

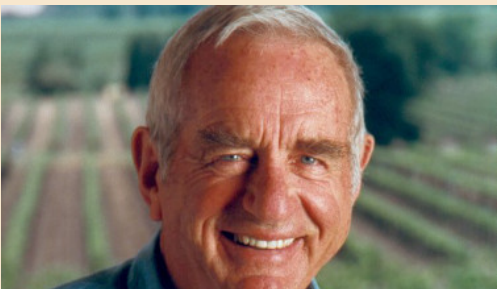


La Prima di WineNews.it



n. 1078 - ore 17:00 - Martedì 19 Marzo 2013 - Tiratura: 30037 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un pezzo di storia californiana

Con il suo Chardonnay Chateau Montelana del '73, alla degustazione comparativa e assolutamente alla cieca (il "Judgment of Paris"), nel 1976, cambiò la storia del vino, sbaragliò la concorrenza agguerritissima dei migliori bianchi francesi tra lo stupore generale. Fu un momento storico, che mutò ineluttabilmente il modo di rapportarsi della Vecchia Europa enoica ai vini del Nuovo Mondo, fino ad allora visti con superficialità. Lui è Jim Barrett, scomparso a 86 anni e già rimpianto da tutta l'America del vino, perché in quegli anni fece della California, la terra delle grandi produzioni cinematografiche, della Silicon Valley e di Easy Rider, con i suoi filari chilometrici, la "Borgogna d'America".

I VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
ti aspettano a
PROWEIN 24-26 MARZO PADIGLIONE 3 STAND A73
VINITALY 7-10 APRILE PADIGLIONE 6 STAND C7-E8

Non solo formaggio

Dopo i capolavori dell'arte, i brand del lusso, lo sport di alto livello, l'accoglienza calorosa nei confronti dei bambini e i collegamenti ferroviari rapidi ed economici, al sesto posto tra i motivi per cui gli inglesi amano visitare l'Italia ci sono i formaggi. A dirlo è uno dei quotidiani più importanti del Regno Unito, il "The Guardian", che svela una passione molto peculiare, da inscrivere evidentemente in un "amore" molto più ampio, che lega da sempre la Gran Bretagna ai prodotti del made in Italy. Perché se è vero che Londra è il quarto mercato per i formaggi, rimane il primo partner per il mondo della produzione enoica del Belpaese: una storia che affonda le proprie radici lontano nel tempo, nel XVIII secolo, quando da Marsala un mercante inglese, John Woodhouse, iniziò ad importare il vino siciliano...

Cronaca

Un leone nel piatto

Altro che cavallo: se l'"horsegate" ha suscitato reazioni contrastanti nella popolazione, non è certo la carne più insolita da mangiare. Nel mondo, infatti, un po' per cultura, sopravvivenza o moda c'è chi ne "gusta" di più inusuali. Un esempio? La "bushmeat", la "carne di foresta": gorilla, lama, tartaruga, tigre ma anche leone. E proprio quest'ultimo è un piatto "esotico" usato negli Usa, dove a far emergere il fenomeno è la proposta di messa al bando della carne del felino del deputato dell'Illinois Luis Arroyo.

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

De Masi: "l'agricoltura da sola non basta"

