



# La Prima di WineNews.it

Enoconsult  
WINERIES PROJECTS



n. 988 - ore 17:00 - Giovedì 8 Novembre 2012 - Tiratura: 29802 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Calzedonia punta su Bacco

Dalle calze al vino: Sandro Veronesi, alla guida del gruppo Calzedonia (marchi come Intimissimi, Tezenis e Falconeri, 3.000 punti vendita, e un fatturato di 1,2 miliardi di euro), si lancia con convinzione nel mondo di Bacco con "Signorvino". Una catena di enoteche ([www.signorvino.it](http://www.signorvino.it)) che, dopo le prime aperture a Verona e Milano, già guarda all'estero, partendo da Londra. L'idea è trasferire il know how del retail di intimo al vino, "focalizzarsi - si legge in una nota - solo sui vini italiani, con oltre 600 etichette per promuovere l'Italia attraverso la valorizzazione delle tradizioni e delle culture che l'hanno resa celebre nel mondo". E se il successo sarà quello della lingerie ...

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)

SMS

### "Punti" di vista

Inutile negarlo: il sistema dei punteggi ha aiutato la crescita del grande vino e della grande ristorazione. Ma oggi il sistema dei punteggi è ancora attuale? Una riflessione che accompagna da sempre la critica, e rilanciata anche dal patron di Bibenda, Franco Ricci. "Come si fa a premiare cibo e vino con un punto in più? Ritengo sia difficilissimo assegnare un punteggio secco. Impossibile". Anche perché, spiega Ricci, parlando di ristoranti, "il cuoco è un essere umano, oggi può star bene, domani meno bene. E il piatto cambia. Di poco, ma cambia". Come dare un giudizio secco in numeri, senza sbagliare? Per Ricci, meglio classifiche che, senza punti, ma con stelle o altro, "identifichino un gruppo di grande qualità e altri un gradino più sotto, ma comunque buoni". A ciascuno il suo pensiero.

## Cronaca

### Tutti a Merano

Con i migliori vini selezionati tra oltre 300 cantine italiane top, da San Guido a Biondi Santi, da San Leonardo a Donnafugata, da Damilano a Ornellaia, da Feudi di San Gregorio ad Antinori, da Caprai a Umani Ronchi e tante altre, e 120 dal resto del mondo, dalla Francia alla Spagna, dal Sudafrica gli Usa, torna il "Merano WineFestival" 2012 (10-12 novembre), evento tra i più esclusivi del mondo del vino, imperdibile per degustare il meglio del vino italiano e non solo.  
Info: [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)



VILLA SANDI  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

## Primo Piano

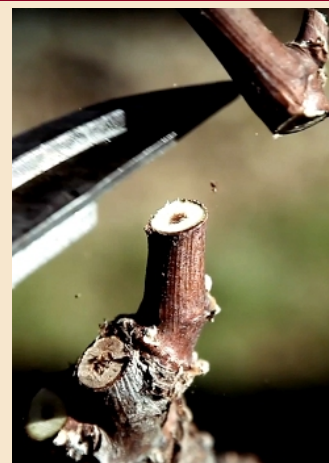
### Ecosostenibilità, "stella polare" del vino di domani

"Costruire reti di impresa tra produttori con l'obiettivo della sostenibilità ambientale, ed un marchio che ne identifichi la missione "green", rompendo il contrasto tra vitivinicoltori tradizionali, che non vanno considerati "il male", e quelli bio, che non devono sentirsi i salvatori del mondo. Prendendo il meglio di tutti, mettendolo insieme, per migliorarlo, e raccontarlo al consumatore". Ecco il messaggio, raccontato a WineNews dal professor Attilio Scienza, che arriva dal Seminario di Marketing del Vino, oggi e domani all'Istituto di San Michele all'Adige. Incentrato su un concetto chiave di questi anni, ovvero una maggiore ecosostenibilità. Che parte da quella delle cantine, dalla costruzione all'impatto energetico, alla scelta delle bottiglie, come ha spiegato l'enologo Luca D'Attoma. Fino, per esempio, ad un utilizzo più lungo delle barrique, per preservare le foreste secolari da cui viene ricavato il legno. Una sostenibilità che, per essere realizzata, però, deve diventare stile di vita del produttore, ed essere condivisa da chi lavora in azienda. Obiettivo che si raggiunge con il tempo e con progetti, tra gli altri, come SoSustain, programma di autovalutazione e miglioramento della filiera aziendale, coordinato dalle Università di Piacenza e di Milano, e che ha come cantine pilota due griffe dell'enologia siciliana, Tasca d'Almerita e Planeta. "L'obiettivo di tutti - spiega Scienza - è risparmiare energia e rispettare il prodotto. E questo si può fare, per esempio, con l'agricoltura di precisione fatta non solo con le macchine, ma anche con la perizia dell'intervento umano. Senza per forza essere bio. Trend che, peraltro, a dispetto di quel che si dice, sta vivendo qualche criticità. Sembrava dovesse esserci il boom, ed invece il vino biologico o biodinamico è solo il 3-4% di quello italiano. C'è troppo "fai da te", troppe autocertificazioni, e anche quella europea non ha l'efficacia di una marca, che va costruita, per impattare sul mercato. E poi ci sono tanti personaggi che arrivano da altri settori, affascinati dal bio e che si mettono a fare vino senza le dovute competenze, danneggiando anche chi biodinamico e biologico lo fa davvero e seriamente, e lo vive non solo come scelta produttiva".

## Focus

### Se il "climate change" non spaventa il vino

Il clima che cambia non segnerà la fine del vino di qualità, ma semplicemente, come è sempre successo, un cambiamento nei metodi, negli approcci e nelle tecniche di produzione. Perché il cambiamento climatico, se ben studiato, conosciuto e analizzato, in vigna può essere in qualche modo "governato". A partire anche dalla potatura, come fanno i "Preparatori d'Uva", Simonit & Sirch, che hanno portato a 12 con l'apertura a Viterbo (per Lazio e Umbria) le sedi della loro "Scuola Italiana di Potatura della Vite", che ormai ha "aule a cielo aperto" dal Trentino alla Sicilia. E che proprio a Viterbo, il 16 novembre, con l'Università della Tuscia, hanno chiamato a raccolta alcuni tra i massimi esperti italiani e mondiali di viticoltura ed enologia, dal professor Attilio Scienza all'enologo Riccardo Cotarella, tra gli altri, per parlare proprio di "Saper fare in vigna - ricerca, ambiente, vino". Un convegno per condividere esperienze e punti di vista sulle reazioni della vite e del vino al "climate change", e per contribuire ad arricchire quel patrimonio di conoscenze necessarie non solo per limitare i disagi, ma anche per sfruttarne, se individuati, i potenziali vantaggi. Info: [www.simonitesirch.it](http://www.simonitesirch.it)



## Cronaca

## Wine & Food

### I "People's Awards" Usa premiano i top brand del vino italiano

I "People's Voice Wine Awards" Usa premiano i top brand del vino italiano. Almeno tra "value" e "premium" del concorso di [www.snooth.com](http://www.snooth.com), dove votano gli utenti. E se è made in Italy il miglior dolce "premium" in assoluto, il Moscato d'Asti Castello del Poggio di Zonin, tra gli italiani il bianco top è il Pinot Grigio Santa Margherita, il rosso il Palazzo della Torre Allegrini, il toscano il Villa Antinori Toscana Igt di Antinori. Che con il Bianco di Toscana è in vetta ai bianchi "value", dove il rosso top è il Montepulciano d'Abruzzo di Masciarelli, e il toscano il Chianti Classico Castello di Gabbiano.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando diciamo Toscana, il binomio con il vino nasce spontaneo. Ma non è così nel resto del mondo, per questo la Regione Toscana ha deciso di puntare su un nuovo logo, la

"farfalla di vino" di Tuscan Taste, in un volo "cha parte dal vino, ma coinvolgerà tutto l'agroalimentare toscano", come racconta l'assessore all'Agricoltura Gianni Salvadori.

