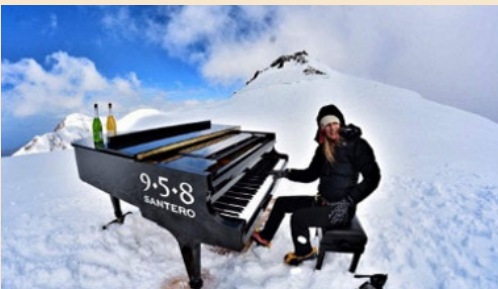




## La News



### L'Asti e un piano in quota

L'8 luglio, la rivelazione del pianismo nazionale e internazionale, Elisa Tomellini ha eseguito sul Monte Rosa il concerto per pianoforte più alto al mondo, in collaborazione con l'Asti Secco 958 della cantina Santero. Il piano a coda è stato trasportato sul ghiacciaio del Colle Gnifetti sul Monte Rosa, a 4.460 metri di quota, da un elicottero, mentre Tomellini ha sfidato se stessa e la natura raggiungendo l'originale palcoscenico a piedi e suonando uno strumento ghiacciato. Un'impresa che testimonia come le eccellenze del made in Italy, come la grande musica classica, la montagna e le produzioni enologiche, possono fare sinergia portando risultati positivi.

## Primo Piano

### Global warming: la "ricetta" di Luigi Moio

Splende il sole sull'Italia. Da almeno quattro mesi, quasi senza sosta. Per la gioia di villeggianti e turisti, e la preoccupazione del mondo agricolo, a partire dalla sua punta di diamante, il vino, che si trova a fare i conti con quella che, con ogni probabilità, si rivelerà come una delle estati più calde di sempre: dopo un giugno bollente, infatti, ecco Caronte a peggiorare, se possibile, le cose. Un'estate che ricorda quella del 2007, ma in cui a fare paura davvero, non è tanto il caldo, quanto, come ricorda a WineNews il professore Luigi Moio, ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II e presidente della Commissione Enologia Oiv, "la mancanza di acqua: in certe zone non piove da più di quattro mesi". Automatico, allora, pensare ad una situazione di stress idrico, che potrebbe colpire diverse zone d'Italia. "Ma è importante fare una distinzione, tra uve a bacca bianca, destinate a subire danni maggiori, in termini di surmaturazioni, perdita di freschezza e minori acidità, ed uve a bacca nera. L'altra distinzione, fondamentale, è tra vitigni precoci e vitigni tardivi. Nella prima categoria - sottolinea Moio - ci sono tutte le più popolari varietà francesi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Chardonnay e Sauvignon che soffriranno anticipi eccessivi e l'impossibilità, per alcune caratteristiche, di svilupparsi appieno. Nella seconda, invece, rientrano quasi tutti gli autoctoni d'Italia e, quelli a bacca nera, potrebbero essere avvantaggiati, almeno in certi casi, da queste condizioni, raggiungendo con facilità una maturazione completa, tannini meno verdi e qualcosa in più anche in termini di colore. Un'evoluzione climatica che pone un problema storico importante, di cui forse non abbiamo tenuto conto negli ultimi anni, quando abbiamo smesso di chiederci: qual è il miglior binomio tra contesto pedoclimatico e varietà? Questo è l'unico modo che abbiamo per difenderci, individuare le varietà giuste, che è poi il principio base della viticoltura di qualità da sempre, a partire proprio dagli autoctoni del Belpaese". Ciò che fa ancora più paura, invece, "sono fenomeni come grandinate, gelate e piogge torrenziali, contro cui non abbiamo alcuno strumento" (<https://goo.gl/djQSRG>).

## Focus

### Pac, le linee guida del vino di Francia

Il mondo del vino francese si unisce e detta le proprie condizioni all'Europa per il futuro della Pac: l'obiettivo principale è la difesa dei principi che reggono la Politica Agricola Comune, dall'Ocm ai diritti d'impianto, il pericolo più grande è il taglio al budget comunitario dopo l'uscita della Gran Bretagna dall'Unione Europea. Ecco i temi al centro del primo "Congrès de la Viticulture", nei giorni scorsi a Bordeaux, con un ospite d'eccezione, il Commissario Europeo all'Agricoltura Phil Hogan. In cui si è parlato della difesa del modello vitivinicolo europeo, a partire dalle IG. Un altro aspetto da difendere è il sistema ed il funzionamento dell'Ocm Vino, perché i fondi strutturali sono un sostegno fondamentale per la crescita sui mercati esteri. Tutto, però, dipenderà dal budget che l'Europa metterà nella prossima Pac: in caso di tagli, a pagare potrebbe essere un'altra misura importante, l'assicurazione sui raccolti. In agenda anche l'etichetta nutrizionale in bottiglia, non proprio una priorità, a differenza di altre due misure ritenute fondamentali: il sistema delle autorizzazioni di impianto, promosso dal vino di Francia, e l'apertura della Ue all'utilizzo delle varietà resistenti.



### Eucaristia, tra pane e vino

La Chiesa Cattolica non si piega alla modernità, specie se si parla di eucaristia. Da qualche tempo, infatti, in giro per il mondo la Congregazione per il Culto Divino e la Disciplina dei Sacramenti ha assistito ad una vera e propria deriva: birra al posto del vino, ostie zuccherate e, persino, ostie senza glutine. Niente a che vedere con la tradizione secolare, ribadita dalla circolare "sul pane e il vino per l'Eucaristia", inviata ai vescovi di tutto il mondo, in cui si ribadisce che "il pane utilizzato nella celebrazione" deve essere "azzimo, di frumento e preparato di recente, in modo che non ci sia rischio di decomposizione". E i celiaci? L'Associazione Italiana Celiachia chiede più attenzione ma, laicamente, ricorda anche ai fedeli che il glutine presente in un'ostia non è un vero problema (<https://goo.gl/gV8q1C>).

## Cronaca

### TripAdvisor & Deliveroo

Accordo tra giganti: il network di ristoranti di Deliveroo, il servizio di food delivery on-demand, sarà integrato sulla piattaforma di TripAdvisor, il sito di viaggi più grande al mondo, in 12 Paesi di Europa, Medio Oriente e Asia Pacifico. Adesso, gli utenti che navigano su TripAdvisor potranno anche ordinare a domicilio, dagli oltre 20.000 ristoranti partner di Deliveroo, in 140 città: dal tasto "Ordina Online", si verrà reindirizzati su Deliveroo. Un altro servizio, dopo TheFork, che rafforza la leadership di TripAdvisor.



## Wine & Food

### Vino & ciclismo: il Tour de France in diretta a La Cité du Vin

Vino e ciclismo, un binomio che non si ferma al Giro d'Italia che, con la "Sagrantino Stage", ha celebrato i 25 anni della Docg del celebre rosso umbro. Anche al Tour de France i migliori ciclisti del mondo solcano i vigneti d'Oltralpe, con le tappe enoiche trasmesse, eccezionalmente, in diretta dalla Cité du Vin di Bordeaux, in abbinamento ai vini dei territori attraversati da Aru e Froome. La tappa di oggi, Perigueux-Bergerac, sarà bagnata dai vini del Sud-Ouest, ma il clou è riservato all'arrivo, il 23 luglio a Parigi, sugli Champs-Élysées, con un brindisi a base di Champagne bio.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalla querelle sulla "naturalità" del vino - che è garantita solo "dalla scienza e dalla ricerca", con buona pace dei "cantastorie" - alle nuove generazioni nella filiera, passando per

concentrazione di proprietà, territori e mercato: a WineNews Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, e l'agronomo Pierluigi Donna (gruppo Sata).

