



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
with Love

n. 671 - ore 17:00 - Venerdì 12 Agosto 2011 - Tiratura: 28498 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Il vino in campo per Kinshasa

Si chiama "Hub for Kimbondo", il progetto della Fondazione InSé Onlus che a Kinshasa, in Congo, aiuta i più poveri, e che potrà contare sulla solidarietà del mondo enoico italiano, grazie ai proventi che frutterà l'asta organizzata dalla rivista Civiltà del bere a Cortina, dove sarà di scena il 20 agosto. Dal Sassicaia 2008 di Tenuta San Guido al Tignanello 2004 di Antinori, dal Brunello di Montalcino Riserva 1983 di Franco Biondi Santi al 25 Anni Sagrantino di Montefalco 2005 di Caprai fino all'Amarone della Valpolicella Riserva 2000 di Zenato, i grandi del vino hanno risposto ancora una volta presente, con i loro vini più pregiati, al fianco di chi è in difficoltà.



## Prosecco "vietato" ai piccoli

Se la recente decisione della Regione Veneto di mettere un tetto all'estensione dei vigneti di Prosecco, è stata salutata come un provvedimento centrato in funzione anti-esuberanti produttivi e in vista di un mantenimento della redditività di questa area viticola, forse, però, non ha tenuto conto di tutti. Secondo il dg Giancarlo Lechthaler (Collis Veneto Wine Group) bisognava "permettere ai piccoli viticoltori la sostituzione dei vigneti: non mi sembra corretto che un coltivatore, con dei vigneti collocati in terra di Prosecco e magari coltivati a Verduzzo o Merlot, non possa sostituire la coltura per avere una migliore resa. Ai piccoli, che non sconvolgono certo il mercato, sarebbe stato corretto consentire di migliorare gli introiti impiantando un vitigno ben remunerato".

## Cronaca

## Moscato e Brachetto, trovato l'accordo su prezzo e resa

Viticoltori ed industriali, con la mediazione dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, hanno raggiunto l'accordo sul prezzo e la resa di Moscato e Brachetto, vini storici del Piemonte. Il Moscato verrà pagato 10,4 euro ogni 10 kg (contro i 9,65 euro del 2010), mentre la resa per ettaro è stata fissata a 115 quintali (100 nel 2010); per il Brachetto, sono previste rese diverse in base alle diverse tipologie e il prezzo delle uve è rimasto sui livelli del 2010.



## Primo Piano

## Un Ferragosto "di-vino" con i consigli della "regina delle sommelier" d'Italia, Adua Villa

Ferragosto è lo spartiacque dell'estate, ma il caldo si farà sentire ancora per un po', e allora è bene puntare su vini freschi, con un occhio al rapporto qualità-prezzo, come suggerisce a WineNews la sommelier più famosa del piccolo schermo, Adua Villa, che ci porta in giro per l'Italia alla scoperta dei vini di Ferragosto. Si parte dal Veneto, terra di rossi, ma anche di grandi bianchi e bollicine, dove un'azienda conosciuta soprattutto per il suo Amarone, come Pasqua, produce anche il Soave Villa Borghetti, mentre Ruggieri propone il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Vecchie Viti, bollicina dal bouquet ricco, dall'erba falciata ai fiori bianchi alle note agrumate, ideale per brindare ad una calda estate. In Emilia, poi, non c'è solo il Lambrusco, protagonista assoluto con il Marcello di Tenute Ariola, ma anche un bianco di Drei Donà - Tenuta la Palazza, il Blanc di Rosenere. Nelle Marche, invece, troviamo un altro bianco, il Falerio Villa Solaria di Velenosi, un morbido equilibrio di Trebbiano, Passerina e Pecorino, vitigni molto apprezzati dai più giovani, così come il Cerasuolo d'Abruzzo Hedòs, dell'abruzzese Cantina Tollo, vino di corpo con tutta la freschezza di un rosato. Andando in Umbria, scopriamo invece il Grechetto Colli Martani di Caprai, colui che ha fatto conoscere il Sagrantino al grande pubblico. Dalla vicina Toscana non può mancare la Vernaccia di San Gimignano Ab Vinea Doni di Casale Falchini. Scendendo lungo lo stivale facciamo tappa in Cilento (Campania), con il sorprendente Greco di Donna Clara, mentre in Puglia è il Negroamaro di Rosa del Golfo a regalare sensazioni iodate, ricchezza di frutta e persistenza sapida tipica del territorio. Non dimentichiamo le Isole, innanzitutto la Sardegna, con un rosso fresco e speziato, il Perdera Monica di Sardegna di Argiolas, quindi la Sicilia, con il Grillo Calù di Villa Grisa, delicato ed elegante, con note di frutta esotica che ben si sposano con il solleone di Ferragosto, per una vacanza a tutto vino.

