



La News



"Nontoccatemilapadella"

Si chiama "Nontoccatemilapadella", ed è il manifesto per valorizzare uno dei simboli della storia della cucina italiana pensato da Pentole Agnelli, azienda leader del settore che copre oltre il 70% del mercato professionale, e che è già stato sottoscritto dai più famosi chef d'Italia come Massimo Bottura, Niko Romito e Cristina Bowerman (nella foto), e anche da Nazionale Italiana Cuochi e Federazione Italiana Cuochi. "La Padella è simbolo della sapienza in cucina e insieme della cultura e dell'agire del cuoco in armonia con il cibo", recita il primo punto del manifesto, dedicato allo strumento imprescindibile del passato, del presente e del futuro in ogni cucina d'Italia ...



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS **Vino, la Cina vista da dentro**

Un mercato potenzialmente enorme, ma in cui i veri consumatori sono ancora "un piccolo gruppo", che ora, però, è più facile da individuare e capire, anche grazie al vento di austerità che soffia in Cina, e che ha contribuito a far uscire dalla scena tanti soggetti che si erano lanciati sul business di Bacco solo perché prometteva facili e rapidi guadagni: ecco il mercato del Celeste Impero, oggi, secondo Judy Chan, alla guida di Grace Vineyard, la più importante cantina "privata" cinese (ma con forti legami con il Governo), nel convegno "The Wine in Cina" nella Hong Kong International Wine and Spirits Fair. "Un mercato che - dice la Chan - inizia a puntare più sulla qualità che sulla quantità, ma che prima di tutto deve essere allargato "convertendo" chi oggi non beve vino".

Cronaca

La "guerra" del latte

Il mondo del latte è in difficoltà, soprattutto per il prezzo decisamente basso riconosciuto agli allevatori. E se molte organizzazioni, come Agrinsieme, chiedono più attenzione alle istituzioni, c'è anche chi alza i toni. Come la Coldiretti: "domani inizia la "guerra del latte", con l'assedio al centro di distribuzione della multinazionale francese Lactalis (ad Ospedaletto Lodigiano), che dopo aver conquistato i grandi marchi nazionali Parmalat, Galbani, Invernizzi e Locatelli, è il primo gruppo del settore" ...



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Il clima cambia, la vigna anche, ma no allarmismo

Il clima sta cambiando, su questo climatologi, meteorologi ed esperti del settore sono d'accordo. E questo coinvolgerà anche la viticoltura. Ma di qui a cedere a catastrofismi ed allarmismi, secondo cui sono a rischio, se non condannate a sparire, intere aree vinicole, ce ne passa. "Numerosi studi confermano che la temperatura si sta alzando - conferma Daniele Izzo, climatologo e meteorologo di Epon Meteo dal convegno "The Future of Wine" del "Merano Wine Festival" - in poco più di un secolo siamo stati testimoni di un innalzamento medio della temperatura di quasi un grado. Se è vero che questo trend (come dimostrano gli studi) è destinato a proseguire anche nei prossimi anni, ci troveremo davanti ad uno scenario dove anche la coltivazione della vite, nei luoghi ora più vocati, può incontrare delle difficoltà. Ma - conclude - è fondamentale non cedere al catastrofismo. I dati che descrivono gli scenari futuri vanno letti e interpretati dando loro il giusto peso scientifico, perché hanno ancora dei limiti derivanti dall'imperfetta conoscenza del sistema climatico". Ma qualche segnale di allarme già arriva da vari studi a livello internazionale. I modelli Rcp (Representative Concentration Pathways), dell'Ipcc (Intergovernmental Panel on Climate Changing) proiettano un futuro buio per la viticoltura italiana: "nel 2050 il 20% dei vigneti delle zone classiche italiane sono a rischio". "Dobbiamo adattarci - avverte Stefano Chioccioli, agronomo ed enologo - un cambiamento di questa portata in Europa dovrebbe avere effetti profondi, ci si sposterà più a Nord, ma la viticoltura non scomparirà dai nostri territori". Magari cambieranno i tempi di maturazione e raccolta, in parte anche la base ampelografica, ma gli strumenti e la tecnologia per gestire questi cambiamenti non mancano, e le capacità di adattamento della vite sono una certezza, come hanno sottolineato gli agronomi ed enologi Stefano Chioccioli e Gianni Menotti. E le imprese del vino già si muovono con sperimentazioni in vigna, come ha spiegato Filippo Carletti, della cantina leader del Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai, che ha sottolineato: "il singolo viticoltore può fare ben poco. Serve un approccio di territorio".

Focus

Vigneti, paesaggi e qualità del vino

Una viticoltura che non può rimanere ferma guardando solo al passato, per quanto glorioso possa essere, ma che deve vivere nel presente e progettare il futuro con la capacità di cambiare e di integrarsi con le altre necessità del territorio in cui vive, dialogando con le altre filiere, agricole e non, e con le istituzioni, senza per questo snaturarsi o perdere il valore più importante, che è la sua identità. Con la bellezza ed il pregio del paesaggio che è formato dai viticoltori stessi, "paesaggisti inconsapevoli", e che influisce anche sulla percezione della qualità del vino stesso. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio del convegno "Il Valore della Ricerca", promosso nei giorni scorsi alla Cantina Valpolicella Negrar, nel premio "Vivi la Valpolicella", uno dei distretti del vino più importanti d'Italia. "La biodiversità - ha sottolineato Diego Tomasi, direttore del Crea-Vit di Conegliano - è una priorità: una sua riduzione si riflette anche sulla gradevolezza del paesaggio, che incide sulla percezione della qualità del vino". Da qui anche l'idea di una "Carta del Vigneto" della Valpolicella, che coinvolga produttori, amministratori e studiosi, lanciata dal dg della cantina, Daniele Accordini.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO
EU REGULATION
N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



Cronaca

Wine & Food

2 premi, 1 motivo: "avvicinare il grande pubblico al vino via web"

"Aver avvicinato il grande pubblico alla cultura del vino italiano attraverso il web": ecco, in sintesi, la motivazione alla base di due premi che la squadra di WineNews riceverà nei prossimi giorni, e che vogliamo condividere con i nostri lettori. Il primo è il "Premio Michele D'Innella 2016" di "Vinibuoni d'Italia - Touring Club Italiano", di scena domani al "Merano Wine Festival", l'altro è il "Premio Nazionale Galvanina", che sarà consegnato il 22 novembre al Festival della Cucina Italiana, tra i più longevi del panorama nazionale, nella kermesse "Food&Pastry" a BolognaFiere.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La prima "master class" in Italia e sull'Italia con Robert Parker, e una corrispondente fissa per valorizzare meglio uno dei Paesi più importanti del vino mondiale, che oggi non deve

temere confronti con nessuno, Francia inclusa. A WineNews il nuovo punto di vista sul Belpaese da parte di "The Wine Advocate", nelle parole di Monica Larner.



Simply Italian
GREAT WINES