



La Prima di WineNews.it



n. 1212 - ore 17:00 - Mercoledì 25 Settembre 2013 - Tiratura: 30451 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"50 sfumature di vino"

"50 sfumature di vino": dopo aver offerto una lista dei vini della trilogia dei romanzi a sfondo erotico "50 sfumature di grigio", la scrittrice londinese E.L. James, lancia 2 bottiglie firmate direttamente da lei. I vini, prodotti in California, avranno nomi che rievocano i libri: "Seta Bianca" e "Raso Rosso" e, secondo una nota del comunicato di lancio, sono stati "personalmente messi a punto dalla scrittrice". Per il momento le 2 bottiglie possono essere acquistate solo dal sito del romanzo erotico che ha venduto 70 milioni di copie nel mondo e da ottobre saranno distribuite negli Usa a 17,99 dollari. Vera passione enoica o operazione commerciale in vista del film che uscirà nel 2014?



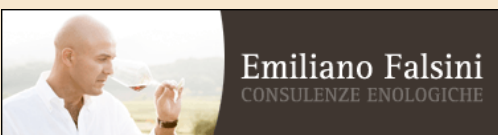
Pac 2014-2020, c'è l'accordo

L'Unione Europea è più vicina al varo della nuova Politica Agricola Comunitaria 2014-2020: Commissione, Consiglio e Parlamento Ue hanno raggiunto l'accordo sui punti ancora in sospeso dopo i negoziati di giugno. Una risorsa fondamentale per i 27 Paesi membri, visto che pesa per oltre il 40% sul bilancio comunitario, e anche per l'Italia che, nel periodo di programmazione, riceverà complessivamente ben 52 miliardi di euro. I prossimi passi saranno il 30 settembre, quando la Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo voterà tutti i dossier sulla riforma, e poi "l'imprimatur", che dovrebbe arrivare dopo l'Assemblea Plenaria di Strasburgo. Un accordo che, complessivamente, sembra accontentare le più importanti organizzazioni agricole professionali del Belpaese.

Cronaca

"Mafiozo", no more

Gli svedesi cancellano il nome "Mafiozo" dalle bottiglie di vino made in Salento. Il caso, reso noto dal "Corriere del Salento" e amplificato da WineNews, sembra avere avuto finalmente un adeguato finale: l'azienda svedese Concealed Wines che aveva messo "Lucky Luciano" in etichetta cancellerà infatti il nome dalle sue bottiglie. La protesta ha avuto come portavoce l'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Fabrizio Nardoni che sulla vicenda ha contattato anche l'Ambasciatore in Svezia, Elena Basile.



Primo Piano

Bonomi: "il nuovo capitalismo nasce dai territori"

La lunga crisi che ha colpito l'Occidente ha messo a nudo tutti i limiti di un capitalismo di stampo fordista, in cui si dava per scontata una crescita illimitata, dal punto di vista della produzione come del consumo. Un modello criticato da molti, anche da uno dei più fini sociologi del Belpaese, Aldo Bonomi, che ha dedicato i suoi ultimi studi proprio alla crisi del sistema capitalista, attraverso l'analisi dei territori, dove negli ultimi anni sono nate le espressioni imprenditoriali migliori di quella "green economy" sempre più concreta, a partire proprio dal mondo dell'agricoltura. "In realtà, attorno al settore primario - racconta Bonomi a WineNews (intervista completa su www.winenews.tv) - hanno ruotato le più grandi storie imprenditoriali italiane, a partire dalla parabola della Ferrero che, senza la dimensione agricola del nocciolo, non sarebbe mai esistita. È un intreccio profondo, come quello che lega il radicalismo del primo Carlin Petri con le capacità di marketing di Oscar Farinetti: il primo ha raccontato e difeso i segmenti delle eccellenze agroalimentari italiane, il secondo ne ha fatto una grande impresa commerciale. Poi, ci sono storie "al rovescio", come quella di Caprai: se Arnaldo non avesse puntato su una delle filiere più rappresentative del "capitalismo dolce" umbro, come il tessile, Marco non avrebbe potuto fare il percorso inverso e tornare alla terra, riscoprendo e rilanciando un vitigno antico come il Sagrantino". Così, quello che un tempo era il settore più povero, oggi si ritrova ad essere vera e propria avanguardia, attirando il meglio della creatività giovanile, "perché è nell'enogastronomia - continua il sociologo - che quella che io chiamo "l'economia dell'esperienza" ha il suo modo migliore di realizzarsi: i prodotti del wine & food hanno bisogno della migliore creatività, di storie da raccontare e nuovi mezzi per farle conoscere, per questo le conoscenze dei giovani diventano fondamentali". Ma la "rivoluzione" è anche sociale: "il cambiamento, oggi, non arriva più da quello che una volta era il "primo popolo", la borghesia cittadina delle città, ma dal "secondo popolo", quello rurale. L'avanguardia - conclude Bonomi - non è più la Fiat, ma le Langhe".

Focus

Fiorano, "bio" ed educazione by Antinori

Oggi il "bio" è di moda, anche nel vino. Ma c'è chi, addirittura nell'immediato dopoguerra, nel 1946, nella campagna romana, a 15 chilometri dal Colosseo, mise in piedi la prima azienda biologica d'Italia. Il Principe Alberico Boncompagni Ludovisi, nella Tenuta di Fiorano dove, su consiglio di Tancredi Biondi Santi, impiantò solo vitigni internazionali. Oggi la Tenuta rinasce con il progetto di Alessia, Allegra e Albiera Antinori, nipoti del Principe e "new generation" di una delle dinastie più importanti del vino italiano. E, oggi come allora, tutto sarà improntato al biologico, a pochi passi dal cuore di Roma Capitale: i vigneti reimpiantati con merlot, cabernet, malvasia di Candia e sémillon, ma non solo. Il progetto è di trasformare Fiorano in un luogo per famiglie, sia per il relax a pochi chilometri dalla città, con un ristorante a filiera cortissima, visto che a regime sarà completamente autosufficiente, con le materie prime, dalla verdura alle carni ai formaggi, tutte prodotte nella tenuta, ma anche per la formazione dei più giovani, con una serie di laboratori didattici e "stagionali" sull'agricoltura e sull'enogastronomia (in collaborazione con il Laboratorio di educazione al gusto WineNews).



Wine & Food

Il cibo simbolo di integrazione: da San Vito Lo Capo a Perugia

Quando il cibo diventa simbolo, ma anche esperienza concreta, di "integrazione multiculturale". Se in questi giorni (fino al 29 settembre), a San Vito Lo Capo, è di scena il "Cous Cous Fest", kermesse dedicata ad un piatto che unisce i popoli del mediterraneo e non solo (in gara per il miglior cous cous chef di Costa d'Avorio, Egitto, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal, Tunisia e Stati Uniti), all'Università dei Sapori di Perugia, oggi, c'è il Ministro dell'Integrazione Cécile Kyenge. Nei piatti la cucina umbra, "contaminata" da elementi di tutti i Continenti, dello chef Alessandro Lestini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cresce la domanda di biologico, all'estero e in Italia, con buyer e consumatori sempre più interessati. Anche per il vino. E così nasce "Vinalitybio", salone in Vinality

(2014) per il vino biologico certificato, in accordo con Federbio. A WineNews l'iniziativa nelle parole di Giovanni Mantovani, direttore generale VeronaFiere.

