



La News



La frutta, un secolo fa

Com'era la frutta un secolo fa? Un po' diversa da come la conosciamo oggi: alcuni tipi di pesca avevano profili assai diversi da quelli cui siamo abituati, i cocomeri forme decisamente più irregolari rispetto a quelli che troviamo oggi al supermercato, mentre le diverse varietà d'uva, da tavola o da vino, dal Syrah al Muscat Noir de Hangrie, erano già ampiamente studiate, classificate e conosciute. A svelare l'aspetto della frutta, fra l'800 ed il '900, è la raccolta della Biblioteca Agricola Nazionale del Dipartimento di Agricoltura degli Stati Uniti, 7.584 acquirelli totalmente digitalizzati per la banca dati più grande del genere, a disposizione, gratuitamente, di tutti (usdawatercolors.nal.usda.gov).



Alcol e limiti nel mondo

In Inghilterra non smettono di fare notizia le nuove linee guida sul consumo di alcolici, che indicano in 14 unità di alcol il limite di consumo settimanale consigliato, sia per gli uomini che per le donne. Specie perché, nel resto del mondo occidentale, la soglia indicata dai Governi, almeno per gli uomini, è ben più alta. Si va dai 30 grammi di alcol puro (3 drink) della Francia alle 17 unità settimanali di Irlanda ed Australia, passando per i casi più estremi: da una parte Hong Kong, dove la politica è quella di scoraggiare del tutto il consumo di alcolici, dall'altra la Spagna, dove i limiti per gli uomini sono di ben 28 drink a settimana, con l'eccezione dei Paesi Baschi, ancora più liberali, dove il limite giornaliero è addirittura di 70 grammi di alcol puro. E l'Italia? Due o tre bicchieri al giorno, pari a 24-36 grammi di alcol ...

Cronaca

Dieta mediterranea & longevità

Svolta a tavola, dove torna la dieta mediterranea, con un aumento che va dal 4% negli acquisti di frutta al 17% per quelli di olio di oliva, e cresce anche la spesa per il pesce (+5%), per gli ortaggi e per la pasta (+1%), ma anche per pane e vino, in netta controtendenza sugli anni della crisi. Così il primo bilancio Coldiretti sui consumi alimentari nel 2015, che sottolinea come la dieta mediterranea sia alla base del record di longevità degli italiani nella Ue, con 80,3 anni per gli uomini e 85,2 anni per le donne.



Primo Piano

Barbera “& Co”, la riscossa dell’“altro Piemonte”

Se il 2015 è stato l'anno della Langa del Barolo dove ormai si ragiona a suon di milioni di euro per comprare un angolo di terra da Nebbiolo, nel 2016 gli investitori guardano al Monferrato, e a quelle terre storicamente vocate alla produzione di Barbera d'Asti (3.915 ettari rivendicati), Grignolino (358 ettari nelle due Doc Monferrato casalese e d'Asti) e Moscato d'Asti (10.000 ettari). L'anno si è aperto con un'acquisizione importante: Marchesi di Barolo ha investito in Barbera comprando un'intera collina in una delle zone più vocate dell'astigiano, tra Agliano Terme e Costigliole d'Asti. 17 ettari messi insieme da più proprietari: “siamo un'azienda legata non solo a Barolo - spiega a WineNews Ernesto Abbona - e puntiamo sulle microproduzioni dove ci sia la scelta dei cru. Così ora siamo a 33 denominazioni, tra cui 7 cru di Barolo e 4 di Barbaresco. Produrremo Barbera d'Asti, Moscato d'Asti e Nizza Docg”. Ovvero la “super Barbera” prodotta dal 2000 nella zona d'eccellenza di 18 Comuni del Sud astigiano attorno a Nizza Monferrato. Ma arrivano anche gli investitori stranieri. A Castelbolognino un gruppo olandese-statunitense ha appena acquistato una cascina e 20 ettari di terreni, di cui 12 a vigneto, conferma Gianni Bertolino, presidente dell'Associazione del Nizza: “stiamo crescendo velocemente, la Docg oggi è potenzialmente 720 ettari di vigneti e 5,5 milioni di bottiglie”. “In Langa i prezzi del terreno sono lievitati - dice Stefano Chiarlo, produttore e vice presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato - e per gli imprenditori locali è diventato impossibile comprare. L'attenzione si sposta sulle zone vocate del Monferrato, dove si possono sviluppare discorsi futuri sulla Barbera, e acquistare vigne a prezzi abbordabili. Si va dai 50.000 fino ai 80-90.000 euro a ettaro”. E se i cinesi hanno acquisito la Tenuta del “Barone” Nils Liedholm, grande calciatore della Svezia e poi allenatore di Milan e Roma, scomparso nel 2007, ci sono tanti produttori “barolisti” che hanno già investito nel Monferrato, con acquisti o affitti a lungo termine: da Vietti a Ratti, da Sebaste a Rocca, da Marchesi di Gresy a Damilano, da Chiarlo a Cascina Castlet e Braida, per citarne alcuni ...

Focus

Iwfi: 2015 da record per l'Italia in Usa

Il 2015 si è concluso in maniera positiva per i vini italiani sul mercato Usa, dove, in un anno di contrazione, hanno mantenuto e rafforzato la propria leadership, come ricordano i dati del consuntivo annuale dell'Iwfi - Italian Wine & Food Institute, che confermano così un andamento in controtendenza su tutte le previsioni di inizio anno. Per Lucio Caputo, presidente dell'Istituto, che da decenni monitora il mercato americano, “non è il bollettino della vittoria, ma vi si avvicina moltissimo: le esportazioni italiane negli Usa nel 2015 hanno superato i 2,5 milioni di ettolitri, stabilendo un nuovo record, per un valore di 1,3 miliardi di dollari”. L'Italia detiene più del 30% del mercato d'importazione, sia in quantità che in valore, per un valore medio dell'imbottigliato di 5,2 dollari (contro i 10 dollari dei francesi). Valori che acquistano ancora maggior significato e consistenza se ai vini da tavola si aggiungono gli spumanti, i vini liquorosi ed i Vermouth, che fanno largamente superare i 3 milioni di ettolitri ed il miliardo e mezzo di dollari, ed al successo italiano fanno riscontro le contrazioni di quasi tutti i Paesi concorrenti, Australia, Argentina, Cile, Spagna, Germania e Sudafrica.



Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

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

Cronaca

Wine & Food

“Identità Golose”: i top chef e la “La Forza della Libertà”

Oltre 100 grandi chef, dai big della cucina italiana come Bottura, Crippa, Romito, Alajmo, Cracco e Scabin, alle firme internazionali come Matt Orlando (Danimarca), Matthew Kenney (Usa), Isaac McHale (Gran Bretagna), Ricard Camarena (Spagna), Carlos Garcia (Venezuela), Richard Toix (Francia), tutti insieme all'insegna de “La Forza della Libertà”, tema di Identità Golose n. 12 (come annunciato dal suo ideatore Paolo Marchi a WineNews.tv), il “Congresso Internazionale di Cucina e Pasticceria d'Autore”, di scena a Milano dal 6 all'8 marzo 2016 (www.identitagolose.it).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

“Giornalismo ed advertising, in questa nuova era della comunicazione caratterizzata dall'originalità dei contenuti e dai social, sanno di essere diversi, ma

non importa, a patto di generare interesse tra i wine lovers”. A WineNews il co-fondatore di VinePair, tra i siti del vino più popolari in Usa, Adam Teeter.

