

La News



Antonio Rallo presidente Uiv

Antonio Rallo (foto), come anticipato a marzo da rumors WineNews, è il nuovo presidente di Unione Italiana Vini, uno dei soggetti di riferimento di tutto il settore vitivinicolo italiano, e che riunisce 500 aziende, con un fatturato pari al 70% dell'export enoico tricolore (www.uiv.it). Rallo, alla guida di una delle più importanti griffe del vino italiano, la siciliana Donnafugata, e del Consorzio Doc Sicilia, ha dichiarato che il suo triennio alla guida dell'Unione Italiana Vini sarà all'insegna sia dello "spirito di continuità" che "dell'inclusione imprenditoriale", allo scopo di rendere Unione Italiana Vini "un'associazione maggiormente rappresentativa dell'intera filiera".

ALIE Rosé

Dal mare e dal sole della Toscana, da uve Syrah e Vermentino

FRESCOBALDI



SMS

Il futuro per Federvini

Continuare a crescere nell'export (che ha toccato il record di 5,5 miliardi di euro nel 2015), anche con il supporto delle istituzioni e di un Governo che sembra impegnato in prima linea nella promozione del made in Italy, e che punta a 50 miliardi di euro nel 2020 (con il vino protagonista), ma tornare ad investire anche sul mercato interno, puntando sull'educazione, anche nelle scuole, ai valori che il nettare di Bacco incarna per l'Italia e per l'Europa tutta, per invertire un trend negativo che dura da troppo tempo. Partendo da una nuova consapevolezza dell'importanza del vino a livello storico, culturale, sociale ed economico. E anche da una nuova fase di sburocrazizzazione e semplificazione per dare competitività alle imprese. Ecco, in estrema sintesi, il futuro del settore tracciato da Federvini.

Cronaca

Un ristorante "componibile"

Il 7 giugno, nel Marais parigino, aprirà i battenti il "Krogen", un ristorante dove sarà possibile - ma solo fino al 25 giugno - giocare a una sorta di "roulette russa" gastronomica, visto che ogni sera la cucina sarà capitanata da uno chef diverso, e non professionista. L'iniziativa, promossa dal colosso svedese del furniture Ikea, ha già avviato il proprio casting, e comprensibilmente, gli appassionati desiderosi di finire tra i 15 prescelti sono molti. Con i proventi che finiranno interamente in beneficenza ...



Primo Piano

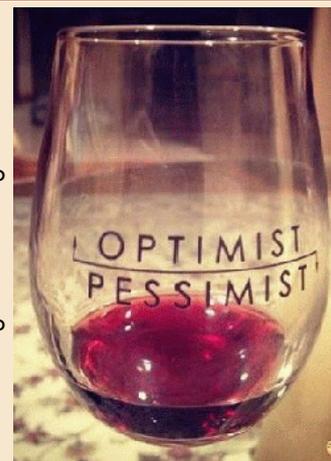
Cibo & vino, tra tribù e proibizionismo di ritorno

"Siamo sempre più divisi in tribù alimentari, vegani, vegetariani, no gluten, no carb, con il cibo che invece di unirli ed aprirci all'altro, ci divide. È molto pericoloso, per la salute - perché alla base di vere e proprie malattie, come l'ortoressia - ma fa male anche all'ambiente, all'economia, a tutti, dai singoli alla collettività". Ecco l'altro modo di vedere una tendenza dilagante, analizzata per WineNews da Marino Niola, professore di Antropologia e Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università di Napoli, oggi a Roma nel confronto su "Cultura e formazione: la giusta combinazione per intervenire sui consumi?" di Federvini. Miti tra i quali c'è "il made in Italy alimentare, che è una grande chance per il nostro Paese, che può aprire autostrade di economia, a patto di non sprecarla. Un modello alimentare che tutto il mondo ci invidia, ma che noi siamo i primi a valorizzare poco. Lo rimettiamo addirittura in discussione, proprio in omaggio a mode salutiste e ad un'idea "medicale" del cibo, che fa fuori tradizioni, produzioni e convivialità". Oggi il cibo è "una spettacolo permanente: un reality. Ha qualcosa di pornografico - secondo Niola - la mattina, la tv non fa altro che insegnarci a cucinare, e la sera ci terrorizza, dicendo che quello che mangiamo ci fa male. Siamo in piena schizofrenia alimentare". Prendiamo il vino, per il quale sembra esserci una sorta di "proibizionismo di ritorno" che contrasta con l'educare alla corretta alimentazione, e che "devia la trasgressione verso le sue forme più estreme. Molto meglio un bicchiere di vino di altro, bevuto "all'italiana", nei pasti, per stare in compagnia". E, invece, la comunicazione enogastronomica "ha un ruolo fondamentale. Ma bisogna sostituire l'educazione alimentare che è solo un fatto nutrizionale, con l'insegnamento della cultura del cibo. E bisogna cominciare a farlo dalle Scuole Primarie, perché certe cose o si imparano nei primi anni della formazione o non si imparano più". Ma ci riusciremo mai? "Spero di sì - conclude Niola - il 31 maggio presenteremo all'Unesco a Parigi il libro bianco della Dieta Mediterranea, dove c'è un capitolo sulla scuola. È auspicabile che questo Governo, sensibile al made in Italy, compia questo passo decisivo".

