



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it



New date.  
Same passion.

vinitaly

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 690 - ore 17:00 - Venerdì 9 Settembre 2011 - Tiratura: 28582 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Un nido di 2.600 bottiglie

Vino & arte, un binomio che non si esaurisce mai, capace di dar vita a sempre nuove iniziative culturali che si traducono in vere e proprie opere d'arte, per autentici wine lovers: come all'Open 14 di Venezia, dove l'esposizione Internazionale di sculture e installazioni, a Venezia Lido e all'Isola di San Servolo, allestita in contemporanea alla Mostra del Cinema n. 68, ospiterà fino al 2 di ottobre l'opera dell'artista cinese He Gong "Save Venice # 2": un bunker, la cui struttura può ricordare i nuraghi, i trulli, oppure un nido, realizzato con 2.600 bottiglie di vino vuote della veneta Cantina Viticoltori Ponte, vestite solo con l'etichetta dorata dei vini del Gran Teatro la Fenice.

## Primo Piano

### Il vino italiano ha di che essere ottimista per il futuro: parola di produttore. Firmato Angelo Gaja

Il mondo del vino italiano deve essere ottimista, nonostante un'economia mondiale in fibrillazione. Perché? Lo spiega Angelo Gaja, uno dei suoi imprenditori più autorevoli, in un intervento inviato a WineNews. "La vendemmia 2011 verrà ricordata come la più scarsa che il nostro Paese abbia mai prodotto (la Repressione Frodi nel 2012 dovrà stare ancor più con le orecchie dritte). Dopo 2 soli anni di applicazione, le misure Ocm vino (stop alla distillazione in primis, ndr) hanno fortemente contribuito ad equilibrare il mercato, insieme ai crescenti volumi di vendita realizzati dal vino italiano all'estero: in molte cantine le scorte di vino sono ritornate a livelli normali, se non di scarsità. Si apre per l'Italia uno scenario nuovo, mai vissuto in precedenza, non ci esce più il vino dalle orecchie e, per diverse tipologie, comincia a mancare. E, di conseguenza, saliranno (finalmente!) sia i prezzi delle uve che quelli del vino all'ingrosso". Per Gaja sta finendo l'era delle eccedenze che svalutavano il prodotto e, spesso, costringevano i viticoltori a svendere a ridosso della vendemmia per far spazio in cantina. "Ora l'Italia del vino deve imparare ad accelerare un ciclo già in atto. Ci sono produttori che vendono all'estero il loro vino nella fascia più ghiotta, quella che va dai 3 agli 11 euro a bottiglia (partenza cantina). Ma il loro numero deve crescere rapidamente, molte cantine italiane che già operano sui mercati esteri devono imparare a vendere meglio, con valore aggiunto più elevato, costruendo una domanda più qualificata, dotandosi di strategie e strumenti più adeguati ad aggredire le fasce di prezzo più remunerative. L'Italia del vino ha tutte le possibilità di farcela: per il fascino dei territori, le varietà autoctone, storia e tradizione, ma molto, molto di più, per un patrimonio umano straordinario, un numero così elevato di viticoltori e di produttori di vino che nessun altro Paese ha, una ricchezza che merita di essere valorizzata ed in grado di produrre rapidamente risultati migliori".

## Focus

### Tutti a studiare nei campi e in vigna

Sarà che l'appeal dell'agricoltura, nonostante la crisi, cresce, o che in tempi di poche certezze il fatto che il 60% dei laureati in agricoltura trovi lavoro entro un anno fa gola ai giovani. Fatto sta che sono sempre di più gli iscritti a facoltà universitarie e istituti di formazione sul settore. Nell'ultimo anno, ad esempio, per Confagricoltura, c'è stato un vero boom, con casi come il +93% a Palermo. E il vino non fa eccezione. Lo testimonia uno dei suoi centri di eccellenza, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige: 840 gli studenti pronti ad iniziare l'anno formativo, picco storico per la celebre Fondazione Edmund Mach. E per approfondire i temi caldi della viticoltura moderna, la sostenibilità della viticoltura e la tracciabilità dei vini, l'Istituto mette in campo un nuovo master universitario, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano (15 posti, iscrizioni fino al 29 settembre), che si occuperà anche di rendere operative alcune linee del "Piano per la valorizzazione della vitivinicoltura trentina". Si spazierà dalla vigna alla cantina, dal marketing alla comunicazione, dal concetto di "green business alla sostenibilità". Insomma, tutti a studiare nei campi e in vigna. Info: [www.iasma.it](http://www.iasma.it)



15/18 Settembre 2011

montafalco  
enologica

Sagrantino: il gusto di essere italiano

### SMS La bella Italia

C'è l'Italia che si distingue sempre per gli scandali e per il malcostume. Ma anche quella che, più spesso di quanto si voglia vedere, racconta anche storie virtuose e di integrazione multietnica di cui, talvolta, si accorgono anche all'estero. Come ha fatto l'"International Herald Tribune", con un lungo reportage sulla realtà della provincia di Cremona dove la numerosa presenza di immigrati indiani del Punjab, per lo più Sikh, ha consentito all'industria casearia di sopravvivere, come spesso abbiamo raccontato anche noi. "Dei 3.000 lavoratori agricoli presenti nella provincia un terzo sono indiani". E anche in tanti altri territori agricoli d'Italia, e per tanti prodotti d'eccellenza e dall'alto valore aggiunto, molte mani che lavorano sono straniere. E dove questo è valorizzato, forse, dà anche un valore aggiunto in più al made in Italy.

## Cronaca

### "Testedialkol"!

I giovani non pensano al bere consapevole? Ecco "Testedialkol", diario scolastico per sensibilizzare i coetanei sul tema, ideato dagli studenti fiorentini di "Bevi con la Testa 2011", progetto di "Generazioni Contatti", nato per diffondere la cultura del divertimento consapevole e, come suggeriscono gli studenti stessi, "per condividere con altri giovani la cosa più bella che c'è al mondo: la vita stessa! Per veicolare la cultura dell'etiltester ovunque, ma senza proibizioni o discorsi bigotti". Info: [www.testedialkol.it](http://www.testedialkol.it)



## Wine & Food

### Se il profumo di casa è quello del nettare di Dioniso

Non solo nel bicchiere: il vino diventa protagonista anche dell'atmosfera quotidiana delle stanze nelle case dei wine lovers. Lambrusco, Barolo, Brunello e Chianti, non sono più soltanto nettari da mettere in tavola, ma anche fragranze per profumare la casa: ecco "Ut Olet Vinum!", la linea di profumatori per ambienti, nata da un'idea del designer Sergio Scaglietti, e protagonista del made in Italy a "Fragranze", la kermesse degli odori organizzata da Pitti Immagine, di scena dal 9 all'11 settembre alla Stazione Leopolda di Firenze. Per chi non vuole rinunciare nemmeno un momento agli aromi del vino ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando l'arte veste Bacco, per raccontare con la bottiglia il valore del vino che c'è dentro e del territorio da cui nasce. L'idea di Poggio Rubino, giovane cantina di

Montalcino. Dopo l'artista Franco Murer, tocca allo scultore, alpinista e scrittore Mauro Corona. Che ricorda come il vino sia stato "buon compagno" di molti grandi artisti ...

