



La News



Washington, capitale di Bacco

Come racconta l'istituto di marketing e sondaggi Gallup, gli americani preferiscono ancora la birra al vino. Ma un Paese grande come gli Usa vive di profonde differenze, e allora, analizzando i dati Stato per Stato, si scopre che la "capitale del vino" è anche la capitale del Paese, Washington DC, dove si bevono 75 ml (circa mezzo bicchiere) di vino al giorno per abitante, il 25% in più della media nazionale. Poi c'è il New Hampshire, con 63 ml, seguito dal Massachusetts, a quota 52,5 ml. Agli ultimi posti, tre Stati in cui il nettare di Bacco è ancora un mistero insolito: la West Virginia, dove si consumano appena 12 ml di vino a persona al giorno, il Mississippi, fermo a quota 10,5 ml, e lo Utah, con 9 ml.



Pasta mondiale

Alla base della Dieta Mediterranea, insieme all'olio, al vino, ai pomodori e quant'altro, c'è la pasta. Che sarà pure un simbolo dell'italianità a tavola, ma ormai ha conquistato estimatori in ogni parte del mondo, tanto che, nella top five dei "pastasciuttari" dietro all'Italia, un po' a sorpresa, ci sono Venezuela, Tunisia, Grecia e Svizzera. Segno dei tempi, ma anche della interculturalità di un alimento capace, come forse solo il pane, di essere "accettato" senza riserve da qualsiasi religione e da qualsiasi tradizione culinaria, completando i gustosi piatti unici della cucina tipica del Sud America, o imponendosi così come la conosciamo qui, anche in Tunisia e Svizzera, dove la pasta, ormai, è un vero e proprio piatto nazionale.

Cronaca

Fioretto, vino e beneficenza

La beneficenza in fil di spada arriva al vino. Le fiorettiste marchigiane Doc Elisa Di Francisca e Valentina Vezzali, vincitrici ai mondiali di Kazan, si sfideranno per "Senigallia nel cuore", l'iniziativa in favore della popolazione marchigiana colpita dall'alluvione di maggio, promossa da "Fencing Academy 2014" e Club Scherma Jesi e Imt - Istituto Marchigiano di Tutela Vini, che celebra il connubio con lo sport e la solidarietà suggellando il match con una magnum, in limited edition, del bianco più celebrato d'Italia, il Verdicchio.



Primo Piano

La Grande Guerra nella Champagne

Cento anni fa, il 28 luglio 1914, iniziava la Prima Guerra Mondiale, ed anche il mondo del vino fu coinvolto nel primo conflitto intercontinentale, pagando un tributo pesantissimo. Il territorio più colpito fu senz'altro la Champagne - ma non se la passarono bene neppure i vigneti dell'Alsazia - che si trovò al centro di quella che è passata alla storia come la battaglia della Marne. Le operazioni militari si svolsero in due riprese nel 1914 e nel 1918, trasformando la Champagne nel luogo dei combattimenti più spietati del primo conflitto mondiale, essendo parte del celeberrimo "fronte occidentale". La Champagne settentrionale, soprattutto, le Ardenne e il Nord Ovest del dipartimento della Marne rimasero sotto l'occupazione tedesca durante tutta la durata della guerra. Reims subì bombardamenti sistematici che la portarono alla sua inesorabile demolizione. Le uve della vendemmia 1914 erano pronte per essere raccolte, quando arrivò la guerra, ma mancavano i vignaioli, impegnati nel conflitto. Allora si ricorse ai bambini, all'inizio, fu come un gioco, riportare i cestini delle uve senza essere colpiti: la vendemmia terminò regolarmente nella prima metà di ottobre, ma più di 20 bambini erano stati uccisi dai cecchini. Fu una delle annate più longeve del XX secolo, e in Francia, quando si stappava quel millesimo, fu per molto tempo inevitabile ripensare a "les petits enfants". Alla fine delle ostilità, nel 1918, la Champagne assomigliava più ad un campo di battaglia che ad una zona di produzione vitivinicola: linee ferroviarie provvisorie e stazioni improvvisate, milioni di buchi da granate tempestarono i vigneti, trincee piene di filo spinato. La città di Reims fu distrutta dai bombardamenti tedeschi, benché nelle sue viscere le "cave" dei produttori avessero garantito la vita a molti dei suoi cittadini. Il 40% del patrimonio viticolo della Champagne fu distrutto, ed è incredibile pensare che un secolo dopo sia il territorio più famoso e ricco del mondo enoico, con più di 300 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, vendute in ogni angolo del globo, continuando così una storia gloriosa, che affonda le proprie radici nel XVII secolo, e che ha superato ogni sorta di tragedia.

Focus

2014 amaro per l'import mondiale di vino

L'import mondiale di vino a metà 2014 subisce un brutto colpo, e segna un calo importante in tre dei principali mercati, Germania, Cina e Canada, sia nei valori che nei volumi, con l'Italia che cerca di mantenere la propria posizione, anche perché sul fronte interno i consumi continuano inesorabilmente a calare. Ad evidenziare il rallentamento sul 2013, sono i primi dati di Wine Monitor sull'import mondiale di vino. L'analisi svolta sui top 20 mercati per import di vino, i cui acquisti pesano per l'85% del totale mondiale, evidenzia un cambio di passo rispetto alle dinamiche di crescita che hanno caratterizzato gli anni passati. Anche se è troppo presto per fare considerazioni sull'intero anno, le stime sulla prima metà del 2014 mostrano un calo nei valori complessivi di vini importati del 3,9%, a fronte di una stabilità dei volumi (-0,1%). "Guardando alle singole tipologie - spiega Denis Pantini di Wine Monitor - i cali più rilevanti riguardano i vini sfusi e i fermi imbottigliati, mentre non si ferma la crescita per gli spumanti e frizzanti". La tendenza non è generalizzata: i cali principali riguardano Cina (-15% nei valori di import in euro), Canada (-12%), Svizzera (-9%) e Germania (-8%).



Wine & Food

Piove, e le api non fanno il miele ...

Il clima impazzito, tra cambiamenti climatici, basse temperature e piogge che flagellano il Belpaese, "affatica" anche le api, tanto che il raccolto di miele italiano rischia di essere seriamente compromesso ovunque. A Nord e a Sud dello Stivale i dati più preoccupanti: l'apicoltura registra una pessima stagione produttiva con percentuali che sfiorano il -70%. Meglio al Centro, dove il calo della produzione dovrebbe attestarsi sul -40%. Danneggiando così un settore, quello dell'apicoltura italiana, che vale 3,5 miliardi di euro. A lanciare l'allarme è la "Settimana del Miele" (Montalcino, 12/14 settembre 2014).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra il sacro, il vino, ed il profano, la satira pungente, il comico Dario Vergassola racconta a WineNews il suo complesso e peculiare rapporto con il mondo di Bacco: dal vino della

propria terra, la Liguria, alla scoperta, con Marilisa Allegrini, dell'Amarone, "che non è amaro come pensavo, io preferivo il Dolcetto, e invece ...".

