



La Prima di WineNews.it

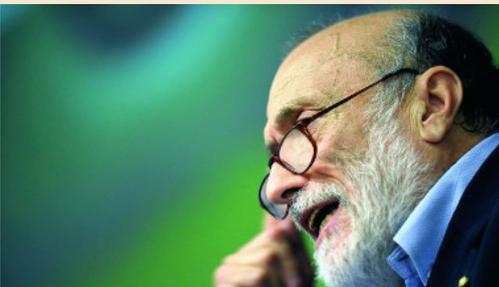
100% ARTEGIANATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vinitaly
50^a EDIZIONE VERONA
10-13 APRILE 2016

n. 1718 - ore 17:00 - Venerdì 18 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



Petrini e il prezzo da pagare

“Non scordiamoci che il sistema alimentare italiano senza migranti non sta in piedi. Non va dimenticata la nostra storia, siamo un popolo di migranti e la vera Europa si costruisce su generosità e solidarietà”. Così il fondatore di Slow Food Carlo Petrini a “Cheese 2015”, dove ha ricordato che “Slow Food ha denunciato il caporalato nelle vigne” e ringraziato il Ministero delle Politiche Agricole “per la lotta al caporalato: non si può pagare una bottiglia di Barolo 100 euro e 2 euro l’ora i lavoratori. Lottiamo insieme perché il cibo abbia finalmente un prezzo giusto. Come possiamo pagare 35 centesimi un litro di latte e pensare che il sistema alimentare sia sostenibile?”.

Primo Piano

Tartufo: stagione avara e prezzi alle stelle

L’avevano prevista, e la pioggia è arrivata, in Langa, e nei prossimi giorni anche in Toscana: come auspicato dai trifolai, piove sui territori più vocati d’Italia alla produzione del pregiato tartufo bianco. Proprio quello che ci voleva, qui sono riposte le aspettative dei cercatori, dopo il caldo eccezionale di quest’anno, accanto alla luna crescente di settembre e all’arrivo del freddo autunnale. Ma è davvero ancora troppo caldo, dicono a WineNews, anche dalle Marche e dall’Umbria. Ecco perché la stagione 2015 del tartufo bianco in Italia, sarà avara, molto avara, ed i prezzi saranno alle stelle. Ad Alba la raccolta per ben 4.000 trifolau piemontesi inizia lunedì, in ritardo, secondo il Centro Nazionale Studi Tartufo Alba, ma durerà ben oltre il periodo natalizio, toccando il 2016 e portando tartufi ancor più buoni e profumati, per la gioia di gourmet e ristoratori. Quanto ai prezzi, le prime valutazioni si potranno avere solo a circa una settimana dall’inizio di raccolta. Così come per aspettare i migliori esemplari occorrerà pazientare fino all’inizio della “Fiera internazionale del tartufo bianco d’Alba”, la n. 85 (10 ottobre-15 novembre, con la celebre Asta Mondiale). Ci sarà anche il Premier Matteo Renzi, nel suo ormai frequente presenziare agli eventi enogastronomici (ieri sera nella cena-incontro bilaterale con il Presidente francese François Hollande all’Osteria Francescana a Modena, anche lo chef Massimo Bottura ha servito tartufo bianco). In Toscana, dalle Crete Senesi a San Miniato, dove la ricerca è partita da più di una settimana, le stime delle Associazioni dei Tartufai sono unanimi: l’annata 2015 è avara, e c’è molto meno tartufo sul 2014. Di conseguenza, in appena una settimana il prezzo del bianco delle Crete Senesi è già alle stelle, passato in pochi giorni da 1.000 a 1.500 euro al kg. Non piove nelle Marche, dove ad Acqualagna, per ora, dicono i tartuficoltori, “è difficile fare stime perché la raccolta inizia solo il 1 ottobre, ma pensiamo ci sarà meno tartufo del 2014”. Uno sguardo infine all’Umbria, dove la raccolta inizierà l’ultima domenica di settembre, ma, anche qui, i tartufi sono pochi ed i prezzi alti, e per ora se si vuol mangiare un buon tartufo, è meglio aspettare.



