

Sono aperte
le iscrizioni
per gli stage
nel mondo del vino,
ma anche per il golf

Vino negli USA: guardiamo oltre Napa Valley

L'Ohio State University collabora con molte aziende vitivinicole situate ad est delle Montagne Rocciose, cioè non in California. Molti italiani credono che il vino in America sia fatto soltanto in Napa Valley, mentre oggi si trovano realtà di sicuro interesse in quasi ogni stato degli USA. Alcune delle zone degne di attenzione e che hanno la crescita più consistente sono l'Oregon, Washington e, negli Stati Uniti orientali, Michigan, Virginia, New York ed Carolina del nord. Cerchiamo di compiere un'excursus sugli stati "del vino" di sicuro interesse, per uno stage, nell'est degli Stati Uniti. La Virginia è uno dei primi Stati americani e, negli ultimi anni, ha registrato un grande aumento di interesse e una crescita notevole degli investimenti in viticoltura. Il business del vino è iniziato negli anni 70, tuttavia, le radici della viticoltura in Virginia risalgono fino alla nascita degli Stati Uniti, quando era ancora un paese giovanissimo. Thomas Jefferson stesso ha creduto fermamente nel futuro della viticoltura in Virginia, al punto di investire somme notevoli con l'industriale fiorentino del vino, Filippo Mazzei, per iniziare la coltivazione della vigna in Virginia. Mazzei portò con sé dieci viticoltori toscani, vini e "barbatelle" per cominciare questa impresa, piantando nelle colline intorno a Monticello, la casa di Jefferson a casa (*A History of Wine in America: From the Beginnings to Prohibition,*

The Ohio International Program

Il programma di stage viene offerto direttamente dall'Università dell'Ohio, di cui siamo corrispondenti. E' necessaria la conoscenza della lingua inglese, nonché un'esperienza pratica di due anni. Sono aperte le iscrizioni al programma di viticoltura, ma le opportunità offerte dall'università americana spaziano in tutti i settori agricoli, compresi quelli del "green".
PROGRAMMA A - Tirocinio pratico/studio. Chi preferisce intraprendere un'esperienza non solamente lavorativa, a conclusione di uno stage agricolo,

ortofrutticolo, vitivinicolo, floricolo ecc. di 9 mesi, potrà studiare per 3 mesi presso l'Ohio State University o l'Agricultural Technical Institute, seguendo un piano di studi personalizzato tra le materie offerte. Gli stage si svolgono durante tutto l'anno, secondo gli orientamenti culturali.
PROGRAMMA B - Esclusivamente tirocinio pratico. Per chi desidera trascorrere un intero anno lavorando nel settore agricolo è stata ideata la formula solo tirocinio pratico. I partecipanti possono iniziare questa esperienza in qualsiasi periodo dell'anno.

M.D.

Thomas Pinney) L'inizio della rivoluzione, ha messo termine al progetto di Mazzei, ma non al desiderio di piantare vigne di qualità e produrre del buon vino in Virginia. Oggi un altro italiano, Luca Paschina, produttore viticolo nelle vigne di Barboursville sta portando a compimento il sogno che è stato di Jefferson e di Mazzei. "mi chiedono spesso perché ho scelto - spiega Paschina - "la Virginia invece dell'Italia e subito dopo perché non la California. È abbastanza semplice, io ho lavorato per un anno in California, in Napa Valley, ed onestamente, mentre ho

apprezzato molto l'esperienza e ho imparato molto, in qualche modo ho incontrato difficoltà di entrare nel ritmo di vita della West Coast". "D'altra parte", continua Paschina, "quando ho accettato un lavoro di consulente per due mesi in Virginia nel 1990, ho trovato una regione ancora da scoprire e, allo stesso tempo, una affascinante combinazione tra vecchio mondo e stili di vita del nuovo mondo". Paschina aggiunge "diciassette anni dopo, la Virginia si è trasformata in una regione del vino (notare gli alti punteggi ottenuti nei concorsi internazionali del vino della



West Coast) e la Virginia è di parecchie ore di volo più vicina quando torno di nuovo in Italia". Forse, conclude, la mia risposta è semplice; questo è lo stile di vita così come dovrebbe essere, vinificazione e crescita delle viti compreso."

Per maggiori informazioni sulla viticoltura in Virginia www.virginia-wines.org

Lo stato di New York conta diverse regioni viticole, ma la nostra università collabora con le cantine nella zona di Finger Lakes e Long Island.

A Finger Lakes il maggior numero di cantine è situato sul lago Seneca, oltre 40 cantine. Anthony Road Winery è una di queste e il "winemaker", Johannes Reinhardt, era un ex partecipante del nostro programma.



