

## La News



## Se dal seno sgorga il vino ...

Se il latte materno dà la vita al bambino, il vino dà la vita alla cultura. Si potrebbe interpretare così l'eccentrica installazione dell'artista Cesare Inzerillo, esposta a "Benedivino", la kermesse di Salemi (Trapani) che celebra la simbiosi culturale tra Apollo e Bacco, tra l'arte ed il vino. L'opera rappresenta una gigantesca mammella, dalla quale, grazie ad un motore elettrico, sgorga vino rosso. E qual'è stato l'approccio dei visitatori? Sospeso tra lo stupore, la riflessione e ... l'ironia, tra foto di immancabili "toccatine" e poppate di "nettare d'uva". Rito al quale non si è sottratto il sindaco di Salemi, Vittorio Sgarbi (nella foto, accanto all'installazione artistica).



## Ogni cosa al suo posto

**SMS** Qualche nostro lettore ci rimprovera - bonariamente - di creare confusione con il nostro Focus del 20 dicembre, dove si riporta la notizia del primato di produzione degli spumanti italiani sullo Champagne. "Si sommano le mele alle pere", ci scrivono. "Il metodo charmat è una cosa, il metodo classico è un'altra". Vero. Il punto è che il nostro non era un articolo d'opinione, non davamo giudizi. Riportavamo - come un organo di stampa deve anche fare - una notizia lanciata da Assoenologi e Coldiretti. Ed abbiamo detto che il confronto, per parte italiana, sommava tutta la produzione nazionale, senza distinzioni. Lo abbiamo precisato. Piaccia o no, fare informazione è anche rilanciare, senza stravolgerle, notizie che possono, magari, essere giudicate "sbilenche". Per il giudizio ci sono altri spazi ed altri momenti.

## Cronaca

### Alcol & guida preoccupano gli automobilisti italiani

Guida & alcol, ecco la prima preoccupazione degli automobilisti italiani (64,9%), più della velocità con (49,8%). Così il Rapporto Acì-Censis 2010, precisando che, dal 2003, la quota dei 18-24enni coinvolti nel binge drinking (6 o più bicchieri di bevande alcoliche in un'unica occasione) è un dato stabile e riguarda il 22,6% dei maschi e l'8,4% delle femmine. In crescita, tra gli adolescenti, il consumo di alcol fuori pasto, passato dal 15,4% del 1999 al 18,9% del 2009.



## Primo Piano

### Vini adulterati e irregolari? Un ricordo. C'è da crederci: l'Unione Nazionale Consumatori ne ha fatti analizzare 64 tipi diversi

Negli anni scorsi siamo stati accompagnati da scandali sul vino: dalle contraffazioni alle adulterazioni. Ma, attraversato "l'inferno", stiamo risalendo la china. A dirlo è l'Unione Nazionale Consumatori (Unc), che ha fatto analizzare 64 tipi di vini, italiani e stranieri, per verificarne i parametri di sicurezza. E com'è il quadro della qualità del vino che ne emerge? "Rassicurante", dice Massimiliano Dona, segretario generale dell'Unione. "Ad eccezione di casi marginali e di scarsa significatività, i campioni analizzati non hanno evidenziato irregolarità". La grande maggioranza dei vini, dunque, non presenta tracce di sostanze proibite o pericolose. "L'attività di analisi - spiega Dona - è stata eseguita nel progetto "C'è vino e vino", realizzato dalla nostra Unione con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole per rilevare eventuali anomalie e potenziare l'attività di informazione ed educazione dei consumatori, anche a salvaguardia dell'immagine delle produzioni vinicole". I campioni, acquistati in enoteche ed esercizi di Roma, sono stati scelti sulla base di segnalazioni di consumatori che hanno manifestato dubbi e preoccupazioni. Una scelta non casuale, dunque, né tantomeno "accomodante", ma anzi mirata proprio laddove - potenzialmente - si annidava un problema, smentito dalle analisi. Insomma, se in passato errori e "furberie" sono state fatte, magari mettendo a rischio la salute dei consumatori, la lezione sembra essere stata recepita. Possiamo avvicinarci senza timori alle etichette, adesso: la nostra salute non corre rischi stappando una bottiglia di vino. Qualche regola, però, ricordiamocela: leggiamo l'etichetta, optiamo per la qualità e facciamo scelte consapevoli. La nostra salute, dicevamo, è al sicuro. Le nostre tasche ed il nostro palato non sempre lo sono.

## Focus

### Se il web insegna a potare le viti. Presto saranno on line i corsi by Simonit & Sirch

Non si può pretendere che le moderne tecnologie ci permettano di eliminare la fatica dal lavoro in vigne e campi. Ma, almeno nella fase di studio e apprendimento, ci possono dare un grande aiuto. È quello che hanno pensato Pierpaolo Sirch e Marco Simonit, i "Preparatori d'Uva" che hanno ideato la Scuola Italiana di Potatura della Vite e messo a punto il "metodo Simonit & Sirch" di potatura soffice della vite. Già, perché la Scuola metterà on line i suoi corsi, teorici e pratici, che si svolgeranno in gennaio e febbraio 2011 nelle 7 principali regioni vinicole italiane (Piemonte, Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Lombardia-Franciaorta, Toscana, Campania), e che potranno essere visti in streaming, in diretta o in "differita", sulla web tv della Scuola stessa (www.simonitesirch.it). E non è l'unica novità. Aumentano, infatti, i corsi e si rafforza la collaborazione con Università ed istituti di ricerca legati alla viticoltura. Insomma, un futuro di ricerca e tecnologia è la "visione" del duo Simonit & Sirch ...



## Wine & Food

### Il pesce batte la crisi: 535 milioni di euro in tavola per le feste

Più della crisi e dell'aumento dei prezzi (+1,8% sul 2009) potè la tradizione: gli italiani non rinunciano al pesce sulle tavole di Natale e Capodanno, e tra molluschi, crostacei, pesci e prodotti ittici spenderanno 535 milioni di euro. A dirlo il Centro Studi di Lega Pesca. Anche perché, nonostante i rincari generalizzati dell'enogastronomia nel periodo delle feste, con il costo del menu che, in media, cresce del 3,5%, l'aumento dei prezzi del comparto ittico è più contenuto. Tra i più amati anguille, branzini, orate e cernie, astice, vongole, captoni, baccalà, tonno, acciughe e sarde.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Natale del vino italiano negli Usa visto da Lamberto Frescobaldi, vicepresidente di Marchesi de' Frescobaldi, uno dei marchi più blasonati dell'enologia del Belpaese,

che ha 700 anni di storia vinicola: "l'andamento del mercato è stato ottimo nei primi 9 mesi 2010, ma per Natale i consumatori sono stati più attenti alla spesa".

