

# L'AGRICOLTURA SULLA STAMPA ESTERA

Nei due articoli il crescente interesse degli acquirenti stranieri, Cina in testa, per il vino spagnolo e una ricerca in corso negli Stati Uniti per migliorare le caratteristiche organolettiche dei pomodori in vendita nei supermercati.

## LA CINA HA SETE DI CANTINE SPAGNOLE

di Miguel A. Garcia Vega

EL PAIS

(quotidiano spagnolo)

1 settembre 2013

La Cina vuole il vino spagnolo. Lo vuole con silenzio e discrezione. Per ora, gli acquirenti sono stati accorti. Anche se il vigneto parla già di loro. Ci sono sul tavolo le offerte di investitori cinesi - ma anche russi e americani - per cantine e vigneti. Tutt'altra cosa però è concretizzare. «Ho ricevuto due proposte» ammette uno dei più grandi nomi della Ribera de Duero, che chiede di non essere nominato. «Il problema è che tirano troppo sul prezzo. Qui non sembrano disposti a fare i grossi pagamenti che hanno fatto in Borgogna o a Bordeaux» aggiunge. (...) Il modo di avvicinarsi alle cantine spagnole rimane il classico "qualcuno che conosce qualcuno". Ma vengono anche su indicazione dell'importatore in Cina oppure conoscono la cantina, perché hanno già fatto grossi ordini, l'hanno visitata, il vino li convince (...). Quelli che sono già arrivati sono gli investitori russi, che potrebbero aprire la strada ad altri

Paesi. Il gruppo Ladoga, uno dei dieci più grandi produttori di bevande alcoliche della Russia, il cui prodotto simbolo è la vodka, ha completato l'acquisizione della cantina Cidacos, nella Rioja, e di Camino Real Spain, in Navarra, che era in bancarotta. In questo modo raggiunge una capacità produttiva di oltre tre milioni di bottiglie, destinate principalmente all'esportazione. La richiesta per i vini spagnoli è molto vivace (...). Quello che nessuno ha messo in discussione è la crescente importanza della Cina nelle esportazioni spagnole. Da sola La Rioja esporta in Cina 270 mila casse di vino (da 12 bottiglie) l'anno. È già l'ottavo miglior cliente (...).

## UN PROGETTO PER CREARE POMODORI MIGLIORI PER I SUPERMERCATI

di Kenneth Chang

THE NEW YORK TIMES

(quotidiano statunitense)

26 agosto 2013

La scienza vuole creare pomodori migliori per i supermercati. In un laboratorio dell'Istituto per l'innovazione delle piante - *Institute for plant Innovation* - dell'Università della Florida i ricercatori "centrifugano" i

tomodori delle serre dell'università, li inseriscono in tubi di vetro per poi estrarne la composizione del sapore (...). «Sono sicuro al 98% che possiamo creare pomodori dal sapore decisamente migliore», afferma Harry J. Klee, professore di orticoltura (...). Il problema del pomodoro insipido è ben noto sia agli amanti delle insalate che agli scienziati. Per esempio una mutazione genetica amata dai selezionatori di piante di pomodori poiché rende il frutto di un rosso appetitoso, lo rende però anche più insipido. Il processo di refrigerazione, il trasporto e altri fattori hanno anch'essi un costo. Negli anni infatti il pomodoro medio è diventato non solo meno saporito ma anche meno nutriente (...). L'obiettivo di Lee è di apportare una leggera modifica al Dna del pomodoro - attraverso selezione tradizionale, non con l'ingegneria genetica - in modo da aggiungere il sapore desiderato senza compromettere le caratteristiche necessarie perché possa essere coltivato su larga scala. «Secondo i miei calcoli attraverso approssimativamente cinque geni chiave potremo migliorare il sapore in maniera molto significativa», afferma. Klee dichiara inoltre che sono già stati localizzati tre geni che controllano la produzione dei componenti chiave del sapore (...).

Le principali componenti chimiche del sapore del pomodoro sono tre: zuccheri, acidi e quelle conosciute come sostanze chimiche volatili - componente del sapore che si diffonde nell'aria portando con sé l'aroma del frutto. Vi sono più di 400 sostanze chimiche volatili in un pomodoro e Klee e i suoi collaboratori hanno iniziato con il determinare quali siano le più importanti nel rendere saporito un pomodoro (...). ■

