



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di **WineNews.it**



New date.  
Same passion.

vinitaly

Verona  
25 - 28 marzo 2012

n. 691 - ore 17:00 - Lunedì 12 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



### “El camino del vino” in Italia

Presentato a febbraio al “Berlin Film Festival”, arriva in Italia, in anteprima nazionale ad “Enologica” (in Umbria, a Montefalco, dal 15 al 18 settembre), l’ultimo lavoro del regista argentino Nicolas Carreras: “El camino del vino”, la vera storia di uno dei migliori sommelier degli Stati Uniti, l’uruguayano Charlie Arturaola. Tra il serio ed il faceto, la pellicola racconta il dramma della “perdita del palato” di Arturaola (foto), parabola di una mancanza ben più grande, quella delle proprie radici e della propria memoria. Una bella storia di vino, sulle orme di Sideways, con la partecipazione di enologi di fama mondiale come Susana Balbo e Michel Rolland.  
Info: [www.elcaminodelvino.tv](http://www.elcaminodelvino.tv)

## Primo Piano

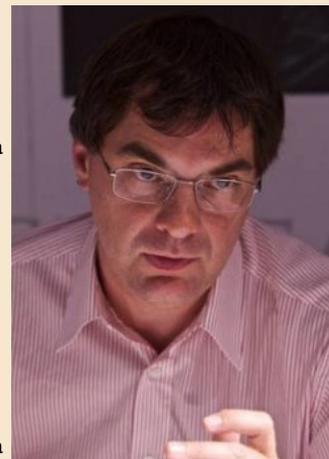
### Riparte la scuola, e tra i banchi c’è più spazio per l’educazione al cibo, al gusto e all’agricoltura

Da oggi 8 milioni di studenti tornano sui banchi di scuola e, per molti di loro, tra italiano e matematica, storia e geografia, informatica e inglese, ci sarà più spazio anche per imparare a mangiare bene e riscoprire i valori dell’agricoltura e della natura. Un’esigenza sempre più sentita, che inizia a scavarsi i primi concreti (ma ancora piccoli) spazi nel sistema scolastico italiano, sia per una maggiore attenzione all’alimentazione e alla salute dei giovani di oggi e consumatori di domani, sia per ridare all’agricoltura il giusto valore non solo simbolico, ma economico e sociale, che può arrivare solo dalla conoscenza del mondo agricolo. E, così, più di 1 milione di bambini, secondo le stime, andrà a studiare in campagna o farà lezioni su agricoltura e cibo in classe. Con progetti come “Educazione alla Campagna Amica” di Coldiretti, in collaborazione con il Ministero della Pubblica Istruzione, che coinvolge oltre 100.000 alunni di scuole elementari e medie in tutta Italia nelle 1.200 fattorie didattiche del Belpaese. O come il progetto “Scuola e Cibo”, di Federalimentare, sempre con il Miur, che punta ad educare i più piccoli attraverso corsi di formazione per i docenti e interventi didattici nelle scuole a partire dalle elementari per arrivare, nel 2014, nei licei. “Senza parlare solo di buona nutrizione - spiega a WineNews il direttore Daniele Rossi - perché i ragazzi non ne possono più di indicazioni clinico-mediche. Vanno coinvolti in un percorso che aumenti la loro consapevolezza culturale, produttiva e tecnologica sul cibo, facendo capire che scelte consapevoli producono effetti benefici”. Ma ci sono anche iniziative private, come “La nostra terra Dacg-Da amare con gusto”, il progetto-pilota promosso da WineNews e nato nel 2008 in Toscana, con i bambini chiamati a curare un orto urbano e a seguire visite in aziende agricole e laboratori didattici, dove toccano letteralmente con mano la filiera del cibo e dell’agricoltura. Anche questa è cultura.

