



La News



Il gelato al vino "made in Usa"

Il gelato è nato in Italia, in particolare in Sicilia, e il vino è una delle eccellenze del Belpaese. Eppure, a mettere a sistema, con un progetto di impresa, quella che da noi è iniziativa sporadica di singoli gelatieri, ovvero gusti dedicati a Bacco, è la Mercer's, storica gelateria dello stato di New York, che ha messo in barattolo, nel 2012, gelati al Merlot, al Cabernet, allo Zinfandel, allo Chardonnay, al Riesling e al Porto (e con un 5% di alcol). Che ora spopolano anche all'estero, tanto che la "case history" viene raccontata dalla prestigiosa agenzia economica "Bloomberg". Con l'export che, assente nel 2008, oggi pesa per oltre il 25% di un fatturato che sfiora 1 milione di dollari all'anno.



In Russia il vino va, per ora

Il blocco russo delle importazioni agroalimentari da Usa e Ue che tiene banco in questi giorni, nonostante le tensioni tra Russia e Occidente siano scoppiate ormai da mesi, è arrivato su molti settori quasi come un fulmine a ciel sereno. E se il vino e gli alcolici per ora sono salvi, l'attenzione su quello che potrebbe accadere, da un momento all'altro, è alta, e la diplomazia, per quello che può (visto che il quadro è assai più grande di una semplice ritorsione economica in risposta a sanzioni dello stesso tipo), al lavoro. E, secondo fonti sentite da WineNews, anche se è inutile fasciarsi la testa e il vino continua ad essere spedito in Russia, conviene farsi trovare preparati in ogni caso. Anche perché, si apprende, già nei mesi scorsi, era circolata una lista di prodotti a rischio embargo, tra cui i vini spumanti.

Cronaca

I primi grappoli dicono che ...

Vendemmia 2014, dove si è già raccolto qualche grappolo si fanno le prime valutazioni. "Uve un po' immature ma sane, mosti equilibrati con acidità e pH interessanti, forse qualche grado alcolico in meno", spiega dalla Franciacorta Leonardo Valenti, docente all'Università di Milano e consulente di Castello Bonomi. "Qualità promettente per i bianchi, bella la freschezza e profumi intensi per Pinot Grigio e Sauvignon", dice da Menfi, in Sicilia, l'enologo Domenico De Gregorio, del gigante Settesoli.



Primo Piano

La fotografia Fipe degli italiani a tavola in vacanza

I "Curiosi", coloro che considerano il cibo come uno degli aspetti caratterizzanti la cultura dei luoghi visitati (38%), i "Parsimoniosi", che puntano sul risparmio e sul cibo "mordi e fuggi" (31,1%), gli "Spensierati", che si concedono pranzi e cene in ristoranti dove desiderano essere coccolati. (18,1%), e gli "Sregolati", che cancellano ogni freno inibitorio anche nel cibo (12,8%): ecco gli italiani a tavola in vacanza secondo un'indagine Fipe-Confindustria, da cui emerge, al contrario di quanto ci si potrebbe aspettare, un'attenzione alla salute maggiore in ferie che nella vita di tutti i giorni. Che siano in casa, in albergo o in camping, il 52,6% degli italiani cambia le proprie abitudini alimentari in vacanza. A cominciare dal ripristino del regolare ciclo dei pasti, sempre più compromesso dai ritmi della vita lavorativa. 7 su 10 seguono, quando sono in vacanza, la regola dei tre pasti quotidiani. Il restante 32% dichiara, al contrario, di seguire un ritmo alimentare poco organizzato. Si tratta di percentuali ben lontane da quelle riscontrate nei periodi di normale attività, quando per molti non si capisce più, tra pranzo e cena, quale sia il pasto più importante della giornata. E persino a colazione la vacanza fa tornare alle buone e sane abitudini. 1 su 4 dichiara di farla abbondante, al contrario di quanto gli capita nel corso dell'anno quando riesce a prendere solo un caffè sulla porta di casa. Non manca chi dichiara di mangiare meno (37,5%) o di consumare cibi più leggeri (15,2%) insieme ad una più attenta selezione degli alimenti. Ma c'è anche un 32,4% che afferma di mangiare di più e riguarda, come si rileva dall'incrocio con la condizione professionale, principalmente lavoratori e studenti, ossia chi durante l'anno si trova spesso fuori casa. Si consumano di più frutta, verdura e pesce e si fa a meno di insaccati, carne e formaggi. Persino la pasta perde terreno sulla tavola dell'italiano in vacanza. Emerge, dunque, un regime alimentare salutista, con l'obiettivo di puntare al riposo e alla disintossicazione alimentare (e mentale) più che allo sfrenato divertimento consumistico. Qualche eccezione sull'alcol, un 19,5% che dichiara di consumarne un po' di più, ed un 9% che afferma di farne un consumo molto maggiore.

Focus

Medici Uk: "meglio bere a giorni alterni"

Contrordine (l'ennesimo): altro che il proverbiale bicchiere di vino a pasto, bere qualcosa tutti i giorni, anche con moderazione, aumenta i rischi per la salute e le probabilità di sfociare nell'abuso di alcol. Tanto che da oggi si consiglia la tattica del drink "a giorni alterni". È la teoria sostenuta da un documento di 92 pagine dell'agenzia governativa Uk Public Health England, anticipato da "The Drink Business". Secondo i ricercatori, bere due giorni di fila una qualunque bevanda alcolica aumenterebbe notevolmente, per esempio, i rischi di sviluppare tumori o la cirrosi. Ma nel report, pare, sarà contenuta anche una serie di indicazioni sui rischi portati anche da un regolare e moderato consumo di alcolici. Al punto che, tra i medici d'Inghilterra, dove, comunque, il problema dell'abuso è molto più sviluppato che nei Paesi mediterranei, la nuova regola è di suggerire alle persone di astenersi dall'alcol per 3-4 giorni a settimana. E, intanto, in Uk, in Parlamento si torna a chiedere l'introduzione di "warning" nelle etichette degli alcolici come sulle sigarette, il prezzo minimo per evitare le svendite, limiti più bassi di alcol nel sangue per chi guida e altre misure ...



Wine & Food

Il bar dove non paghi la consumazione, ma il tempo

Più che un bar, uno spazio sociale e solidale, in cui lavorare, leggere, riposare, bevendo un caffè o mangiando una fetta di torta, dove non si paga ciò che si consuma, ma il tempo che si trascorre al tavolo. È l'idea di "Anticafé", catena francese che adesso arriva anche in Italia, a Roma, con un format rivoluzionario, nella forma e nella sostanza. A metà tra un ritrovo culturale dandy e uno spazio occupato, a misura di crisi, perché sembra fatto apposta per chi ha un lavoro dinamico e poche risorse: all'"Anticafé" (www.anticafe.eu) c'è tutto, dalla wi-fi libera alla stampante, e persino un proiettore ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'enogastronomia sempre più protagonista in tv, anche nel nuovo palinsesto delle Rai, con il primo format dedicato al nettare di Bacco: "I signori del vino", che sarà in onda

su Rai2, condotto dal direttore del Tg Marcello Masi, appassionato di enogastronomia, insieme a Rocco Tofa. A spiegarne la filosofia, a WineNews, lo stesso Marcello Masi.

