



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 871 - ore 17:00 - Venerdì 25 Maggio 2012 - Tiratura: 29645 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Ecco "Chianti Classico è"

Degustazioni e visite in cantina, ma anche gemellaggi enoici d'autore con i "rivali" d'Oltralpe, abbinamenti con le diverse "anime" della tavola, tra street food di chef stellati (special guest, Mauro Uliassi) e sfide di vere massaie, con il cinema e con i goal cult della storia del calcio, wine test alla cieca a caccia di "intrusi", artisti tra i vigneti, sentieri sulle orme di personaggi come Niccolò Machiavelli, e delle gesta di antichi cavalieri che, tra Siena e Firenze, si perdono nella leggenda del Gallo Nero: ecco "Chianti Classico è", la kermesse del Consorzio del Chianti Classico (25 maggio-3 giugno) che apre le porte del territorio, con l'enoturismo in chiave contemporanea ([www.classico-e.it](http://www.classico-e.it)).

## Primo Piano

### Enoturismo: la "wish list" & Cantine Aperte

I territori del vino più famosi del Belpaese, ma anche quelli protagonisti, in tempi più recenti, di una vera e propria rinascita cultural-enologica, vivaci e pronti ad aprire sempre più le loro porte agli amanti del buon bere: è l'Alto Adige il "terroir dei desideri" che il 17% degli eno-appassionati vorrebbe visitare, accanto all'Etna, al Collio e alla Franciacorta (11%), seguiti dai distretti del Chianti Classico, delle Langhe e di Montalcino (9%), da Montepulciano e dalla Valpolicella (5%), da Bolgheri e Conegliano e Valdobbiadene (4%). Una volta in cantina? I wine lovers amano prima di tutto le classiche degustazioni (72%), quindi, incontrare il produttore (64%), fare shopping di bottiglie (56%) e le visite guidate (55%), ma anche assaggiare prodotti tipici (33%), assistere a spettacoli e concerti (13%), ammirare mostre (9%), e fare corsi di degustazione (5%) o di cucina (4%). Ecco i risultati del sondaggio WineNews-Vinitaly ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)), appuntamento enologico di livello internazionale, a cui hanno risposto 1.078 "enonauti". E se, di questi tempi, è vero che sognare non costa nulla, intanto, nel 2012, in cui si faranno meno vacanze, più brevi e con le gite fuori porta e di territorio a farla da padrone, l'86% degli appassionati farà enoturismo nel weekend (55%), con destinazione Piemonte e Toscana (21%) seguiti dal Trentino Alto Adige (14%), perfetta location per chi ama grandi bollicine, vini di nicchia e temperature fresche e piacevoli, dal Veneto (8%) con i suoi terroir di rossi, bianchi e bollicine, e dalla solare Sicilia (6%). Anche se più della metà degli amanti del buon bere vi trascorrerà un solo weekend (55%), mentre il 28% degli "enonauti" avrà a disposizione una settimana, magari per visitare più territori in una volta, anche approfittando delle vacanze al mare o in montagna, un giorno il 6%, e solo il 4% riuscirà a dedicare più di una settimana alla scoperta dei luoghi dove nascono le proprie etichette preferite. E Cantine Aperte, evento clou del Movimento Turismo del Vino che il 27 maggio, festeggia i 20 anni, è un'occasione perfetta per visitare il proprio territorio del cuore, con tanti eventi nelle cantine di tutta Italia. Info: [www.movimentoturismovino.org](http://www.movimentoturismovino.org)

## Focus

### Dop e Igp? Se non "paghi" non le usi ...

Se non si paga al Consorzio di tutela di una denominazione la quota prevista dall'"erga omnes" per la promozione e la tutela della denominazione stessa, potrebbe arrivare lo stop all'utilizzo di quella Dop o Igp. A prescindere che l'azienda sia consorziata o meno. E, così, poter utilizzare una denominazione o un'indicazione d'origine, per un produttore, presto potrebbe essere non più solo questione di rispetto del disciplinare. Se la cantina "non assolve in modo totale o parziale, nei confronti del Consorzio di tutela incaricato" agli obblighi previsti dalla legge 61/2010 (ovvero non paga quanto dovuto dall'erga omnes per la promozione e la tutela che i Consorzi rappresentativi di almeno il 40% dei viticoltori e del 66% della produzione possono esigere), il Consorzio stesso può chiedere la sospensione dell'utilizzo della denominazione al produttore inadempiente, che potrebbe dover pagare anche una "sanzione pecuniaria pari al triplo dell'importo accertato". Il tutto se sarà approvata, così come formulata ad oggi, la modifica dell'articolo 24 della legge 61/2010 contenuta nella bozza del decreto legge "Misure urgenti per il riordino degli incentivi, la crescita e lo sviluppo sostenibile" in discussione in Parlamento.



SMS

### 28 maggio con i sommelier

Sarà un lunedì 28 maggio all'insegna del vino e della sua cultura quella by Ais-Bibenda a Roma, al Rome Cavalieri. Di scena, dalla mattina, la "Giornata Nazionale della Cultura del Vino", evento voluto dai Sommeliers e da Franco Ricci, impreziosito dalla Medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, per sottolineare l'importanza, anche culturale, del vino italiano di qualità. Un impegno, quello dell'Ais nella valorizzazione del vino italiano, che si evolve ancora di più, con il "Bibenda Executive Master", che si candida ad essere il più approfondito corso di conoscenza, ma anche di comunicazione di Bacco in Italia. E poi la grande notte degli "Oscar del Vino" 2012, uno dei premi più ambiti del vino italiano assegnati ai vini e alle professionalità top di Enotria (in nomination ci siamo anche noi) ...

## Cronaca

### Addio a "mister Carmignano"

Un altro pezzo di storia del vino italiano che se ne va: è morto Ugo Contini Bonaccossi, storico patron della Tenuta di Capezzano, l'azienda leader del Carmignano, denominazione che deve molta della sua fama proprio al suo lavoro. Alla guida della tenuta toscana (acquistata negli anni Venti dal nonno Alessandro) fin dal secondo Dopoguerra, la trasformò da azienda a conduzione mezzadrile a moderna impresa agricola che, oggi, esporta vino e olio in tutto il mondo, sotto la guida dei figli e dei nipoti.



## Wine & Food

### Cibo & "climate change": il 26 maggio è lo "Slow Food Day"

Mercati di prodotti agricoli e alimentari, pedalata alla scoperta di sapori di qualità, ma anche lezioni di Yoga nell'orto, degustazioni, seminari e presentazioni di libri come "Fulmini e Polpette" per sensibilizzare i cittadini, i co-produttori e l'opinione pubblica sull'impatto che i nostri comportamenti hanno sui cambiamenti climatici, partendo proprio dalle scelte alimentari: ecco lo Slow Food Day, il 26 maggio in 300 piazze di tutta Italia. E, a Torino, è di scena la presentazione di Salone del Gusto e Terra Madre 2012 (25-29 ottobre), con il fondatore della "chiocciolina" Carlin Petrini. Info: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un territorio, la Franciacorta, e un'azienda, Berlucchi: due storie ed una sola realtà, raccontate nelle monografia curata da Decio Carugati che ripercorre i 50 anni dell'azienda

attraverso le immagini ed il racconto del fondatore Franco Ziliani. Con due testimonial d'eccezione: la celebre critica Fiammetta Fadda e il grande chef Gianfranco Vissani.

