



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1021 - ore 17:00 - Giovedì 27 Dicembre 2012 - Tiratura: 29873 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Gelato al vino per la mamma

Il gelato al vino, soprattutto in gelateria, non è certo una novità. Ma, in America, c'è chi ha pensato di renderlo leggermente alcolico (5 gradi) e di metterlo in barattolo per il consumo domestico, con tanto di indicazione del vitigno. L'idea è di Mercer's, storica gelateria di New York, che ha prodotto (foto) gelati al Merlot, al Cabernet, allo Zinfandel, allo Chardonnay, al Riesling e al Porto, che hanno conquistato il pubblico. Soprattutto tra le tante mamme che vedono in un calice pomeridiano un momento per "staccare" dalle fatiche quotidiane, e dividerlo, anche sul web, su siti come "momshovine.wordpress.com" e altri. Anche questo è marketing.



SMS "Tate" italiane nel mondo

Le "tate" più ambite nel mondo? Da Londra a Mosca, fino a Dubai, sono quelle italiane. Soprattutto per merito della loro abilità ai fornelli, visto che una delle capacità più importanti (e ben pagate) per chi sceglie questo antico mestiere che, complice anche lo scenario economico e i mutamenti sociali in tanti Paesi del mondo, sta tornando in voga tra donne e uomini italiani, e anche tra i giovani. E così come succede per tanti prodotti, il made in Italy, e soprattutto il saperlo cucinare e portare in tavola, è diventata una delle referenze vincenti, per uno dei pochi mestieri in cui la domanda supera l'offerta. Al punto che, per le tate del Belpaese, negli ultimi 6 mesi, spiega la fondatrice di siti specializzati come yourdomesticstaff.com, Paola Diana, le richieste sono cresciute dal 40%, e tutte dall'estero ...

Cronaca

Baluardo "alimentare"

Sarà perché alla buona tavola non si rinuncia, o perché quello dei "sapori d'eccellenza" è uno dei pochi lussi ancora accessibili, fatto sta che l'alimentare si conferma baluardo dei consumi italiani, anche a Natale. In un contesto generale che ha visto un vero e proprio tracollo del -14% sul 2011 nei vari generi merceologici, dai giocattoli all'elettronica, la tavola ha sostanzialmente tenuto, tanto che il calo, secondo l'Osservatorio Nazionale di Federconsumatori, è stato appena del -1%.



Primo Piano

Paletti meno "rigidi" per i Consorzi "erga omnes"

Paletti meno "rigidi" per i cambiamenti dei disciplinari per i Consorzi del vino italiano che si avvalgono dell'"erga omnes" (quelli che vedono tra gli associati il 40% dei viticoltori e coprono almeno il 66% della produzione certificata, ndr). In sintesi, basterà il 50%+1 dei voti degli aventi diritto, anche nel caso limite (e difficilmente verificabile) che siano tutti imbottiglieri, e non più maggioranze "ponderate", calcolate su ettari di vigneto, conduzione e volumi di produzione, per approvare una richiesta di modifica (che poi, lo ricordiamo, sarà al vaglio dell'Unione Europea). Ecco una delle ultime novità del 2012 in materia, chiarita dal Decreto Ministeriale del 7 novembre 2012, che "interviene" sulla legge 61 dell'8 aprile 2010 (ovvero la nuova legge "quadro" del vino italiano). In sostanza, per questi Consorzi, nel caso si vogliano adottare cambiamenti di disciplinare (diversi dalla delimitazione della zona di produzione delle uve o di imbottigliamento), per esempio, proponendo l'inserimento come logo della denominazione, di un marchio consortile di nuova elaborazione, oppure una "piramide qualitativa" dei vini più dettagliata (è il caso delle delibere in corso al Consorzio del Chianti Classico), potrà essere sufficiente un "verbale dell'assemblea degli associati al Consorzio dal quale risulti la presenza di tanti soci che detengano almeno il 50%+1 dei voti complessivi spettanti agli aventi diritto, e che la relativa delibera sia stata assunta con la maggioranza assoluta dei voti dei presenti, invece dei requisiti richiesti fino ad oggi (nel caso di vini a Docc, "almeno il 40% dei soggetti che conducono vigneti dichiarati e almeno il 40% della superficie totale dichiarata"; nel caso dei vini Doc, "almeno il 30% dei soggetti che conducono vigneti dichiarati e almeno il 30% della superficie totale dichiarata" e nel caso di vini Igp "almeno il 20% dei soggetti che conducono vigneti e almeno il 20% della superficie totale dichiarata"). Non solo: i requisiti di rappresentatività potranno essere raggiunti anche con la raccolta delle firme di altri viticoltori non presenti alla stesura del verbale, ma favorevoli alla presentazione della domanda di modifica. Una modifica che, probabilmente, farà la gioia di alcuni e meno piacere ad altri.

Focus

"Sfuso", concetto da ripensare per l'Oiv

Rivedere la definizione "doganale" di vino sfuso, perché oggi tutto quello che viaggia in contenitori superiori ai 2 litri lo è, e questo "falsa" le statistiche e le rilevazioni che servono a studiare i flussi sul mercato, e non solo. Lo propone l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Oiv), nel Comitato di Revisione del Sistema Doganale Armonizzato dell'Unione Europea, a Bruxelles. "Il mercato del vino sfuso - spiega il dg Federico Castellucci - è stato stimato, nel 2011, in 38 milioni di ettolitri, e rappresenta il 38% del volume totale degli scambi enoici. Ecco perché è necessaria una definizione più puntuale per distinguere il vero sfuso dal vino confezionato, seppur in recipienti di una capacità di due litri o superiore". Una proposta che, secondo l'Oiv, avrebbe già incontrato il favore di molti delegati dell'Organizzazione Mondiale delle Dogane. Un fenomeno, quello dello sfuso, che sta vivendo una sorta di ritorno di fiamma, specie in mercati come quelli del Nord Europa, sia per la spinta della crisi, ma anche grazie alla tecnologia di "trasporto", con sistemi come "flexitank" e simili, che garantiscono il mantenimento dell'integrità del vino pur movimentandone grandissime quantità a costi contenuti.



Wine & Food

Zuckerberg e signora "castellani" tra le bollicine dell'Asti?

La notizia non ha ancora ricevuto conferme ufficiali, ma le smentite sembrano più doverose che altro: il padre di Facebook, Mark Zuckerberg, è a un passo dall'acquisto dello splendido Castello di Lavezzole, una frazione di San Damiano d'Asti, centro piemontese famoso per le sue delizie enogastronomiche e paesaggistiche, 1.300 metri quadrati per 4 piani, arredamenti rigorosamente d'epoca, per una cifra di 8 milioni di euro, proprio tra i vigneti di Moscato Bianco da cui nasce lo spumante dolce più famoso del mondo, la bollicina giusta per brindare alla nuova magione di Mr Facebook ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il 2012 è ormai alla fine e, con l'arrivo del 2013, si rinnovano i buoni propositi: primo tra tutti, la sconfitta della povertà, che passa per l'agricoltura ed il rispetto

dell'ambiente. La "mission" della Ong Rainforest Alliance, a fianco dei contadini del Sud del mondo dal 1987, come racconta a WineNews il presidente Daniel R. Katz.

