



La Prima di WineNews.it



n. 1047 - ore 17:00 - Lunedì 4 Febbraio 2013 - Tiratura: 29938 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bacco indice di democrazia

Che la vite si adatti quasi a qualsiasi tipo di clima è un dato di fatto. Tanto che anche la Birmania, un Paese per decenni sotto un regime militare che ne ha limitato ogni forma di libertà, produce il proprio vino. Merito della Red Mountain, l'azienda sorta nello Stato Shan per volontà di un ricco uomo d'affari del Paese. Una produzione ancora sperimentale, ma che si avvale delle migliori tecnologie e dei migliori macchinari, e che tocca le 120.000 bottiglie l'anno, diventate rapidamente un must per i turisti. Ma dietro a questa storia di successo c'è un'idea pionieristica che risale al 1998, quando il tedesco Bert Morsbach piantò le prime 4.000 piante di vite: è lui il "padre" del vino birmano.



Figuraccia tra i fornelli

Questa volta l'Italia tra i fornelli, che negli anni ci ha abituato a grandi imprese, non è riuscita a confermarsi: al "Bocuse d'Or" 2013, concorso nato nel 1987 da un'idea dello chef francese Paul Bocuse, lo chef Alfio Ghezzi della "Locanda Margon" di Trento, aiutato dal giovanissimo Sebastiano Cont, non va oltre la posizione n. 20, stando al palato della giuria (presieduta da Enrico Crippa) e di un pubblico fatto di 1.800 appassionati. Ad imporsi, tra i 24 finalisti provenienti da 3 Continenti, il francese Thibaut Ruggeri, vice chef da "Lenôtre a Plaisir", che ha conquistato tutti con il "Filetto di manzo nella mente di un Rossini" e il "Rombo con infusione di perle a base di erbe". Certo, il concorso nasce e si tiene ogni due anni in Francia, ma quella dell'Italia resta una figuraccia ...

Cronaca

Una tavola "autarchica"

Dal pane alla pasta, dallo yogurt alle confetture, la crisi nel piatto si combatte "sporcandosi le mani" L'autarchia ed il fai da te tornano in tavola, con un boom di acquisti degli ingredienti base che, nel 2012, portano farina (+8%), uova (+6%), burro (+4%) e zucchero ai livelli del secondo dopoguerra, in controtendenza sul calo complessivo dell'1,5% degli alimentari registrato nella grande distribuzione, con un taglio della spesa di 1,1 miliardi di euro sui prodotti confezionati secondo Nielsen.



Primo Piano

La Toscana riconquista gli Usa e si svela al mondo

Torna a correre l'export del vino toscano, che potrebbe superare, per la prima volta, il traguardo dei 700 milioni di euro, e torna così a "riappropriarsi della posizione che merita sul mercato mondiale - come spiega a WineNews l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori - con un bel riconoscimento anche dal punto di vista di quantità e prezzi medi. Adesso dobbiamo lavorare per far crescere i consumi interni". Merito soprattutto dei vini a denominazione, che rappresentano il 72% del valore totale delle esportazioni, con una "predilezione" per gli Usa, che, dal 2010, hanno cominciato a riconquistare le quote di mercato perse tra la fine del 2008 e il 2009, arrivando oggi a livelli superiori a quelli pre-crisi. Da gennaio a ottobre 2012, le esportazioni di vini Dop toscani negli States sono infatti cresciute del 16,2%, facendo prevedere un risultato finale sopra quota 171 milioni di euro. Un record che conferma la leadership statunitense come principale mercato per i rossi Dop (+16% di vendite, a quota 135,5 milioni di euro, nei primi 10 mesi 2012), mentre i bianchi Dop sono cresciuti del 23% raggiungendo i 3,2 milioni di euro di valore. È con questi numeri, confortanti, che la Toscana alza il velo sui suoi gioielli: dopo Buy Wine (a Firenze alla Fortezza da Basso, 14-15 febbraio, evento "b2b" di Toscana Promozione) è la volta dell'Anteprema del Vino Nobile, annata 2010 e Riserva 2009, nella Fortezza di Montepulciano (16-18 febbraio; www.consortiovinonobile.it). Il 16 febbraio tocca al Chianti con l'Anteprema dedicata al 2012 a Firenze (www.consortiovinochianti.it); torna poi la "Chianti Classico Collection", l'anteprema delle annate 2012, 2011 e della Riserva 2010 del Gallo Nero, di scena alla Stazione Leopolda a Firenze (18-20 febbraio; www.chianticlassicollection.it). Quindi, spazio al Benvenuto Brunello, con l'annata 2008 e la Riserva 2007 del Brunello e il Rosso di Montalcino 2011, dal 22 al 25 febbraio (www.consortiovinobrunellodimontalcino.it) nei palazzi storici di Montalcino. Infine, la Vernaccia di San Gimignano, in anteprima con l'annata 2012 e la Riserva dal 2011 in giù, il 17 e 18, febbraio al Museo di Arte Moderna e Contemporanea (www.vernaccia.it).

Focus

Il vino in tempo di guerra

La storia dell'umanità, purtroppo, è scandita quasi esclusivamente da guerre e tragedie, ed il vino, nel corso dei millenni, ha accompagnato le civiltà più diverse, a modo suo senza arrendersi mai. Basti pensare che nel momento più basso raggiunto dalla barbarie umana, durante la Seconda Guerra Mondiale, le viti di una Francia in ginocchio, costantemente minacciata dai bombardamenti tedeschi, dettero al mondo due annate straordinarie, la 1943 e la 1945. Oggi, c'è un altro territorio sotto lo scacco della violenza, la Siria, dilaniata dalla guerra civile che, dal 2011, vede opposte le forze governative e quelle della Coalizione nazionale siriana, e che secondo l'Onu ha già fatto 60.000 morti. Ma la Siria è anche terra di Bacco, una storia che risale agli Antichi Romani, che piantarono le prime viti ai piedi del monte Bargylus, conosciuto ai giorni nostri come Jebel Al-Ansariyé. È qui che i fratelli Karim e Sandro Saadé producono dal 1998 i loro vini, e non hanno alcuna intenzione di smettere: "ci adattiamo alla situazione, con la speranza che si risolva tutto al più presto, e che la Siria continui ad essere un Paese laico, così come l'abbiamo conosciuto, in cui si possa produrre vino".



Wine & Food

Chi mangia e beve sardo campa cent'anni!

Chi mangia e beve sardo campa cent'anni! E se è vero che il fattore alimentazione influisce sulla nostra salute, grazie ad una vita con i prodotti made in Sardegna, gli isolani sono i più longevi al mondo: 22 centenari ogni 100.000 abitanti, il doppio della media mondiale e il triplo dei Paesi occidentali. Merito di fattori genetici e microclima, ma anche di una dieta di lunga vita fatta di tipicità alimentari locali, dove spicca un uso del vino pari al doppio della media italiana: il 93% dei maschi centenari, infatti, beve vino, mentre le donne consumano abitualmente latticini, pasta e verdura.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La viticoltura nel mondo utilizza un'elevata percentuale dei pesticidi usati nell'agricoltura, per questo è destinata a non aver un futuro, ma per puntare davvero sul biologico

servono varietà resistenti e adatte". A WineNews il professor Riccardo Velasco del Dipartimento di genomica e biologia della Fondazione Mach.

