

La News**Dalla Germania il vino in bustina per gli alpinisti...**

Che bella la tecnologia! La ditta tedesca Trek'n Eat ha messo a punto un particolare "vino" dedicato agli alpinisti: si tratta di una bustina di polvere da 60 grammi da versare in acqua per ottenere 20 cl (un bicchiere abbondante) di rosso con 8,2 gradi, per non ingombrare lo zaino di quanti si cimentano nella conquista di vette montane e vogliono brindare al successo sul posto. Che innovazione! Ma i nostri nonni non avevano delle bottigliette schiacciate, quasi piatte e poco ingombranti, per portarsi la razione di vino (vero) senza invadere tutto lo spazio del tascapane?

**SMS Più agricoltura per il mondo**

"Anche l'agricoltura deve trovare la giusta attenzione nel prossimo vertice dei "grandi" a L'Aquila. Il drammatico problema della fame, che coinvolge più di un miliardo di persone, le ripetute tensioni che si sono avute nei mercati delle materie prime alimentari e l'esigenza di politiche equilibrate e di nuovi accordi commerciali nell'ambito della Wto, impongono impegni certi e soprattutto atti concreti. Attendiamo, quindi, risposte valide. Sono questioni drammatiche che non possono essere ulteriormente eluse". A dirlo la Cia con il G8 ormai alle porte e, da parte nostra, anche noi ci teniamo a ribadire come tali tematiche debbano necessariamente trovare la piena attenzione da parte dei grandi della Terra: "più agricoltura per sfamare il mondo".

Cronaca**Il grande vino in Campidoglio**

Un testimonial d'eccezione come Vittorio Sgarbi; la grande qualità dei vini italiani, con la gran medaglia d'oro al Ben Ryè Donnafugata e al Colli Piacentini Malvasia Passito 2007 della cantina Il Negrese del Comune di Ziano; la solidarietà, con 15.000 euro per l'Abruzzo raccolti insieme al concorso "Biodivino" delle Città del Bio. Ecco gli ingredienti della premiazione della Selezione del Sindaco 2009, il Concorso enologico internazionale delle Città del Vino, questa mattina in Campidoglio a Roma.

**Primo Piano****Vino, la crisi restringe il mercato, ma crescono gli scambi internazionali. Ecco il ritratto firmato Oiv**

Gli scambi internazionali di vino crescono, anche se, come spiega Federico Castellucci, direttore generale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, "la crisi internazionale non ha risparmiato il settore vitivinicolo mondiale". È il ritratto che emerge dal rapporto 2008 dell'Oiv sulla vitivinicoltura mondiale, andato in scena dal 29 giugno al 3 luglio a Zagabria. In un contesto di crisi generalizzata, il consumo globale di vino, nel 2008, registra una diminuzione di quasi 2,4 milioni di ettolitri rispetto all'anno precedente, con un totale di 244,9 milioni hl contro i 247,2 milioni del 2007. Anche la superficie viticola mondiale diminuisce nel 2008, raggiungendo 7.742.000 ettari, ovvero, -17 mila ettari sul 2007. La produzione mondiale d'uva del 2008, invece, s'inscrivebbe, con 677,9 milioni di quintali, in aumento sul 2007 (+11,6%). La produzione mondiale di vino nel 2008 (esclusi succhi e mosti), attestandosi sui 269 milioni di ettolitri, evidenzerebbe, invece, una leggera diminuzione di circa 0,4 milioni di ettolitri. I volumi di vino importati nel 2008 (83,6 milioni di ettolitri in totale) sono anch'essi in leggera diminuzione rispetto a quelli del 2007 (-1,4 milioni di ettolitri). Diminuiscono leggermente (-0,4 milioni di ettolitri sul 2007) anche i volumi di vino esportati nel 2008 (89 milioni di ettolitri in totale). "È evidente che la crisi economica mondiale ha svolto il suo ruolo nella diminuzione globale della domanda - ha ribadito Castellucci - tuttavia, i migliori risultati sono stati registrati dal mercato mondiale dei vini, di cui il volume aumenta di anno in anno: gli scambi internazionali, nel 2008, rappresentano il 37% del consumo mondiale, contro il 18% all'inizio degli anni '80 e il 35% nel 2006, il che significa che quasi il 37% dei vini del mondo è consumato al di fuori dei rispettivi paesi di produzione". Nei lavori nella capitale croata, gli Stati dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino hanno eletto il loro nuovo presidente, il francese Yves Bénard.

Focus**La sfida democratica dell'educazione al gusto, potere di scegliere il nostro cibo**

Educazione alimentare: nelle scuole italiane ancora è vista come qualcosa di accessorio. Non potrebbe avere la dignità di materie come l'Italiano o la Storia? "Senz'altro - risponde il professor Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti di storia dell'alimentazione (l'audio su www.winenews.tv) - e per la verità c'è stata un'evoluzione. Venti anni fa si intendeva come educazione nutrizionale (calorie, zuccheri ecc), un discorso freddo. Poi si è cominciato a includere la prospettiva culturale del cibo, cioè i valori storici, sociali, conviviali, fondamentali per un approccio consapevole. Manca il passaggio all'educazione del gusto. Siamo stati abituati a demandare il tema del gusto ad altri (al dietologo, allo storico). In epoca medioevale il gusto era strumento di conoscenza, serviva a scegliere i cibi adatti a te. Oggi viene influenzato da troppi fattori esterni. Bisogna recuperare la dimensione interna, un rapporto diretto col cibo. È una sfida di grande democrazia, perché può restituire ai consumatori il potere di decidere cosa mangiare".



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food**La viticoltura biodinamica guarda alla modernità**

Biodinamica che passione! Uno dei temi più discussi e controversi degli ultimi anni sarà al centro di "Viticoltura ed enologia: paradigmi scientifici a confronto", il primo convegno di vitivinicoltura biodinamica moderna. L'11 luglio alla Villa Medicea di Cerreto Guidi (Firenze). Un appuntamento che vuole essere soltanto il primo passo per la costruzione, nel tempo, "di un polo per il dibattito e per la divulgazione scientifica del mondo del vino" (info: www.viticolturabiodinamica.it). Sul palco si alterneranno importanti personalità del mondo accademico, della comunicazione e della sommelierie.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vi raccontiamo il vino Tailor Made... Prodotto dalla Tenuta Valdiplatta di Montepulciano, è la nuova frontiera enoica per chi cerca un prodotto davvero su misura. Unico ed

esclusivo. Come un vestito di sartoria, l'idea di Miriam Caporali (titolare dell'azienda) è destinata ad una clientela particolarmente esigente e... facoltosa!

