



brindate a una  
RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
we Love

n. 675 - ore 17:00 - Venerdì 19 Agosto 2011 - Tiratura: 28507 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Nel "Continente Nero" ...

Nel Continente Nero si scommette sul vino di qualità. In Etiopia, terra vessata dalla povertà e dalla fame, il Governo prova a rilanciare un progetto del 2007 con il gruppo francese Castel, per produrre 800.000 bottiglie all'anno a 170 km a sud della capitale Addis Abeba, per diversificare la produzione agricola e utilizzare il vino anche per migliorare l'immagine del Paese. In Kenya, invece, la Cantina Rift Valley, del colosso della frutta secca Kenia Nut, ha chiamato il wine maker James Farquharson per migliorare il suo "Leleshwa", vino ottenuto da vigneti a 2.000 metri e vicino all'Equatore (90 km chilometri da Nairobi). Obiettivo: portare la produzione da 80.000 bottiglie a 3 milioni in 10 anni.



SCOPRI  
LE NOSTRE  
CANTINE

SMS

### Morfeo e l'insalata

Il caldo, le zanzare, l'ansia del rientro dalla ferie vi costringono a notti insonni? Dall'organizzazione degli agricoltori Coldiretti arrivano 2 buone notizie. Una è che non siete soli: sarebbero 12 milioni gli insonni estivi del Belpaese. L'altra è che il rimedio è nell'orto e nella dispensa. Basta tagliare caffè, sale e superalcolici e aumentare i consumi di lattuga, radicchio, cipolla, aglio e formaggi freschi, uova bollite, latte fresco caldo e frutta dolce come pesche e nettarine, ma anche pasta o riso la sera per "prendere per la gola Morfeo" e conciliare una bella dormita. E se siete insonni e pure golosi ancora meglio: "un buon dolcetto ricco di carboidrati semplici ha un'azione antistress, così come infusi e tisane dolcificate con miele che creano un'atmosfera di relax". Buon appetito, dunque. E buona notte!

## Cronaca

### Un week end "Nobile"

La cultura materiale e popolare, nelle mani delle donne delle Contrade, protagonista il 20 agosto a Montepulciano, con "A Tavola con il Nobile", il concorso enogastronomico ideato dal Consorzio del Vino Nobile con il giornalista del Tg2, Bruno Gambacorta, in cui si premia il piatto migliore. Stasera, invece, le aziende di Montepulciano incontrano i consumatori a "Cantine in Piazza", per due giorni di eventi che fanno da prologo al più classico dei tornei storici a sfondo enologico, il Bravio, la tradizionale corsa delle botti.



## Primo Piano

### L'estate sta finendo ... ma il wine & food italiano non se ne va dal cuore dei vacanzieri

Il week end alle porte segnerà, per molti, la fine delle vacanze estive e, anche se la fine di agosto e settembre annunciano ancora una lunga coda di estate, è già il momento di tirare qualche somma. Come ha fatto Coldiretti, secondo cui italiani e stranieri, nonostante qualche diminuzione di presenze dovute anche alla difficile situazione economica, hanno affollato non solo spiagge e montagne, ma anche le campagne del Belpaese, spendendo più di 1 miliardo in cantine, malghe o frantoi per acquistare direttamente dai produttori vini, formaggi, olio e altri prodotti tipici. E così l'enoturismo, il cui giro d'affari complessivo è stimato intorno ai 5 miliardi di euro all'anno (dati Osservatorio Censis Servizi - Città del Vino) si conferma foriero di soddisfazioni non solo per le strutture agrituristiche e ricettive in zone rurali, parchi, riserve o oasi, scelte, per questa estate, da più di 2,5 milioni di italiani. Ma anche dalle aziende agricole, che trovano, così, una fonte diretta di promozione e di reddito, e dei turisti che possono trovare prodotti di qualità a prezzi più vantaggiosi. E se l'estate, come si sa, è la stagione prediletta dagli italiani per le avventure extra-coniugali, una visita in cantina può essere un'occasione per una "innocente evasione" enologica, visto che l'84% degli eno-appassionati, sotto il solleone, "tradisce" i vini che beve abitualmente in favore di nuove, sconosciute e più seducenti etichette, scovate in particolare nei luoghi di vacanza. Così dicono gli enonauti che hanno risposto al sondaggio WineNews-Vinality. Risultato? Se in inverno si bevono prevalentemente vini rossi (61%), in estate vincono decisamente i bianchi (42%) e le bollicine (33%). Ma, che si tratti di tradimento o meno, il connubio vacanziero con i sapori d'Italia ha bisogno di qualcosa che lo ricordi una volta rientrati a casa o in patria, tanto che la bottiglia di vino o il prodotto tipico sono, da anni, il souvenir più gettonato da italiani e stranieri.

## Focus

### Gli appassionati dicono ok alla vigna "global"

Se il mondo dell'enologia punta forte sulla riscoperta dei vini da vitigni autoctoni in purezza, gli appassionati non sembrano essere così "integralisti" in questo senso. Almeno secondo il sondaggio on-line della rivista Decanter, che ha chiesto ai lettori se i coltivatori facciano bene, o meno, ad impiantare varietà diverse da quelle autoctone. Lo spunto viene dalla notizia di alcuni vigneron del sud della Francia, che hanno deciso di puntare sul Sangiovese, varietà tanto cara alla viticoltura del Centro Italia. I naviganti inglesi sembrano avere le idee chiarissime su questa "globalizzazione" in vigna: quasi la metà di loro (il 48%) crede che una percentuale di vitigni internazionali sia del tutto accettabile, a patto che non vada ad influire sul carattere di un terroir; il 38% di loro, invece, ritiene sì che non ci sia niente di meglio dei vitigni autoctoni, ma pensa che sia giusto che i vignaioli coltivino ciò che vogliono, mentre solo il 14% ritiene che il Sangiovese coltivato in qualsiasi Regione che non sia la Toscana sia un vero e proprio abominio. Insomma, una piccola percentuale di vitigni internazionali in un vigneto non può scalfire l'unicità di un territorio. Un concetto che vale anche per il vino, che del vigneto è figlio?



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

## Cronaca

## Wine & Food

### Un week end "Nobile"

### Un super-antiossidante nascosto nel pomodoro

La ricerca medica nel campo degli alimenti mette a segno un'altra importante scoperta: il pomodoro, tra le tante sostanze benefiche, ne ha una fin qui sconosciuta, un antiossidante utilizzabile in diversi campi, dalla prevenzione dei disturbi cardiovascolari alla cura del cancro in campo farmaceutico, come conservante o integratore in campo alimentare, o contro l'invecchiamento della pelle in campo cosmetico. La molecola, 14 volte più potente del resveratrolo, 10 volte più della vitamina C e 4,5 più della vitamina E, è stata scoperta dall'Istituto de Biologia Molecular y Celular de Plantas di Valencia.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un film per raccontare il mondo del vino attraverso il ciclo della vite, ed in particolare il periodo della vendemmia, che catalizza in un momento gioie e dolori di chi ha

lavorato in vigna tutto l'anno. Ecco il progetto, raccontato a WineNews, di Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona, ambasciatore del made in Italy enoico nel mondo.

