



La News



Vinality: vino & satira

Vino e satira a Vinality, con la rivista "Civiltà del Bere", che ha inventato un fumetto in chiave enologica, per ridere sul mondo del vino. L'enofumetto, il primo del genere, è intitolato "Enoteca Paradiso", dalla quale gli scomparsi Mario Soldati, Gino Veronelli, e Pino Khail (ma anche Indro Montanelli), si divertono a guardare dall'alto e giudicare con ironia il settore enologico nei giorni clou del Vinality. Nei disegni di Mattia Croce (testi di Alessandro Torcoli), ritroviamo, tra gli altri, Gianni Zonin, Jacopo Biondi Santi, Oscar Farinetti, Riccardo Cotarella, Luca Gardini e Angelo Gaja, ma anche il dg Veronafiere Giovanni Mantovani. E anche Winenews, con il direttore Alessandro Regoli (foto) ...



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

"L'angolo della vergogna"

Dal Bordolino nella versione bianco e rosso con tanto di bandiera tricolore, al Meer-secco, ma ci sono anche il Barbera bianco prodotto in Romania e il Chianti fatto in California, il Marsala sudamericano e quello statunitense e il Kressecco tedesco, tra le contraffazioni e imitazioni dei nostri vini e liquori più prestigiosi che complessivamente provocano perdite stimabili in oltre un miliardo di euro sui mercati mondiali alle produzioni made in Italy. Lo afferma la Coldiretti che, per sensibilizzare le istituzioni in vista dell'Expo, ha allestito a Vinality "L'angolo della vergogna". Non è solo il Prosecco, insomma, vino italiano forse di maggior successo nel mondo, a vantare un alto numero di imitazioni, ma tanti nettari del Belpaese enoico. Anche questo, però, è segno di un apprezzamento sempre maggiore ...

Cronaca

"Giro" dell'Italia del vino

Sarà la tappa n. 14, il 23 maggio, da Treviso a Valdobbiadene: è la "Cronometro del Prosecco" del "Giro d'Italia" n. 98, che sempre più spesso si corre nei distretti del vino italiano. Una tappa "lungo la strada del vino più vecchia d'Italia - ha detto Luca Zaia, presidente del Veneto - che valorizzerà i prodotti della Regione, un connubio vincente in cui continueremo a investire". "Il ciclismo - ha detto il dg del Giro Mauro Vegni - si fa viatico di peculiarità enogastronomiche: due eccellenze che si uniscono".



Primo Piano

Il futuro del vino passa per la biodiversità

La sostenibilità è un valore che si misura anche dalla biodiversità del terreno e permette, nel tempo, di raggiungere elevati livelli qualitativi nel vino, come dimostrano i risultati della ricerca scientifica firmata dall'Università di Milano e dallo Studio Agronomico Sata, con la Fondazione Mach di San Michele all'Adige, protagonista del convegno de "L'Informatore Agrario", "Dalla biodiversità del suolo alla qualità dei vini, strategie e pratiche agronomiche per un futuro sostenibile", di scena oggi a Vinality (a Verona fino a domani, www.vinality.com). "Nel sistema viticolo italiano - ha spiegato Enzo Mescalchin, della Fondazione Edmund Mach - il bilancio della sostanza organica nel terreno è in deficit: tra il 1980 e il 2011, su un campione di 63 suoli vitati, in Trentino siamo passati dal 3,2% a 2,6% di sostanza organica". Di qui nasce l'indagine, su 17 aziende da Nord a Sud del Belpaese. "Osservazione del suolo e valutazione di specifici indici di biodiversità - ha spiegato Pierluigi Donna, dello Studio Agronomico Sata - evidenziano in generale aspetti di eccellenza. Ma alcune aziende mancano della valutazione dell'impronta carbonica". Se questo è l'anno zero, nei prossimi anni la prospettiva è di valutare i progressi sulla biodiversità del terreno, grazie a tecniche agronomiche virtuose. Un approccio, questo, che, come ha sottolineato Leonardo Valenti, dell'Università di Milano, "deve essere trasversale ai diversi sistemi di vitivinicoltura, da quella tradizionale alla biologica". "Dobbiamo invertire la tendenza - ha detto Cristos Xiloyannis del DiCEM dell'Università della Basilicata - visto che noi, in circa 10 anni di gestione sostenibile in aree semiaride del Mezzogiorno, abbiamo registrato l'aumento della sostanza organica, della biodiversità microbiologica e della macroporosità nel suolo con un incremento della riserva idrica in profondità". E la biodiversità non è solo una filosofia, ma premia anche a livello economico: "la zona di provenienza, la certificazione Doc o Dco e il paesaggio evocativo - ha concluso Francesco Marangon, dell'Università di Udine - influiscono sulla propensione all'acquisto del consumatore e, a livello turistico, stimolandolo a spendere di più per una bottiglia di vino".

Focus

Vino italiano, l'export è di qualità

I vini di qualità (Dop e Igp) difendono e accrescono il valore del made in Italy in bottiglia: nel 2014, l'export a Dop è di 2,8 miliardi di euro quello a Igp di 1,6 miliardi, 4,4 miliardi di euro su un totale di 5,1 miliardi di euro complessivi. Non è una novità, ma i dati parlano sempre più chiaramente: il peso valoriale dei vini del Bel Paese di qualità (Dop/Igp) si consolida e cresce con confortante continuità. Anche i dati economici del 2014 confermano questo trend. Emerge, a Vinality, nella tavola rotonda organizzata dal Ministero dell'Agricoltura e Ismea. Un patrimonio che da molte parti è invidiato al sistema vino tricolore, ma che tuttavia rappresenta una "croce e una delizia". Anche in questo caso le cifre parlano chiaro: l'81% delle aziende viticole italiane produce meno di 100 ettolitri di vino, mentre lo 0,4% realizza i due terzi del vino italiano. Sul fronte export, ancora, l'Italia è l'unico dei tre grandi Paesi esportatori Ue (Spagna e Francia) ad aver segnato un incremento sia dei volumi che del valore, e rappresenta il 20% del mercato, anche se la Spagna è il Paese che, in volume, ha esportato di più: 22,6 milioni di ettolitri, +22,3% sul 2013, ma grazie allo sfuso, e perdendo il 4,6% in valore.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



Cronaca

Wine & Food

Eataly Verona (8 dicembre 2017), rinasce un luogo dimenticato

"Ho visitato il cantiere con (l'archistar, ndr) Mario Botta, e ci siamo dati una data, che potrebbe essere l'8 dicembre 2017. Sarà un grande Eataly, su 11.000 mq, molto bello, un santuario. Il Veneto non ha città predominanti, abbiamo scelto Verona per celebrare il Triveneto, e per la posizione comoda". Ecco Eataly Verona, raccontato a WineNews da Oscar Farinetti, che sorgerà nel vecchio stabilimento del ghiaccio secondo la filosofia "mattoni zero" di Eataly per "ridare vita a luoghi dimenticati" (il nome è Frigorifero 1930). Data certa, invece, per Eataly San Paolo in Brasile: aprirà il 12 maggio.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un brindisi d'eccezione a Vinality: a WineNews una delle coppie radiofoniche più discusse, irriverenti e sferzanti del panorama italiano, Giuseppe Cruciani e David Parenzo

de "La Zanzara", trasmissione cult di "Radio 24" de "Il Sole 24 ore". Che parlano del loro rapporto, più o meno "intenso", con il vino, e brindano alla vita!

