



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 915 - ore 17:00 - Giovedì 26 Luglio 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### China wine-superstar

Non capita spesso che una copertina di una grande rivista internazionale non di settore, sia dedicata al mondo del vino. Ma, a testimonianza di come ad Oriente la passione e l'interesse, anche economico, per il vino stia crescendo rapidamente, ecco il numero di agosto di "Forbes Asia", che come storia emblematica della sua "Asia's Best Under A Billion list", la classifica delle imprese top sotto il miliardo di dollari di fatturato del continente, ha scelto quella di Zhou Hongjiang, general manager della più importante cantina cinese, Château Changyu-Castel che, nel 2011, ha visto il fatturato a +21% sul 2010, a 918 milioni di dollari. E anche i cinesi iniziano ad avere le loro wine-superstar ...



### Piazzole "del gusto"

La crisi picchia, ma gli italiani si ingegnano come possono per non rinunciare alla vacanza. E così, come negli anni '70, 1 persona su 10 sceglie di andare in vacanza in tenda, roulotte o camper per conciliare le esigenze di indipendenza e di flessibilità con quelle del risparmio. A dirlo un'indagine della Coldiretti, che coglie la palla al balzo: grazie all'accordo con Apc-Associazione Produttori Caravan e Camper, gli agriturismi di Campagna Amica di Terranostra (la rete di agriturismi di Coldiretti), se si mangia nella struttura, una notte per i camperisti è gratis. Dalle elaborazioni di Coldiretti su dati Istat, in 7 anni sono aumentate del 50% le piazzole di sosta rese disponibili dagli agriturismi italiani. Per un turismo del gusto e della natura sempre più itinerante ...

## Cronaca

### Italia olimpica "in tavola"

Made in Italy olimpica a Londra, non solo "nel" piatto e "nel" calice: il Comitato Olimpico ha scelto l'Italia anche per piatti, forchette e bicchieri tricolore nel segno della sostenibilità (e del risparmio economico). A firmare le posate monouso in bioplastica utilizzate per tutti i catering olimpici sarà la vicentina Ecozema. Nei fast food londinesi invece, che saranno presi d'assalto da milioni di persone, bicchieri per soft drink, tazze e cannucce "usa e ricicla" saranno prodotte dalla Seda di Arzano (Napoli).



## Primo Piano

### La vendemmia si avvicina, enologi in allerta

Sull'Italia sta per tornare il grande caldo, e i giorni di fresco e qualche pioggia, soprattutto al Nord, non sono stati sufficienti a riequilibrare quella che, senza giri di parole, è una vera e propria siccità, a parte poche eccezioni. E c'è allerta per la salute dei vigneti: se in agosto tornassero temperature africane, come nel 2011, sarebbe vera e propria emergenza. Ecco, in sintesi, il sentimento di enologi tra i più importanti del Belpaese, sentiti da WineNews, a poco più di un mese dalla vendemmia 2012. "La siccità è evidente - dice Riccardo Cotarella - e a macchia di leopardo, ma dove la vite è coltivata su terreni sabbiosi, la sofferenza delle piante è chiara: stress idrico, acini piccoli e essiccamento delle foglie basali sono frequenti. Tanto per le varietà precoci che tardive". D'accordo Fabio Mecca, enologo emergente con consulenze nel Centro-Sud Italia: "il caldo di giugno e luglio ha provocato vere asfissie vegetative nei vigneti. Una situazione comune in tutto il Centro-Sud". "Sono quanto meno allarmato - dice Carlo Ferrini, consulente di aziende come Casanova di Neri, Castello di Fonterutoli e Tasca d'Almerita - soffrono soprattutto i vitigni precoci. Anche il Sangiovese è in sofferenza: agosto sarà decisivo". Meno allarmato Vincenzo Mercurio, tra i migliori giovani talenti: "in Calabria è piovuto poco, ma non ci sono segni di sofferenza. In Puglia le falde sono a secco, ma le viti si difendono bene. In Campania, le uve sono sanissime. Ma l'estate è ancora lunga e le varietà precoci potrebbero soffrire". Più ottimista Luigi Mojo, ordinario di Enologia all'Università di Napoli: "al di là di qualche fenomeno eccezionale, i pericoli per il vigneto sono modesti. A rischio vero sono soltanto i vigneti piantati in suoli non vocati e con varietà non adatte al clima mediterraneo. Dobbiamo abbandonare quelle più a rischio, Merlot e Chardonnay, per esempio, e favorire una viticoltura di territorio". "Allarmati no, ma prudenti sicuramente sì - spiega Lorenzo Landi, consulente di cantine come Lungarotti e Rocca delle Macie - se la situazione climatica continua sui binari attuali le vigne andranno sicuramente in stress, ma, per ora, non siamo in emergenza. Dove ci sono state piogge abbondanti, come in Friuli, la situazione è buona".

## Focus

### La cultura alimentare si studia a scuola

L'obiettivo finale è ambizioso: far diventare l'educazione alimentare materia curriculare nelle scuole. Ma, intanto, Federalimentare e il Ministero della Pubblica Istruzione hanno firmato un protocollo per il rilancio, nei prossimi 3 anni, del programma "Il Gusto fa Scuola", che coinvolgerà 1,6 milioni di alunni in tutta Italia. "Dopo un test - spiega a WineNews Daniele Rossi, dg Federalimentare - dove abbiamo formato 150 referenti della Salute che a loro volta attiveranno circa 150.000 insegnanti su tutto il territorio nazionale (anche con il sito [www.ilgustofascuola.it](http://www.ilgustofascuola.it)), siamo pronti alla nuova fase del progetto, che ha coinvolto le scuole primarie e medie, e presto passerà ai licei. L'idea è di affrontare l'educazione alimentare a 360 gradi, dal punto di vista della salute, ma anche come cultura materiale e territoriale del Paese, come tecnologia e scienza della produzione". Un progetto finanziato al 50% dal privato (le imprese di Federalimentare) che, in sintesi, pagano le docenze, e al 50% dal pubblico (il Ministero), che mette a disposizione strutture e personale. "E una risposta "istituzionale" a chi pensa a tasse o prelievi fiscali su certi alimenti: così è proibizionismo, il nostro progetto è educazione".



## Wine & Food

### Nel Soave, 8 giovani architetti sfidano Fuksas e Gehry

Mettersi in competizione con archistar come Renzo Piano, Massimiliano Fuksas o Frank Gehry, autori di vere e proprie "cattedrali del vino", non è cosa da tutti, ma, con il progetto promosso dalla Domus Academy di Milano con il Consorzio per la tutela dei Vini di Soave ([www.ilsoave.com](http://www.ilsoave.com)), otto giovani architetti provenienti da tutto il mondo, dall'India alla Grecia, hanno accettato la sfida e, da luglio a ottobre, si metteranno alla prova firmando la riqualificazione e la ristrutturazione di una cantina nella zona del Soave, prendendo ispirazione dalle colline e dai vigneti del territorio.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel mondo del vino ci sono storie di successo che si tramandano da generazioni, ed altre costruite negli anni grazie all'amore per il proprio territorio ed alla passione per il

buon vino. Come l'abruzzese Villa Medoro di Federica Morricone: "non ho avuto un nonno o un padre ad insegnarmi i segreti del mestiere così ho "rubato" dai migliori".

