

La News



Il rituale della decortica

9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0 ... Non è un conto alla rovescia ma i numeri, dipinti di bianco, con cui vengono "marchiate" le querce da sughero: l'ultima cifra dell'anno in cui la pianta è stata decorticata. Le ultime si notano subito, soprattutto dalla differenza cromatica tra il grigio dei rami ed il marrone chiaro del tronco, privato della corteccia nell'ultima campagna, ormai quasi conclusa. Un rituale delicato e unico, che ogni anno "sconvolge" le sugherete del mediterraneo, tra Portogallo, Spagna, Nord Africa e Sardegna, proprio tra le querce di Amorim Cork, il colosso portoghese delle tappature in sughero, in un processo che rigenera la pianta e argina la desertificazione.

ALIE Rosé

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

FRESCOBALDI



I Nobel pro Ogm

107 premi Nobel hanno sottoscritto una lettera aperta, sollecitando Greenpeace ad abbandonare la sua posizione anti-Ogm, definita "dannosa e antiscientifica", e citando il caso del "Golden Rice", un riso modificato geneticamente per essere arricchito di vitamina A che potrebbe avere, secondo gli scienziati, rilevanti effetti benefici per le popolazioni dei Paesi in via di sviluppo. E anche se la posizione in merito della comunità scientifica e degli organismi regolatori di gran parte dei Paesi avanzati è nota, il peso mediatico del documento, firmato da un terzo dei premi Nobel viventi, potrebbe cambiare l'approccio che l'opinione pubblica ha nei confronti degli Ogm "a prescindere", inclusi quelli che lo sono per incroci prodotti dall'uomo, nel corso di secoli e secoli di agricoltura...

Cronaca

Un furto "controllato"

Complice un'amministrazione controllata che risaleva a più di tre anni fa, 30.000 bottiglie di oltre 300 proprietari diversi (tra le quali varie annate di Penfolds Grange, inclusa la 1951, di Hills of Grace di Henschke, di The Descendant, di Runrig e di Torbreck) sono sparite da un magazzino nello Stato australiano del New South Wales. Un bottino dal valore di oltre 3,5 milioni di euro, che ora la polizia, data la riconoscibilità delle bottiglie trafugate, vuole ritrovare confidando in una rivendita sottobanco ...



Primo Piano

Agroalimentare & Beni Culturali avanti insieme

Sono tante le cose che l'agroalimentare può fare con e per il patrimonio italiano, preservandolo e facendolo vivere, creando nuove opportunità economiche e sociali, come avviene in molti musei del mondo. Ma anche i nostri monumenti possono "cedere" parte della loro celebrità al patrimonio agroalimentare del loro territorio e farlo conoscere ai loro visitatori. È significativo che il primo esempio che vede concretizzarsi questa sinergia anche in Italia, arrivi dal Sud, dove il Pil torna a crescere grazie anche all'agroalimentare: è il protocollo siglato oggi tra la Reggia di Caserta e il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, destinato ad esser replicato, in un progetto che vede Ministero delle Politiche Agricole e Ministero dei Beni Culturali promuovere insieme le eccellenze identitarie. Il Consorzio potrà così intercettare i 500.000 visitatori annuali della Reggia, Patrimonio Unesco, ed avrà anche una nuova sede nelle sue Cavallerizze, "con la concessione d'uso per 12 anni a titolo oneroso - spiega Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio - per un investimento che già supera il milione di euro". "In cambio" il Consorzio-mecenate finanzia la riapertura del Teatro di Corte. Se a suo tempo il Ministro Maurizio Martina ce l'aveva definita "una delle chiavi vere su cui stiamo lavorando", il sottosegretario ai Beni Culturali Antimo Cesaro parla oggi di "nuova governance" - che vede insieme pubblico-privato, aggiungiamo noi - con "un progetto che nasce nel ripensamento dell'architettura istituzionale dei beni culturali, nel quale il Ministro Franceschini ha deciso, ed il Governo ha condiviso, di rendere autonomi alcuni Istituti eccellenti, come la Reggia, mettendo in moto meccanismi virtuosi, accelerando progetti e creando sinergie di territorio". L'obiettivo, spiega l'europarlamentare Paolo De Castro, è "mettere insieme le eccellenze dei territori, dare loro una valenza economica e non solo culturale per creare occasioni di sviluppo ed occupazione". Del resto "anche gli intellettuali più raffinati, uscendo dal Museo, desiderano mangiare e bere bene con prodotti identitari come i beni culturali", chiosa il direttore della Reggia, Mauro Felicori.

Focus

Il clima preoccupa il vigneto Europa

Il tema è "scottante", e resta una delle minacce più immediate per il mondo enico: il clima ha infatti effettuato una decisa virata verso temperature più alte, praticamente in ogni dove, un processo iniziato con l'arrivo del nuovo millennio. Ecco allora che l'American Association of Wine Economists, riunita a Bordeaux dal 21 al 25 giugno per la Conferenza Annuale n. 10, ha messo insieme i nomi di spicco dell'enologia mondiale, produttori, docenti ed enologi, per fare il punto della situazione. Per Denis Dubourdieu, professore di enologia all'Università di Bordeaux, "i viticoltori hanno già sentito gli effetti del riscaldamento sui loro vini, ma hanno molto poco spazio di manovra. C'è qualcosa che si può e si deve fare: compiere scelte diverse dei vitigni da impiantare". In Germania, "il cambiamento climatico si è rivelato vantaggioso, garantendo maturazioni ottimali", come sottolinea Ernst Loosen, patron della cantina Dr. Loosen, nella Mosella. Al contrario, per Miguel Torres, del gigante del vino iberico, "il cambiamento climatico è la più grande minaccia per il business del vino", mentre per l'altoatesino Alois Lageder la preoccupazione è "per un ulteriore riscaldamento e possibili effetti a lungo termine".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



SOAVE
ORIGINE STILE VALORE

Cronaca

Un furto "controllato"

Complice un'amministrazione controllata che risaleva a più di tre anni fa, 30.000 bottiglie di oltre 300 proprietari diversi (tra le quali varie annate di Penfolds Grange, inclusa la 1951, di Hills of Grace di Henschke, di The Descendant, di Runrig e di Torbreck) sono sparite da un magazzino nello Stato australiano del New South Wales. Un bottino dal valore di oltre 3,5 milioni di euro, che ora la polizia, data la riconoscibilità delle bottiglie trafugate, vuole ritrovare confidando in una rivendita sottobanco ...



Wine & Food

Se Italia - Germania si giocasse a tavola ...

Surclassata la Spagna, domani, nei quarti di finale dell'Europeo di Francia, l'Italia affronterà la Germania, avversaria di tante battaglie, che a Bordeaux si presenterà con tutte le sue punte di diamante. Che fanno un po' paura, e voglia di giocarsela su un "campo" diverso, la tavola. Dove, con prodotti amati (e copiati) in tutto il mondo, specie in Germania, dal Grana Padano al Prosciutto di Parma, dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico di Modena, non ci sarebbe partita. Dall'altra parte, infatti, Allgäuer Sennalpkäse e Weißlacker fanno molta meno paura di Goetze, Khedira e Draxler.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sistema Prosecco", una storia di successo contro la contraffazione internazionale, frutto di vigilanza allo scaffale, risorse in comune e collaborazione dei tre Consorzi

(Prosecco Doc, Prosecco Conegliano e Valdobbiadene Docg e Asolo Docg) con le istituzioni. A WineNews il presidente del Prosecco Doc, Stefano Zanette.

