

## La News



## La storia del vitigno Mattarella

Si chiama Mattarella, come il Presidente della Repubblica, ma è un antico vitigno veneto, il cui nome deriverebbe dalla varietà di foglie diverse sulla stessa pianta, e dalla capacità produttiva altalenante. Una delle tante curiosità che il vino italiano racconta. Una varietà a bacca bianca tradotta in vino da poche cantine, come l'Azienda Agricola Comini Vittorio, dell'Associazione Vini Storici Polesani, nel Polesine, in provincia di Rovigo, che punta sul recupero di varietà storiche ed autoctone, anche su impulso di esperienze di successo come quella, nei vicini Colli Euganei, di Elisa Dilavanzo, che con la sua cantina Maeli, ha scommesso con decisione sul Moscato Giallo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Primo Piano

## Ricci: "la cultura del vino vale quanto "il Colosseo". Ora andiamo nelle scuole"

"Sulla cultura del vino Italia, nonostante gli sforzi e le buone cose fatte in oltre 30 anni, anche da chi c'era fin dagli inizi, come noi e anche WineNews, c'è ancora tanto, tanto da lavorare. Ma è una cultura importante per l'Italia, che vale quanto quella "del Colosseo", perché risale alle radici della nostra storia ed è oggi, come sarà nel futuro, una grande attrazione di conoscenze". Parole di Franco Ricci, decano e pioniere della cultura del vino in Italia, che, nei giorni scorsi, è riuscito nella non banale impresa di far partecipare il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, davanti alla platea di produttori e giornalisti, al "Forum Internazionale della Cultura del Vino", a Roma. Una presenza significativa, quella del Capo dello Stato, carica rara come presenza nel mondo del vino (è successo pochissime volte, e solo a Vinality, la fiera n. 1 del vino italiano al mondo, dove sono passati, in tempi recenti, Giorgio Napolitano prima, e lo stesso Mattarella poi). "Una pietra miliare nel lavoro sulla cultura del vino - ha detto Ricci a WineNews - ma non basta. Dobbiamo lavorare tutti perché, soprattutto i giovani, conoscano bene il vino, non tanto dal punto di vista puramente edonistico, ma culturale, e anche delle emozioni". Ma ora lo Stato, con il Presidente Mattarella, "ci ha detto che è con noi. E questo vuol dire che dobbiamo cambiarlo questo Paese - sottolinea Ricci - perché non è possibile che la scuola alberghiera italiana non abbia neanche un'ora dedicata al vino nel programma, non è possibile che i nostri giovani non conoscano bene il vino, la cui cultura è anche un grande viatico contro l'abuso di alcol, che sta diventando un problema. Dobbiamo rimboccarci le maniche tutti insieme e continuare il nostro lavoro, tutti i sommelier d'Italia, tutti gli uomini di buona volontà che si occupano di cultura del vino e di comunicazione. E poi basta con tutto quello che non è professionale, e vale per tutti, perché in questo mondo non siamo uno contro l'altro, ma uno insieme all'altro. I nostri progetti sono ambiziosi: dobbiamo portare il vino ed il suo insegnamento nelle scuole. Con il passato Governo eravamo a buon punto, ora ricominciamo un nuovo percorso, con un progetto di legge da portare alla Camera".

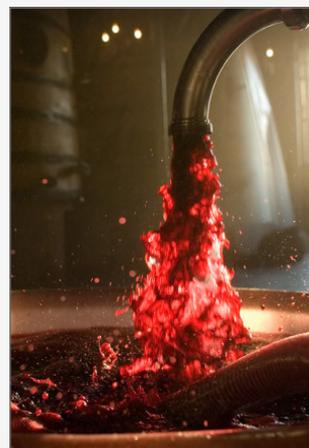
[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Verso la vendemmia, 41 milioni di ettolitri nella "Cantina Italia"