L'agricoltura e l'agroalimentare sono i due soli settori che, in un periodo tanto critico per la produttività e l'occupazione dell'economia italiana, riescono a tenere, riuscendo anche a crescere sensibilmente, in termini di fatturato e di occupati. Ma se l'agroalimentare vale il 15% del Pil del Belpaese, pensare di ricostruire il tessuto economico del Paese ripartendo dal settore primario non è, probabilmente, la migliore delle idee. A "tarpare" in qualche modo le ali all'ultima ricerca di Coldiretti e Swg, secondo la quale l'85% dei genitori italiani consiglierebbe ai propri figli un futuro professionale - lavorativo in agricoltura, è uno dei massimi esperti al mondo di lavoro e dinamiche lavorative, Domenico De Masi che, a WineNews, offre il suo tagliente punto di vista. "Partiamo da un dato: attualmente gli addetti dell'agricoltura, in Italia, sono il 4% della forza lavoro totale. Si parla - spiega De Masi - di numeri irrisori, anche raddoppiando il numero dei lavoratori saremmo ben lontani da settori molto più strategici, come il turismo, che rappresenta il 16% dei lavoratori del Belpaese". Cifre che, comunque, non vogliono sminuire l'importanza del comparto, e che anzi lasciano ampio spazio a chi volesse buttarsi sul lavoro agricolo, ricordando sempre, però "che si tratta del settore meno solido a cui si possa pensare, quello che dipende maggiormente da fattori imprevedibili, primo fra tutti l'aspetto meteorologico. È stata proprio l'incertezza, nel corso degli ultimi due secoli, ad allontanare dai campi intere generazioni, per questo quando si parla di recuperare tradizioni e capacità, come dice Carlin Petrinì, io sono d'accordo, ma pensare di puntare sull'agricoltura come scelta strategica non mi pare proprio il caso, specie perché l'Italia non è poi così adatta, ricca di asperità com'è". Una stroncatura a chi, come le associazioni agricole, parla di agricoltura alla portata dei giovani? No, solo un ritorno alla realtà, e quindi alle difficoltà "di un lavoro che ha bisogno di innumerevoli competenze, investimenti ingenti e che fa i conti con un incremento della produttività sempre più legata alla meccanizzazione che, ovviamente, toglie spazio al lavoro manuale".

Focus

Bio o non bio: storia d'amore e odio

Per qualcuno sono una moda, per altri sono molto di più, il simbolo di uno stile di vita da seguire pedissequamente: i vini biologici, volenti o nolenti, dividono in due il mondo del vino ormai da anni, che si tratti di produttori, wine lovers o critici. Una tendenza che coinvolge soprattutto i giovani e le famiglie, che registrano una tendenza alla fidelizzazione, mostrando di preferire alimenti, e vini, di chiara provenienza geografica, possibilmente a chilometro zero. E, se la domanda e l'attenzione verso l'universo della produzione enoica secondo metodi naturali crescono nel mondo, l'appuntamento italiano di riferimento internazionale del settore risponde: a Vinitaly, di scena a Verona dal 7 al 10 aprile (www.vinitaly.com), ci sarà ancora più spazio per i vini biologici e biodinamici, con "Vivit-Vigne Vignaioli Terroir", il "salone nel salone" creato ad hoc (e all'edizione n. 2), pronto ad ospitare, in uno spazio tutto nuovo, ancora più vigneron con le loro etichette, con l'apertura anche ai distributori di vini esteri. Di certo, il biologico, nel suo complesso, ha una presa eccezionale, con un business che cresce e, da realtà di nicchia, si è ritagliato una presenza stabile e massiccia tra gli scaffali dei supermercati.



MIONETTO mionetto.com
CARPINETO WWW.CARPINETO.COM
GRANDE VINI DI TOSCANA

Wine & Food

Anniversario in rosa: "Le donne del vino" festeggiano 25 anni

1988-2013: in alto i calici per brindare a un quarto di secolo tutto al femminile. "Le Donne del Vino" compiono 25 anni di storia e festeggiano brindando con le loro migliori etichette della vendemmia 1988, in una degustazione-evento, il 7 aprile a Vinitaly. Da Elena Martusciello (Grotta del Sole) ad Albiera Antinori, da Chiara Lungarotti a Nadia Zenato, da Marilisa Allegrini a Alessandra Boscaini (Masi Agricola), da Chiara Soldati (La Scolca) a Raffaella Bologna (Braida), da Antonella D'Isanto (I Balzini) a Maria Antonietta Corsi François (Castello di Querceto). Info: www.ledonnedelvino.com

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Approcciarsi alla viticoltura biodinamica non per "fede" o "ideologia", ma come percorso di scoperta. E senza denigrare i produttori "convenzionali". Un

piccolo miracolo, in un dibattito tra bio e non bio, spesso aspro. La storia di Luca D'Attoma, consulente enologo e produttore in proprio con la cantina "Due Mani".

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES