

**La News**



**Asta del Barolo, parata di stelle. In bottiglia e non solo**

Non è stata solo una "parata di etichette" l'Asta del Barolo (Castello di Barolo, 13 marzo), ma anche una "parata di stelle". Da quelle del vino, come James Suckling, a quelle dell'enogastronomia e dello spettacolo, come Edoardo Raspelli, Ricky Tognazzi, Simona Izzo e Federico Quaranta (nella foto). L'asta, condotta dal duo Suckling-Raspelli, in diretta con Hong Kong e Singapore, ha "battuto" 40.000 euro. Tra i 36 lotti, quello per i 150 anni dell'Unità d'Italia: 12 bottiglie di Barolo 2006 (4.000 euro), di cui, altre 12 bottiglie, saranno donate al Presidente della Repubblica.



**SMS Se la diversità è forza**

Dai Fenici ai Greci, dai Romani agli Arabi: la Sicilia è stata storico crocevia del Mediterraneo per secoli, accogliendo una diversità di popoli che ha dato vita a un popolo dai mille caratteri. E tanta diversità, unita da un saldo legame con la terra, ha dato vita, anche nel vino, a tante espressioni diverse, con risultati eccellenti, tanto da grandi vitigni internazionali che da meravigliose e meno diffuse varietà autoctone. Diversità che per Diego Planeta, tra i signori del rinascimento dell'enologia siciliana, è un punto di forza da valorizzare, con la tanto agognata Doc Sicilia che può diventare il cappello comune per presentarsi all'estero, e dove l'unione nel rispetto delle proprie identità è la via per aggredire i mercati con "Sicilia", che è un brand fatto di territorio, ma anche di cantine e di alleanze vere tra produttori.

**Cronaca**

**Antinori: il calo dei consumi interni non è il vero problema**

"Quello della crisi dei consumi interni di vino è un falso problema, preoccupiamoci piuttosto di vendere bene nel resto del mondo", dice Piero Antinori (Grandi Marchi). Per Antinori, in Italia manca una regia in grado di governare, con una strategia comune, un settore tanto frammentato. "Per questo allarmarsi per un calo fisiologico dei consumi interni è come guardare la pagliuzza per non vedere la trave. Il nostro Paese dovrebbe pensare a crescere, non a conservare".



**Primo Piano**

**La Sicilia del vino pensa al futuro: ecosostenibilità e sinergie tra produttori le vie da seguire**

La Sicilia del vino punta sull'ecosostenibilità della produzione, con progetti concreti e legati alla ricerca, per creare un modus operandi dinamico, con il fermo obiettivo di rispettare sempre di più l'ambiente. Ecco uno dei messaggi che arriva dalla Sicilia. L'Istituto Vite Vino della Regione Siciliana, per esempio, ha coinvolto tante cantine per valutare la viticoltura di precisione come via per l'ecosostenibilità. Ma anche due grandi firme dell'enologia dell'isola, Tasca d'Almerita e Planeta, collaborano nel "Progetto Sustain", un programma di autovalutazione e miglioramento delle filiera aziendale, coordinato dal professor Capri dell'Università di Piacenza, in collaborazione con quella di Milano dal professor Attilio Scienza. Un progetto in cui Tasca d'Almerita è stata la prima a credere "non per darsi un'etichetta "green", ma per intraprendere un percorso attento a tutte le novità che la scienza propone, per continuare a fare qualità e rispettare sempre di più l'ambiente", spiega a WineNews Alberto Tasca. Un intento che va al di là delle pure logiche aziendali, perché i risultati "dovranno essere a disposizione di tutti, perché di tutti è l'ambiente, ed è anche per questo che siamo contenti della collaborazione di Planeta". "Il bello del "Progetto Sustain" è il collegamento con il mondo scientifico - ribatte Alessio Planeta - e il suo non essere dogmatico, alla ricerca di un passato che non esiste più. Si punta a creare degli indici per una viticoltura sostenibile attraverso la ricerca. Il nostro sogno è creare protocolli di lavoro, diffonderli sempre più tra i produttori siciliani, e far nascere una certificazione condivisa e forte. Anche per questo siamo contenti di fare da "cavie", insieme a Tasca d'Almerita". E, intanto, a sintetizzare l'anima comune delle tante espressioni del vino siciliano è Josè Rallo, alla guida di un'altra grandiosa griffe, Donnafugata: "il vino siciliano sa di terra, di frutta, di sole e di Mediterraneo, ed è questo lo stile di vita che vogliamo oggi, mangiare e bere cose che fanno di "materia prima".

**Focus**

**Dai pneumatici alla "haute cuisine"**

C'era una volta un'industria di pneumatici, che un bel giorno si trasformò nell'editrice della guida gourmand più famosa del mondo ... Non è una favola, ma la storia della Guida Michelin, nata nei primi anni del '900 per aiutare i "voituriers" - i primi automobilisti - a trovare un meccanico, un gommista, una pompa di benzina. A raccontare questa storia è Fausto Arrighi, direttore della Guida Michelin Italia; il palco è quello di "Gusto in Scena" (Lugano, 13-14 marzo). "A quell'epoca, in Francia, l'esigenza era di segnalare alberghi che offrissero un'ospitalità accettabile", dice Arrighi. "Con lo sviluppo della ristorazione di qualità, si pensò di arricchire il servizio segnalando i migliori locali dove mangiare". Ma è grazie alla passione dei fratelli André e Edouard Michelin, nel periodo tra le due guerre, che la guida si dota di uno staff di intellettuali e gourmet per selezionare i ristoranti: nascono così gli ispettori della guida, che valutano il livello della cucina e del servizio. Nel 1956 la "Rossa" valica le Alpi, ma si limita all'Italia del Centro-Nord; solo l'anno successivo nasce una Guida Michelin che copre tutta la Penisola. Poi arrivano le "stelle", a segnare il successo. Il resto è storia di oggi ...



**Wine & Food**

**"Hobby farming", cresce la passione degli italiani**

Se qualcuno si chiedesse che colore ha la tendenza, non c'è dubbio: verde. Almeno a giudicare dal ritmo con cui cresce la comunità degli "hobby farmer", gli agricoltori "per diletto", che contano già, in Italia, 1 milione di "aficionados". Tanto che il 18 marzo debutta a Montichiari (Brescia) la "Fiera dell'hobby farming", che offre agli "agricoltori della domenica" gli strumenti per affrontare al meglio il loro hobby, con soluzioni tecniche e corsi tenuti da esperti del settore. La fiducia nell'alimentazione sana cresce e, con lei, la passione per l'"orto fai-da-te". Michelle Obama docet ...

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se l'abito non fa il monaco, il tappo non fa il vino. Ovvero, non è detto che un tappo sintetico o a vite debba essere per forza destinato ad un vino scadente, e che uno di sughero sia

garanzia di grande vino. Parola di Masi Agricola, griffe della Valpolicella, che da anni studia il comportamento di tappi diversi dal sughero per i suoi vini. Con risultati sorprendenti ...

