



**La News**



**La vendemmia al "Tempio"**

Ci sono luoghi in cui il vino incontra la storia più facilmente e concretamente di altri. Uno di questi è sicuramente la Valle dei Templi di Agrigento, dove in queste ore è iniziata la vendemmia negli antichi vigneti del Parco Archeologico, sotto il tempio di Giunone (foto). E questa è la prima vendemmia che l'ente Parco fa in collaborazione con la Cva (Viticoltori Associati Canicatti), la cui produzione, in parte, sarà destinata alla produzione del "Diodoros", vino che verrà commercializzato dal Parco, come già avviene per l'olio prodotto dalle olive raccolte dalle piante nell'area archeologica. Per sapori e profumi che hanno la capacità di riportare indietro nel tempo.

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

**SMS Ministero all'asta?**

Il Ministero delle Politiche Agricole all'asta? Un'ipotesi, per ora, ma secondo indiscrezioni pubblicate dal "Corriere della Sera", ci sarebbe anche il palazzo di Via XX Settembre a Roma, tra gli immobili che il Governo potrebbe decidere di mettere all'asta, con la creazione di un fondo immobiliare ad hoc, nel progetto complessivo della "spending review", e che potrebbe fruttare da 1,5 a 2 miliardi di euro. Insieme, si legge, alle sedi centrali di altri dicasteri come Trasporti e Sviluppo Economico. Certo, non sarebbe forse un gran problema, almeno per gli imprenditori agricoli del Belpaese. Se sono sopravvissuti a 4 cambi di Ministro in 4 anni, e probabilmente a breve, dopo le elezioni, arriverà il n. 5, cosa volete che sia un eventuale cambio di indirizzo fisico a cui rivolgersi?

**Cronaca**

**Vendemmia 2012, Fedagri: "sarà" la più scarsa di sempre**

La 2012, salvo miracoli, sarà la vendemmia più scarsa di sempre. A dirlo, tornando sul tema delle previsioni, è Fedagri-Concooperative, le cui 400 cantine rappresentano più del 50% della produzione vinicola del Paese. Secondo i dati raccolti ad oggi, la produzione nazionale dovrebbe attestarsi sul record negativo assoluto di 39,4 milioni di ettolitri, a -7,7% sul già scarso 2011. Sarebbe la prima volta, per Fedagri, che l'Italia scenderebbe sotto i 40 milioni di ettolitri.

LE TENUTE DI  
**La Poderina**  
FATTORIA DEL CERVO  
SAGGIAGRICA  
CÔLPETRONE  
Arbiola

**Primo Piano**

**Capitali cinesi a caccia di realtà enoiche in Italia?**

La grande Cina, assetata di vino, ma anche di cantine. E se diversi imprenditori o gruppi cinesi hanno già investito in vino anche fuori dai confini nazionali, in Francia soprattutto, ma anche negli Stati Uniti e in Australia, per esempio, c'è da pensare che sia solo questione di tempo, prima che "il Celeste Impero" pianti qualche bandierina enoica anche in Italia. E c'è da aspettarsi che gli investitori asiatici, come hanno fatto in altri Paesi, puntino a territori leader, dal Barolo alla Valpolicella, da Montalcino al Chianti Classico, da Bolgheri alla Franciacorta, solo per fare gli esempi più immediati. Lo conferma, a WineNews, anche Roberta Crivellaro, dello studio legale internazionale Withers LLP: "dai nostri uffici di Hong Kong, nell'ultimo anno, abbiamo avuto richieste di interesse, sia di investitori privati che di gruppi imprenditoriali, che cercano realtà vitivinicole italiane. Che poi si concretizzino è un altro discorso, ma è un interesse che prima non c'era". D'altra parte, che il Belpaese enoico sia, da tempo, attrattore di capitali stranieri, è un fatto conclamato: solo il 2011 ha visto passare due colossi come la toscana Ruffino nelle mani americane di Constellation Brands e la piemontese Gancia in quelle di Russian Standard Corporation, e, ancora, l'americano Louis Camilleri, alla guida di Altria Group Inc, la holding che controlla il gruppo Philip Morris, ad acquistare, a Montalcino, villa & tenuta "Il Giardinello", solo per citare alcuni dei casi più recenti. Se l'Italia del vino attira investimenti da ogni parte del mondo, dunque, pare solo questione di tempo l'arrivo di capitali asiatici nel Belpaese. Ma c'è anche chi sostiene che i tempi, forse, non siano ancora del tutto maturi, come il professor Stefano Cordero di Montezemolo, direttore dell'European School of Economics e professore all'Università degli Studi di Firenze. E non perché l'Italia non abbia appeal. Ma "perché i cinesi - spiega a WineNews - stanno investendo tanto in patria, e all'estero cercano grandi realtà leader. E quelle che ci sono in Italia non sono in vendita, o comunque, storicamente, poco propense ad aprire il proprio capitale ad investitori stranieri". Ma non ci sarebbe da stupirsi se una pioggia di Yuan arrivasse sulle cantine italiane ...

**Focus**

**Le Olimpiadi dei ristoranti italiani**

La fiamma olimpica non si spegne mai, e a Londra partono oggi i Giochi Paralimpici: ma l'impegno economico e sociale messo in campo, avrà avuto l'atteso ritorno per le casse pubbliche e private? E soprattutto, come sono andati gli affari, durante il periodo olimpico, per il wine & food italiano della City? Nonostante il "disastroso -40%" raccontato dal magazine Uk "Decanter", a WineNews gli alfieri della cucina tricolore si sono dimostrati ben più ottimisti. "Per noi è andata benissimo, pur lavorando meno a pranzo - spiega lo chef De Agostinis del "The Lanesborough" di Heinz Beck - a cena abbiamo registrato sempre il tutto esaurito". E non si lamenta neanche la "Locanda Locatelli", che non ha "subito nessuna flessione, anche se il tanto atteso boom non c'è stato". Stessa musica al "Murano" di Angela Hartnett, dove "non c'è stato nessun tracollo, ma una prima metà di agosto come tutti gli anni". Ma se i ristoranti sorridono, "Vini Italiani", l'enoteca di riferimento per chi ama le etichette tricolori, ha subito un "vero e proprio tracollo: i nostri clienti abituali - racconta il titolare - hanno preferito anticipare le ferie ed eludere la confusione, mentre i turisti olimpici non sono proprio il nostro target".



**DOGGIORUBINO**  
Arte del Brunello

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

**Wine & Food**

**A Eataly Roma per diventare i Cracco e gli Adrià del futuro**

Se il sogno di ogni bambino che ama il calcio è imparare a giocare al Camp Nou, per i ragazzi che al posto di Messi e Ronaldo "venerano" Adrià e Cracco, non c'è niente di meglio che imparare a cucinare nel regno del cibo. Eataly Roma, per gli aspiranti chef tra i 12 ed i 17 anni, organizza un corso di 8 lezioni che li porterà alla scoperta del fantastico mondo dell'enogastronomia e dell'educazione alimentare, grazie all'esperienza di uno chef di Slow Food che seguirà i ragazzi nella realizzazione dei piatti e nella gestione della cucina, fino al raggiungimento del sospirato diploma (www.eatalyroma.it).

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando due "estremi si toccano": il caso "Mezzacorona" che, con la casa madre in Trentino e Feudo Arancio in Sicilia, si confronta con tipi di viticoltura agli antipodi. "Ma che ci

permettono di conoscere a fondo il mestiere del viticoltore", spiega a WineNews il responsabile della produzione del gruppo, Umberto Pichler.

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