



brindate a una  
RIVOLUZIONE

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
Love

n. 681 - ore 17:00 - Lunedì 29 Agosto 2011 - Tiratura: 28521 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Gianfranco Vissani va a "La 7"

Gianfranco Vissani è, senza dubbio, uno degli chef più affermati e celebrati della cucina italiana, con il suo ristorante Casa Vissani di Baschi e, da qualche mese, con l'Antica Masseria della Murgia, in Puglia, progetto di recupero di uno dei tanti beni confiscati alle mafie. Ma Vissani è anche uno dei volti più conosciuti della gastronomia in tv e, dopo 15 anni di Rai (da "Unomattina" e "Domenica In", conduttore di "Linea Verde" e giudice de "La Prova del Cuoco", tra le altre), si prepara, stando ai rumors, ad una nuova avventura su "La 7", emittente che, con tante trasmissioni, da "Chef per un giorno" a "Cuochi e Fiamme", punta sempre di più sull'appeal del wine & food in tv.



### SMS Tassare o non tassare?

Tra le varie norme in discussione nella Finanziaria, c'è l'aumento delle accise sugli alcolici. Chissà se sarà fatto o se, in ogni caso, i nostri politici seguiranno il modello "francese" (WineNews è stato tra i primi, in Italia, a dare la notizia): tasse su per alcolici e superalcolici, ma non per il vino, prodotto simbolo del Paese. Il Governo di Parigi ha proposto, con il pretesto della lotta all'obesità, di aumentare le tasse anche su bevande zuccherate o gassate, ma sul nettare di Bacco (che di certo ipocalorico non è) proprio no. Certo, nel 2012 in Francia si vota ed i viticoltori francesi sono migliaia, ma qui da noi, salvo sorprese, le elezioni sono nel 2013, non così lontane, e i vigneron del Belpaese sono tanti. Aumentare le tasse su un prodotto, il vino, che in Italia si beve sempre meno, non farebbe piacere a nessuno.

## Cronaca

### Se l'alcolismo costa 55 miliardi

Che in Inghilterra la piaga dell'alcolismo sia ben lontana dall'essere sconfitta non è una novità, ma che l'abuso costi al Paese 55 miliardi di sterline dovrebbe far riflettere: oltre all'evidente danno sociale, come afferma l'associazione indipendente "2020Health" in una sua ricerca, ce n'è uno economico, dovuto principalmente alle spese mediche, a loro volta correlate al rapporto diretto tra il bere in maniera eccessiva e la possibilità di contrarre malattie come cancro al fegato ed ictus.



## Primo Piano

### Meno vino ma di ottima qualità, con quotazioni in rialzo sul 2010: la vendemmia 2011 by Assoenologi

Qualche ettolitro in meno sul 2010, ma con una qualità dei vini che, meteo permettendo, oscillerà tra l'ottimo e l'eccellente un po' in tutta Italia: ecco le stime sulla vendemmia di Assoenologi. "Nel 2011 si produrranno 44 milioni di ettolitri di vino e mosti - dice il direttore Giuseppe Martelli - poco più del 5% in meno sul 2010 (46.745.000, dato Istat). L'Italia risulta divisa in due parti. Il Centro-Nord manifesta un'incidenza produttiva abbastanza omogenea che va da 0 a -5% sul 2010. Il Centro-Sud evidenzia, invece, un decremento che oscilla da -5% a -20%. Unica voce fuori dal coro la Sardegna che, dopo 3 anni di decrementi, aumenta del 15%". E se la vendemmia, soprattutto per basi spumante e bianchi sembrava in netto anticipo sulla norma, i tempi sembrano tornare nella normalità: "il pieno della raccolta, in tutt'Italia, avverrà nella seconda decade di settembre - dice Martelli - per concludersi entro ottobre, ed i primi di novembre, con gli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico del Taurasi in Campania e dei vitigni autoctoni sull'Etna". Fondamentale, perché la quantità effettiva sia in linea con le stime, e la qualità confermi le aspettative, il clima delle prossime settimane. "Se settembre decorrerà nel modo più opportuno - continua Assoenologi - ossia con giornate soleggiate ma fresche, con adeguate precipitazioni e, soprattutto, con buone escursioni termiche notturne, le possibilità di ottenere vini bianchi profumati, ricchi di finezza e freschezza, e vini rossi ben strutturati, tipici ed equilibrati, ci sono tutte". Insomma, le premesse perché la vendemmia 2011 confermi l'andamento positivo del vino italiano degli ultimi 18 mesi fanno ben sperare: alta qualità del prodotto, ormai imprescindibile, quantità in leggero calo che, ad oggi, non è proprio un male e, ricorda Assoenologi, le quotazioni di uve, mosti e vini all'ingrosso che tornano a crescere in tutta Italia, con incrementi che vanno dal 5 al 20% sul 2010, quando i prezzi spuntati erano del -30% sul 2008.

## Focus

### Cifre, curiosità e dati sul "vigneto Italia"

In attesa che l'uva sia in cantina, la certezza è che il vino dovrà poi trovare posto sul mercato. E, visto che il mercato è sempre più affollato, in tanti hanno deciso di ridurre la produzione. Sicilia in testa: -20% sul 2010, anche grazie all'uso massiccio della vendemmia verde, che in Italia ha coinvolto 9.700 ettari di vigneto nel 2010 ai quali, si prevede, se ne aggiungeranno 15.700 nel 2011, con il "continente enoico" siciliano che, da solo, per Assoenologi, rappresenta l'87% del totale. A cui si aggiungono i 7.000 ettari di vigneto siciliano espantati dal 2007 al 2010 grazie agli incentivi dell'Ocm vino, sui 30.000 complessivi "scomparsi" dal Belpaese (Puglia in testa, con 11.000 ettari). E se oggi nel "vigneto Italia" si contano 684.000 ettari sull'1,23 milioni del 1980, produciamo comunque il 17% dei 300 milioni di ettolitri di vino mondiale. E i mercati stranieri sono ormai fondamentali, visto che i consumi procapite in Italia scendono, si arriverà a meno di 40 litri nel 2015. Ma l'export, dopo un 2010 in recupero sul 2009, anche nel 2011, sul 2010, ha il segno "+" 15% in valore e +16,5% in volume. Se il trend continua, a fine anno il valore esportato, per Coldiretti, supererà il record di 4 miliardi di euro.



**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

### Hong Kong, dove le cantine sono diventate la Fort Knox del vino

Durante i bombardamenti giapponesi del dicembre 1941, le cantine di Hong Kong rappresentarono l'ultima, estrema, difesa per i civili. Oggi, sono ugualmente preziose, ma in maniera diversa: è qui che vengono stoccati i vini più pregiati del mondo, quelli battuti nelle grandi aste che, complice la detassazione totale sul vino del 2008, hanno in Hong Kong la sua capitale virtuale. In una di queste, la Crown Wine Cellar, 18 metri sottoterra, per esempio, sono custodite due bottiglie di Château Lafite 1869, del valore di 162.000 euro l'una. Insomma, Hong Kong è sempre più la cantina d'Oriente.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Saiagricola, nella sua tenuta di Montecorona, riscopre e rilancia le pesche autoctone, dimenticate dagli anni '50. Ovviamente, in abbinamento con il vino, come

raccontano a WineNews Riccardo Cotarella, coordinatore dei progetti enologici di Saiagricola, ed il professor Franco Famiani dell'Università di Perugia.