Johannes viene dalla Germania dove la sua famiglia si occupa di vino dal tredicesimo secolo. La sua cantina ospita spesso i giovani enologi con il nostro programma, a volte per un anno completo ma attualmente cercano uno stagere

per tre mesi, da settembre fino a novembre. (www.anthonroadwine.com) Informazioni sui vini di New York: www.newyorkwines.org Spostandoci verso Nord-ovest arriviamo in Michigan. Alcuni

sono sorpresi nel trovare le cantine così a nord, ma nel microclima di Old Mission Peninsula che si protende nella grande baia obliqua del lago Michigan, sono nate parecchie imprese vitivinicole. Questa zona, forse non sorprendentemente, sta guadagnando una reputazione in particolare per i vini bianchi e per gli "ice wines".

Nel corso degli anni il nostro programma ha cooperato con Chateau Chantal, www.chateauchantal.com, e Chateau Grand Traverse,



www.cgtwines.com.

L'ultima azienda, attualmente, cerca uno stagere per un anno, a cominciare da luglio o agosto. Old Mission Peninsula è un posto di grande bellezza naturale e per chi ama le attività all'aria aperta, come canottaggio o snow-boarding troverebbe molto da fare, senza problemi di stagione.

Per ulteriori informazioni anga@confagricoltura.it

www.anga.it

www.agricolturanuova.crol.it

Gabriella Pearse-Danker
Coordinatore programmi Ohio

Agricoltura è...

L'ANTICO ORTO DI ROMA- Per tutto l'arco medievale la città eterna è stata un gran fiorire di spazi dedicati alla cura ed alla coltura di piante di diverso genere. Così, oltre ai grandi latifondi che costeggiavano i quattrocento e più casali nella campagna romana, nascevano dei piccoli orti, spesso utilizzando degli spazi incolti, proprio all'interno della cinta muraria. E' il caso del Circo Massimo e del Colosseo, all'interno dei quali gli ordini ecclesiastici, approfittando dello stato di totale abbandono, gestivano dei piccoli orti dai quali estraevano i frutti per l'alimentazione della comunità religiosa e sui quali compivano studi botanici. Di quegli orti oggi non ce n'è più traccia. Ma per riassaporare il piacere di aree così particolareggiate basta spostarsi sulle pendici del Gianicolo dove, dal XVII secolo, trova luogo l'*antico orto botanico di Roma*. Sin dalla nascita lo spazio verdeggiante è stato preso d'assalto dagli studiosi universitari che vi svolgevano accurate ricerche scientifiche sul modello di quelle degli antichi monaci medievali. Non a caso attualmente l'orto è sede museale dell'università La Sapienza. Il giardino rappresenta uno spazio delimitato di ben dodici ettari donati alla scienza dal Principe Tommaso Corsini. Nel corso degli anni il terreno è stato soggetto a continui stravolgimenti, a tal punto che della semplicità originaria ne è rimasto ben poco, eccezion fatta per piccole serre e piante medicinali. Il resto dell'orto, nonostante sia ribattezzato *orto degli studi* è una passeggiata che abbraccia gran parte delle colture a carattere

mondiale. Si passa, così, dall'area tropicale con centinaia di esemplari esotici, a quella mediterranea con vegetazione forestale, passando per la zona orientale ricca di coltivazioni di bambù e tipici giardini giapponesi. Da incanto il *giardino degli aromi*: collezione di piante per non vedenti da percepire attraverso l'olfatto e le numerose aree rocciose ricche di flora e rivoli d'acqua. Ma la chicca del giardino è rappresentata dal più vecchio platano mai catalogato a Roma. Un esemplare che ha visto crescere e sviluppare un'intera città dall'alto dei suoi trecento anni.

Deciso l'intervento di Paolo De Castro, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali: "Indispensabile assicurare il rispetto delle regole di mercato. Saremo incessanti sui controlli mirati a scovare chi incrementa i propri profitti utilizzando pratiche fraudolente ai danni di consumatori ed imprese concorrenti".

UN OLIO IMPOSTORE- Venivano spacciate come italiane le 1700 tonnellate d'olio d'oliva vergine ed extravergine vendute in più supermercati della Puglia settentrionale. In realtà si trattava di olio proveniente da Spagna, Grecia e Tunisia, falsato come "prodotto italiano" attraverso documentazioni contraffatte. L'inganno, scovato dall'Ispettorato sui prodotti agroalimentari il 14 giugno, al termine di indagini protratte sin dal mese di febbraio, beneficiava, ad un grossista, un giro commerciale di circa otto milioni di euro.

Marco Dionisi