Focus

Sempre meno calici, sempre più vuoti

Sempre meno consumatori (dai 34 milioni del 2005 ai 32,2 del 2015) e consumi (da 31,1 a 22,9 milioni di ettolitri, -25%) di bevande alcoliche (vino, birra e spirits) in Italia, e sempre più a cena che a pranzo, con una diminuzione anche della frequenza media di consumo, da 4 volte a settimana del 2011 a 3,6 del 2015. Nello stesso tempo, sono tornati a crescere i consumi fuori casa, e si è consolidato l'approccio "mediterraneo" al consumo di vino e alcolici, visto che crescono le persone che dicono di bere per accompagnare il pasto (74%) e perché gli piace assaporare e degustare le bevande (60%). Ancora, in Italia l'84% delle persone afferma che sia forte la cultura enogastronomica mediterranea, che vede nel bere ai pasti uno dei suoi "pilastri". E cresce il numero delle persone (83% sul 73% del 2011) che ritengono che bere in eccesso e perdere il controllo sia sbagliato e fuori moda. E per limitare quei comportamenti sbagliati nell'approccio al vino e alle bevande alcoliche, che pure esistono, l'85% degli italiani sostiene che sia più utile investire nella formazione alla cultura del bere, che puntare sulla logica del divieto. Così una ricerca Nielsen per Federvini, oggi in assemblea a Roma.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



Verdicchio
Scole di Grotte

Consorzio di Santhibonina/Riviera D'O.C.
Verdicchio di Grotte di San D'O.C.
Verdicchio di Romagna/Riviera D'O.C.
Verdicchio di Romagna D.O.C.G.
Verdicchio di Romagna D.O.C.G.

Cronaca

Un ristorante "componibile"

Il 7 giugno, nel Marais parigino, aprirà i battenti il "Krogen", un ristorante dove sarà possibile - ma solo fino al 25 giugno - giocare a una sorta di "roulette russa" gastronomica, visto che ogni sera la cucina sarà capitanata da uno chef diverso, e non professionista. L'iniziativa, promossa dal colosso svedese del furniture Ikea, ha già avviato il proprio casting, e comprensibilmente, gli appassionati desiderosi di finire tra i 15 prescelti sono molti. Con i proventi che finiranno interamente in beneficenza ...



Wine & Food

Mattarella e l'orto al centro di Terra Madre Salone del Gusto

L'orto, simbolo dell'amore per la terra, al centro delle attività, e la presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella "segno distintivo della politica di pace che il nostro Paese deve portare avanti", ha detto Carlo Petrini, in un evento che "ha sempre contato su presenze d'eccezione, dal Principe Carlo a Napolitano". Ecco "Terra Madre Salone del Gusto 2016", edizione n. 20, la più ambiziosa di sempre promossa da Slow Food, a 30 anni dalla sua nascita, illustrata oggi a Milano e di scena dal 22 al 26 settembre per la prima volta in città, a Torino, con il tema "Voler bene alla terra".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Produttori, Università e giovani uniti per "Wine for Landscape", progetto intorno al Cerasuolo di Vittoria in Sicilia. A WineNews i protagonisti: Arianna Occhipinti, Alessio Planeta,

Giusto Occhipinti (Cos), Francesco Ferreri (Assovini e Valle dell'Acate), Miguel Goerchaff (Istituto Paesaggio Versailles) e Fausta Occhipinti (Università di Palermo).

International
Exhibition
Management
PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES