

## La News



## Sicilia, quando il vino è donna

I territori e le donne che ne sono protagoniste, uno spunto diverso per parlare della Sicilia del vino e delle sue diversità. Ecco, a WineNews.tv, il pensiero di Francesca Planeta (foto) e Mariangela Cambria (Cottanera), nell'evento "Le donne del vino siciliano: ambasciatrici della Sicilia nel mondo", di scena al Ministero delle Politiche Agricole. "Oggi - aggiunge Dario Cartabellotta, direttore dell'Istituto della Vite e del Vino della Regione - vogliamo mostrare tutta la Sicilia enologica, che è una ma diversa, e dentro a ogni territorio ci sono donne che hanno saputo meglio interpretare l'evoluzione del vino, dove eleganza, raffinatezza e sensibilità ne hanno ridisegnato l'identità".



SMS

## Sbornie (di dati) di Natale?

Puntuali come la stella cometa, arrivano, per le feste di natale, le guerre di cifre sulle bollicine. "L'Italia batte lo Champagne", ri-annunciano Coldiretti e Assoenologi, omettendo, come al solito, che tutti i nostri spumanti sono confrontati "solo" con le più celebri, ma non uniche, bollicine d'Oltralpe. E Coldiretti, ancora, festeggia: in 10 anni -20% di Champagne in Italia. Intanto, fonti non meglio precisate contro-rilanciano: per lo Champagne +8,8% a ottobre 2010 sul 2009. E il ministro Galan si arrabbia e coglie "il tappo" al balzo: "una marchetta insensata! Non è vero che lo Champagne scorre come un fiume in piena. Siamo primi nelle bollicine e, se ci fosse più sostegno da parte di Parlamento e Governo, probabilmente anche il Pil andrebbe meglio"... Insomma, è già una sbornia di numeri e dati.

## Cronaca

### Caro freddo, quanto mi costi: 10 milioni di danni nei campi

10 milioni di euro, tanto sono costati i danni che il maltempo di questi giorni ha provocato alle coltivazioni in Italia. Già, perché neve e gelo non solo hanno distrutto parte delle colture, ma hanno anche impedito le nuove semine ed hanno aumentato i costi per il riscaldamento delle serre e per l'alimentazione degli animali negli allevamenti. Lo dice la Coldiretti, che aggiunge i costi per la perdita dei prodotti deperibili a causa del blocco del traffico.



## Primo Piano

### Buonitalia sì, Buonitalia no, i fondi europei per l'agricoltura, la nuova Pac ... A WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan

"I produttori italiani non si preoccupino, le risorse per la promozione ci saranno sempre, e forse anche più che in passato. Ma è davvero Buonitalia, così com'è, lo strumento più efficace per utilizzarle?". Ecco le parole sibilline del Ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan (l'audio su [www.winenews.tv](http://www.winenews.tv)), che già aveva espresso la volontà di smantellare la spa del Ministero preposta alla promozione. Il problema, per Galan, non è solo economico: "soltanto a giudicare dai primi anni, si può vedere come la società fosse stata poco utilizzata e la spesa sia immensamente salita negli ultimi due. E, inoltre, sono state utili le operazioni di Buonitalia negli ultimi tempi, o c'è qualcosa da rivedere? Dopo soltanto 40 giorni dalla sua nomina, il nuovo presidente (Rodrigo Cipriani, ndr) ha scritto una relazione molto chiara che è sulla mia scrivania in attesa di prendere decisioni". Ma nei pensieri di Galan non c'è solo il futuro di Buonitalia. Tra le questioni in ballo, c'è ancora l'effettivo impiego dei fondi comunitari 2010 per l'agricoltura: "se non si riuscisse a spenderli tutti, come si potrebbe poi chiederne degli altri all'Ue?". Un problema che sembra ormai scongiurato, ma "perché dobbiamo sempre fare le cose in fretta e dare questa immagine di inefficienza? Come sui Psr: possibile che non si riesca a coordinarli in modo organico?". I finanziamenti per l'agricoltura, comunque, anche se non sono molti, ci sono "ma vanno spesi bene". Ma sarà sempre così? Alle viste c'è la riforma della Pac, "che deve come minimo mantenere questi livelli di aiuto. Se diminuissero sarebbe un disastro. Ma qui ci devono dare risposte i Ministri dell'Economia, come Tremonti. Cosa c'è da spartire? Finora nessuno ne ha parlato. Mi sono permesso di "importunare" il Capo del Governo, Berlusconi, perché si ricordi dell'agricoltura".

## Focus

### Quel damage, Champagne! Le bollicine più prodotte (e vendute) al mondo sono italiane

"E i francesi che si inc ...", cantava Paolo Conte. Immagini "d'antan" di vittorie di Bartali al Tour de France, eppure oggi i cugini d'Oltralpe avrebbero un motivo in più per prendersela. Perché la produzione di bollicine made in Italy supera quella di Champagne: 380 milioni di bottiglie contro 370 milioni. Certo, il confronto è tra tutta l'Italia spumantistica ed una porzione di Francia. Ma è quella più rappresentativa. Un successo testimoniato dal numero di bottiglie che si stapperanno - in Italia e all'estero - nelle festività 2010, quando salteranno 150 milioni di tappi di bollicine tricolore. Sono i dati di Assoenologi, che stima in 1 miliardo di euro la spesa degli italiani per vini e spumanti (+3% sul 2009). Ma è il mercato estero a segnare il "boom", con vendite su del 21,3%, con Prosecco ed Asti a fare da portabandiera, e Franciacorta e Trentodoc in crescita. Se poi guardiamo entro i "confini nazionali", i francesi escono malconci dalla "sfida": vendite di Champagne giù del 20% tra il 2000 ed il 2010, come dice la Coldiretti. Quel damage, Champagne ...



## Wine & Food

### Questo Natale mi mangio il territorio. Al ristorante

Dalla "finanziaria" piemontese al "cappone in carpione" lombardo, dalla "minestra maritata" della Campania ai "vincisgrassi" anconetani, dalla "sbroscia" viterbese al "cunigghiu senza cunigghiu" di Palermo. Sono alcune antiche ricette della tradizione gastronomica dei territori italiani che molti ristoranti, aderenti alla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, propongono per un Natale 2010 "originale", lanciando la tendenza della riscoperta in cucina ([www.fipe.it](http://www.fipe.it)). Perché buttarsi sui soliti cibi esotici ed abusati, quando si possono gustare la nostra storia, il nostro "terroir" e le nostre radici?

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ancora incerti su quali vini portare in tavola a Natale? I consigli "last minute" dell'esperto: a WineNews "la carta dei vini" di Marco Sabellico. Dalle bollicine dell'aperitivo fino a un

bel rosso, passando per un buon bianco. Dal Prosecco di Conegliano alla Sicilia, via Piemonte, tutto all'insegna dei vitigni autoctoni del Belpaese ...

