CHIANTI CLASSICO DAL 1716

La Prima di WineNews.it

100% ARTIGIANALE NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly 10-13 APRILE 2016 50° EDIZIONE VERONA

n. 1716 - ore 17:00 - Mercoledì 16 Settembre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

"Wine Enthusiast" premia Gaja

Un grande riconoscimento per il vino italiano: va al produttore piemontese Angelo Gaja il "Lifetime Achievement Wine Star Award" 2015, il premo alla carriera assegnato dalla prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast (la responsabile per l'Italia è Kerin O'Keefe)."Impossibile parlare di Rinascimento del vino italiano senza menzionare Angelo Gaja. Pionieristico, creativo e influente, è stato fondamentale nell'aprire la nuova era del vino italiano e nell'elevarne l'immagine nel mondo", si legge nelle motivazioni. "Quando ho iniziato, l'obiettivo era cambiare l'immagine di vino "economico e simpatico" associata all'Italia. Direi che ce l'abbiamo fatta", commenta Gaja a WineNews.

SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS

Expo: dalle parole ai fatti

I temi del cibo e del valore dell'agricoltura sono tornati al centro del dibattito grazie ad Expo, come dimostra il successo della "Giornata dell'Agricoltura" di Coldiretti, con Renzi, Petrini, Martina ed altri. Dove, tra i tanti spunti, è emerso chiaro un messaggio: sotto ai riflettori non possono starci solo i prodotti finali, le eccellenze o i grandi chef, ma deve esserci tutta la filiera, dal pastore al pescatore, dall'allevatore a chi zappa la terra. Poi ben venga lo "show", l'eccellenza italiana in omaggio a Capi di Stato o istituzioni straniere (che spesso genera polemica) se aiuta la crescita del made in Italy. Ed è importante e la presa di coscienza che l'agroalimentare, che vale 250 miliardi di euro, il 15% del Pil, è fondamentale per fare ripartire l'Italia. Ora, però, si passi dalle parole ai fatti.

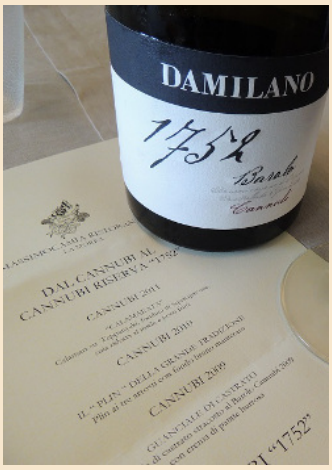
Primo Piano

Storia e tecnologia contro le frodi alimentari

Se il primo avversario dell'industria agroalimentare italiana è la concorrenza, il vero nemico è rappresentato ancora dalle frodi alimentari, che mettono in pericolo non solo la salute dei consumatori, ma anche la credibilità di marchi, denominazioni ed intere filiere produttive. Un problema affrontato da 60 esperti internazionali nel convegno organizzato dall'Ente statale britannico Uk Science & Innovation Network insieme al Food Integrity European Project, ospitato dal Parco Tecnologico di Lodi. Il fenomeno, come ha ricordato Barbara Gallani, italiana ai vertici della Food & Drink Federation inglese, "esisteva già ai tempi dei romani, quando si addolciva il vino con gli ossidi di piombo, mentre oggi si usa carne di cavallo in prodotti a base di bovino. Conoscere la storia della contraffazione e dell'adulterazione ci aiuta a prevenirla e a dotarci degli strumenti necessari e combatterla". Ma come si fa, in termini pratici? Secondo Michele Suman di Barilla, e membro del Comitato Direttivo del progetto Food Integrity, "le frodi dipendono da 3 fattori: il guadagno potenziale, la facilità di identificazione della frode e la severità della pena qualora essa venga identificata. Per combatterle serve dunque capire quali sono i punti critici delle filiere e trovare strumenti gestionali e analitici che rendano non vantaggiosa la frode. Per questo, all'interno del progetto europeo Food Integrity, abbiamo sviluppato un database dove abbiamo raccolto tutti i prodotti alimentari, le possibili frodi che posso avvenire lungo tutta la filiera di produzione e le metodiche analitiche già oggi disponibili per prevenirle". Uno dei limiti più evidenti che la repressione frodi deve affrontare, però, è ancora quello dei confini nazionali, in un mondo ormai globalizzato, in cui truffe e reati raramente sono circoscritti ad un solo Paese. "Il sistema della repressione frodi - spiega infatti Stefano Vaccari, capo Ispettorato Repressioni Frodi del Ministero delle Politiche Agricole - deve poter operare anche fuori dai confini nazionali, non può essere un semplice sistema di controllo interno nazionale. Per questo ci siamo battuti come Paese per far riconoscere i nostri prodotti come patrimonio culturale dell'Unione".

