



La Prima di WineNews.it

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



n. 2282 - ore 17:00 - Lunedì 27 Novembre 2017 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Attualità, tra satira e vino

Dopo la Brexit, Kim Jong-un e la minaccia nucleare: protagonista della satira, tutta in salsa enoica, del Concorso internazionale "Spirito di Vino 2017", all'edizione n. 18, promosso dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia e dedicato alle più belle vignette satiriche ispirate al mondo del vino, è ancora l'attualità, da non prendere troppo sul serio, come ha fatto Marzia Grossi nella sua "Wine Test", la migliore tra gli over 35, secondo la giuria composta da Alfio Krancic, Giorgio Forattini, Emilio Giannelli ... Nella categoria under 35, invece, ad avere la meglio è stato l'uzbeco Muzafar Yulchiboev con un "Tango" tra un wine lover ed un bicchiere di vino.



SMS Uiv, certificazioni & riforme

Controlli e certificazioni sono essenziali per il vino italiano, ma il sistema, che costa alle imprese 60 milioni di euro l'anno, può essere più efficiente, anche tramite un sistema di registri digitali finalmente attivo e una liberalizzazione delle tipografie per le fascette, con risparmi del 15%. Così Unione Italiana Vini, che tramite un'analisi del "Corriere Vinicolo" sottolinea che il costo del sistema per i vini Dop è di 47,1 milioni di euro, con le componenti ispettivo/documentale (44%) e quella della fascettatura (32%) preponderanti - e, come puntualizzato dal presidente Uiv, Ernesto Abbona, "l'attuale sistema introduce gravi squilibri nella dinamica concorrenziale, perché presenta esorbitanti oscillazioni di questi costi "obbligatori" con variazioni, da zona a zona, che arrivano a moltiplicarsi da 10 a 30 volte".

Cronaca

Vino tra abusi ed eccessi

La lotta agli abusi, sacrosanta, a volte rischia di sfociare nell'eccesso. Come dimostra la battaglia di Eurocare, l'alleanza di 60 organizzazioni salutiste di 25 Paesi d'Europa, che da anni fa pressioni sulle Istituzioni europee per una maggiore azione di prevenzione ed informazione sui rischi legati al consumo di alcolici, che da giorni, su Twitter, ha preso di mira proprio il prodotto più legato alla terra ed alla cultura, il vino. "Reo" di non avere ancora introdotto un'etichetta nutrizionale soddisfacente ...



Primo Piano

Tommasi, un polo nei territori del vino di qualità

Nel mondo sempre più globalizzato, anche nel vino le aggregazioni di imprese sono all'ordine del giorno, anche sul territorio italiano. Dove negli ultimi anni, quasi a fari spenti, è nato un vero e proprio polo di altissima qualità, Tommasi Family Estate, che con l'accelerazione impressa alle sue nuove acquisizioni, praticamente 5 in altrettanti anni, ha dato vita ad una galassia che oggi comprende le storiche tenute in Veneto, tra Valpolicella, Lago di Garda e Soave, Tenuta Caseo nell'Oltrepò Pavese (Lombardia), Casisano (Brunello) e Poggio al Tufo (Maremma) in Toscana, Masseria Surani (Manduria) in Puglia e Paternoster (Vulture) in Basilicata. Per una piramide produttiva che, al vertice, mette tre grandi rossi: il Tommasi Amarone della Valpolicella, il Casisano Brunello di Montalcino ed il Paternoster Aglianico del Vulture, protagonisti oggi a Roma della prima tappa di un vero e proprio tour delle fuoriserie enoiche firmate Tommasi, una "Trilogia" che, chissà, potrebbe diventare una nuova linea commerciale. Ma tutto è iniziato nel 1902, quando Giacomo Tommasi cominciò con un piccolo vigneto l'attività di viticoltore a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica: in quattro generazioni i Tommasi sono diventati una delle realtà più solide del panorama enoico. È nel 1997, con l'acquisto del primo "pezzo" di Toscana (Poggio al Tufo) che si è cominciato a delineare l'obiettivo che oggi è diventato realtà: costruire un articolato mosaico aziendale che va da Nord a Sud Italia, passando per alcune delle zone più vocate alla viticoltura. "Cominciava a prendere forma - spiega a WineNews Giancarlo Tommasi, enologo e direttore della produzione di Tommasi Family Estate - il nostro "sogno toscano", se così si può dire, cioè quello di possedere una cantina proprio nella Regione dei Chianti Classico e del Brunello, quest'ultimo, peraltro, il nostro vero obiettivo anche allora, che da poco siamo finalmente riusciti a centrare, con Podere Casisano". Oggi, Tommasi Viticoltori conta su 562 ettari complessivi, "abbiamo completato un cerchio - aggiunge Tommasi - non abbiamo all'orizzonte nuove acquisizioni, ma teniamo d'occhio i vigneti vicini" (<https://goo.gl/cNoVDz>).

Focus

Vino & cooperazione: modello che funziona

Una galassia di 498 cantine, 148.000 soci, 9.000 occupati ed un fatturato di 4,3 miliardi di euro, che rappresenta il 60% della produzione nazionale ed un terzo delle esportazioni (1,8 miliardi di euro). Ecco il vino cooperativo del Belpaese, "raccontato" al Vi.Vite di Milano dai suoi protagonisti. Una vera e propria "colonna portante dell'agricoltura e della cooperazione italiana", l'ha definita il presidente dell'Alleanza delle Cooperative Giorgio Mercuri, punta di diamante di un modello "che merita di essere raccontato meglio di quanto fatto fino ad oggi", come sottolinea la coordinatrice del settore vino Ruenza Santandrea, "capace di essere piccolo nella vigna, gestita con cura, filare per filare, dai soci viticoltori, e grande sui mercati, ma anche nella ricerca e nella tecnologia". Il risultato? "Una svolta qualitativa forte, dimostrata dai successi di critica", sottolinea dal presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, ma anche un "fondamentale ruolo divulgativo", come aggiunge Attilio Scienza. Modello promosso anche dalle cantine, che nell'unione trovano la possibilità di essere solide all'estero, di presidiare i territori e di vedersi riconosciuto il giusto reddito (<https://goo.gl/bgX7PX>).



Wine & Food

#pizzaUnesco al voto (Corea, 4 dicembre) con 2 milioni di firme

Inizia il conto alla rovescia, in attesa del voto del 4 dicembre che in Corea del Sud deciderà le sorti della candidatura dell'arte dei pizzaiuoli napoletani a Patrimonio Immateriale Unesco. Intanto, toccano quota due milioni le firme a sostegno di quella che, alla fine, è rimasta l'unica candidatura italiana (su 34, ndr) capace di arrivare all'ultimo voto, e che adesso vede davvero ad un passo l'obiettivo del riconoscimento internazionale ad un comparto che vale 10 miliardi di euro, con almeno 100.000 lavoratori occupati. Un piatto, un simbolo, una parola capace, da sola, di raccontare l'Italia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino e la cooperazione modelli che funzionano, il mondo ci chiede il made in Italy, dobbiamo aiutare le imprese a portarglielo, non facendo più leggi ma tagliandole". Da Vi.Vite,

a Milano, il candidato premier del Movimento 5 Stelle Luigi di Maio. "Da sempre in casa mia ottobre era il mese della vendemmia, bevevamo il vino che produceva mio padre".

