

La News



**Il messaggio di Don Luigi Ciotti**

“Prima la tempesta del Covid, e oggi la guerra, ma la variante più pericolosa è la criminalità, perché le mafie hanno denaro da riciclare e forza. Arrivano con le facce da angeli, costruiscono imprese ed entrano in ogni contesto, allargandosi sempre di più, investono nel cibo e nell'agricoltura, comprano bar, ristoranti ed alberghi. Insidiano la filiera dell'agroalimentare, nei campi ci sono tante realtà in cui il lavoro assume forme di schiavitù, ed è un problema che ci riguarda tutti, non uno dei tanti”. Dalla Slow Wine Fair, la denuncia del fondatore di Libera, Don Luigi Ciotti: “ai mafiosi piace aprire aziende, ma non amano la terra, la vogliono solo esibire”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Brunetta: verso controlli “concordati”**

Un vino che ha sette vite come i gatti, che ha superato tante crisi e supererà anche quelle di oggi, ha detto il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella. Ma se il vino è fatto dagli enologi, che sono “stilisti”, come li ha definiti il Governatore del Veneto Luca Zaia, il settore ha, da sempre, bisogno di semplificazione. Ed in questo senso, nel Congresso Assoenologi n. 75, a Verona, è arrivato l'annuncio del Ministro della Pubblica Amministrazione, Renato Brunetta (in collegamento), che è anche produttore di vino nel Lazio (nella Doc Roma, ndr): “entro l'estate via libera al provvedimento per arrivare a controlli di routine, anche nel vino, concordati tra Istituzioni preposte ed imprese, nell'ottica di un rispetto reciproco tra controllori ed il lavoro, bellissimo e faticoso, di chi produce vino”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**I cuochi, dal campo alla tavola**

Il ruolo dei cuochi ha subito cambiamenti radicali, e da meri trasformatori di materie prime oggi sono tramite tra i produttori e le masse dei consumatori, diventando fondamentali nella salvaguardia e nella valorizzazione di intere filiere, dal vino al formaggio, dalla carne (con un approccio etico) al grano, grazie all'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, che mette in rete agricoltori, allevatori, casari e cuochi del Belpaese, come racconta l'incontro nazionale dell'Alleanza dei Cuochi n. 5, alla “Slow Wine Fair” di Bologna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Petrini: “il vino ha di fronte a sé una nuova rivoluzione, con al centro ambiente e lavoro”**

“Ho vissuto passaggi epocali nel modo di produrre, promuovere e valorizzare il vino. Oggi viviamo un nuovo momento storico, quello della transizione ecologica, che ci farà tornare a vivere in armonia con la natura. La produzione enologica può avere un ruolo molto importante, liberandoci dalla chimica, dallo sfruttamento, e regalando la libertà di fare i vini che voi vignaioli volete fare, da raccontare agli altri ma senza i punteggi, perché il dialogo è molto più importante. Oggi produrre vino è una forma d'arte: tenete insieme etica ed estetica, il bene e il bello. Divertitevi, liberatevi dall'omologazione, siate virtuosi nei rapporti con la terra e con i vostri collaboratori. Vivete con gioia, ma tenete gli occhi aperti: non consideratevi mai immuni dalle responsabilità”. Dalla “Slow Wine Fair”, di scena fino al 29 marzo a Bologna, nelle parole rivolte ai vignaioli da Carlo Petrini, fondatore Slow Food, muove i primi passi la rivoluzione inscritta nel “Manifesto del vino buono, pulito e giusto” che ha dato vita, nel 2021, alla “Slow Wine Coalition”, di cui l'evento organizzato da BolognaFiere, con la direzione artistica Slow Food, in partnership con FederBio e Confcommercio Ascom Bologna, è il primo atto pratico, raccontato, oltre che da Carlo Petrini, da Don Luigi Ciotti, fondatore Libera, Giancarlo Gariglio, Coordinatore Internazionale Slow Wine Coalition, e Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio. “Il nuovo paradigma sarà nel modo in cui si decide di produrre in armonia con l'ambiente e nel rispetto dei lavoratori”. E questo perché “i clienti del futuro sono la generazione che scende in piazza per chiedere che la politica combatta il disastro ambientale. E non chiederanno punteggi, ma vorranno sapere se si usa o meno la chimica, e se i lavoratori sono rispettati, e questo vuol dire che non basta scaricare il barile sulle cooperative. Le nuove prassi, ambientali e sociali, costano un po' di più, ma in certe zone, dove una bottiglia costa 50 euro, non possono esistere alibi. E anche dove la remuneratività è inferiore non si parla comunque di costi insostenibili, che avranno il riconoscimento dei consumatori di domani. Il vino deve essere all'avanguardia, come è sempre stato, perché quando i comportamenti virtuosi partono dal vino poi a cascata vengono assunti anche dagli altri comparti agricoli”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Le riflessioni del Congresso Assoenologi**

Il mercato del vino italiano di qualità è sempre più legato alla ristorazione e, di conseguenza, al turismo e all'enoturismo. Che, nel 2021, della riscossa hanno mostrato segnali incoraggianti. Ma oggi, con la testa quasi fuori dalla pandemia, con tante restrizioni prossime a cadere in parte dal 1 aprile, e poi in maniera quasi totale dal 1 maggio, la guerra, le tensioni internazionali e l'aumento dei costi, tutto è tornato in discussione. Al netto di questo, per il vino, “main trend” come la sostenibilità, ormai tema e valore onnipresente nella vita delle cantine (me che per diventare ancora più “concreta” richiede un cambiamento gestionale e culturale nelle aziende e non solo), il legame con il territorio e la valorizzazione dei vitigni autoctoni, restano punti di forza su cui lavorare per costruire il nuovo domani. Messaggi che arrivano da Verona da istituzioni, imprese ed accademici nel Congresso Assoenologi. Che tra analisi e dibattiti (in approfondimento), è servito anche a riportare un messaggio di fiducia, sintetizzato a WineNews, dall'anchorman e produttore Bruno Vespa: “storicamente, il vino italiano, ha affrontato e superato tante fasi di crisi, uscendone sempre più forte. E ce la farà anche questa volta”.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Siddùra, storia e futuro di Gallura e Sardegna: acquisiti 12 ettari dedicati al Vermentino**

Rappresentare la storia di un territorio vuol dire anche investire sul futuro. Come ha fatto Siddùra, una delle griffe dell'Italia del vino e cantina simbolo della Gallura, in Sardegna, che già forte di 220 ettari di terreno, di cui 40 vitati, ne ha aggiunti altri 12 di vigna al proprio patrimonio, con l'acquisizione della “Tenuta Cillistrone”, che si trova nello stesso Comune di Luogosanto (Sassari), a pochi chilometri dalla cantina madre. Che saranno interamente dedicati alla produzione di Vermentino di Gallura Docg. Un investimento, spiega una nota, che rientra nei piani di sviluppo dell'azienda. “Da sempre uno degli obiettivi prioritari di Siddùra è stato quello di promuovere la conoscenza del vitigno autoctono del Vermentino di Gallura - unica Docg del Vermentino e della Sardegna - in tutta Italia”, spiega la cantina guidata da Massimo Ruggero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Sostenibilità, territorio, unicità, valore: la comunicazione dei Consorzi di Toscana**

Le strategie di Valdarno di Sopra, Chianti, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Morellino, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, pilastri e perle di una Regione che è tra le più importanti del panorama enologico mondiale, e che nel 2021 ha esportato vino per 1,1 miliardi di euro (dati Istat analizzati da WineNews).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)