



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it



Verona 7-11  
April 2011

vinitaly

n. 584 - ore 17:00 - Lunedì 11 Aprile 2011 - Tiratura: 28112 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Sughero flash mob

Dici sughero e dici un materiale 100% naturale e riciclabile. Che fa bene al vino e all'ambiente. Nei giorni di Vinitaly e dei riflettori puntanti su tutto il mondo del vino, ragazzi da tutta Italia si sono dati appuntamento, con il passaparola sul web, per catturare l'attenzione degli addetti ai lavori e sensibilizzare su come il vino possa essere amico dell'ambiente. Il risultato? Un "flash mob", un incontro improvvisato via social network, con slogan e performance live, della campagna internazionale a sostegno del sughero di Apcor (Associazione Portoghese Produttori di Sughero) e tanti partner come Amorin Cork Italia, Slow Food Editore, Gambero Rosso e Wwf. Info: [www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)

**Vinitaly 2011**  
(Pad. 6 Friuli Venezia Giulia, Stand C7 - E8)  
Più di 90 aziende. Più di 400 etichette in degustazione.  
Un ricco calendario di appuntamenti.

## Arrivederci a Vinitaly

Vinitaly è finito, ed è stata un'edizione ricca di attenzione, anche più del solito, delle istituzioni, come testimonia la presenza di tanti Ministri, dall'Agricoltura (Romano) al Turismo (Brambilla), dal Lavoro (Sacconi) all'Attuazione del Programma (Rotondi). Cosa che fa ben sperare per il futuro sostegno delle istituzioni a questo importante settore del vino. E siamo contenti anche per i tanti colleghi incontrati e con i quali abbiamo collaborato, condividendo con loro idee, opinioni e raccontando le tendenze che ogni giorno registriamo ed elaboriamo per far conoscere questo meraviglioso patrimonio enoico al più grande pubblico possibile. Anche pensando a concetti e linguaggi nuovi con i quali riconquistare un po' di quello spazio che, in Italia, Bacco ha un po' smarrito sulle tavole di ogni giorno.

## Cronaca

### Vino rosso per pasti leggeri

Bere solo acqua per alleggerire un pasto molto ricco di grassi? Sbagliato, meglio il vino, e in particolare un bel calice di rosso. Ecco un altro degli effetti benefici delle sostanze antiossidanti del nettare di Bacco. A dirlo uno studio dell'Istituto nazionale per la ricerca e la nutrizione, pubblicato sul British Journal of Nutrition, in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e con l'Università "La Sapienza" di Roma, nel progetto "Nume" (Nutrigenomica mediterranea).

**TENIMENTI & ANGELINI**  
PRESENTI A VINITALY 2011 NELLA NUOVA POSTAZIONE  
PADIGLIONE 6 STAND E6

## Primo Piano

### "La filiera del vino italiano ha un valore importante: favorisce l'integrazione degli stranieri". Così il Ministro del Lavoro Maurizio Sacconi a Vinitaly

"È giusto riconoscere alla filiera del vino italiano di qualità un valore importante, quello di favorire l'integrazione degli stranieri in Italia. Un settore importante anche dal punto di vista occupazionale quello del vino, cresciuto nonostante la crisi (+1,9% nel 2010 sul 2009, ndr), che dà lavoro anche a tanti giovani: di 891.000 addetti in agricoltura, 210.000 sono impiegate nella vitivinicoltura, per un segmento che nel suo complesso di filiera occupa 1 milione e 200.000 lavoratori". Parola del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Maurizio Sacconi, oggi a Vinitaly, rispondendo ad una domanda di WineNews. "Un riconoscimento importante - dice il presidente delle Città del Vino, Pioli - al lavoro dei territori del vino di qualità in Italia dove, come dimostra la nostra inchiesta condotta insieme a WineNews, c'è una presenza di stranieri superiore alla media nazionale, e l'enologia prospera anche grazie al loro lavoro, in tutte le professioni, dalla vigna al management". Secondo l'inchiesta, gli stranieri che vivono e lavorano nei territori del vino d'eccellenza sono il 10%, su una media nazionale del 7,5% (dati Istat a gennaio 2011). Ma la testimonianza di attenzione del Ministro del Lavoro al ruolo del vino e dell'agricoltura non si ferma al riconoscimento di un valore importante, e guarda anche al futuro: "daremo ancora più importanza al lavoro nel settore, nelle iniziative che abbiamo in progetto per promuovere la cultura della manualità, che in agricoltura è ricca e storica, perché è un modo di lavorare che responsabilizza le persone". E poi c'è, chiaramente, l'aspetto della lotta al lavoro nero, che si sta combattendo anche con i voucher per i lavori occasionali, raccolte agricole e vendemmia in primis introdotti da qualche anno: 15 milioni quelli utilizzati dalle aziende del settore nel 2010.

## Focus

### Vino con meno (o niente) alcol : è dibattito

Il mercato chiede vini a più basso tenore alcolico, o addirittura senza alcol. Ma la questione divide studiosi ed esperti del settore. Da un lato, chi ritiene che la dealcolizzazione di un vino fino al 20% della sua normale alcolicità sia assolutamente sostenibile, senza alterarne le caratteristiche. Dall'altro chi lo ritiene un errore, con il rischio di interferire sulle sue normali qualità. Il professor Luigi Moio, ordinario di enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II, è tra i sostenitori della prima tesi, convinto che "l'abbassamento di un 20% del grado alcolico di un vino non va a compromettere alcun parametro gustativo. Del resto è un intervento che si rende spesso necessario di fronte ai cambiamenti climatici in atto". Di contro, il professor Leonardo Valenti, ordinario di viticoltura all'Università di Milano, si dice "assolutamente contrario all'idea di intervenire su un vino dopo il suo normale ciclo vigna-cantina, se ne sconvolgerebbe la struttura". La stessa distanza si ripropone sui vini a bassa o nulla gradazione alcolica: per Moio, sarebbe un modo di conquistare nuovi consumatori. Non per Valenti, che fa notare come esistano già vini del genere che nulla hanno portato al mercato. Il dibattito è aperto ...



## Wine & Food

### La carta di identità dell'olio extravergine di oliva by Cnr

L'olio extravergine d'oliva ha la sua carta di identità, un vero e proprio documento messo appunto dal Cnr, associando la fotografia calorimetrica alle informazioni "anagrafiche", che comprendono anche le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto. Il documento così ottenuto può essere esibito ad ogni controllo, lungo la filiera di lavorazione, dall'imbottigliamento alla distribuzione, per attestare la conformità dell'olio all'originale. Il tutto viene raccolto e archiviato in una banca dati consultabile in rete direttamente su [www.guidaolio.it](http://www.guidaolio.it). Un altro colpo alla contraffazione.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Zonazione della denominazione, ne parlano in tanti, ma lo fanno in pochi. Tra questi, il Consorzio di tutela del Soave, che punta su diversità e ricerca per la nuova comunicazione

del suo territorio. Il presidente Aldo Lorenzoni: "le nostre cantine non devono più dire che sono più brave delle concorrenti, ma quanto sono forti nella loro diversità".

International Exhibition Management PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES