

## La News



### Michele Placido, vigneron

Quarant'anni, tanto c'è voluto perché una vecchia promessa diventasse realtà. Era il 1974 quando Michele Placido recitava in "Romanzo popolare", in Puglia, nelle campagne di Ascoli Satriano, con le giornate che finivano alla Masseria Volpone. Lì, conobbe Domenico Volpone, figlio del proprietario della masseria, con cui strinse un'amicizia fortissima, tanto da farsi una promessa: unire le generazioni a venire in un progetto comune, che racchiudesse storia, tradizione, arte e cultura del proprio essere, delle proprie radici. Nasce così la Placido Volpone, un'unica famiglia unita dalla passione per la propria terra e per il suo frutto più pregiato, il vino.



### SMS Iniesta, un tanto ... al vino

Il calcio ci ha ormai abituato alle sue follie, e l'ultima riguarda Andrés Iniesta, il capitano del Barcellona che, fuori dal campo, produce vino, e non certo per hobby, visto che Bodega Iniesta, a Fuentealbilla, in Castilla La Mancha, esisteva già da molto prima che Andrés diventasse un campione: fondata nei primi anni Novanta dal padre José Antonio Iniesta, che piantò i primi 10 ettari, oggi diventati 200. Tornando al calcio, sembra che il Tianjin Quanjian, club dai fondi a quanto pare illimitati della Chinese Super League, sia pronto ad offrire 35 milioni di euro l'anno per le prestazioni di Andrés Iniesta, a cui vanno aggiunti altri due milioni di euro ... in vino, quello di Bodega Iniesta, che avrebbe così un canale preferenziale sul mercato cinese. Una vera "bomba" di mercato, anche enoico, che difficilmente esploderà ...

## Cronaca

### Simone, il MasterChef n. 7

In pieno stile contemporaneo, con una cucina di sapori del territorio rivisitata in chiave moderna e con contaminazioni internazionali, è il ventiduenne marchigiano Simone Scipioni, per i giudici Antonia Klugmann, Antonino Cannavacciuolo, Bruno Barbieri e Joe Bastianich il vincitore dell'edizione n. 7 del talent MasterChef. Appassionato di cucina, vive a Montecosaro (Macerata) ed è studente di Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia. Il 15 marzo al via "Celebrity MasterChef" n. 2.



## Primo Piano

### I dazi Usa spaventano l'agricoltura d'Europa

In un mercato sempre più globalizzato, una guerra commerciale su acciaio e alluminio rischia di ripercuotersi anche sull'agroalimentare e non solo. E da più parti della filiera agricola e alimentare, tanto in Italia che in Europa, si solleva la preoccupazione per le possibili reazioni e contromisure ai dazi che tra pochi giorni gli Usa, per volontà del presidente Trump e del suo "America First", introdurrà sulle importazioni di metalli dall'estero. Voluti, dichiaratamente, per contrastare il presunto "dumping" sul settore della Cina, ma che inevitabilmente riguarda anche l'Ue che, ovviamente, dovrà dare una risposta unitaria. Uno scenario in cui si torna indietro di 20 anni, al 1999, sottolinea la Coldiretti, quando il mancato via libera europeo alla carne trattata con ormoni Usa, scatenò ritorsioni americane con dazi pesanti su prodotti come pomodori e tartufi. Quello che si teme è un'escalation che vada a colpire anche la tavola. Da quanto si apprende, per esempio, l'Ue starebbe già valutando di colpire prodotti americani come fagioli rossi e whiskey, mentre a Washington, riporta Confagricoltura, sono già aperti dossier sulle importazioni agroalimentari Ue, come l'olio dalla Spagna, che secondo gli States riceverebbe "sovvenzioni che potrebbero essere considerate illegali, da un minimo del 2% a un massimo di oltre il 7% sul valore del prodotto. Sulla base di questa determinazione, dallo scorso mese di ottobre, gli importatori Usa sono tenuti a versare su tutte le partite un importo calcolato sulla base delle percentuali appena indicate". Modus operandi che, se esteso anche ad altri prodotti, potrebbe essere disastroso. Per l'Europa e per l'Italia, che grazie all'agroalimentare esporta in Usa 4 miliardi di euro all'anno, vino in testa, per oltre 1,6 miliardi di euro. È "l'ultima cosa di cui abbiamo bisogno", ha commentato il segretario generale del Copa e Cogeca Pekka Pesonen. "Non è mai un fatto positivo quando la crescita del commercio mondiale viene ostacolata da dazi e neoprotezionismi", ha commentato il presidente Federalimentare Luigi Scordamaglia, ricordando che "gli Usa sono il primo mercato del food italiano fuori dalla Ue".

## Focus

### Germania, una vignaiola al Ministero

Aspettando di capire che ne sarà del Belpaese, o almeno del suo Governo, con una miriade di questioni aperte che riguardano il mondo del vino sul tavolo del Ministero delle Politiche Agricole, la Germania, a quasi sei mesi dal voto (era il 24 settembre, ndr) ha finalmente trovato la quadra, con l'appoggio, per la terza volta, della Spd ad Angela Merkel, pronta a guidare la prima economia europea per la quarta volta consecutiva. Nessuna novità, verrebbe da dire, ma il varo del nuovo Governo porta con sé un nuovo Ministro dell'Agricoltura, Julia Kloeckner, che a molti può non dire granché, ma agli appassionati di vino tedeschi sì: con la sua famiglia, infatti, è proprietaria di un'azienda di vino di 25 ettari, la Aloys Kloeckner a Guldental ([www.weingut-alloys-kloeckner.de](http://www.weingut-alloys-kloeckner.de)), dove produce una gamma di 51 etichette, tra rossi, bianchi e bollicine. Una Ministra vignaiola, ma non solo, perché la delfina di Angela Merkel, tra le parlamentari più apprezzate del nuovo corso della Cdu, il partito che guiderà il Governo, è stata anche giornalista enoica, collaborando, come si legge nella biografia pubblicata dal sito del suo partito, con magazine come "Weinwelt" e "Sommelier Magazine".



## Wine & Food

### Ue, le Cooperative italiane vogliono lo zucchero in etichetta

"Difendiamo gli interessi della viticoltura italiana dai Paesi del Nord Europa: chi aggiunge zucchero lo indichi tra gli ingredienti": a dirlo l'Alleanza delle Cooperative Italiane, sulla proposta di regolamento sulle etichette delle bevande alcoliche che, comunque, sarà presentata all'Ue. "Sul tema delle indicazioni "off-label" eravamo d'accordo - spiega la coordinatrice del Settore Vino, Ruenza Santandrea - ma non abbiamo firmato, perché per noi deve essere obbligatorio indicare l'aggiunta di saccarosio tra gli ingredienti, pratica vietata in Italia, Spagna e alcune aree della Francia, tra le altre".

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lo stato di salute della gastronomia italiana, le difficoltà di piccoli produttori e filiere da valorizzare, un rapporto tra consumatori e qualità ancora in fase di costruzione: a

WineNews Davide Paolini, deus ex machina di Taste, che torna a Firenze, da domani al 12 marzo, con il ricordo di Marchesi, il valore delle denominazioni ed il foraging.

