



**La News**



**Caldo: api in "tilt", miele ko**

Non piove, è caldo, e tra api "stressate", vegetazione assetata e fioriture scarse il raccolto di miele italiano rischia di essere seriamente compromesso: "difficile dare dei numeri ora, perché ancora qualche flebile speranza di recuperare un po' c'è, ma si potrebbe chiudere con un -30-40% su un'annata media", spiega il presidente di Unapi (Unione Nazionale Apicoltori Italiani) Francesco Panella. La crisi produttiva degli allevamenti apistici nazionali rischia di comportare conseguenze per l'ambiente più in generale, visto l'importanza dell'azione d'impollinazione svolta dalle api per l'agricoltura e non solo. Giù acacia, agrumi e millefiori, a rischio scomparsa l'eucalipto ...

**Friulano & friends 2012**  
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon  
Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

**Tanto vale preparare!**

C'è chi ha portato l'acqua agli abbeveratoi per gli animali con le autobotti, chi, da anni, si è affidato all'irrigazione a goccia, chi ricorre, quando e dove si può, all'irrigazione di soccorso, ma gli effetti del caldo e della siccità nelle campagne italiane sono sempre più gravi: dagli allevamenti ai cereali, dalle vigne alle barbabietole da zucchero, ai frutteti e così via, la produzione e i raccolti sono sempre più a rischio, le perdite economiche sempre più cospicue. Dove non arrivano tecnica e scienza, dunque, cosa fare? Si potrebbero rispolverare, magari, processioni, preghiere votive, riti sacri di ogni tipo, da quelli cristiani a quelli pagani e non solo, visto che la manodopera in campagna è sempre più un "melting pot" di culture e religioni. Un po' per scaramanzia, un po' perché tanto, di più, non si può fare.

**Cronaca**

**Vino & controlli, c'è l'ok**

Tutto tranquillo, almeno dal punto di vista burocratico, per la campagna vitivinicola 2012-2013: approvati nei tempi stabiliti tutti i 521 piani di controllo sui vini Dop e Igp nazionali, in linea con le previsioni della rinnovata Ocm vitivinicola, da parte dell'Ispektorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari. "Così si tutelano i consumatori sulla qualità dei prodotti, ma anche i produttori che rispettano le regole" ha detto il Ministro delle Politiche Agricole, Mario Catania.

LE TENUTE DI  
**La Poderina**  
SATAGRICOLA COLPETRONE  
Arbiola

**Primo Piano**

**Calici di Stelle, idee per brindare alla volta celeste**

È l'evento più atteso del mondo del vino in estate: ecco "Calici di Stelle", edizione n. 15 del brindisi più famoso d'Italia, il 10 agosto nella notte di San Lorenzo, nelle cantine del Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it) e nelle piazze delle Città del Vino (www.terredelvino.net). I brindisi più curiosi? Si va da quelli "al buio" in molte piazze per risparmiare energia, al "più alto d'Europa" a Morgex in Valle d'Aosta con i vini dei vigneti del Monte Bianco (1.225 metri). Il top del made in Friuli Venezia Giulia si degusterà tra "Letture sotto le stelle" di lettori volontari a Buttrio, tra campielli, vicoli e monumenti paleocristiani, a Grado e nell'Abbazia di Rosazzo. In Veneto, in alto i calici del "re" della Valpolicella, l'Amarone, e di Soave tra i suoi vigneti a Monteforte d'Alpone, ma anche di Prosecco a Villa dei Cedri a Valdobbiadene con tante cantine del territorio come Bisol e Mionetto. E anche quelli di Barolo al Castello Falletti a Barolo con l'Enoteca Regionale, e di Nobile nella rinascimentale Montepulciano. Ma ci saranno anche il brindisi "spaziale" con l'astronauta Paolo Nespoli e l'astronomo Antonio Pepe a Ventricano in Campania, e quelli "solidali" per l'Emilia, a Comacchio, Volta Mantovana e San Gimignano. Nel Chianti Classico si brinda all'Osservatorio Astronomico del Chianti a Tavarnelle Val di Pesa, e alla Fattoria del Colle lo scenografo Philip Robinson ("Quattro matrimoni e un funerale") firmerà un itinerario notturno di luce e musica dal bosco alla cantina, mentre in Sicilia, a Zafferana Etnea un altro percorso farà riscoprire vini e sapori dell'Etna. Da non perdere, la "vendemmia notturna" di Donnafugata a Contessa Entellina (con "100 tappi & stappi", la raccolta di tappi con Amorim Cork Italia) e gli eventi di Trani e Copertino del Movimento Turismo del Vino Puglia e Regione Puglia, tra percussioni di botti e tini, banchi d'assaggio dell'Ais - da Tormaresca a Leone De Castris, Rivera, Santi Dimitri, per citare alcune cantine - e il "Winebus" per brindare in tranquillità. E se, in Sardegna, il brindisi con Argiolas a Sardinia è un grande classico, c'è anche chi organizza "Calici di Stelle" per la prima volta, come Petruno Iripino, in Campania.

