



La Prima di WineNews.it



n. 782 - ore 17:00 - Lunedì 23 Gennaio 2012 - Tiratura: 29209 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Brindisi d'amore

Ditelo con i fiori, ma anche con un buon calice di vino. O con una bottiglia di Champagne in una mano e un bouquet nell'altra. Perché se pensavate che passate le feste l'occasione per un brindisi speciale avrebbe tardato a tornare, vi siete scordati che San Valentino è alle porte. E da Perrier Jouët, per gli innamorati con le bollicine nel cuore, ecco un'idea "profumata" e da bere: una bottiglia di Champagne Blason Rosé accompagnata da un bouquet su misura da acquistare on-line su Interflora. La passione delle rose rosse o la felicità dei muguet e altri fiori, abbinati ad un buon calice di bollicine: cosa chiedere di più per la festa dell'amore? Info: www.perrier-jouet.com e www.interflora.it



SMS
20.000 imprese in meno ...
2011 amaro per tanti agricoltori italiani: nell'ultimo anno 20.000 aziende agricole hanno chiuso i battenti. A dirlo la Coldiretti su dati Movimpresa e Cerved. Un dato negativo, solo in parte compensato in alcuni settori come quello del vino, dall'aumento della superficie media per azienda. Segno che sempre più spesso i piccoli agricoltori, tra crisi, burocrazia e mercati globali, non ce la fanno a camminare da soli. E di certo il presente non regala serenità alle 845.000 imprese agricole italiane (dati delle Camere di Commercio): solo l'Imu costerà loro, nel 2012, 1 miliardo di euro in più. A stare bassi con le stime. P.S. - Good news: l'italiano Paolo De Castro è stato confermato presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo. Congratulazioni, e auguri!

Cronaca

Junk food, il Governo disse ufficialmente: "si tassi!"

Ormai pare inesorabile: la tassa sul "junk food" è concretamente nei piani del Governo. Lo ha ribadito al Tg1 il Ministro della Salute Renato Balduzzi. E il "discriminare" per stabilire cosa sia cibo spazzatura e cosa no, pare, dovrebbe essere la concentrazione di grassi saturi in un alimento. Secondo Balduzzi "è un segnale per tutti gli italiani perché si guadagna salute con i cibi buoni e si migliora il servizio sanitario nazionale con il ricavato dalla tassa ...".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Ad ogni territorio la sua viticoltura che crea valore

È vero: il vino buono, ormai, si fa in tutto il mondo. "Ma quasi tutto ruota intorno a pochi vitigni molto diffusi. Ecco perché le zone vinicole con la più antica tradizione hanno "l'obbligo" di puntare sulla differenziazione, guardandosi dal pericolo dell'omologazione". Parola di Denis Dubourdieu, docente di viticoltura dell'Università di Bordeaux e tra i massimi esperti al mondo, nel convegno dei "Preparatori d'Uva", i tecnici friulani Marco Simonit e Pier Paolo Sirch, che hanno chiamato a raccolta a Conegliano Valdobbiadene nomi autorevoli per fare il punto sul presente e futuro della viticoltura. Insomma, per Dubourdieu è fondamentale esprimere la vera anima del terroir, che "in certi casi è più una condanna che una benedizione, perché obbliga a viticoltura di grande sacrificio. E che, però, possono creare vini straordinari. Ed ecco perché Paesi di grande tradizione come l'Italia, la Francia o la Spagna, devono creare valore, e non produrre vino". E il valore si crea già da vigneti che, in molti casi, hanno bisogno di una revisione concettuale. Già, perché la vite, considerata una pianta arborea, "in realtà nasce come una liana - ha spiegato il professor Attilio Scienza - e come tale tende a ramificare verso l'alto e ad avere molta parte aerea per attrarre la luce del sole". "Ma negli ultimi decenni, anche se con la volontà di fare bene, troppo spesso è stata "costretta" in fittezze eccessive - aggiunge Marco Simonit - perché volendo produrre meno uva per ceppo ma in una quantità sufficiente, si è puntato soprattutto sull'intensificazione dell'impianto. Ma questo, a lungo termine, fa male al vigneto. Così come potature eccessivamente invasive, soprattutto nelle parti grosse della pianta, che favoriscono anche l'insorgere di patologie gravi". E la via del "rinascimento" della viticoltura, secondo gli esperti, passa proprio da una potatura più "gentile", che permetta ad ogni vite di svilupparsi di più e in maniera più sana, ma anche da una riflessione sui futuri impianti: i metodi di allevamento non devono seguire le mode, ma zonazioni che vanno fatte per capire che il guyot tanto diffuso, per esempio in certe zone, dà risultati peggiori della pergola o dell'alberello. Insomma, ad ogni territorio la sua viticoltura.

Focus

La lotta al falso è sempre più hi-tech

L'hi-tech applicato a cibo e vino, spesso, spaventa il consumatore. E invece può aiutarlo eccome, soprattutto a mangiare e bere informato. Ecco perché prosegue senza sosta la ricerca sulle tecnologie migliori per la tracciabilità in tavola. E se grazie a codici a barre o a radio frequenza "Rfid" è ormai possibile (e sempre più economico) avere tante informazioni in pochissimo tempo su un cibo e sul suo "cammino", è proprio sul vino che si stanno concentrando gli sforzi maggiori. Come quelli del Cnr (Centro Nazionale Ricerche) italiano, dove si stanno sviluppando sistemi di certificazione del vino basati su dati genetici e chimici. Il Cnr, infatti, sta lavorando intensamente con l'Istituto di genetica vegetale di Palermo, in collaborazione con la Bionat Italia, per sviluppare sistemi di certificazione che, attraverso analisi genetiche, rivelino quali vitigni e quali lieviti sono stati impiegati in vinificazione e, con specifiche analisi chimiche, anche in quali terreni sono state coltivate le viti. Insomma, la tecnologia al potere, e a tutela di chi nell'agroalimentare lavora con dedizione ed onestà, e si vede "rubare" (e si parla solo di made in Italy) 60 miliardi di euro all'anno dal business del falso nel piatto e in bottiglia ...



Wine & Food

Il "dosaggio zero" come espressione di un territorio "frizzante"

Il consumatore moderno chiede sempre più spesso vini che esprimano il territorio nella sua essenza. Anche quando si parla di bollicine. Ecco perché, senza abbandonare il "liqueur d'expedition" che è la "firma" e segreto del successo di tante cantine, Champagne in testa, è forse il momento di diffondere la conoscenza del "dosaggio zero", e sdoganarlo al grande pubblico perché non sia più visto come prodotto destinato agli intenditori. Ecco il messaggio di "#Dzero", di scena oggi in Franciacorta da Fratelli Muratori, a confronto con realtà produttive del Cava (Spagna) e della Champagne.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mercato americano è fondamentale per il vino italiano, che in Usa è il migliore degli "stranieri" in valore e volume. Come si spiega questo successo? E come coltivarlo in

futuro? Lo abbiamo chiesto a Monica Larner, firma dall'Italia per il celebre magazine "Wine Enthusiast". La risposta? Puntare sui "Millennials" e scordarsi la "logica del campanile" ...

