



La News



Uk in grande spolvero. Ma ...

È "Vini Italiani" di Londra, wine bar & merchant di Matteo Berlucchi e Bruno Cernecca, il miglior "specialista" sul vino del Belpaese in Uk, per i "Decanter Retailer Awards". In un mercato, il Regno Unito, che si conferma partner straniero n. 3 per l'Italia enoica, dietro Usa e Germania, cresciuto, nei primi 5 mesi 2015, del 12% in valore, a 265 milioni di euro, e del 5,6% in volume sul 2014 (dati Wine Monitor). Mercato che, però, nel complesso, cresce in quantità a discapito dei valori, sostiene Troy Christensen, chief executive di "Enotria", tra i "grossisti" di vino più importanti, che cita il caso Prosecco, che ha fatto, dice, in 4 anni, +67% in volume, ma solo +60% in valore ...



SMS Il vino "monumento"

"Chi produce vino non vuol sentirselo dire, ma questa sorta di sacralità che il vino ha oggi, la vedo quasi come un pericolo rispetto alla familiarità che un tempo c'era tra il bevitore e questo prodotto, dotato di sacralità sì, ma con il quale si aveva molta più confidenza nella realtà quotidiana". È la riflessione, a WineNews, di Massimo Montanari, uno dei più importanti storici dell'alimentazione al mondo, sulla bevanda un tempo "della quotidianità per definizione" e oggi alla prese con il calo dei consumi. "Abbiamo mille occasioni quotidiane in cui beviamo e ci offriamo qualcosa - dice Montanari - e non sempre questo qualcosa è il vino, le cui occasioni di consumo sono calate. Contemporaneamente si è specializzata, fino a livelli parossistici, l'idea del vino come oggetto di qualità, prezioso, quasi come un "monumento" ..."

Cronaca

La vendemmia vista da Uiv

Il vino italiano fa il punto sulla vendemmia 2015: appuntamento domani, in Franciacorta, a Ca' del Bosco, con le "Previsioni Vendemmiali 2015" dell'Unione Italiana Vini (www.uiv.it) con il presidente Uiv Domenico Zonin, quello dell'Ismea Ezio Castiglione, Felice Assenza, dg Politiche Agricole, Ignacio Sánchez Recarte, del Comité Européen des Entreprises Vins, ed i "padroni di casa" Ettore Nicoletto, ad Santa Margherita, e Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco e del Consorzio del Franciacorta.



Primo Piano

Di integrazione e molto altro, con Carlin Petrini

Mezzo secolo fa, le campagne italiane erano molto popolate, e di stranieri non ce n'erano. Oggi le campagne si sono spopolate, e gran parte degli abitanti sono stranieri. "Quando vedo i villaggi di Langa con percentuali di residenti stranieri che superano il 15-20% (monitorate, peraltro, costantemente da WineNews, ndr), abbiamo l'obbligo di garantire l'integrazione, che i langaroli non si sentano invasi e gli ospiti emarginati: è la formula della civiltà". A ribadirlo, "a tu per tu" con WineNews, è Carlin Petrini, spazioso, come ogni volta, sul cibo tra cultura ed attualità, dall'odissea dei migranti, "una catastrofe annunciata, nell'insipienza di tutti", all'agroalimentare, settore in salute, da cui "assolutamente sì" per il fondatore di Slow Food, può arrivare una risposta al bisogno di accoglienza ed integrazione. Un Petrini che conduce battaglia proprio contro il caporalato, che va "denunciato immediatamente. Nessuno può ritenersi immune e scaricare le barile. Sarò uno dei più acerrimi nemici di tutti coloro che contribuiscono a questa forma di sfruttamento, anche se sono amici da anni, non me ne frega niente". Paradossalmente, i Paesi di Europa, Africa ed Asia, tutti assieme, si ritrovano in un'Expo, verso la fine, dedicata al tema cibo, che, però, "non è stato rispettato, e sono mancate più argomentazioni sui grandi problemi, come la vergogna della fame. Sono contento per il mio Paese che ha portato a casa elementi positivi, ma bisogna pensare cosa succederà dopo: sento un vuoto di idee, progettualità e visione, gravissimo". Prima però c'è "Terra Madre Giovani", il grande evento di Slow Food a Milano (3-6 ottobre): "abbiamo garantito viaggio, vitto e alloggio ad almeno 1.500 giovani, cifra per noi rilevantissima. Ma sono i nuovi leader". "La grande scommessa del secolo? È governare il limite, e non vale solo per l'agricoltura". Un esempio? "Le scelte culturali dipendono anche da quello che rendono: la vite rende di più e tende ad espandersi". E "direi che basta", dice Petrini, anche l'attenzione per la buona enogastronomia: "se ci concentriamo solo sugli chef, anziché sui contadini, è pornografia alimentare". E, in conclusione, ma questo ritorno alla terra c'è? "È ancora troppo lento".

Focus

Langhe: "etica", origine e territorio

Quel che fa oggi un territorio, come la Langa o il Monferrato, è anche questione di etica. Il rispetto per la natura e la biodiversità. La remunerazione giusta per chi lavora in vigna. Il dire no al caporalato e qualsiasi altra forma di sfruttamento. Il non chiudersi, ma anzi investire per far crescere i territori vicini. "Altrimenti offendiamo i nostri vecchi e chi ci ha preceduto facendo grande questo territorio". Lo ha detto Carlin Petrini, patron di Slow Food, al vernissage della nuova cantina de La Ciau del Tornavento, ristorante stellato di Treiso dello chef Maurilio Garola. In quelle Langhe che sono la punta di diamante di un Piemonte che "è una terra di personaggi straordinari che hanno trasmesso energia positiva, e che oggi dobbiamo ritrasmettere a chi è immigrato qui, ma anche ai turisti stranieri che vengono per il nostro vino", ha aggiunto il produttore Angelo Gaja. Senza guardare a logiche troppo commerciali, o di bassa lega come quella del "caporalato, perché questo è un territorio che non può "sputtarsi", ha aggiunto Giorgio Rivetti. Un territorio in cui affonda le radici La Ciau, con la sua carta dei vini fatta di 60.000 bottiglie, basata, come tutto il resto, sul concetto di "origine" ...