Continua a svuotarsi, in vista della vendemmia 2018, la "Cantina Italia". Secondo i dati pubblicati dall'Icqrf, dal registro telematico, sul sito del Ministero delle Politiche Agricole, le giacenze (da cui mancano i dati di chi produce meno di 50 ettolitri all'anno, esonerato dalla tenuta del registro), al 15 giugno 2018, nelle cantine italiane, c'erano 41,6 milioni di ettolitri di vino, rispetto ai 45,1, di metà maggio. Un volume importante, dunque, nonostante la scarsità conclamata della raccolta 2017. In sostanza, il prodotto di una intera vendemmia, composto da 21,6 milioni di ettolitri di vini Dop (di cui 8,8 di bianchi e 12,4 di rossi), 10,7 milioni di Igp, e 8,5 milioni di vini senza indicazione geografica. La Regione più "ricca", in termini di stoccaggio, si conferma il Veneto, con 9,8 milioni di ettolitri di vino, poco meno del 25% del totale, davanti ad Emilia Romagna (5,1 milioni di ettolitri) e Toscana (4,9 milioni di ettolitri). A seguire, il Piemonte, che in cantina ha 3,8 milioni di ettolitri di vino. Poco più della Puglia, a 3,7. Vicini, per quantitativo, anche la Sicilia, con 2,3 milioni di ettolitri, l'Abruzzo, con 2,2, e la Lombardia, con 2,1 milioni di ettolitri di vino. Questo lo stato dell'arte, mentre i produttori del Belpaese, come sempre in questa fase dell'anno, hanno la testa ai mercati del mondo, ed i piedi nelle vigne.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Caselli: una nuova normativa sulle agromafie

"Ci vorrebbe una nuova normativa per i reati agroalimentari, che stringa i freni, oggi decisamente rilassati. Con meno spazi per l'illegalità, si ridurrebbero anche le opportunità per la mafia, che sono tante, tantissime, perché nell'agroalimentare c'è molto da guadagnare. E proprio perché la normativa è vecchia e deve essere riformata la mafia in questo mondo ha anche poco da rischiare. Magari riprendendo il progetto di legge della Commissione Orlando". Parole a WineNews dell'ex procuratore antimafia Giancarlo Caselli, autore di "C'è del marcio nel piatto!" sui buchi neri della filiera agroalimentare con l'introduzione di Petrini. Senza dimenticare che le agromafie si trascinano dietro altri fenomeni drammatici, come "il caporalato, tra le vere e proprie piaghe purulente in cui la mafia c'è sempre".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Marketing del vino gay friendly

Per il marketing, qualsiasi mutamento sociale può essere declinato in una opportunità commerciale. Anche il Gay Pride. Nato sull'onda delle proteste del 1969, e diventato oggi una festa lunga un mese, è un fenomeno di cui anche il mondo enoico pare essersi accorto, con associazioni creative da cui sono nati prodotti come il rosé sparkling in una lattina arcobaleno, firmato House Wine, l'edizione glitter dello sparkling di One Hope, senza dimenticare Barefoot, da anni sponsor del Gay Pride.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Slow Food Italia a Congresso tra cibo, salute e benessere. E per la futura guida

Se il legame tra il cibo (produzione e consumo), la salute ed il benessere è da sempre un tema caro a Slow Food, meno noti sono i rapporti tra i metodi di produzione, la salubrità di quello che mangiamo ed i riflessi che questi hanno sull'ambiente. A questo è dedicato il Congresso nazionale di Slow Food Italia n. 9, a Montecatini Terme (6-8 luglio), dove 1.000 delegati, osservatori ed importanti personalità si confronteranno "Insieme" - questo il leitmotiv - per un futuro del cibo migliore. Ma sarà illustrata anche la strada che Slow ha intrapreso verso il cambiamento, l'apertura e l'inclusione, per poi lasciar spazio ai lavori di gruppo per presentare le istanze alla nuova dirigenza chiamata a guidare Slow Food Italia per i prossimi due anni, con il fondatore Carlo Petrini e il presidente uscente Gaetano Pascale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Quando la musica incontra il vino: a WineNews il maestro d'orchestra Beppe Vessicchio

"Nella mia orchestra enoica, innanzitutto i vitigni storici che segnano il territorio. A partire dal Piemonte, il mio primo amore, con il Nebbiolo, in tutte le sue declinazioni, da Gattinara a Barolo, passando per Barbaresco, alla Barbera, che mi piace tantissimo perché ha in sé cose più antiche degli altri vini: è come imbattersi in uno strumento antico, dove esistono proporzioni specifiche, legni particolari, questo è lo spirito della Barbera".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)