



La News



Petrini applaude Michelle

“Da Michelle Obama un importante appello al buon senso”. Così Carlo Petrini ha commentato le dichiarazioni della first lady Usa, in visita ad Expo. “Quando Michelle Obama sottolinea l'importanza di mangiare in famiglia dà valore agli incontri conviviali e alla dieta equilibrata. Temi che sono propri della Dieta Mediterranea. Nel valorizzare la qualità non serve sciovinismo, serve avere un bel testimonial come lei che incoraggi la buona alimentazione accompagnata da attività fisica”. Le soluzioni per risolvere i problemi alimentari, però, “sarebbero a portata di mano, non sono: dalla sua dichiarazione - chiosa Petrini - devono discendere responsabilità politiche”.



Basta barrique

Basta con le barrique, basta con la ricetta Bordeaux, che arrotonda e banalizza qualsiasi vino. Quello che era un sospiro, adesso, è un coro, cui si aggiunge la voce di uno dei migliori enologi del mondo (secondo “Decanter”), Alberto Antonini. “Bisogna cercare un'alternativa alla “ricetta Bordeaux”, siamo troppo dipendenti dalle barrique. Per fare un vino di alta qualità bastano anche le vasche di cemento, o le grandi botti non tostate. Il mondo del vino non ha bisogno di altri aromi, è già pieno di sapori diversi. Il vino, più che del legno, ha bisogno di micro ossigenazione. È per questo che uso il rovere piccolo, ossia la barrique, più per i vini “entry level” che per quelli di alta gamma. Il legno viene spesso utilizzato per risolvere i problemi, ma se l'uva è buona, non ha bisogno di altro”.

Cronaca

Pizza da Guinness

200 persone, tra cui 60 pizzaioli, che utilizzeranno 2 tonnellate di salsa di pomodoro, 1,5 tonnellate di mozzarella, 300 litri di olio extra vergine, 2 tonnellate di farina per una pizza capace di battere l'attuale record di 1.300 metri, ed entrare nel Guinness dei primati. L'appuntamento è per domani, al Padiglione Coldiretti dell'Expo, nel cuore del Decumano, per accompagnare la pizza italiana nell'iter verso l'atteso riconoscimento a patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco.



Primo Piano

“Laudato si”, l'enciclica verde di Papa Francesco

Attesissima, l'enciclica di Papa Francesco, “Laudato si”, si rivela un vero e proprio “manifesto” ambientalista, capace di parlare a tutti, non solo alla comunità cattolica, e che, attraverso il rapporto tra l'uomo e la Terra, tratta di pace, di rispetto, di diritti, prendendo spunto da chi, come Giovanni XXIII e Giovanni Paolo II, sul soglio pontificio hanno seduto prima di lui, ma la vera ispirazione, com'era facile immaginare, è la vita di San Francesco, “il Santo patrono di tutti quelli che studiano e lavorano nel campo dell'ecologia”. Così, sposando le cause degli ultimi, ed attingendo ad una cultura politica solitamente distante dalla Chiesa Cattolica, il Pontefice arriva alla conclusione che “è arrivata l'ora di accettare una certa decrescita in alcune parti del mondo procurando risorse perché si possa crescere in modo sano in altre parti”. Non mancano passaggi più tecnici, frutto dell'incontro, del confronto e della condivisione del sapere con scienziati e ricercatori, che hanno portato Papa Francesco ad un'altra posizione netta, contro “l'estendersi delle coltivazioni di cereali transgenici che distrugge la complessa trama degli ecosistemi, diminuisce la diversità nella produzione e colpisce il presente o il futuro delle economie regionali”. E, sottolineando come “qualsiasi uso e sperimentazione esige un religioso rispetto dell'integrità della creazione”, per il Papa è da considerarsi “contrario alla dignità umana far soffrire inutilmente gli animali e disporre indiscriminatamente della loro vita”. In conclusione, però, il senso dell'enciclica, così come ha spiegato il cardinale Peter Kodwo Appiah Turkson, non è quello di intervenire direttamente nel dibattito scientifico, quanto piuttosto rimarcare come “l'attività umana sia uno dei fattori che spiegano i cambiamenti climatici perché ne derivi una responsabilità morale grave di fare tutto ciò che è in nostro potere per ridurre il nostro impatto e scongiurare gli effetti negativi sull'ambiente e sui poteri”. Da qui, la necessità di una vera e propria “rivoluzione ecologica”, che porti con sé nuovi stili di vita, e la possibilità di “esercitare una sana pressione su coloro che detengono il potere politico, economico e sociale”.

Focus

Eno-tendenze dell'estate

Qual è il vino più trendy dell'estate? Le bollicine, le preferite dal 60% dei wine lovers, che tra le più celebri espressioni si dichiarano “amanti” del Franciacorta, seguito dal “fenomeno” Prosecco e dai migliori Trentodoc. E se i bianchi seguono a ruota nelle preferenze (56%), i rosati si confermano sempre più amati specie in estate (27%), mentre i rossi si fanno “da parte” (8%). Nella bella stagione i consumi restano stabili per il 61,5% degli appassionati (diminuiscono per il 20%, aumentano solo per il 18,5%), ma 9 su 10 acquistano vino, spendendo in media dai 150 ai 250 euro per il “rifornimento” estivo. A dirlo, in un clima già vacanziero, è un sondaggio di WineNews e Vinitaly, tra 1.052 “enonauti”. La tendenza che spopola? Assaggiare etichette dei territori di villeggiatura (98%): dal Vermentino di Sardegna, Toscana e Liguria e il Verdicchio marchigiano, vini-simbolo delle vacanze al mare nei territori italiani, passando per il Chianti, vino e terroir per eccellenza dell'enoturismo italiano, risalendo fino ai bianchi dell'Alto Adige, per chi ama le vacanze in montagna. Ma anche in estate, se l'occasione è speciale, gli “enonauti” la celebrano con uno Champagne o un grande rosso, italiano o francese.



Wine & Food

Bricco del Drago, nel cuore delle Langhe, passa a Poderi Colla

Il Bricco del Drago, azienda con 12 ettari vitati a San Rocco Seno d'Elvio, a pochi chilometri da Alba, nel cuore delle Langhe, i cui vigneti sono stati gestiti per 20 anni da Poderi Colla, tra i migliori produttori di Barolo e Barbaresco, è da pochi giorni di proprietà di Beppe, Tino, Federica e Pietro Colla. L'accordo, siglato con la famiglia Degiacomi, proprietaria di Bricco del Drago dal Settecento, nasce più da aspetti affettivi che commerciali, di continuità con una storia comune durata quasi tutto il secolo scorso. A passare di mano, 26 ettari di terreno, di cui 12 a vigna e 14 a nocciolo e bosco.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Cina è davvero l'Eldorado per i vini italiani, e passerà realmente sotto la Grande Muraglia il futuro del Belpaese enico? A Vinexpo, lo abbiamo chiesto ai produttori,

Marco Caprai (Cantine Arnaldo Caprai) e Sebastiano Rosa (Agricola Ponica), e all'esperta di internazionalizzazione delle imprese Silvana Ballotta (Business Strategies).

