



# La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 837 - ore 17:00 - Mercoledì 4 Aprile 2012 - Tiratura: 29537 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Dalla prova ... alla provetta

Adesso che, grazie ai tanti programmi che hanno portato la cucina sul piccolo schermo, da "La prova del cuoco" a "Master Chef", abbiamo imparato a cucinare, è arrivato il momento di scoprire cosa c'è in quello che compriamo sugli scaffali: l'appuntamento è con "La provetta del cuoco", un viaggio in tre puntate (dedicate a coloranti, conservanti e dolcificanti), condotte dal giornalista della Bbc Stefan Gates (foto), alla scoperta degli additivi alimentari, i fatidici "E-Numbers", che non godono certo di buona fama e, pur essendo consentiti dalla legge, da molti sono giudicati rischiosi per la salute. Per saperne di più, l'appuntamento è per stasera, alle 21.15 su Rai 5 (info: [www.rai5.rai.it](http://www.rai5.rai.it)).

## Primo Piano

### Parte da Milano la "crociata" delle enoteche

Da un lato c'è la grande distribuzione che, forte di grandi numeri, della capillare presenza in tutta Italia e della varietà d'offerta, ormai, vende più del 60% del vino nel Belpaese; dall'altro c'è la moda dell'acquisto diretto in cantina, provata, secondo Coldiretti, da 7 italiani su 10 almeno una volta nel 2011, tra voglia di risparmio e di contatto diretto con il produttore. E così l'enoteca, storico "tempio" dei cultori di Bacco, rischia di perdere la sua importanza, il suo ruolo e il suo business. Ma da Milano, capitale economica del Paese, è partita una "crociata" per salvarla, con una sorta di patto proposto ai produttori dalle più importanti enoteche della città: da Cantine Isola a Cantina di Manuela, da Cotti a De Ponti, da De Toma a Diapason, da El Vinatt Renè a Eno Club Milano, da Guerini a Iemallo, da La Bottega dell'Arte del Vino a La Botticella, da N'Ombra de Vin a Radrizzani, da Ronchi a Vino al Vino, fino a VinoVino. Una lettera in cui gli enotecari rivendicano il ruolo del proprio lavoro, spinto soprattutto dalla passione. Ma in cui chiedono uno sforzo ai produttori, per rimediare a quella perdita di "correttezza commerciale, coerenza ed etica professionale" dovuta alla confusione nata come "effetto indesiderato" del "velocizzarsi della comunicazione e il diffondersi dell'interesse per il turismo enogastronomico, che pur hanno favorito il diffondersi della cultura del vino. Il fatto che la stessa bottiglia possa essere acquistata a prezzi che escano da una forbice accettabile di minimo e massimo, crea confusione nel consumatore, svalorizza il prodotto e, di conseguenza, il produttore. E l'immagine professionale di chi gliela ha venduta. Se un prodotto è importante deve esserlo ovunque, e a tutti deve essere chiaro che quella bottiglia è di un certo valore. Se la si trova a un prezzo troppo basso il consumatore non sa se ha comprato una bottiglia di qualità o se è stato turlupinato per tanto tempo. Non è bello guardare sempre l'erba del vicino, ma a Bordeaux ed in California, il produttore accoglie l'enoturismo con entusiasmo e, allo stesso modo, garantisce la professionalità dell'enotecario e del commerciante vendendo agli stessi prezzi". Sarà possibile ritrovare la giusta misura sul mercato?



### "Le lene" del vino

"Le lene" nel mondo del vino, domani sera, nella seguitissima trasmissione di "Italia 1". Con lo staff di WineNews, capitanato per un giorno dalla "lena" Mauro Casciari, in una divertente "caccia all'intruso". Tra un Brunello di Montalcino e un Sagrantino di Montefalco, un Barolo e un Amaronone della Valpolicella, un Taurasi, un Nero d'Avola e un "vinello X", da riconoscere al gusto e all'olfatto, protagonisti del "wine test alla cieca", alcuni dei più famosi sommelier italiani ed internazionali che, per divertimento, si sono messi alla prova. Da Luca Gardini, miglior sommelier al mondo 2010, a Nicola Bonera, miglior sommelier d'Italia 2010, da Charlie Arturao, eclettico sommelier uruguayano con l'Italia nel cuore, a Debra Meiburg, Master of Wine e uno dei volti più noti del vino in Asia. Come sarà andata?

## Focus

### Sarà una Pasqua tra tradizione e fai da te

I prezzi delle uova di Pasqua, in alcuni casi, sono aumentati del 22% sul 2011, e le colombe non sono da meno, toccando anche il +11,9%, come ricorda Coldiretti, e se gli italiani possono rinunciare a tutto, certo non possono fare a meno dei piaceri della tavola. E allora, spazio alla riscoperta delle antiche tradizioni pasquali ed al piacere di "sporcarsi le mani" e prepararsi i dolci in casa, come la pastiera napoletana, la colomba, la pizza di Pasqua e la treccia pasquale, ma anche le specialità regionali come la scarcedda lucana, che è un dolce ripieno di uova sode, o la torta pasqualina della Liguria. In Friuli Venezia Giulia, invece, è il tempo delle titole, piccole treccine dolci che avvolgono un uovo colorato di rosso, mentre in Campania spopola la pastiera, capolavoro napoletano con ricotta, germe di grano e buccia d'arancio, e in Calabria si prepara la cuzzupa, una pagnotta dolce la cui dimensione cresce con l'età del membro familiare, ma anche pitte con niepita che sono dolci a forma di mezzaluna da mangiare sia caldi che freddi. E se tra parenti e amici non c'è più chi custodisce e prepara i sapori dell'antica tradizione, si può puntare su uno dei tantissimi agriturismi d'Italia ...



## Cronaca

### Il "tetto" sull'Imu agricola 2012

Imu agricola: Coldiretti, Cia, Confagricoltura e Copagri sono "soddisfatte per l'approvazione degli emendamenti al dl fiscale in Senato, dove è confermato che il gettito non debba superare, per il 2012, un contributo aggiuntivo di 135 milioni di euro per i fabbricati rurali strumentali, e di 89 per i terreni". Tradotto, non si pagherà, in ogni caso, più di quanto stimato dal Ministero dell'Economia. E se il peso finale della manovra fosse maggiore, come gli agricoltori suppongono, andranno rifatti i conti, ma nel 2013 ...

## Wine & Food

### Un dizionario gastronomico trilingue per gli ospiti dell'Expo 2015

L'Expo 2015 si avvicina, e Milano ad accogliere milioni di visitatori da tutto il mondo, anche con il progetto "Parole per mangiare" dell'Università degli Studi di Milano, un dizionario trilingue italiano-inglese-cinese con i termini più usati in gastronomia, nutrizione, biotecnologie e sicurezza alimentare. Il piccolo vocabolario, che verrà realizzato anche grazie al contributo di Autogrill, sarà di facile consultazione, con i termini in italiano e le relative traduzioni nelle altre due lingue, con tanto di trascrizioni fonetiche. Perché la cultura del cibo è sempre più poliglotta.



## WineNews.TV

La sostenibilità in vigna è uno degli obiettivi del Progetto Magis, ma il passo decisivo è quello di trasmettere a chi compra e vende il vino, dallo chef del ristorante alla grande distribuzione, il valore aggiunto che questo tipo di produzione porta con sé. Ne abbiamo parlato con il professor Attilio Scienza (Università di Milano).

