



La News



Samantha e il cibo in orbita

Diffondere l'importanza della corretta nutrizione per una buona salute, sulla Terra e nello spazio. È la missione di Samantha Cristoforetti, l'astronauta italiana dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa), che ha lanciato Avamposto 42, website tra curiosità ed insegnamento sul tema, che sarà anche al centro della sua prossima missione, Futura, dal 23 novembre, sulla Stazione Spaziale Internazionale (Iss), dove per 6 mesi condurrà esperimenti sulla fisiologia del corpo umano. "Un'idea - spiega - nata quando hanno chiesto a noi astronauti dell'Esa un tema da approfondire in orbita". E dall'Expo al caffè (Lavazza), in orbita con Samantha ci sarà tutto il made in Italy.



SMS Cara l'Italia

I prezzi in Italia sono nella media europea, ma per il cibo, gli hotel ed i ristoranti sono tra i più alti d'Europa: se 100 è la media europea, sul fronte cibo gli italiani pagano al 112% della media Ue, il settimo prezzo più alto, e su quello di hotel e ristoranti, l'Italia con il 110%, si piazza all'ottavo posto tra i Paesi più cari, superando di gran lunga tutti i Paesi mediterranei (ad eccezione della Francia che ci precede di un soffio al 111%) concorrenti nel settore turistico come Spagna, Grecia, Portogallo, Malta, Cipro e Croazia. I dati Eurostat 2013, che arrivano proprio in periodo di vacanza, fanno riflettere. Perché l'Italia è bellissima, e la bellezza si può anche pagare ad un certo prezzo, ma, in cambio, servizi, accoglienza e ristorazione devono valere tutto quel prezzo. Per essere competitivi.

Cronaca

Miguel Torres punta sul Cile

Di fronte ai cambiamenti climatici c'è chi affronta la nuova realtà cambiando il modo di gestire il vigneto e la cantina, e chi si attrezza diversamente. Come il gigante del vino spagnolo Miguel Torres, che ha comprato 230 ettari di terre nella vallata cilena di Itata, a sud est di Chillan, sulle rive del fiume Nuble. È qui che vedranno la luce i grandi vini rossi cileni del futuro, in un terroir che ha tutto per diventare grande: giornate calde e notti fredde, una buona quantità di acqua di sorgente e la luce del sole.



Primo Piano

Se la politica crede sempre di più nel vino italiano

La politica crede sempre di più, concretamente, a quanto pare, nella valorizzazione del vino e dell'enogastronomia come risorsa per il rilancio dell'economia italiana. I segnali sono tanti, e dopo la sfida lanciata dal Premier Matteo Renzi a Vinitaly di portare l'export enoico a 7 miliardi di euro in pochi anni, e l'attivismo del Ministro delle Politiche Agricole Mauro Martina (dal Padiglione Vino ad Expo a #Campolibero, passando per il "testo unico" del vino), ora arriva anche l'impegno del viceministro dello Sviluppo Economico Carlo Calenda a confermarlo. Il nettare di Bacco, infatti, al pari di altre eccellenze del made in Italy, sarà "al centro del più grande piano di promozione mai visto - ha detto (e di cui si attendono i dettagli ed il budget, ndr) - che passerà anche dalla valorizzazione di eventi top, in questo caso Vinitaly, per esempio". Ma l'attenzione dello Sviluppo Economico sul vino è alta: "è un elemento portante dell'economia italiana - ha detto Calenda - e non ha un problema di visibilità all'estero, ma semmai di riconoscimento. Sul mio tavolo ho un dossier sul Prosecco in Australia, per esempio, dove sono riconosciute la Doc e la Docg, ma c'è anche il Prosecco generico australiano. Stessa cosa, in parte, in Cina. Dobbiamo lavorare su questo, e anche sulla promozione. E dialogare con la distribuzione straniera. In Cina, per esempio, prendendo a modello i francesi, che hanno messo insieme i 15 brand più importanti, affidati alla distribuzione di un soggetto privato, ma con sostegno del pubblico, e oggi esportano 10 volte l'Italia. E, ancora, investiremo in formazione e condivisione di export manager, visto che sono poche le aziende del vino che possono permettersene uno, ma è una figura senza la quale l'internazionalizzazione si realizza male. E, più in generale, vogliamo dire basta ad iniziative più "ludiche" che incisive, come successo in passato. In questo senso, c'è in vista la riorganizzazione dell'Ice, e un cambio di rotta sull'utilizzo dei soldi pubblici: si spendono in base a quello che le rappresentanze delle imprese ci dicono, perché le esigenze di chi produce non si decidono nei Ministeri. Abbiamo, come politica, il dovere di farci perdonare tante cose dalle imprese".

Focus

I Sommelier chiamati alle urne

I candidati, ufficialmente, sono quattro ma, stando ai rumors, la corsa vera, per la presidenza dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), che il 23 giugno è chiamata al voto, è una corsa a due, tra il presidente uscente Antonello Maietta, e Alessandro Scorsone, volto noto dell'Ais e, tra l'altro, cerimoniere di Palazzo Chigi (la cui candidatura, sostengono in molti, è stata richiesta a gran voce da molti delegati e associati, ndr), dati nettamente favoriti sugli altri due nomi, Romeo Mancini e Emanuele Conte (www.aisitalia.it). Un'elezione importante, che viene dopo il burrascoso divorzio da "Bibenda", e a cui si arriva con una campagna elettorale che, per l'asprezza dei toni usati da alcuni dei candidati, non ha nulla da invidiare alla politica. Quale che sia l'Ais che uscirà dalle urne, l'auspicio del mondo del vino italiano è che, in ogni caso, non vada disperso quello che i Sommelier rappresentano: un patrimonio del Bacco tricolore che, pur con qualcosa da rivedere, ha dato molto in termini di formazione e divulgazione della cultura del vino, e che deve lasciarsi alle spalle polemiche e divisioni, e continuare nella propria missione a beneficio dei produttori di vino del Belpaese e di tutti gli eno-appassionati.



Wine & Food

Veuve Cliquot scommette sulla "Cellar in the Sea" nel Baltico

Dopo diverse esperienze nel mondo del vino di affinamento di bottiglie nelle profondità del mare, anche la maison di Champagne Veuve Cliquot scommette sulla "Cellar in the Sea", nel Mar Baltico. A Silverskär, nelle Isole Åland (Finlandia), è stata creata una cantina subacquea che custodirà, per 50 anni, 100 bottiglie di Yellow Label e Demi-Sec, 100 di 2004 Vintage Rosé e 50 magnum di Yellow Label Non-Vintage assemblate da vini base di due anni più vecchie rispetto alle bottiglie normali. Stessa cosa accadrà, con un lotto gemello, a Reims, per valutare similitudini e differenze tra i due metodi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Riportare i giovani a contatto con il vino anche attraverso la cucina, e tornare a parlare delle eccellenze nel piatto e in bottiglia, e del lavoro che c'è dietro, nel modo giusto, semplice

ma non banale: da Vinòforum e dalle sue "Cantine da Chef", le parole del Ceo Emiliano de Venuti, e del tre stelle Michelin Niko Romito (Ristorante Reale).

