



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1153 - ore 17:00 - Mercoledì 3 Luglio 2013 - Tiratura: 30313 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Taittinger ai Mondiali 2014

Archiviata la Confederation Cup, gustoso antipasto dei mondiali che animeranno il Brasile la prossima estate, si celebra l'ennesimo connubio tra il mondo del calcio e quello del vino: lo Champagne Taittinger, che ha già accompagnato le sfide delle passate settimane nelle aree vip degli stadi brasiliani, sarà lo champagne ufficiale Fifa - Fédération Internationale de Football Association, per i prossimi mondiali di calcio. Una partnership, quella tra la Fifa e Taittinger, una delle case champagnistiche più famose nel mondo, che non cesserà al fischio finale, ma durerà fino a dicembre 2015, un ottimo modo per festeggiare le vittorie o per consolarsi nella sconfitta.



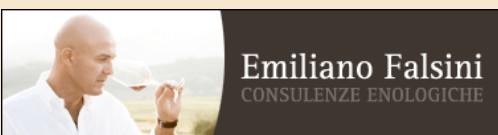
Il disco-ficio

Quando tutto sembra andare per il verso sbagliato, quando la crisi non molla la presa ed il futuro non offre alcuna certezza, è il momento di aguzzare l'ingegno, e pensare a qualcosa di originale, di unico. Come ha fatto Nicola Bertinelli, 41 anni e due lauree, di cui una presa in Canada che, per far avvicinare le nuove generazioni all'eccellenza delle produzioni alimentari, ha fatto del proprio caseificio, dove si produce Parmigiano Reggiano Dop, una vera e propria discoteca, dove si balla fino a notte inoltrata. Un modello di business innovativo, esempio di filiera cortissima, che gestisce in proprio tutti i comparti produttivi del latte, tanto che al caseificio, oltre a ballare, si può fare colazione con il latte appena munto ed i dolci preparati con il frumento dei campi vicini ...

Cronaca

Dal Chianti all'America. Again

Nel 1773, Philip Mazzei, antenato di quella che sarebbe diventata una delle famiglie più importanti del vino toscano, amico di Franklin, Jefferson, arrivò in Virginia, e piantò le prime viti europee in Usa. Ma dette anche un contributo fondamentale e riconosciuto alla Dichiarazione di Indipendenza. Per ricordare l'evento, Francesco e Filippo Mazzei oggi planteranno ancora in Virginia, a Monticello un nuovo vigneto per la "Thomas Jefferson Foundation" con vigne provenienti dalla tenuta di Fonterutoli.



Primo Piano

"Etic-caos": cosa devono controllare i Consorzi?

Quando si dice che il mondo del vino e dell'agroalimentare hanno bisogno di certezze: dopo la querelle sulla validità del celeberrimo "articolo 62" sui termini di pagamento dei prodotti agricoli, in vigore secondo il Ministero delle Politiche Agricole, "superato" dalla normativa generale che aveva recepito la direttiva 7/2011 dell'Unione Europea su tutte le categorie merceologiche (manca ancora, per altro, un chiarimento formale definitivo), ora arriva un'altra storia di "pareri contrastanti", tutta interna al dicastero del Ministro Nunzia De Girolamo (il n. 6, dal 2008 ad oggi, ndr). Il tema sono i controlli sulla conformità delle etichette: per il Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare, guidato da Giuseppe Serino, sui prodotti Dop e Igp (vino e non solo), i Consorzi dovrebbero verificare che in etichetta siano riportate correttamente tutte le informazioni previste dal disciplinare di produzione (che è una "lex specialis"), mentre il controllo di tutto il resto (le indicazioni e i parametri previsti dalla legge generale) non sarebbe di loro competenza. Ed eventuali violazioni (e relative sanzioni) sarebbero, quindi, responsabilità del singolo produttore. Per il Dipartimento dell'Ispezione Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi, guidato da Laura La Torre, invece, ai Consorzi spetterebbe la verifica delle conformità delle etichette in toto, sia per le indicazioni previste dal disciplinare, che per quelle previste dalla normativa generale sull'etichettatura, perché, sarebbe sbagliato che un Consorzio desse il suo ok ad un'etichetta solo parzialmente corretta. E di conseguenza, in caso di "scoperta" di etichette di prodotti Dop e Igp irregolari, anche solo per la parte che non attiene direttamente al disciplinare, sarebbero sanzionabili anche i consorzi stessi, oltre che i produttori. Una situazione di incertezza che preoccupa: "non possiamo operare nell'incertezza, soprattutto in un momento come questo - spiega a WineNews Giuseppe Liberatore, presidente di Aicig, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, e vicepresidente di Federdoc - dobbiamo sapere quali sono le regole certe da seguire". Tutti in attesa, quindi, dell'ultima parola.

Focus

Anche in tempi di crisi, la qualità è al n. 1

Anche in tempi di crisi, la qualità viene prima di tutto: per gli italiani, è il criterio di scelta di acquisto più importante (65%), seguito dal prezzo come fattore determinante (53%). A dirlo l'indagine "Global Survey of Consumer Shopping Behavior" di Nielsen, con 29.000 intervistati on line, in 58 Paesi. Da cui emerge che, soprattutto quando si parla di "food & beverage", gli italiani sono più attenti alla qualità, per esempio, dei concittadini europei. Nel Belpaese è proprio la qualità, infatti, il criterio che guida gli acquisti, indicato dal 39% del campione (sul 32% a livello europeo), seguito dal gusto con il 38% (sul 55% in Europa, dove è il criterio n. 1), e poi dal prezzo, al 30% (sul 41% in Ue). E più di 1 cittadino su 3 si dice disponibile ad acquistare un prodotto "ecofriendly" indipendentemente dal prezzo. Questo non vuol dire che gli italiani non badino a spese: 6 su 10 visitano più negozi per potere scegliere il prodotto più conveniente nel rapporto qualità/prezzo, fanno il raffronto tra i prezzi dei singoli prodotti e preparano la lista della spesa per razionalizzare, e il 43% legge sempre i volantini con le offerte (sul 33% della media in Europa). La qualità al top, dunque, ma con attenzione al portafogli.



Wine & Food

La pizza migliore? Su "Pizzerie d'Italia" by Gambero Rosso

Anche la pizza ha la sua prima guida "ufficiale", "Pizzerie d'Italia" by Gambero Rosso, che, con i "Tre Spicchi", il massimo riconoscimento, premia, naturalmente, la Campania con 10 locali promossi a pieni voti nella categoria "Pizza Napoletana". 3 i locali laziali al top per la migliore "Pizza Italiana", seguiti da Piemonte e Abruzzo. 3, invece, quelli veneti premiati per la "Pizza Gourmet", seguiti da Emilia Romagna e Toscana con 2. Segnalate anche le migliori pizzerie al taglio, premiate con le "Tre Rotelle", e la migliore carta dei vini e delle birre, quella del laziale "La Gatta Mangiona".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino, ormai, non è più una comparsa nel mondo della grande ristorazione, ma un co-protagonista, perché il cliente è sempre più preparato ed esigente, anche quando

si parla del vino da abbinare alla portata. Parola dello chef siciliano Filippo La Mantia: "l'interesse è da parte di tutti, non solo chi viene a mangiare, ma anche dei produttori".

