



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 890 - ore 17:00 - Giovedì 21 Giugno 2012 - Tiratura: 29704 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### E la bottiglia diventò di carta

A volte le innovazioni sembrano improbabili voli pindarici, altre invece trovano il modo di diventare realtà: è il caso della "GreenBottle", l'azienda di Manchester che ha puntato tutto sulle bottiglie di carta, stringendo un accordo con "Kingsland Wines", fornitore di vini indipendente, per immettere sul mercato il primo vino "in carta". Ci sarà da aspettare l'arrivo dell'autunno, quando sugli scaffali di una delle principali catene di supermercati britannica (ancora top secret) arriveranno le prime due bottiglie, capaci di conservare perfettamente il vino per 9-12 mesi. È solo un primo passo, ma la novità sta già suscitando interesse in Australia, California e Francia.

## Primo Piano

### Dall'Europa al Canada, allergeni in etichetta

Scatta il 30 giugno, per l'Unione Europea, l'obbligo di indicare sull'etichetta dei vini l'eventuale contenuto di allergeni. Già in vigore dal 2005 l'indicazione di quello dell'anidride solforica ("contiene solfiti"), per i vini prodotti da uve raccolte nella prossima vendemmia, sarà il turno delle sostanze per uso enologico derivate da uova e latte (albumina e caseina), ma non di quelle a base di colla di pesce. L'obbligo scatterà in tutti quei vini che presentino un residuo in derivati dell'uovo o del latte superiore a 0,25 mg/litro (microgrammi/litro). Un tema, quello dei possibili allergeni contenuti nel vino, che non ha sollecitato soltanto l'Europa: dal 4 agosto, infatti, anche il Canada applicherà una legge che prevede l'obbligo in etichetta di indicare l'eventuale presenza di tali sostanze, oltre all'indicazione obbligatoria anche per il contenuto di anidride solforica, quando la sua concentrazione totale supererà le 10 parti per milione. Ma, per il Dipartimento federale canadese per la Salute, "l'uso di prodotti enologici ottenuti dal latte, dall'uovo e dal pesce non conduce necessariamente ad un obbligo di indicarne la presenza in etichetta. Perché, dopo una revisione completa dei dati scientifici disponibili, anche quando i prodotti enologici, essenzialmente chiarificanti, derivati da materie allergeniche, sono utilizzati, i loro residui proteici sono assolutamente inoffensivi, specialmente se i vini vengono trattati con adeguati cicli di filtrazione. Solo i vini non filtrati si troverebbero quindi a subire questa disposizione". Eppure, sostanze come albumina e caseina "sono del tutto naturali, ed utilizzate in quasi tutto ciò che troviamo sullo scaffale, dai biscotti alla maionese - come spiega a WineNews il professor Luigi Moio, ordinario di Enologia all'Università di Napoli - ma l'obbligo di indicarne la presenza è scattato solo per il vino, nonostante nei dosaggi fatti sui vini chiarificati con queste sostanze non è mai stato trovato nulla di residuo. I grandi brand, comunque, non subiranno alcun contraccolpo da un'iniziativa del genere, mentre il mondo dell'enologia sta già sperimentando sostanze alternative di origini vegetale del tutto ipoallergeniche".



### Brava agricoltura

A Rio de Janeiro i "20 Grandi" della Terra si ritrovano per parlare di sviluppo sostenibile, e, per capire che direzione dovrebbe prendere il mondo per salvarsi dai propri eccessi, sarebbe opportuno guardare al mondo agricolo italiano, capace non solo di assicurare una presenza costante sul territorio, generando reddito ed occupazione, ma anche di produrre alimenti sani e sicuri, nel pieno rispetto dell'ambiente. La conversione alle energie rinnovabili ed il conseguente taglio delle emissioni di gas serra del 16% negli ultimi 15 anni è solo uno dei tanti aspetti di un settore capace di un'innovazione continua, sempre con un occhio alla tradizione, vera "ispiratrice" di quella rivoluzione verde, da tanti sbandierata, e messa in campo dall'agricoltura più che da ogni altro settore.

## Focus

### In Francia, dove la vigna è un monumento

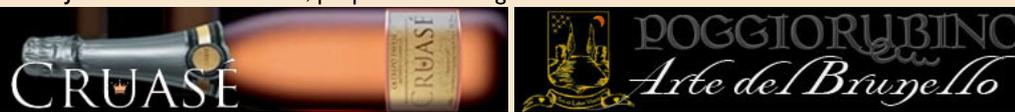
La vigna? Un monumento storico. Almeno in Francia, dove una vigna può aspirare a diventare quello che in Italia è "permesso" solo ai monumenti storico-artistici più importanti: nel Gers, Dipartimento della Regione dei Midi Pyrénées, un piccolo appezzamento di 600 viti, nel cuore della denominazione Saint-Mont, verrà presto iscritto nell'elenco dei monumenti storici francesi. È la prima volta che una vigna entra nell'albo francese delle opere culturali, un privilegio dovuto al carattere eccezionale ed unico dei suoi ceppi, tra i più antichi in Francia, e per alcune varietà di vitigni sconosciuti e non innestati. Secondo la prefettura della Regione, si tratta di un importante esempio di biodiversità, del patrimonio genetico e dei metodi di coltivazione ancestrali scomparsi con l'epidemia di fillossera, che ne fanno un luogo della memoria naturale da preservare attraverso il lavoro di professionisti ed istituzioni. Basti pensare che le varietà individuate dai ricercatori sono talmente tante, che il vigneto non produce il proprio vino, "ma ho in mente di fare un'annata speciale per brindare all'iscrizione ai monumenti storici", ha detto Jean-Pascal Pédebernade, proprietario del vigneto.



## Cronaca

### Dalla moda al Brunello

In un momento di crisi come quello attuale, nel vino, c'è ancora voglia di investire, e ancora una volta è il Brunello ad attirare attenzioni e capitali: a Montalcino il "re" della pelle del Veneto, Giuseppe Walter Peretti (a capo del gruppo che unisce tre concerie, la Conceria Cristina, la Nuova Gasby e la Interleather), già proprietario, nel Chianti, della Tenuta Rocchetto, ha acquistato l'azienda agricola Ridolfi, 54 ettari, di cui 21 coltivati a vigneto, 9 a Brunello e i restanti a Rosso di Montalcino Doc.



## Wine & Food

### Se 7.000 anni fa, nel Sahara, si facevano già yogurt e formaggio

Per anni si è creduto che la pastorizzazione stanziale fosse un fenomeno nato non prima di 4.000 anni fa, tra l'Asia e l'Africa. Oggi, una ricerca delle Università di Bristol, di Milano e della Sapienza di Roma, sposta indietro al 5.200 a.C. la nascita del primo "caseificio" della storia dell'uomo: in quella che all'epoca era la verde distesa del Sahara, sono stati ritrovati residui di materiali grassi dovuti alla trasformazione del latte in yogurt, burro o formaggio, nei più antichi contenitori di questo tipo mai trovati in Africa. Una scoperta che ha conquistato persino la prestigiosa prima pagina del magazine "Nature".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il confronto tra Italia e Francia è sempre ostico. Ma c'è un Paese, la Russia, in cui i grandi vini d'Oltralpe iniziano a sentire la forte concorrenza delle grandi etichette

italiane: colpa delle vendite "en primeur", che non piacciono ai wine lovers russi, e merito dei migliori brand tricolore. A WineNews, l'importatrice Irina Fomina.

