



# La Prima di WineNews.it



n. 799 - ore 17:00 - Mercoledì 15 Febbraio 2012 - Tiratura: 29292 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Tra gusto, storia e culture

Accade spesso, in momenti di festa, di scoprire cibi che sono patrimonio comune di tante culture, come il "dolce dei re" per l'Epifania, che si trova in Spagna e in Francia, in Portogallo e in Usa, in Grecia e in Italia. E ci sono piatti che, invece, sono la sintesi di tante culture. Come la "Cassata Imperiale", dedicata a Federico II e riproposta dallo chef Peppe Giuffrè per "Carnevale e ... oltre". Un dolce in cui rivivono gli arabi con il loro caseat o quasat (formaggio), la glassa dei francesi (o normanni) il pan di spagna "inventato" da un pasticciere genovese alla corte spagnola, ed i canditi di Sicilia. E un ingrediente segreto non ancora svelato. Una delle storie magiche che sa raccontare il cibo.



## Il bene comune

Con l'applicazione dell'"erga omnes" prevista dall'Ocm vino, che consente ai Consorzi di recuperare risorse da tutti i produttori di una denominazione (il primo ad attuarla è il Consorzio del Chianti Classico), siano essi nel Consorzio stesso o meno, si è aperta un'era. Che, speriamo, aiuterà tutti a capire che, nel rispetto delle differenze, in certi casi stare uniti è un dovere e non un'opzione. A dirlo anche una delle poche realtà del vino italiano che, per la forza del proprio marchio, potrebbe camminare da sola, come Antinori. "Riteniamo giusto che tutti coloro che utilizzano le denominazioni concorrano alla sua tutela e promozione", dice a "Il Sole 24 Ore" l'ad Renzo Cotarella. Lo sforzo di tutti per il bene comune. Parole foriere di positivi, futuri sviluppi?

## Cronaca

### L'Italia del gusto alla Bit

Parte la Bit, la Borsa Internazionale del Turismo (16-19 febbraio, Milano), con il focus anche sull'enoturismo che, in Italia, vale 5 miliardi di euro all'anno, e sui cui puntano tante Regioni. Dalla "Puglia, terra di racconti", con i suoi gusti testimonial come Roberto Vecchioni e Giorgio Forattini, al Friuli Venezia Giulia, con l'area "Live saporì" per presentare al pubblico le eccellenze del territorio, dal Veneto, che punterà sul "mangiare diverso e sano", al Piemonte, tra sport e gusto, alla Sicilia e all'Umbria, tra storia e gusto.



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Primo Piano

### Tra sostenibilità e "bio", l'Italia del vino è al top

Quando si parla di sostenibilità in vigna e in cantina, ma anche di "vino biologico" (si potrà chiamare così dalla vendemmia 2012, ha detto l'Unione Europea), si scopre che l'Italia è all'avanguardia su entrambi i fronti che hanno in comune, seppur con approcci diversi, la grande attenzione per il rispetto della natura. "Ita.Ca", acronimo di Italian Wine Carbon Calculator, il primo calcolatore italiano per il bilancio dell'anidride carbonica specifico per il settore vitivinicolo, nato grazie allo Studio Agronomico Sata, guidato dal professor Leonardo Valenti, ed al supporto scientifico dell'Università Statale di Milano, è stato scelto dal Ministero delle Politiche Agricole per rappresentare l'Italia nella commissione internazionale dedicata alla definizione del nuovo protocollo di calcolo dell'impronta carbonica dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino. Un progetto, Ita.Ca, già adottato da nomi tra i più importanti del vino italiano, da Tenuta di Fontanafredda, nel cuore delle Langhe, che ha avviato il progetto "Riserva bionaturale", ad Arnaldo Caprai, con il suo celebre Sagrantino di Montefalco, in Umbria, senza contare l'impegno del Consorzio del Franciacorta, e di cantine prestigiose del territorio come Berlucchi, Ca' del Bosco, Barone Pizzini, ma anche di Volpe Pasini in Friuli Venezia Giulia, solo per citare alcune tra le più prestigiose. Un protocollo che, con un approccio di valutazione scientifica delle emissioni di anidride carbonica in ogni fase della filiera, dalla vigna alla bottiglia finita, punta a misurare tutte le criticità, anche energetiche, dell'azienda, e a risolverle nel mondo migliore per ridurre l'impatto sull'ambiente, ma anche per migliorare la qualità del vino con la viticoltura di precisione. Ma c'è anche chi, per rispettare la natura, sceglie un approccio diverso, quello della produzione biologica. E da Biofach, in Germania, il più importante salone del biologico, il concorso "Mundus Vini International Organic Wine Award", vede l'Italia al top nel mondo, con due "Special Gold Medal" sulle 8 totali (al Caiarossa Igt Toscana 2007 di Caiarossa ed al Vin Santo del Chianti Doc 2007 Fattoria la Violla) come Francia e Australia (e con la Spagna al vertice per numero di medaglie, con 50 vini su 50 premiati).

## Focus

### Il futuro di terra, acqua e agricoltura

La disponibilità di terra da coltivare e di acqua dolce sono due dei grandi temi dell'agricoltura di domani, anche perché, nel 2050, per diversi studi, il Pianeta consumerà il 70% in più del cibo di oggi. Ecco perché, per l'organizzazione no-profit Terra Nuova, va tenuto sempre più sotto controllo il fenomeno del "land grabbing", specie in Africa, ma non solo. E poi l'uso dei terreni, nel mondo, sta cambiando: per l'International Institute for Environment & Development Uk, in 10 anni, il 40% della domanda di terreni è venuta dai biocarburanti, sul 25% di quella per coltivazioni alimentari. E intanto, sul fronte "idrico", arriva il primo "censimento mondiale" sull'utilizzo di riserve d'acqua dolce del Pianeta, dell'Università di Twente (Olanda). Con l'agricoltura che assorbe il 92% di quelle utilizzate per produrre beni. Ma, intanto, continuano i progetti per l'agricoltura "verticale": dopo "Skyland", un eco-edificio urbano di 30 piani in grado di coltivare prodotti agricoli per 25.000 persone ideato dall'Enea, che sarebbe dovuto essere uno dei simboli dell'Expo 2015 di Milano, arriva BoxXland, una torre di container dismessi sovrapposti e autosufficienti dal punto di vista energetico ...

