



La News



Hollywood nella botte

Il legame tra vino e grande cinema non è cosa nuova. Dai tanti divi del grande schermo che si sono dati alla produzione del nettare di Bacco, a bottiglie ed etichette protagoniste di interi film o di qualche scena, come successo, per esempio, ai vini Corvo (Duca di Salaparuta) ne "La Grande Bellezza", film di Paolo Sorrentino, che ha vinto il "Golden Globe". Ma c'è chi ha pensato di interpretare questo legame in maniera diversa, come la spagnola "Bodega Riondo", nella Rioja, che ha scelto di far diventare le sue botti "esaste" opere d'arte a tema "Hollywood", in collaborazione con la firma "La Oveja Bala" (laovejabala.com). Che diventano pezzi da collezione, da 1.600 dollari ad opera.



Forkgate

La pizza si mangia con le mani. Almeno negli Usa, dove il neo sindaco Bill De Blasio, di chiare e celebrate origini italiane, è già alle prese con il suo primo "scandalo" mediatico. Che, a ben vedere, fa più che altro sorridere: la sua colpa, infatti, sarebbe quella di aver mangiato una pizza usando coltello e forchetta, come testimoniano, senza possibilità di smentita, una fotogallery che ha fatto il giro dei social, e persino un video. Se nella Grande Mela usare le posate è inconcepibile, vista da qui, la "condotta culinaria" del sindaco De Blasio appare ineccepibile: ha prima tagliato la pizza a spicchi, quindi l'ha mangiata pezzo dopo pezzo con le mani. Proprio come in Italia, la patria della pizza, anche se non più il Paese che ne mangia di più, quasi doppiata, guarda caso, dagli americani, 13 chili contro 7,6 a testa ogni anno ...

Cronaca

Nuova Zelanda "low alcol"

Il boom del vino a basso contenuto calorico e, di conseguenza, a bassa gradazione alcolica, ancora non c'è stato. Ma ci credono molto in Nuova Zelanda, dove il Governo ha lanciato un ambizioso programma di ricerca e sviluppo, che coinvolge il Ministero dell'Agricoltura, la Nzv (l'associazione dei produttori di vino del Paese), con l'obiettivo dichiarato di fare della Nuova Zelanda il leader mondiale dei vini del genere. Con un budget di 20 milioni di euro, il più importante mai stanziato nel settore dal Paese.



Primo Piano

Italia-Spagna, la partita degli autoctoni. By Gaja

Non ha lo stesso numero di vitigni autoctoni o storici quanto l'Italia, ma ne ha comunque tanti. Non ha la stessa varietà di territori e numero di produttori, ma la sua "struttura" assomiglia molto alla nostra. È la Spagna del vino, competitor di un Belpaese che, forse, fino ad oggi l'ha snobbata, guardando soprattutto alla Francia, ma che si sta ricavando sempre più spazio. E sul quale Angelo Gaja, uno dei produttori più ascoltati dell'Italia enoica, ci ha inviato le sue riflessioni. "Non dobbiamo pensare di essere soltanto noi italiani ad avere l'esclusiva di produzione dei vini derivanti da varietà storiche/autoctone. L'altro Paese che ne ha di proprie, e diverse dalle nostre, è la Spagna. Solo per citare le più affermate: tra le rosse Tempranillo, Bobal, Garnacha Tinta, Monastrell, Carinena, Mencia, e tra le bianche Airèn, Pardina, Macabeo y Palomino, Albarino, Godello, Verdejo. È certo che per i consumatori esteri amanti dei vini da varietà autoctone/indigene i due Paesi di riferimento sono l'Italia e la Spagna". Non solo, la Spagna, nel 2013, quando uscirono i dati ufficiali, potrebbe scoprirsi primo produttore al mondo, con 46 milioni di ettolitri, e in termini di volumi venduti sui mercati esteri, il Paese è secondo dietro, ma vicino, all'Italia, con un prezzo medio che è la metà di quello tricolore. "Ne consegue che sui mercati esteri, alle bottiglie di vino spagnolo - dice Gaja - viene spesso riconosciuto l'ottimo rapporto qualità/prezzo". Rispetto all'Italia, la Spagna non ha il vantaggio di una ristorazione "nazionale" capace di veicolare il consumo di vino di qualità, affermata quanto quella tricolore, così come è vero che la Spagna, con le sue 5.000 cantine, numero comunque cresciuto negli ultimi anni, è lontana dalle più di 30.000 realtà italiane, e "ne consegue che gode assai meno del vantaggio, che invece ha l'Italia, di avere un numero elevato di produttori che viaggiano sui mercati esteri a raccontare vini e luoghi, e a fare marketing". Come l'Italia, però, la Spagna è meta di grandi flussi turistici, e può giocare la carta della territorialità. Senza contare un sicuro vantaggio, che è quello "di possedere, tra i Paesi occidentali, la seconda lingua maggiormente parlata dopo l'inglese" ...

Focus

Agricoltura, 6 Ministri in meno di 6 anni. E ...

De Castro, Zaia, Galan, Romano, Catania, De Girolamo: per chi non li ricordasse, sono i 6 ministri che si sono alternati, dal maggio 2008 (caduta del Governo Prodi) ad oggi, alla guida del Ministero delle Politiche Agricole. 6 Ministri in meno di 6 anni, al vertice politico di un settore fondamentale e che, per sua natura, richiede una pianificazione strategica di lungo periodo, e una certa stabilità. Ora è arrivata la vicenda "De Girolamo" che, è bene ricordarlo, è tutta politica, poiché la De Girolamo non è, ad ora, indagata o inquisita, e ha subito dichiarato la sua disponibilità a chiarire tutto in Parlamento. Ma il fatto è che l'Agricoltura vede la possibilità concreta di un nuovo cambiamento al vertice del Ministero, vista anche l'idea di un rimpasto di Governo, ventilata dal premier Enrico Letta. Se così fosse, sono tante le cose prese in carico dalla De Girolamo, che rimarrebbero in sospeso: dalla sorte del "Padiglione Vino & Olio" all'Expo 2015, voluto fortemente dal Ministro, alla nomina del "comitato di saggi" per curarne la regia, annunciata a WineNews dalla De Girolamo stessa il 29 ottobre del 2013, ma su cui ancora tutto tace, passando per l'applicazione della nuova Pac e così via ...



Wine & Food

Vino & Storia: Alessandro Magno fu ucciso con un vino avvelenato

Ci sono verità che richiedono decenni per venire a galla, e altre persino secoli. Come la morte prematura, a soli 32 anni (pochi anche per l'epoca), del grande conquistatore greco Alessandro Magno, che risale addirittura al 323 a.C., e da allora è avvolta nel mistero. A fare luce, il dottor Leo Schep, tossicologo al National Poisons Centre and Scientist all'Otago University della Nuova Zelanda che, dopo un decennio di studi, ha individuato in un vino avvelenato dal frutto della fermentazione di una pianta molto usata all'epoca, la "Veratrum album", la probabile causa di morte dell'imperatore.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il successo del vino italiano, negli Usa, passerà sempre di più per la qualità, a scapito delle quantità importate, ma con la curiosità e le conoscenze per scoprire nuove zone

e nuovi vini, a partire dal Sud del Belpaese, senza intaccare il fenomeno del Prosecco, destinato a durare". Parola di Kerin O'Keefe, Italian Editor Wine Enthusiast.

