



La Prima di WineNews.it



n. 1305 - ore 17:00 - Lunedì 10 Febbraio 2014 - Tiratura: 30539 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un filare per San Valentino

Un "classico" pensiero di San Valentino: regalare alla dolce metà, un filare nel cuore del Chianti Classico, perché l'amore è come una pianta, anzi come una vite, va coltivata. Una dichiarazione d'amore che durerà nel tempo tra le colline toscane del Podere La Villa. Sei, le piante di vite del cuore da seguire con amore. L'amato che riceverà questo speciale dono potrà avere informazioni sui lavori in vigna, partecipare alla vendemmia, e parlare direttamente con l'agronomo. Prendersi cura così del proprio vigneto, passeggiare tra i filari, ed essere il primo ad assaggiare il vino di un'annata speciale, la sua! Un "Classico" di San Valentino. Info: www.venditadirettavino.com



Le "macchine fantasma"

Il futuro dell'agricoltura e della viticoltura sarà dominato dalle "macchine fantasma". Formula ad effetto per raccontare la concreta e avanzatissima realtà dell'agricoltura di precisione, dove l'Italia è leader, che ha fatto bella mostra di sé a Fieragricola, a Verona. Macchine progettate non solo per ottenere il miglior risultato possibile, ma anche, e soprattutto, per lavorare in condizioni estreme in assoluta sicurezza per un operatore che, spesso guida il veicolo a distanza, o nel massimo del comfort possibile. Sembra un videogioco, ma è la realtà. E tanti sono stati gli esempi, a Fieragricola. Ma "fantasma", o meglio verde, sarà sempre di più anche la chimica, con il primo "manifesto della chimica verde", o l'intervento dell'uomo in vigna, con il "Manuale della sostenibilità" del progetto Magis.

Cronaca

L'Italia flagellata

Pioggia e neve mettono in ginocchio l'Italia e, mentre in Toscana l'allerta meteo entra nel vivo, Coldiretti fa un primo bilancio dei danni, calcolati già in decine di milioni di euro. Da una parte, i temporali che hanno fatto finire sott'acqua le coltivazioni di mezza penisola, dal Veneto al Lazio, dalla Liguria alla Toscana, fino alla Sicilia; dall'altra, la neve, che ha isolato coltivatori ed allevatori del Nord Italia. L'unica buona notizia, è la corsa alla solidarietà scattata tra i contadini, come sempre, nelle campagne italiane.



Primo Piano

Wine Monitor, l'import mondiale frena. L'Italia no

Meno vino in circolazione (con la produzione 2012 a 258 milioni di ettolitri, sui 268 del 2011 e i 281 del 2013), tensione sul tasso di cambio dell'euro nei confronti di alcune valute, come il Real del Brasile o lo Yen in Giappone, a livello macro, e fattori particolari Paese per Paese: ecco come si spiega, secondo Wine Monitor - Nomisma, guidato dal project leader Denis Pantini, direttore Area Agroalimentare Nomisma, il rallentamento della crescita dell'import mondiale di vino, che ha visto nel 2013 i primi segnali di arretramento di mercati in crescita da anni, come Cina, Canada, Brasile e Giappone. Ma anche Stati Uniti, mercato top del mondo. La buona notizia è che l'Italia, quasi ovunque, ha fatto meglio della media. Partiamo dalla Cina: dopo una crescita esponenziale degli acquisti di vini stranieri, passati, in 20 anni, da 1,7 milioni a 1.170 milioni di euro, il 2013 mostra un calo in valore sul 2012 di quasi il 5%, più o meno come i volumi: -4,4%. Ma se la Francia, leader incontrastato, ha visto un calo in valore del 12,5%, l'Italia è cresciuta dell'11%, con le bollicine (anche se si parte da numeri piccoli) su dell'86%. Stessa musica in Usa, dove le importazioni sono diminuite, nel complesso, del 6% in volume, ma cresciute in valore del 3%. Con l'Italia che ha fatto meglio della media, a +5,5% in valore (+9% per gli spumanti). Male il Brasile, dove il calo ha interessato tutte le tipologie: dai fermi imbottigliati (-6% in valore sul 2012), agli spumanti/frizzanti (-11%) e agli sfusi (-34%). Tra i principali esportatori solo la Francia ha messo a segno un +3,5% di crescita, mentre l'Italia ha registrato una perdita del 2,7%. Dato interessante quello che arriva dalla Russia, dove la messa al bando della pubblicità di ogni tipo di alcolico, incluso il vino, non sembra aver pesato sull'import, cresciuto del 12% in valore, e del 2% in volume. E anche in questo mercato, spiega Wine Monitor, i nostri vini hanno conquistato ulteriori posizioni, a seguito di un incremento nei flussi di vino esportato superiore al 20%, sia nei valori che nelle quantità. Bene, per l'Italia, anche il Canada, giù dell'1% in valore e volume, nel complesso, ma con il Belpaese che fa segnare +3% in valore e +9% in quantità.

Focus

La "ricetta" di "Identità Golose"

Il talento e la sensibilità, per un grande chef, sono fondamentali, ma vanno alimentati costantemente con lo studio, ha detto Niko Romito, la new entry 2014 tra le "Tre Stelle Michelin", con il suo "Reale". Discorso che vale anche per "l'altra metà del cielo" di un ristorante, la brigata e lo staff di sala, perché "senza squadra non potrai andare da nessuna parte", ha detto il re degli chef italiani, Massimo Bottura, de "La Francese", che ha sottolineato il ruolo delle donne, "quelle che mi hanno insegnato il rispetto per le materie prime", ma anche quelle, 6, della sua squadra. Il tutto, all'insegna della "Golosa Intelligenza", leit motive di "Identità Golose", a Milano fino all'11 febbraio. Intelligenza che sta anche nel riscoprire l'importanza del lavoro di sala, sotto i riflettori con l'associazione "Noi di Sala", guidata da Marco Reitano (La Pergola) che, insieme ad altri big, ha spiegato a WineNews, "oltre che un bellissimo lavoro, i giovani devono tornare a vederlo come un'opportunità di vita, che richiede grande specializzazione. A partire dal vino: la cantina e la carta sono, da anni, in trasformazione, e si va sempre di più verso carte snelle, personalizzate, che nascono anche dal dialogo con i produttori".



Wine & Food

Heinz Beck (La Pergola del Rome Cavalieri) "Chef dell'Anno"

Heinz Beck, de La Pergola del Rome Cavalieri, è lo "Chef dell'Anno" 2014 di "Identità Golose". Perché, ha spiegato l'ideatore Paolo Marchi, "seppur italiano di adozione, più di qualsiasi altro cuoco nazionale, da vent'anni ha portato l'eccellenza ed i sapori del "Buon Paese" al di là dei confini geografici. Inoltre, Beck ha da sempre dimostrato un sincero interesse per la cucina della salute e del benessere, con una lungimiranza unica. L'ultima nota, di pari valore, sul servizio di sala, costantemente molto cordiale ed attento a quei dettagli che contribuiscono a rendere indimenticabile una cena".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In Calabria, dove le vite arrivò con i Greci, la viticoltura ha ancora tanta strada da fare, specie a livello commerciale. Partendo da due certezze: il suo vitigno più celebre, il Gaglioppo, ed il suo vino più conosciuto, il Cirò. A WineNews Salvatore Caparra (Caparra e Siciliani), Francesco M. De Franco ('A Vita) e Nicodemo Librandi.

