'Unità d'Italia con "La tavola dei piatti che hanno unito l'Italia", con i piatti nati dal mix di varie esperienze regionali, divenuti il simbolo del nostro Paese. Ci sarà, poi, la sfilata di abiti e oggetti "da mangiare", realizzati con frutta e verdura, ma anche quadri dipinti con il vino e sculture commestibili. Il Ministro dell'Economia Tremonti, dell'Agricoltura Galan e altri personaggi di politica ed economia parteciperanno ai seminari.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il confronto con il Cabernet è un confronto mondiale, e per l'Italia vuol dire non "rifugiarsi" nell'esclusività dell'autoctono, ma misurarsi con i competitor di tutto il

mondo. E i vitigni internazionali di pregio, per l'Italia enoica, sono dei grandi stimoli all'innovazione per la nostra viticoltura. Il pensiero del professor Attilio Scienza...

