



La News



Provaci ancora, Daudigny

Il senatore della Repubblica francese Yves Daudigny ci riprova: dopo la "tassa sulla Nutella", l'ultima idea è quella di un balzello sul vino venduto dentro i confini nazionali, che andrebbe a coprire, nella prossima finanziaria, le spese sanitarie e di assistenza sociale per problematiche derivanti proprio dall'abuso nel consumo di alcol. Un nesso, quello tra vino e problemi di salute, che lascia a dir poco perplessa la lobby del nettare di Bacco, preoccupata per il messaggio, tutt'altro che positivo, che verrebbe dalla terra del "paradosso francese". Meglio, secondo un settore che in Francia vale 7,6 miliardi e dà lavoro a 500.000 persone, un semplice aumento dell'Iva.



SMS

Sicilia & Medio Oriente

L'agroalimentare italiano è amato in tutto il mondo, e i risultati dell'export lo dicono forte e chiaro. Ma in realtà c'è una parte del globo, il Medio Oriente, dove il gusto made in Italy ha mosso poco più che i primi passi. E se c'è una Regione, nel Belpaese, che per posizione geografica e vocazione è il "ponte naturale" con le altre culture, del Mediterraneo e non solo, è la Sicilia. Così lo sceicco Mohamed Al Hemadi, del Qatar, che del Medio Oriente è uno dei punti più orientali, ma più "occidentalizzati" in tanti aspetti, sarà proprio in Sicilia alla ricerca di eccellenze da promuovere nel grande centro commerciale che sta realizzando ad Al Markhiya. Ad annunciarlo l'Assessore all'Agricoltura della Sicilia, Dario Cartabellotta. Che sia l'inizio di una nuova era per i sapori del Belpaese nel ricco Medio Oriente?

Cronaca

A Parma per l'export

Le incertezze non mancano, ma il 2013, per l'export agroalimentare italiano, potrebbe segnare nuovi record, visto che il 2013, secondo stime di Federalimentare, è partito con un +12%, su un 2012 che ha fruttato 25 miliardi di euro di esportazioni alle imprese del Belpaese (+7% sul 2011). Sarà uno dei temi di "Cibus Global Forum", il 16 e 17 maggio a Fiera di Parma, gli "stati generali" dell'alimentare italiano, dove sul futuro delle nostre produzioni si confronteranno produttori, istituzioni, storici ed economisti.



Primo Piano

"Cantine Aperte", gli enoturisti dicono che ...

Vino che ami territorio che vai ... è Bacco il medium per eccellenza del turismo nel Belpaese, il prodotto che più veicola l'immagine del territorio, primo fattore dell'offerta enogastronomica che spinge il turista verso le mete del Belpaese, secondo il 46% dei wine lovers. La regione italiana più legata al vino? La Toscana, seguita dal Piemonte e, a pari merito, da Sicilia e Veneto. Mentre è il Barolo a battere tutti sull'interpretazione del terroir, e l'argento e il bronzo vanno in Toscana, con il Brunello di Montalcino e il Chianti Classico. Lo dice un sondaggio di WineNews & Vinitaly, a cui hanno risposto 1.589 "enonauti", in vista di uno degli appuntamenti più attesi del mondo del vino, "Cantine Aperte", promosso dal Movimento Turismo del Vino (www.movimentoturismovino.it), l'evento che simbolizza il connubio fra il nettare e il suo terroir. Dietro al vino, per gli amanti del buon bere, la gastronomia (35%), seguita dai prodotti agroalimentari (19%). Come detto, il territorio italiano che secondo la maggioranza dei wine lovers (37%) è più legato al vino è la Toscana, patria di grandi rossi italiani come il Brunello di Montalcino ed il Chianti, che in sé racchiude tutti i valori di un territorio famoso nel mondo per il suo vino, per le colline vitate e per il paesaggio che richiama. Al secondo posto, un'altra Regione simbolo del vino e dell'eno-turismo made in Italy, il Piemonte (34%, in particolare le Langhe), seguito a pari merito dal Veneto (Soave, Valpolicella e Valdobbiadene-Conegliano) e dalla Sicilia (Etna, Marsala, Vittoria). Tra gli altri territori segnalati dagli enonauti, troviamo, nell'ordine, il Trentino, il Friuli Venezia Giulia (Collio), la Lombardia (Franciacorta) e la Puglia (Salento) ... E se, invece, capovolgendo la domanda, si parla del vino che più racconta il proprio terroir? È il Barolo a battere tutti sull'interpretazione, secondo il 24% degli amanti del buon bere, e quindi ancora una volta c'è il Piemonte nella classifica, e sul podio si conferma anche la Toscana, che si aggiudica il secondo e terzo posto con il Brunello di Montalcino (14%) e il Chianti Classico (13%). Un top classifica che sottolinea l'identità forte e il legame profondo tra questi vini e il loro terroir.

Focus

"Amarone", scontro Consorzio - Famiglie

Pianura, secondo l'Istat, è grosso modo tutto ciò che è sotto i 300 metri sul livello del mare. In Valpolicella, questo vuol dire i 2/3 del territorio. E nell'articolo (in realtà mai applicato) dei disciplinari, che esclude "i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle", dalla possibilità di produrre Amarone, Valpolicella e così via, non c'è nessun approfondimento in merito. Ecco perché il Consorzio Valpolicella, come ha spiegato il presidente Marchesini, ha deciso di modificare il disciplinare, abrogando anche formalmente la norma: "senza modifica 2/3 delle produzioni rischiavano di non essere più certificate. Ma non c'è stato nessun ampliamento della zona di produzione. Tutto il resto sarà da discutere in un tavolo interprofessionale". Un chiarimento che, però, non soddisfa le Famiglie dell'Amarone d'Arte: "viene implicitamente ammesso il condono tombale che noi avevamo sollevato il 6 maggio", commenta il presidente Marilisa Allegrini. Per le Famiglie, la modifica, di fatto, "decreterà l'omologazione tra tutte le aree produttive della denominazione. Un'inversione di rotta del Consorzio che, solo nel 2008, riconosceva la diversità di zonazione ...".



Wine & Food

"Vendemmia d'artista": l'Ornellaia 2010 sul red carpet di Londra

Da Michelangelo Pistoletto a Tony Blair, da Carlo Ancelotti ad Uma Thurman: sono solo alcuni dei grandi nomi che sfilano sul red carpet dell'asta di beneficenza guidata da Sotheby's alla Royal Opera House di Londra il 16 maggio, dove le vere protagoniste saranno le 8 speciali bottiglie di grande formato di Ornellaia 2010, create da Pistoletto per "Ornellaia Vendemmia d'Artista", il progetto che si propone il recupero della tradizione rinascimentale del mecenatismo attraverso il restauro del patrimonio artistico internazionale, e per celebrare i 25 anni della tenuta di Bolgheri.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come risponde il corpo umano alle diverse tipologie di vini derivati da diversi tipi di vinificazione e colture vitivinicole? Lo spiega lo studio "Vinsalut" promosso da Cra

vitivinicolo di Conegliano, Università Tor Vergata e dal Ministero dell'Agricoltura. Ai microfoni di WineNews il professor Alberto Carraro e il dottor Diego Tomasi.

