



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1166 - ore 17:00 - Lunedì 22 Luglio 2013 - Tiratura: 30355 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Una cooperativa da tutelare

Una cooperativa del vino, per la prima volta, nel patrimonio nazionale di Francia: è Les Vignerons de Tavel, nell'omonima denominazione del rosé, la prima a cui viene riconosciuto un onore del genere, e la seconda in assoluto nel mondo del vino. Merito della sua peculiarità architettonica, grazie alla quale, adesso, è considerata alla stregua di monumenti storici come la Tour Eiffel o l'Arco di Trionfo. Del resto, gli enoturisti d'Oltralpe la conoscono bene, viste le 30.000 visite annue, pronte a moltiplicarsi, nei prossimi anni, tra le mura dell'azienda fondata nel 1938, su un progetto dell'architetto Henri Floutier, ed inaugurata dall'allora Presidente della Repubblica Albert Lebrune.



Uffizi e cibo

Aprire i palazzi storici ad appuntamenti enogastronomici, facendo incontrare così le ricchezze e le unicità del Belpaese in appuntamenti unici. Ma se in Francia, in alcune sale del Louvre, è realtà già da tempo, in Italia continuano a resistere sacche di resistenza e pregiudizio. L'ultimo caso riguarda gli Uffizi di Firenze: un documento interno, i cui contenuti sono arrivati all'orecchio della stampa, prevede un tariffario per le concessioni occasionali di spazi museali del Polo Fiorentino a privati, tanto che i giornali hanno parlato di un'apertura degli Uffizi al cibo. Circostanza subito smentita da Antonio Godoli, Direttore del dipartimento architettura e allestimenti museografici della Galleria degli Uffizi, come se, più che un'opportunità, utile anche all'arte, si trattasse di una minaccia da sventare ...

Cronaca

Pesto al botulino, è psicosi

In Liguria e Piemonte è psicosi botulino: dopo l'allarme, lanciato sabato da un'azienda locale, di un'intera partita di pesto alla genovese a rischio botulino, gli ospedali delle due Regioni sono stati presi d'assalto. Qualcuno presentava i sintomi di un'intossicazione da botulino, altri solo paura, quel che è certo è che il contraccolpo economico, per il pesto, sarà notevole, visto che, come ricorda la Cia, il 45% degli italiani, di solito, ammette di evitare l'acquisto dei cibi finiti "nel mirino" per un certo periodo di tempo.



Primo Piano

Dopo le piogge, più trattamenti e costi alle stelle

Una primavera decisamente piovosa ha costretto i produttori di vino del Belpaese ad intervenire nel vigneto con ripetuti trattamenti, così che i costi di produzione della vendemmia 2013 saranno, in generale, più alti di quelli del 2012. A fare la differenza il tipo di prodotti fitosanitari che si intende usare nel vigneto. Ci sono tre categorie principali di prodotti: i citotropici, sostanze in grado di penetrare nei tessuti vegetali, i sistemici sostanze che vengono assorbite dalle radici e che entrano nella circolazione linfatica della pianta stessa e i prodotti di copertura che agiscono per contatto superficiale creando una barriera protettiva contro le avversità biologiche. La frequenza di trattamento con i sistemici nel 2012 è stata di 8-10 trattamenti e 12-14 nel 2013, mentre con i prodotti di contatto nel 2013 si potrebbe arrivare a 17 contro i 10 del 2012. Il costo ad ettaro è, in generale, di 1.080 euro con i sistemici (un prodotto costa circa 90 euro), mentre in un vigneto a biologico il costo per il 2013 potrebbe essere di 510 euro (un buon prodotto costa sui 30 euro). Per Maurizio Marmugi, responsabile agronomico Castello Banfi "i nostri costi sono pressoché costanti anche in una situazione climatica come quella di quest'anno." "Alcuni principi attivi - spiega Francesco Iacono direttore della produzione di Arcipelago Muratori - non sono riusciti a svolgere bene il loro compito. Nelle nostre realtà avremo un 20-30% in più di costi sul 2012". Per Leonardo Valenti, professore di viticoltura dell'Università di Milano, "chi coltiva il vigneto a biologico quest'anno farà più trattamenti, ma non è detto che sarà penalizzato. I sistemici in alcuni casi non sono stati efficaci perché alcuni principi attivi sono diventati un po' vecchi e la loro ripetitività nel vigneto ha portato a fenomeni di resistenza". "In Trentino, dove l'orientamento è verso una viticoltura ecosostenibile - spiega Fausto Peratoner (Maso Grener) - quest'anno i costi per i trattamenti saranno superiori a quelli del 2012 di un buon 40%. Detto questo, però, va osservato che una gestione del vigneto più consapevole ha insegnato molte cose e i costi rispetto a quanto accadeva 10 anni fa, sono diminuiti".

Focus

Il Belpaese, paradiso dei gourmand

La forza dell'Italia, specie a tavola, è la varietà, figlia di una divisione secolare che ha dato vita a cucine regionali di una ricchezza incomparabile, fatta di migliaia di specialità capaci di attrarre i viaggiatori gourmand di tutto il mondo che, in qualsiasi angolo del Belpaese finiscano nel loro girovagare estivo, avranno sempre e comunque la certezza e il piacere della scoperta culinaria. Le "bandiere del gusto", ossia tutte quelle specialità alimentari presenti sul territorio nazionale, ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, censite da Coldiretti, sono ben 4.698, con Toscana (463), la Campania (387) e il Lazio (384) sul podio, seguite dal Veneto (371). Un patrimonio unico, che fa dell'Italia il leader mondiale nel turismo enogastronomico, con un giro d'affari di 24 miliardi di euro, spesi in ristoranti, pizzerie, trattorie e agriturismi, ma anche per acquistare prodotti tipici, visto che è destinata alla tavola un terzo (33%) della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia. Soldi ben spesi, visto l'altissimo indice di gradimento per l'enogastronomia tricolore, la voce che subisce i tagli minori nella spesa familiare, contratta di mese in mese dai morsi della crisi.



Wine & Food

100% made in Italy: lo "Slow gelato" conquista tutti

Proprio come la pizza, il gelato è una delle cose migliori che l'Italia abbia regalato alla gastronomia mondiale, conquistando, nei secoli, miliardi di fan. Il primo, un preparato di panna, zabaione e frutta, fu preparato a Parigi da mani italiane, quelle di Ruggeri di Firenze, che impreziosì con la sua invenzione le nozze di Caterina de' Medici ed Enrico d'Orleans. Uno sfizio globale esaltato dalle materie prime del Belpaese, amate dagli italiani, che, nel cono, cercano i sapori del territorio, il benessere e la tranquillità, pronti a lasciarsi conquistare dallo "Slow gelato", realizzato interamente con materie prime italiane.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Unirsi nel rispetto delle differenze, per raccontare un territorio storico e difficile attraverso i suoi vini: messaggio che vale ad ogni latitudine dell'Italia enoica, rilanciato dai

produttori di Malvasia delle Lipari. A WineNews, le parole e i volti dei produttori del vino aromatico delle isole siciliane, e il commento di Alberto Tasca d'Almerita.