**Focus**

**Cibo in spiaggia, il must 2012 è: semplicità**

"Easy cooking on the beach": ecco il trend culinario dell'estate 2012, almeno per 7 chef stellati su 10 d'Italia, intervistati dal Polli Cooking Lab. Che dicono stop a parmigiana di melanzane, pasta al forno e panino con la cotoletta da portare in spiaggia, e votano per verdure, ortaggi, pesce fresco e riso, ovviamente made in Italy, da abbinare con fantasia e semplicità per il "pranzo al sacco" sotto l'ombrellone, che, anche per la necessità di risparmiare, sta tornando di grande moda. Ma per chi, anche in riva al mare, non vuole rinunciare a pentole e fornelli, la data è segnata: il 23 agosto, a Forte dei Marmi, in Versilia, torna (per la prima volta in notturna) "A tavola sulla spiaggia", format ideato da Gianni Mercatali, dove appassionati di cucina dovranno proporre piatti abbinati a vini di tutta Italia, dal Friuli al Trentino, dal Veneto alla Toscana, dall'Umbria alla Sicilia, che saranno poi giudicati e premiati da una giuria di chef stellati e produttori di vino. Piatti che dovranno essere ispirati, anche in questo caso, alla semplicità, preparati con materie prime "raccolte sul posto", ma anche "avanzi", per una cucina del recupero. Con sapienza culinaria e fantasia a legare il tutto.



**DOGGIORUBINO**  
Arte del Brunello

**GOLDEN MOON**  
**GUSTO CORTINA**  
wine & food festival  
Cortina d'Ampezzo 29-30 settembre 2012

**Wine & Food**

**Vendemmia: quantità in calo, ma qualità eccellente**

Dopo l'indagine WineNews e le prime stime di Fedagri-Confindustria sulla vendemmia 2012, arrivano anche le prime ricognizioni della Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, che confermano quanto detto fino ad ora: c'è il rischio siccità nel vigneto-Italia, con un calo "fino al 10% in meno in quantità. Problemi soprattutto in Puglia, Toscana e Veneto. Ma la qualità si prevede eccellente", dice l'organizzazione. Che si unisce al coro di chi dice che "tutto dipende dal clima di agosto. Non solo previsioni negative, comunque. In Sicilia, per esempio, ci si aspetta un 15% in più sul 2012".

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per una cantina che coniuga qualità e grandi numeri, è fondamentale seguire i gusti del mercato. Ma anche avere etichette "storiche" per l'identità dell'azienda. Il caso Ruffino,

la cui "Riserva Ducale" ha festeggiato 60 vendemmie. L'ad Sandro Sartor: "vogliamo fare vini accessibili a tutti, ma etichette così sono fondamentali, soprattutto nei mercati esteri".

International Exhibition Management  
PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES