

## La News

## Primo Piano

## Cultura, tecnologia e mercati: Assoenologi a Congresso

Se nessuno può raccontare un vino meglio di un enologo, che lo conosce e lo segue da quando è ancora uva sulla vite a quando è prodotto finito in bottiglia, come dice sempre il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella, nessuno può raccontare i mercati del vino meglio di chi li vive tutti i giorni, e nessuno può riflettere sugli aspetti culturali legati al mondo di Bacco, dell'agricoltura e dell'enogastronomia meglio di chi, negli anni, ne è stato tra gli artefici. Con questa premessa si avvicina il Congresso n. 73 di Assoenologi, di scena a Trieste da domani all'8 luglio, in quel Friuli Venezia Giulia che è tra le più importanti Regioni vinicole del Belpaese (raccontata, a WineNews, dall'Assessore alle Risorse Agricole, Stefano Zannier, <https://goo.gl/Eaknpp>). Con il prologo, nell'inaugurazione al Teatro Verdi, che vedrà Assoenologi assegnare a WineNews il premio "Targa d'Oro", andato in passato a personalità come Luigi Veronelli e Mario Soldati. Venerdì 6 luglio alla Stazione Marittima, al centro ci saranno i mercati più importanti del presente e del futuro per il vino italiano: Stati Uniti (con Leonardo LoCascio, Fondatore di Winebow), Germania (con Konstantin Pechtl della Mack & Schühle), Regno Unito (con David Gleave, ad Liberty Wines), Svizzera (con Luigi Zanini, presidente di Zanini Vinattieri) e Cina (con la giornalista e wine educator Sophie Liu), senza dimenticare l'Italia, con Stefano Leone (Antinori) e Valerio Civa (Tenimenti Civa). Sabato 7 luglio, invece, sul palco del Teatro Versi ci saranno prima la tecnologia e poi la cultura. Con la professoressa Viviana Corich (Università di Padova), che parlerà, tra l'altro, delle nuove tecnologie per la produzione di vini a bassa gradazione alcolica, e poi toccherà ad Angelo Gaja, al fondatore di Slow Food Carlo Petrini, a quello di Identità Golose Paolo Marchi, ed al Senatore Dario Stefano, parlare di piccoli artigiani del vino, cambiamento climatico, etica della produzione e del consumo di vino e cibo, della cultura del made in Italy e dell'enoturismo. Chiusura, infine, con il Ministro delle Politiche Agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio, Riccardo Illy, imprenditore triestino del caffè e del vino, il fotografo e produttore Oliviero Toscani ed il dg Veronafere Giovanni Mantovani, nel talk show guidato dal giornalista e produttore, Bruno Vespa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Vite selvatica vs cambiamenti climatici

La resilienza, ossia la capacità di adattamento al mutare delle condizioni ambientali, è una caratteristica che la vite domestica ha ormai perso: la domesticazione si è concentrata soprattutto sugli aspetti legati alla qualità del frutto, dando vita a specie sempre più dipendenti dalle pratiche agricole moderne. Chi non ha perso la capacità di adattarsi al cambiamento climatico è invece la vite selvatica, antenata della vite europea che potrebbe rivelarsi, come dimostra lo studio di Università di Trento - Fondazione Edmund Mach (C3A) e Università della California, una fonte preziosa per il miglioramento genetico in un'agricoltura più sostenibile.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Un marchio per l'accoglienza enoturistica d'eccellenza

Aspettando i decreti attuativi perché la legge sull'enoturismo sia pienamente efficace, il mondo del vino muove i primi passi verso un'autocertificazione del turismo in cantina di alta qualità. Nasce con questa intenzione il "The Grand Wine Tour", un marchio di qualità destinato alle aziende vitivinicole che adottano standard di eccellenza nell'accoglienza enoturistica, messi nero su bianco in un vero e proprio Manifesto in dieci punti, che sancisce i presupposti per l'utilizzo del marchio e l'unità di intenti che anima e lega ognuna delle 19 realtà vinicole aderenti: Ceretto, Coppo, Tenuta Carretta, Michele Chiarlo, Cascina Chicco, Travagliani e Villa Sparina in Piemonte, Bortolomiol, Col Vettoraz, Zenato e Inama in Veneto, Umberto Cesari in Emilia Romagna, Lunae e Poggio dei Gorleri in Liguria, Altesino, Fattoria Le Pupille e Sapaio in Toscana, Casale del Giglio nel Lazio e Feudi di San Gregorio in Campania. Per entrare nel "club", c'è invece la "Carta della Qualità", che determina una serie di parametri che le aziende devono rispettare: 50 criteri divisi in tre sezioni di valutazione (tour e tasting, ristorante e ospitalità, vino) che sanciscono l'idoneità di ciascuna realtà produttiva. Infine, a garantire la conformità di ogni cantina, ci sarà un Organo Tecnico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Il piacere del vino al centro di "Ruffino Cares"

La convivialità, la condivisione, le tavolate, il pranzo della domenica, un fiasco di vino da spartire con le persone a cui si vuole bene: non è una prospettiva idilliaca ed irrealizzabile, ma il contesto migliore per godere davvero di una bottiglia di vino, la situazione che ogni wine lover, specie se giovane, dovrebbe ricreare, ricordando che bere vino significa elevarsi nel piacere dello stare insieme, non isolarsi negli eccessi. È l'idea su cui si incardina "Ruffino Cares", progetto di sensibilizzazione al bere responsabile promosso dalla griffe del vino toscano insieme al Comune di Firenze, che vivacizzerà il mercoledì sera dell'estate fiorentina con vere e proprie chiacchierate intorno ad un calice, tra Divina Commedia e Caterina dei Medici, in Piazza dei Tre Re.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## ALIE

#FEELROSE



## Cronaca

## Lotta ai falsi, alleanza Valpolicella-Icqrf

Più tutela on-line, più sinergia e poteri di intervento nella lotta al falso made in Italy, arrivando fino al sequestro, in mercati strategici come Usa, UK, Canada e Paesi Scandinavi: è quanto prevede il nuovo protocollo firmato dal Consorzio dei Vini della Valpolicella e dalla Repressione Frodi, a tutela di Amarone, Valpolicella e delle altre importanti Dop enociche del territorio veronese. E, altro aspetto interessante, è prevista la formazione di una "task force" interna al Consorzio, formata dallo stesso Icqrf.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Wine &amp; Food

## "NutriMenti", la cultura gastronomica secondo la nuova Alta Scuola Italiana Luigi Veronelli

Quale è lo "stato dell'arte" della cultura gastronomica italiana? Per tracciarlo, studiosi e cultori di discipline diverse, dalla scienza all'arte, dalla letteratura alla filosofia ed antropologia, come Alberto Capatti, Joško Gravner, Aldo Colonetti, Michele Spanò, Luca Damiani, per citarne alcuni, stanno dando vita a Venezia ad un vero e proprio laboratorio di pensiero. L'occasione è la "Settimana della Cultura Gastronomica", gli stati generali - aperti anche al pubblico, con degustazioni e approfondimenti sui temi Terra, Immaginazione, Parola e Sensi, e un Sensorium di grandi vini - lanciati dalla neo nata Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, sull'Isola di San Giorgio Maggiore. Un omaggio al grande Gino ed alla sua importante eredità, ha detto Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Per un caffè, ci passa un mondo di solidarietà: 1 Caffè Onlus con Luca Argentero

A WineNews, l'attore protagonista di "Lezioni di Cioccolato". "Ormai non è più una questione economica, quanto di abitudine al dono. Il nostro progetto prende le mosse da una bellissima tradizione napoletana, quella del caffè sospeso, e vuole rendere la solidarietà, come prendere un caffè, o bere un bicchiere di vino, un gesto quotidiano, a prescindere da ciò che succede intorno a noi. Noi la chiamiamo caffè, ma potremmo farlo diventare un bicchiere di vino rosso!"

[Approfondimento su WineNews.tv](#)