

LINE  
 TRIBUNALE  
 1704 DEL 15/03/2006  
 SAN GREGORIO, 4  
 EL BENACO (VERONA)



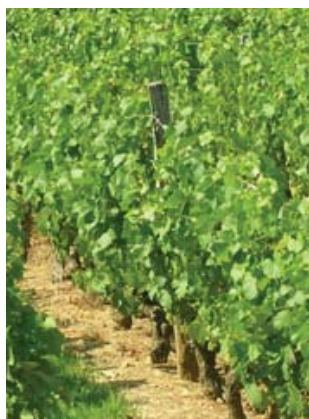
DIRETTORE  
 RESPONSABILE  
 EDITORE:  
 ANGELO PERETTI

CONTATTI NEWSLETTER



TANZA AUTORI VINI BOLLICINE CHAMPAGNE GIN BEVERAGE EXTRAVERGINI FOOD RISTORANTI RICETTE PHOTOSTORIES PHOTOTASTINGS Cerca

TANZA » GLI AUTOCTONI E IL SENSO DEL RIDICOLO



Condividi

Tweet 4

+1 0

Commenti 0

## Autoctoni e il senso del ridicolo

tti

rischio che traspare dalle *osservazioni della Fivi alla proposta di legge* o unico della vite e del vino" è più elevato di quanto possa sembrare. Il secondo, che di qui a un po' qualunque varietà di vite coltivata in Italia è fatta passare per autoctona, bastando che sia un'uva "la cui presenza è in aree geografiche delimitate del territorio nazionale". Frequentando il mondo enoico, so bene che la pretesa dell'autoctono ad ogni costo è da qualche realtà diffusa, in forma strisciante, sottotraccia, un po' ovunque, macchia di leopardo, sul territorio nazionale. Il ragionamento che fanno gli autori che pretendono che la loro uva – che sia cabernet o chardonnay, riesling renano o quant'altro vi salti in testa – diventi "autoctona" è semplicissimo: il fatto che – primo – non c'è vitigno che non sia arrivato da altrove e il secondo – il fatto che una certa tipologia di vite sia coltivata da tempo in un territorio – rende a tutti gli effetti "autoctona". E così c'è chi dice: "Qui il cabernet è di colore e mezzo, perché non dovremmo dire che è autoctono del nostro territorio e al posto di "cabernet" mettete il nome di qualche altra varietà di vite? La risposta è sì, ma il discorso è identico.

La pedegree d'autoctonia sembra essere diventata un'esigenza vitale per gli autori che fanno vini su territori che non hanno loro varietà storiche. Il "tirano" il "naturale" e l'"autoctono", e allora se alla prima moda si può giocare qualche gioco di prestigio comunicazionale, alla seconda si deve per forza di necessità rispondere in forza di normativa, e dunque si rivendica a gran voce la propria uva sfacciatamente alloctona. Sfiando il senso del ridicolo se però diventa legge, il ridicolo lo getta su tutto il mondo del vino.

2014

cedente:  
 in fosse di acciaio?

Articolo successivo: »  
 Scabin si dà al rock (con Roy Paci)

## BOCCONCINI

25 GIUGNO 2014  
 27 giugno 19.30 Milano  
 cinema Beltrade film  
 "Resistenza Naturale" di  
 Jonathan #Nossiter e  
 degustazione vini naturali  
 con Stefano #Sarfatì

24 GIUGNO 2014  
 È il veronese Marco  
 #Aldegheri il nuovo  
 presidente di #Ais #Veneto

24 GIUGNO 2014  
 Antonello #Maietta  
 confermato alla presidenza  
 #Ais Associazione italiana  
 #Sommelier

23 GIUGNO 2014  
 26 giugno #Roma 50 vini  
 della #Romania in  
 degustazione al Rome  
 Cavalieri ore 16-21.30

22 GIUGNO 2014  
 Alto Adige Pinot Grigio  
 #Punggi 2013 Nals  
 Magreid vincitore assoluto  
 dell'International  
 Challenge #PinotGrigio  
 #CornodiRosazzo

22 GIUGNO 2014  
 #Langhe #Roero  
 #Monferrato  
 proclamati patrimonio  
 mondiale dell'umanità  
 #Unesco

20 GIUGNO 2014  
 Dal 17 al 20 luglio a #Riolo  
 Terme una fiera dedicata  
 allo #Scalognone di  
 #Romagna

18 GIUGNO 2014  
 #Decanter *centinaia di*  
*produttori in*  
*#California, #Oregon e*  
*#Washington*  
*starebbero seriamente*  
*pensando di vendere* la  
 proprietà

17 GIUGNO 2014  
 Ricette cult: sul blog di  
 Luciano #Pignataro gli  
 spaghetti con la

## PHOTOSTORIES GOURMET



Beviamo o  
 all'aperto p  
 agraria del  
 #Guarini a  
 #Lecce #ra  
 #radiciwin  
 #paolagiug  
 16 GIUGNO  
 0



[Vedi tutti...]



## I COMMENTO

nail non verrà pubblicato.

Email





codice di verifica





[Vai all'articolo](#)

### colatura di alici di #Cetara

17 GIUGNO 2014  
Vino è Musica 31 luglio – 1 agosto a #Grottagnie #Puglia degustazioni, spettacoli, enogastronomia, arte nel quartiere delle #ceramiche

[\[Vedi tutti...\]](#)

### SEGUICI SUI SOCIAL



### I PIÙ LETTI

- 

**#angeloperetti**  
Se Vinnatur espelle tre produttori...
- 

**#angeloperetti**  
Sipsmith, giovane gin londinese
- 

**#angeloperetti**  
Ne voglio Unlitro!
- 

**#angeloperetti**  
Uno Champagne rosé "di pressa"
- 

**#marioplazio**  
Vini fruttati? No, vini di frutta
- 

**#angeloperetti**  
Ed ecco l'olio in bag in box
- 

**#angeloperetti**  
Keep calm and drink Vata
- 

**#angeloperetti**  
Quella birra è Blues
- 

**#angeloperetti**  
Al Glass, Roma
- 

**#angeloperetti**  
Una spuma (nera) vintage

### I NOSTRI RATING

Ai vini recensiti nella rubrica "bottiglie stappate" viene attribuita una valutazione da uno a tre faccini, che intende rappresentare il grado di piacevolezza suscitato dal

### PHOTO WINE TASTINGS



Dolcezza st  
freschezza  
immenso f  
#Altenberg  
Grand Cru  
#Deiss (94  
#angeloper  
15 GIUGNO  
0



[\[Vedi tutti...\]](#)

### PHOTO PORTRAITS



Una #mag  
#Valdobbio  
#Prosecco  
#Follador  
#CasaCost  
#TheRealV  
#paolagiagu  
15 GIUGNO  
0



vino nel degustatore. Tre faccini è il grado massimo. Un faccino è sinonimo di un vino corretto e comunque piacevole. Non vengono recensiti vini che non ottengano almeno un faccino.

Ai vini segnalati nella rubrica "photo wine tastings" viene attribuita una valutazione con punteggio centesimale, riportato fra parentesi, come valore assoluto, alla fine della segnalazione. Peraltro, il punteggio in centesimi tiene conto prevalentemente dei caratteri di piacevolezza del vino. Non vengono segnalati vini con rating inferiore a 70.

## LINK ESTERNI

Un elenco di siti sul vino, sul cibo e altre golosità.

[\[Vedi tutti...\]](#)



## WINE BLOG NEWS

La verde prigione di Donna Vittoria

[\[Winesurf - News\]](#)

Garantito IGP. Agriturismo Le Tore: la verde prigione di Donna Vittoria

[\[Luciano Pignataro Wineblog\]](#)

Ancora su Matteo Lunelli ed il suo impegno per il Prosecco Superiore Docg

[\[Le Mille Bolle Blog\]](#)

Ripaido Paestum Igp Bianco 2013 | Voto 83/100

[\[Luciano Pignataro Wineblog\]](#)

Nella mia Langa da bambino, viti di dolcetto ovunque. Ora siamo Patrimonio dell'Umanità UNESCO

[\[Intravino\]](#)

E ora ripetete con me: "giuro di non iscrivermi mai alla Confraternita del Panozzo Intortato"

[\[Intravino\]](#)

Ci si diverte (anche) così

[\[Enoiche illusioni\]](#)

Ricordo (involontariamente in ritardo) di Paolo Rabotti, pioniere della Franciacorta

[\[Le Mille Bolle Blog\]](#)

"Single italian male seeks wife in Santa Cruz" (2)

[\[TerraUomoCielo\]](#)

Esportazioni di spumante italiano – aggiornamento primo trimestre 2014

[\[I numeri del vino\]](#)

Randall Graham, Italophone & Italophile, a Virgil among grape growers

[\[Do Bianchi\]](#)

## FOOD BLOC

Lavoro sulla #cena my #dinner: at 8.4 #100happydays #

[\[Fragola E Limone\]](#)

Come si cambia. A ieri avremmo e che invece oggi

[\[Dissapore\]](#)

Blogs Got Talent!

[\[La Voglia Matta\]](#)

Perché non dimagrite seguite la dieta "N a mangiarlo", ecco

[\[Dissapore\]](#)

Roma. Quale ham mangerete da Bur ora che ha aperto

[\[Scatti di Gusto\]](#)

Milano. Il cioccolato Italiani a Torino

[\[Scatti di Gusto\]](#)

Scavi di Pompei, t

[\[Papero Giallo\]](#)

Union Square Caf un affitto da \$ 650

[\[Gazzetta Gastron\]](#)

Fuori diluvia ma in profumo dell'estate rainy day, but here #summer scent. #

[\[Fragola E Limone\]](#)

officina calycanthu settembre 2014

[\[la cucina di calyc\]](#)

Al Meni, da Rimini lungo la via Emilia

[\[Gazzetta Gastron\]](#)

T

## CONTATTI

InternetGourmet.it  
c/o Angelo Peretti  
Via S. Gregorio, 4  
37010 Pai

Torri del Benaco  
(Verona)

Email  
[angelo\\_peretti@tin.it](mailto:angelo_peretti@tin.it)  
Social  
[Facebook](#)

## ARCHIVIO

InternetGourmet  
[2011-2013](#)  
[2006-2011](#)

La stanza dell'Angelo  
[2004-2009](#)

Bottiglie stappate  
[2006-2008](#)

## INVIO CAMPIONI

Chi fosse interessato ad inviare campioni di vini o di oli per l'assaggio a InternetGourmet.it può recapitare a:

InternetGourmet.it  
c/o Angelo Peretti  
Via San Gregorio, 4  
37010 Pai di Torri del Benaco (Verona)

## NEWSLETTER

Iscriviti alla newsletter di InternetGourmet per rimanere sempre aggiornato

[Iscriviti qui](#)

## INTERNETG

InternetGourmet periodico on line al Tribunale di 1704 del 15/03



Angelo Peretti  
editore  
responsabile

[questo sito?](#)

ti di questo  
e © Angelo Peretti  
- 2014  
310234

Paffi  
ti,

*ati]*

---

*Twitter*

---

Nulla è dovuto dai produttori a  
chichessia per le recensioni e gli  
articoli che compaiono su  
InternetGourmet.it.

---