## Focus

### I prezzi delle uve salgono, ma il “trade” ...

“È verissimo quello che dice Angelo Gaja sulla novità dello scenario della vendemmia 2011 che finalmente torna a remunerare la viticoltura, il cui ruolo di madre dell’enologia viene troppo spesso sottovalutato”. Parola di Lorenzo Biscontin (foto), dg di Bosco Malera e tra i manager più capaci del vino italiano. Che, però, a WineNews, spiega come non sia automatico che l’aumento dei prezzi delle uve si traduca in un aumento di valore riconosciuto al produttore di vino. Perché? Per la resistenza del “trade” a recepire questi aumenti e trasferirli nel prezzo allo scaffale o al ristorante. “Una resistenza in atto sia in Italia che all’estero e che, al di là dei corretti ruoli tra i diversi attori del mercato, è legata anche a vino offerto ancora a quotazioni 2010, ma soprattutto alla preoccupazione degli intermediari sugli effetti che l’aumento dei prezzi potrà avere sui consumatori. Le premesse positive ci sono davvero, ma il 2012 di gran parte dell’enologia italiana, griffe locali o mondiali a parte, si giocherà nelle prossime settimane, quando tutto il vino sarà in cantina e la volontà, ancor più della capacità, dell’intero sistema di ottenere una valorizzazione adeguata del proprio lavoro farà la differenza”.



15/18 Settembre 2011

montefalco  
**enologica**

Sagrantino: il gusto di essere italiani

### SMS Sempre più in ... Web

Internet è un’opportunità di comunicazione e di contatto con gli utenti a cui guardano sempre di più anche i player del wine & food italiano e mondiale. Le apps delle guide di vino e ristoranti, o i portali di cantine e ristoranti, ormai, non fanno più notizia. La novità è che anche i colossi della rete iniziano a guardare al settore del wine & food con interesse. È il caso del leader indiscusso Google, che ha comprato per un prezzo non meglio precisato le guide Zagat, tra le più seguite dai buongustai d’America, che negli ultimi anni avevano accusato un po’ la crisi e concorrenti più votati all’hi-tech. “Zagat sarà un pilastro delle nostre proposte di localizzazione”, ha detto la responsabile di Google incaricata delle mappe e dei servizi di localizzazione, Marissa Mayer. Se l’appeal del wine & food fa gola anche a Google ...

## Cronaca

### Serie A, “brindisi” al Lecce ...

Un bicchiere di buon vino per non prendersi troppo sul serio: ecco “Beviamoci Su”, il premio del Comune di Neive (Cuneo) per il portiere che incassa il primo gol del campionato di calcio di Serie A. E, così, 90 bottiglie di vino delle Langhe offerte dalla Bottega Comunale, quest’anno sono sbarcate in Puglia. A “vincerle” il portiere del Lecce Julio Sergio Bertagnoli che, al minuto n. 2 del primo tempo, ha incassato il gol del giocatore dell’Udinese Basta. Magari brinderanno insieme, aggiungendo vini di Puglia e Friuli ...



## Wine & Food

### La lunga estate calda che “seccò” i funghi italiani

Questa lunga coda di estate farà felici gli amanti del mare e del caldo, ma sarà fonte di disperazione per appassionati e cercatori di funghi. Il gran caldo di agosto è stato accompagnato dal -73% di precipitazioni sulla media storica (è il mese più “asciutto” n. 8 dal 1800 secondo Coldiretti): un mix letale che rischia di azzerare la nascita di porcini, finferli e così via, lasciando con un palmo di naso cercatori e golosi di questi tesori del bosco in tutta Italia. Speriamo che si avveri almeno l’antico proverbio riproposto per l’occasione da Coldiretti: “pochi funghi, tanta uva bella e tanto buon vino” ...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La vendemmia è entrata nel vivo dal Nord al Sud del Paese, ma quale futuro aspetta il vino italiano? Tra punti di forza e debolezze, a WineNews le opinioni dei

produttori. Da Piera Martellozzo a Michele Bernetti, da Lamberto Vallarino Gancia a José Rallo e Davide Mascalzoni (Giv), tra ottimismo e coscienza dei “limiti”.

