



La News



Rothschild in Israele

La viticoltura di Israele è legata a doppio filo al Barone Edmonde de Rothschild, banchiere e filantropo francese, che certo non ha bisogno di presentazioni (bastano due nomi, Mouton Rothschild e Château Lafite) che nel 1882 decise di contribuire attivamente e finanziariamente alla nascita ed allo sviluppo dei primi insediamenti interamente ebraici nel cuore dell'Impero Ottomano, facendosi carico della costruzione di villaggi ed attività economiche. A partire proprio dal vino. Compresa una fabbrica per la produzione delle bottiglie, a Nachsholim. Che poi è diventata uno dei primi musei archeologici di Israele: Hamizgaga, con reperti che vanno dall'Antica Grecia a Napoleone.



Ue, Ogm e Paesi membri

La questione Ogm è senza dubbio una delle più discusse nel mondo agricolo e alimentare. E ora l'Europa sta per compiere un passo avanti decisivo: la Commissione Europea ha messo sul tavolo la sua proposta, che non intacca il meccanismo originale di autorizzazione per l'import di alimenti e mangimi biotech, ma lascia ai singoli Stati membri la possibilità di decidere se limitarne o proibirne l'uso sul proprio territorio, anche se gli Ogm in questione sono stati autorizzati a livello comunitario, riporta l'Ansa. Una mossa cruciale per l'esecutivo Ue, che è pronto al varo, nei prossimi giorni, di 19 Ogm (tre tipi di mais, cinque di soia, due di colza, sette di cotone e due fiori ornamentali). Una proposta che piace a Confagricoltura, e che scontenta associazioni "contro" come Slow Food ...

Cronaca

Il "conto" di Renzi a tavola

86.000 euro per i pasti principali, 5.202 euro per gli snack (bibite, salatini e patatine serviti lontano dai pasti) e 2.679 euro per quelli consumati nella saletta riservata dell'Aeroporto di Ciampino: sono le spese sostenute in 7 mesi, da luglio 2014 a gennaio 2015, dal Presidente del Consiglio Matteo Renzi e dai suoi Ministri, di cui ha chiesto conto in un'interrogazione parlamentare del 21 aprile 2015 il senatore Nunziante Consiglio, del Gruppo Lega Nord e Autonomie, come si legge nei verbali del Senato ...



Primo Piano

Il mondo del vino per Bnp Paribas e Rabobank

L'export di vino mondiale è raddoppiato negli ultimi 20 anni, e oggi pesa per il 35% sul totale del commercio, con l'Europa (che pesa per il 50% sui consumi globali) che manda oltreconfine il 58% della sua produzione annuale, nonostante la crescita del 370% delle esportazioni del Nuovo Mondo (Nuova Zelanda, Cile, Australia e Sudafrica). E con la Francia che, se cede il primato delle esportazioni in quantità ora all'Italia e ora alla Spagna, è di gran lunga leader nel prezzo medio al litro dei suoi vini: 7 euro, contro una media mondiale di 2,62 (e con le quotazioni che arrivano a 9,7 euro al litro per i Bordeaux, a 10,6 euro per i Borgogna, e a 15 euro al litro per gli Champagne). A dirlo un report di Agrifrance, divisione specializzata del gruppo bancario transalpino Bnp Paribas, che segnala anche altri dati interessanti. Per esempio, emerge che 60 Paesi nel mondo producono vino, ma il nettare di Bacco si consuma in 242 Nazioni, Stati Uniti in testa. Ma anche che i 12 principali produttori danno vita all'84% della produzione mondiale (con Italia, Spagna e Francia che da sole fanno il 47% del totale), sui 247 milioni di ettolitri, cresciuta appena del 2,2% negli ultimi 20 anni. Ed è anche per questo che si è raggiunto un sostanziale punto di equilibrio: dal 1980 al 2013 i consumi complessivi sono diminuiti del 13,8%, stabilizzandosi intorno ai 239 milioni di ettolitri. La migliore notizia, soprattutto per Paesi che, dato il calo dei consumi interni vedono nell'export l'unica via per crescere ancora, Italia, Spagna e Francia in testa, però, è che l'export è cresciuto, in valore, del +87%. Ma se questa è la fotografia scattata da Bnp Paribas guardando a trend di lungo periodo, a fare il punto sulle performance dei principali Paesi produttori nell'ultimo anno è stata Rabobank, nel suo Wine Quarterly Report n. 2 del 2015. Da cui emerge che l'Italia, tra i più importanti Paesi produttori, è stato l'unico a far segnare una crescita nelle esportazioni nel 2014 sul 2013, seppur contenuta, sia in volume (+0,8%), che in valore (+1,4%). La Francia, per esempio, ha fatto -3,3% in quantità e -1,7% in valore, la Spagna ha visto una crescita vertiginosa nei volumi, +25,6%, ma soprattutto grazie allo sfuso, con un -3,2% in valore ...

Focus

Il mercato israeliano del vino

Paese a metà tra mondo ebraico e arabo, Israele, visitato in questi giorni da WineNews, è un mercato complesso, dove il consumo è anche legato a motivi religiosi. Così, se il consumo medio annuo pro capite, al netto della popolazione di fede islamica, è arrivato negli ultimi anni a 8 litri, almeno 2 di essi devono essere ascritti a ricorrenze religiose, durante le quali non si beve vero e proprio vino. Solo il 30% del vino è importato, al top Cava e Lambrusco, che insieme valgono tra il 50 ed il 55% del totale. In Israele si producono tra i 35 ed i 40 milioni di litri di vino ogni anno (nel 2014 sono stati 38 milioni di litri), e di questi la metà (tra i 18 ed i 20 milioni di litri) è realizzato dalle prime cinque cantine del Paese, fondate nell'arco di un secolo, tra la fine del 1800 e la fine del 1900, e che oggi producono milioni di bottiglie. Ma c'è una nuova generazione di vigneron, che hanno rilevato kibbutz sull'orlo dell'abbandono, e fondato aziende, "boutique wineries", dove si producono tra le 25.000 e le 80.000 bottiglie, e si vive di sperimentazione e di qualità, puntando sulle varietà internazionali più celebri nelle diverse Regioni (Galilea, Giudea e Golan, le più importanti).



Wine & Food

Il sapore del vino è anche questione di forma ... del calice

Il bicchiere "cambia" il sapore del vino, adesso è scientificamente provato. A dirlo ora è una serie di esperimenti condotti dall'Università di Medicina di Tokyo e pubblicati su "Chemistry World". Per scoprirlo il team giapponese, guidato da Kohiji Mitsubayashi, ha applicato al collo dei bicchieri una rete particolare, in grado di intrappolare le molecole che fuoriescono. A seconda dei cambiamenti cromatici della rete, gli scienziati sono stati in grado di capire se il vino registrava delle piccole modifiche chimiche, scoprendo che la forma del bicchiere cambia veramente il sapore del vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino come strumento per migliorare le condizioni di vita delle persone svantaggiate: nascono così i vini di Pico do Fogo, a Capo Verde, che serviranno a mantenere un

ospedale, recuperando una insospettabile storia enoica. Le parole di Padre Ottavio Fasano, missionario dei Frati Cappuccini, e dell'enologo Nicola Trabucco.