Focus

"Barolo sia qualità top e prezzi più alti"



"Il nostro esempio è il Monfortino di Conterno. Una sfida che dovrebbero raccogliere tutti i barolisti per valorizzare i grandi cru, a partire da Cerequio. Per vincere i francesi, il Barolo del futuro dovrà essere di grandissima qualità ed a prezzi sempre più alti". Da Barolo, la famiglia Damilano lancia la sua sfida: una super Riserva Cannubi 2008, sette anni di cantina di cui cinque in botte grande e gli ultimi due in bottiglia. Si chiama "1752", omaggio all'anno in cui uscì la prima etichetta con il nome del cru Cannubi. Poche bottiglie, meno di 6.000 delle 115.000 di Barolo prodotte dalla cantina (in totale 322.000 bottiglie all'anno, 21 gli ettari di proprietà). "Tutto inizia nel 1935 - racconta Paolo Damilano - quando il nonno acquista due ettari in Cannubi. Nel 2008 la famiglia Scarzello ci ha affittato 8 ettari dei loro vigneti fino al 2027. Da qui nasce la decisione e la possibilità di fare una Riserva di grandissimo livello". E aggiunge: "oggi la differenza tra noi e i francesi è il prezzo, non il brand. Puntiamo sulla qualità e di conseguenza valorizziamo il Barolo sui prezzi. È una questione di coraggio". La "super Riserva" (l'enologo è Beppe Caviola) uscirà dalla cantina ad oltre 100 euro a bottiglia.

Chianti CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO IL VINO BIANCO PIÙ PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015 TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!

Cronaca

Champagne da record

Certi record sono fatti per essere battuti. Come quello della più grande degustazione di Champagne. Ad ottobre 2014, sull'Eurostar Londra-Parigi, erano in 515, guidati dallo chef tre stelle Michelin Raymond Blanc, record spazzato via da quella che, ad oggi, è la più grande degustazione di Champagne di sempre: 620 persone ospitate al Viejas Casino & Resort di San Diego (California) e guidate da Mike Hoagland, Champagne sommelier del Gruppo Lvmh, tra flûte di Ruinart, Moët e Veuve Clicquot.

BAGLIO DI PIANETTO CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Ciao Noma: nel 2017 Redzepi lascerà la città per la campagna

René Redzepi, lo chef più innovativo e premiato degli ultimi anni, è pronto a lasciare il suo storico locale, il Noma, sorto sulle ceneri di un magazzino del '700, e spostarsi dal centro di Copenaghen alla campagna fuori dalla città, dove il futuro Noma assumerà una forma tutta nuova. Appena si chiuderanno le porte, a Capodanno 2016, del "tre stelle" Michelin, inizierà la nuova avventura di Redzepi: una urban farm che, in realtà sarà una vera e propria azienda agricola, a due passi dal pittoresco quartiere di Christiania, che rifornirà ed ospiterà il prossimo ristorante dello chef.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Expo è luogo di incontro tra le cucine del mondo. Come quella dei cibi dimenticati d'Italia, riscoperta da Home Food "Le Cesarine", fondata da Egeria di Nallo, e quella delle "Cocineras", custodi della tradizione messicana, con Gloria Lopez Morales, del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, riunite da Coop Italia.

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES