



n. 1176 - ore 17:00 - Lunedì 5 Agosto 2013 - Tiratura: 30368 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La carta "dello sfuso". In L.A.

Quando si dice una carta dei vini "insolita": niente etichette, niente nomi del produttore, niente bottiglie, ma solo "barili di acciaio" numerati, la vendemmia, la varietà di uva da cui è ottenuto il vino, il grado alcolico e la zona di origine. Una "wine list" con solo sfuso, ma lontana anni luce, nelle intenzioni dei promotori, dal vetusto "vinello della casa". L'idea, riporta il "Los Angeles Time", è dei gestori del Truxton's American Bistro, nella città più celebre della California, dove il vino viene spillato da 16 fusti di acciaio dietro al bancone. Niente low cost: si va dai 6,5 dollari al calice per uno Chardonnay 2010, a 40 dollari alla caraffa (l'equivalente di una bottiglia), per un Cabernet 2009 ...

Primo Piano

Boom degli spumanti italiani in Usa. E in Francia ...

Gli spumanti italiani mettono la freccia: in Usa non si spegne la sete di Moscato e Prosecco, tanto che nel 2012 il 63,7% delle bollicine importate è tricolore (contro il 59,8% del 2011): una crescita che riguarda anche la Spagna, coprotagonista del +6,4% delle importazioni di vino frizzante, una performance migliore di quella della produzione locale, le cui vendite, nel 2012, sono cresciute solo del 3,7%. A dirlo i dati dell'ultimo rapporto WineTab by Technomic. Il merito del successo, oltre che dei massicci investimenti pubblicitari, che hanno portato ben 6 aziende italiane tra le prime 10 importatrici del settore (tra cui Mionetto e La Marca), è anche di una maggiore "dutilità" delle bollicine italiane, rivisitate dai barman d'Oltreoceano in cocktail più o meno classici, dal Bellini al Mojito, una moda che fa avvicinare ed appassionare sempre più giovani, spingendo, ad esempio, la crescita del Prosecco nelle liste dei vini dei ristoranti a stelle e strisce (una presenza cresciuta del 12,6% nel 2012 sul 2011, secondo il MenuMonitor di Technomic). A pagare dazio, in tutto questo è lo Champagne, che continua a perdere terreno e, se nel 2011 rappresentava il 18% di tutti gli spumanti importati, nel 2012 la quota è scesa al 16%. Ma le cattive notizie, per i produttori francesi, i cui prezzi medi, per lo champagne e non solo, rimangono inarrivabili, almeno per ora, per i competitor internazionali, arrivano dal meteo. Al punto che il 2013, per il vino francese, passerà probabilmente alla storia come "annus horribilis", non tanto per la qualità, tutta da verificare, quanto per le quantità, pregiudicate, un po' in tutti i terroir più rappresentativi, dalle pesanti grandinate dei giorni scorsi che, dopo aver distrutto 300 ettari di filari nella Champagne, e aver danneggiato pesantemente anche la Borgogna, hanno colpito, negli ultimi giorni, tra i 4.000 ed i 5.000 ettari di vigneti nel Bordolese, proprio tra Garonna e Dordogna (Entre-deux-Mers). Si tratta ancora delle prime stime della Fdsea - Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles de la Gironde che, dopo una prima ricognizione, hanno dato per perso il 5% della produzione, con 200 produttori che hanno visto distrutto più dell'80% del proprio raccolto.



Questione di metodo

Beninteso: questo non è un giudizio di merito sulla vicenda in sé o sulle opinioni del Ministro delle Politiche Agricole De Girolamo. Quanto sulla forma in cui sono state rese. "Io non ho la presunzione di indicare la strada giusta a Berlusconi. Ma non consentirò che qualcuno balli sulle disgrazie del nostro Presidente", si legge, tra l'altro, in una nota che arriva dell'Ufficio Stampa del Ministero, che riporta, per altro, dichiarazioni della De Girolamo al "Corriere della Sera". Se lo avesse fatto con il suo ufficio stampa da deputata Pdl, e cioè dopo aver smesso la casacca di Ministro della Repubblica e indossato quello di esponente politica del suo schieramento, nulla da dire. E questo vale sia per chi ha fatto così in passato, e per chi lo farà ancora (speriamo di no) in futuro, di qualunque schieramento sia.

Focus

Un Belpaese di tradizioni e originalità

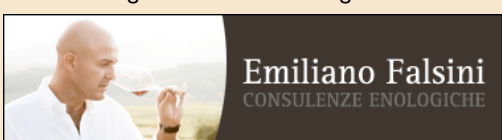
Le città si svuotano, le località di villeggiatura, di mare e di montagna, diventano il centro pulsante dello Stivale, animate, come ogni anno, dal fitto calendario di sagre e feste paesane di agosto, tra tradizione, proposte singolari ed un tocco di ironia. Si va dalla Sagra dei maccheroncini di Campofilone (Fermo), arrivata all'edizione n. 50, all'inconsueta Sagra dello struzzo, a Pozzuolo del Friuli, senza dimenticare quella della rana, a Pedemonte (Sondrio). I vivaci borghi del Salento, invece, ospitano le feste dai nomi più indecifrabili, come la Festa della Muceddha, a Canole (Lecce), con la lumaca nelle tre versioni tradizionali della cucina locale, al sugo, alla "cannolese" e arrosto, o la Sagra della Macaria Cistareddha, di scena a Caprarica del Capo (Lecce), dedicata alla pasta fatta in casa accompagnata da verdure e legumi. Tra le sagre più curiose, quella della "passera 'mbriaca", a Monterubbiano (Fermo), dove ad essere ubriaco è il ragù di carne marinato nel popolare vino bianco marchigiano, mentre rientrano a pieno titolo tra gli appuntamenti tradizionali la Sagra degli spaghetti all'Amatriciana, ad Amatrice (Rieti), e la Fiera Enologica di Taurasi, dedicata al grande rosso campano (www.sagreitalia.it).



Cronaca

"Molto simile alla carne"

"Molto simile alla carne": ecco, secondo i critici, il verdetto del primo assaggio dell'hamburger ottenuto integralmente da cellule staminali prelevate da un bovino, e presentato oggi a Londra. A realizzarlo Mark Post dell'Università olandese di Maastricht. Un progetto costato 250.000 euro, e finanziato quasi totalmente da Sergey Brin, il miliardario co-fondatore di Google, secondo il quale, riportano le agenzie di stampa, la carne prodotta in laboratorio evita sofferenze agli animali rinchiusi negli allevamenti.



Wine & Food

120 giovani a confronto per combattere la fame nel mondo

L'obiettivo è a dir poco ambizioso: risolvere il problema della fame nel mondo, e proporre soluzioni concrete per nutrire la popolazione mondiale che, nel 2050, si stima sarà di 9 miliardi di persone. A dare il loro contributo in questo senso saranno anche i giovani: 120, tra i 18 e i 25 anni (tra cui due italiani), che, da 24 Paesi nel mondo, si incontreranno a Calgary, in Canada, dal 19 al 25 agosto, per il primo "Youth Ag-Summit" mondiale, promosso da "4-H Canada", organizzazione che punta al miglioramento di pratiche sostenibili, e Bayer CropScience, leader della ricerca applicata all'agricoltura.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La promozione del vino e dell'agroalimentare italiano all'estero è sempre più importante per l'economia del settore e del Paese. Ed è un'occasione di business. Tanto

che ci investono anche i francesi, con Sopexa Italia. A WineNews il dg Ettore Zanoli. Storia di un'impresa nata pubblica e diventata privata, che va oltre il "patriottismo".