La politica in cucina

Sul rapporto tra cucina e politica si potrebbero scrivere romanzi, specie se si parla di Italia e Francia. Il conte di Cavour, dopo aver dichiarato guerra all’Austria, pare che abbia esclamato: “oggi abbiamo fatto la storia, ora andiamo a mangiare”, mentre Charles De Gaulle si chiedeva come governare la Francia, che ha più formaggi che giorni nel calendario. Oggi, Matteo Renzi e François Hollande scelgono la tavola per fare il punto sulla situazione politica ed economica dei due Paesi, in cerca di una sinergia in Europa sull’emergenza migranti. In una location d’eccezione, l’Osteria Francescana di chef Massimo Bottura, a Modena. Protagonisti, i sapori della gastronomia italiana, che continua a correre sui mercati, con la crescita dell’export alimentare che, nei primi 7 mesi del 2015, fa segnare il +7%.

Focus

Fondi Ocm, una figuraccia tra ritardi e tagli

“Saremo pure una superpotenza del vino nel mondo, come ha ricordato pochi giorni fa anche il Premier Renzi a Expo, ma purtroppo sulla gestione dei fondi comunitari legati alla promozione del nostro made in Italy enologico stiamo facendo una magra figura”. È un vero e proprio atto d’accusa, rivolto al Governo ed alle amministrazioni regionali, quello che arriva dalla nota congiunta di Istituto del Vino italiano di qualità Grandi Marchi e Italia del Vino Consorzio, compagini che, assieme, rappresentano 31 imprese italiane del comparto enico, per un fatturato globale di 1,3 miliardi di euro e il 15% dell’export complessivo italiano. Nell’occhio del ciclone, sia le tempistiche, con gli 8 mesi di ritardo sui nostri competitor nella pubblicazione delle graduatorie, sia, soprattutto, il taglio lineare del 50% ai finanziamenti, previsto dal Ministero delle Politiche Agricole per progetti multiregionali già approvati. Colpa, in sostanza, di alcune Regioni che, invece che stilare una graduatoria, hanno elargito finanziamenti a pioggia, fino all’esaurimento dei fondi, che ha portato, di pari passo, al taglio deciso dal Ministero, declassando, con una vera e propria “lenzuolata”, decine di progetti.



Cronaca

“Best Italian Wine Awards”

È sempre Piemonte contro Toscana, o meglio, Barolo contro Brunello. Anche nella “Best Italian Wine Awards 2015”, la classifica dei 50 vini top del Belpaese secondo il sommelier Luca Gardini. A spuntarla è il Barolo, 10 a 6, con il Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Monprivato 2010 in cima alla classifica, seguito sul podio dal Giuseppe Rinaldi Barolo Brunate 2011, e dal Duemani Igp Cabernet Franc Duemani Costa Toscana 2012. Primo tra i Brunello, al n. 6, il Tenuta Le Potazzine Brunello di Montalcino 2011.



Wine & Food

Coop, ragazzi e alimentazione: promossi in teoria, meno in pratica

La scuola è iniziata, e all’Expo, dedicata al mondo del cibo, si parla dell’alimentazione dei ragazzi: promossi in teoria e meno in pratica, gli adolescenti italiani mostrano una grande consapevolezza e si muovono abili dotati di buone conoscenze alimentari. Parola della ricerca “Adolescenza: Alimenti per crescere” sulle abitudini e sugli stili di vita degli adolescenti italiani, condotta dalla Società Italiana di Medicina dell’Adolescenza (Sima) e dall’Associazione Laboratorio Adolescenza per la Coop, che la presenterà domani all’Esposizione Universale di Milano, con il cantautore Roberto Vecchioni.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le bollicine italiane stanno vivendo un trend positivo enorme sul fronte export. I perché di questo traguardo e quali sono i numeri di questo fenomeno, lo hanno spiegato a

Winenews Giancarlo Vettorello (Conegliano Valdobbiadene), Luca Giavi (Prosecco Doc), Giorgio Bosticco (Asti) e Maurizio Zanella (Franciacorta)