## Focus

## Da Montepulciano parte il viaggio nel gusto

Prima "Cantine in Piazza" con il Nobile in degustazione in Piazza Grande (19 agosto), poi il concorso enogastronomico "A Tavola con il Nobile" (20 agosto): saranno il prologo di gusto voluto dal Consorzio del Nobile, alla singolar tenzone del "Bravio delle Botti" rotolanti tra le vie di Montepulciano (28 agosto). E, a partire dalla Toscana, l'Italia del wine & food è ricca di eventi da non perdere. Per chi si è lasciato scappare "Calici di Stelle" a San Lorenzo, l'evento di Città del Vino e Movimento Turismo del Vino continua nel weekend, con i vini liguri e la "Scuola di Pesto" nella spiaggia di Levanto (13 agosto), i friulani a Rosazzo nel cuore dei Colli Orientali (12-13 agosto) e i grandi vini di Puglia a Galatina (13 agosto). Tra le date da segnare, il 16 agosto in Trentino, inizia la vendemmia del Trentodoc, da "vivere" da Maso Martis e con "Ferrari sotto le Stelle" da Ferrari (24 agosto-3 settembre). La vendemmia di Planeta, invece, da Menfi all'Etna, si segue, con una foto al giorno, su Facebook ("Planeta Winery"). I vini di Puglia saranno nel backstage della "Notte della Taranta" (27 agosto, Melpignano) e i vini Corvo saranno protagonisti al "Flower Film Festival" a Bagheria (25-28 agosto).



ANALISI SENSORIALE DELLE UVE:  
tecniche innovative per  
diversificare senza snaturare

1/9/2011  
METODOLOGIA E ANALISI SENSORIALE  
8/9/2011  
VALUTAZIONE DATI  
E RIPETIZIONE ANALISI SENSORIALE

VIA DEL TURISMO, 6 - FOLLONICA (GR)

vinality  
IN THE WORLD  
www.vinalitytour.com

## Wine & Food

## Panettone sotto l'ombrellone con il "gastronauta" Davide Paolini

L'idea è sicuramente originale, ma il "gastronauta" Davide Paolini, ci crede davvero: "il panettone non è un dolce strettamente invernale - racconta a WineNews - e dovremmo tornare a produrlo tutto l'anno, come accadeva fino all'800, e mangiarlo in spiaggia per Ferragosto". Una festa difficile da rappresentare con un cibo tradizionale, "anche per colpa della disgregazione della famiglia. E allora in tavola vince la libertà: a Curtatone si festeggia il cotechino, e il panettone sarà protagonista in decine di pasticcerie di tutta Italia, anche perché con il gelato è il dolce più buono ed estivo che ci sia".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un milione di persone con il naso all'insù per "Calici di Stelle", che ha animato le piazze e le cantine di tutta Italia. Ma qual è il significato e quali sono le prospettive di questo

evento? Lo abbiamo chiesto a Chiara Lungarotti, presidente del Movimento Turismo Vino ed a Giampaolo Pioli, presidente delle Città del Vino.

