



La News



"Sfide", il vino di D'Alema

È arrivato anche il momento dell'esordio di Massimo D'Alema nel mondo del vino. L'ex Presidente del Consiglio e, più recentemente, del Copasir, lasciati ormai gli impegni politici diretti veste quelli di vignaiolo e presenta il suo primo vino. Si chiama "Sfide" e si tratta di un Cabernet Franc in purezza, prodotto in 3.000 bottiglie e proveniente dai vigneti de "La Madeleine", la tenuta che il politico pugliese ha comprato nel 2009 in Umbria, come WineNews aveva già avuto modi di anticipare. "Sono passato dalla passione alla produzione di vino - ha dichiarato Massimo D'Alema a WineNews - ma senza velleità di diventare un grande produttore".



SMS

Vino, arte e mecenatismo

Ripartire in auge la tradizione e il valore della committenza artistica rinascimentale in chiave moderna non è certo una sfida semplice. Ornellaia ci è riuscita, con un connubio tra vino ed arte che dura ormai da anni, e ha raggiunto il suo apice proprio ieri sera, a Londra, con 8 delle 100 speciali bottiglie in limited edition di Ornellaia 2010 create dall'artista Michelangelo Pistoletto per il progetto "Vendemmia d'Artista" e per i 25 anni del prestigioso rosso di Bolgheri, che sono state battute all'asta da Sotheby's. La risposta dei tanti volti noti presenti alla serata, come l'allenatore Carlo Ancelotti, è stata straordinaria: 280.000 euro raccolti, che andranno alla Royal Opera House di Londra, facendo lievitare le donazioni degli ultimi 4 anni ad oltre 1 milione di euro ...

Cronaca

"Brunellopoli": the end

Assolto perché il fatto non sussiste: è l'atto finale che ha chiuso, ieri, l'"affaire Brunello". A scrivere l'ultimo capitolo dell'inchiesta sul Brunello di Montalcino, il Giudice del Tribunale di Siena Elisabetta Pagliai, che assolve Giampiero Pazzaglia, nel 2008 amministratore delegato della Tenuta di Argiano, l'unico soggetto coinvolto dalla Procura di Siena nell'indagine per verificare la conformità di partite di vino al disciplinare del Brunello, che all'epoca decise di voler affrontare il processo.



Primo Piano

La cucina italiana tra contaminazione e tradizione

La cucina italiana è fatta da una somma e moltiplicazione di saperi locali, prodotti, e tecniche di preparazione che si sono evolute, contaminate, mescolate tra loro nel corso dei secoli. Oggi le tante Dop, che sono un importantissimo strumento di tutela sui mercati dal punto di vista economico, dal punto di vista culturale rischiano di rallentare questo processo di innovazione e di confronto con altre culture gastronomiche, che ha fatto la fortuna della cucina italiana. La riflessione-provocazione arriva dal professor Massimo Montanari, uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione, intervistato da WineNews al "Cibus Global Forum" di Parma. "Lungi dal criticare le Dop come strumento di difesa delle tipicità italiane sui mercati, dal punto di vista culturale i disciplinari di produzione rischiano di cristallizzare una materia che è per sua natura fatta di cambiamento, di confronto e di contaminazione. Basti pensare al modo di lavorare di Pellegrino Artusi, il cui "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è uno dei testi fondamentali del patrimonio enogastronomico italiano. Spesso per ogni ricetta proponeva più varianti, nelle diverse edizioni del suo testo (15 in 20 anni, dal 1891), anticipando di oltre un secolo blog e social network, aprì ai suggerimenti dei suoi lettori. Ma non solo: la cucina italiana è un insieme di saperi orizzontali, perché arrivano da tutti i territori della Penisola, ma anche verticali, perché mette insieme le tante ricette che derivano da quelle riservate all'aristocrazia del '500, per esempio, raccolte da Bartolomeo Scappi, autore di uno dei più grandi trattati di cucina del suo tempo, quelle della borghesia dell'800 a cui si rivolgeva Artusi, ma anche quelle dell'arte di arrangiarsi di contadini, o quelle tramandate dai pescatori nei porti e così via. Tutti esempi che testimoniano quanto il patrimonio enogastronomico italiano sia fondato storicamente su questo mischiarsi e rinnovarsi di esperienze diverse, e questo non vuol dire che le denominazioni, siano un male, ma è fondamentale capire la necessità di tutelare sia le nostre tipicità di oggi sui mercati sia la necessità di non arrestare il processo culturale, che potrebbe crearne di nuove per il futuro".

Focus

L'export tira. Ma i problemi non mancano

L'export agroalimentare dell'Unione Europea tira, ma i problemi non mancano. "Il settore vale più di 1.000 miliardi di euro, ma dal 2002 con l'Ue a 15 la quota di mercato mondiale era del 20,5%, oggi con l'Ue a 27 siamo al 16,5%". Così a WineNews Mella Frewen, dg Food Drink Europe, la più grande "lobby" europea dell'industria alimentare. Che come il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue Paolo De Castro, e il presidente Ice, Riccardo Monti, individua tra i problemi da risolvere (oltre alla frammentazione delle imprese, soprattutto per l'Italia) quello della crescita di barriere "non tariffarie", soprattutto su aspetti sanitari e fitosanitari, che tanti Paesi impongono, e che frenano lo sviluppo del business europeo e italiano all'estero. E per l'Italia, che dell'export Ue è tra i leader, tanti sono i problemi da non sottovalutare. Dalla necessità di investire sulla cultura di prodotto all'estero, alla riconoscibilità dei prodotti nella gdo straniera che spesso "annulla" uno dei valori più importanti del wine & food italiano, la riconoscibilità territoriale, come hanno ricordato, tra gli altri, Alessandro Montanari, direttore export di Auchan Italia, e Luigi Rubinelli, direttore di RetailWatch.it.



Wine & Food

Il primo acquisto di Unipol è a Montalcino

L'appel della terra del Brunello continua a "mietere vittime" d'eccellenza: questa volta è il turno di Unipol, che sarebbe ad un passo dall'acquisto di 12 ettari di vigneto, che andranno ad aggiungersi ai 26 de "La Poderina", la tenuta "ereditata" da SaiAgricola in una delle denominazioni più importanti del Bel Paese enoico. I 12 ettari, di proprietà di Roberto Bellini (Podere Brizio), oggetto dell'investimento, che stando ai rumors sarebbero appena entrati nella "galassia" SaiAgricola, accrescerebbero quello che è un vero e proprio "impero" viticolo, ieri di Fondiaria-Sai, oggi di Unipol.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Produrre vini senza solforosa durevoli nel tempo: è l'obiettivo di "Wine Research Team", uno staff di biologi, climatologi, docenti universitari guidati dall'enologo

Riccardo Cotarella, che a WineNews racconta come il vino vada "compagnato, nella ricerca della migliore espressione possibile dell'uva".

