

La News



Il vino di Siena

Celebre per l'arte e la cultura, circondata da vigneti famosi, Siena riscopre le sue radici enoiche "cittadine", con un progetto di archeologia-enoica che, in un decennio di studi, ha portato al ritrovamento di antichi vitigni autoctoni, a bacca rossa come il Mammolo e il Gorgottesco, e bianca come il San Colombano e il Procanico, dentro e fuori le mura: è "Senarum Vineae" condotto da Università di Siena e Città del Vino, per la sperimentazione, per creare un percorso tra i luoghi in cui si coltivava la vite in città, e soprattutto per la nascita di un "vino di Siena", già dalla vendemmia 2016 se il potenziale produttivo delle antiche viti innestate nell'azienda Castel di Pugna lo permetterà.



SMS "Collegato Agricoltura" ok!
Ridotti da 180 a 60 giorni i tempi per aprire un'azienda agricola, misure a sostegno del ricambio generazionale e degli investimenti, l'introduzione nel sistema legislativo della "birra artigianale", provvedimenti per le filiere del riso, del pomodoro e della pesca, semplificazioni sul biologico, riorganizzazione degli enti del Ministero delle Politiche Agricole e non solo: ecco alcune delle novità del "Collegato Agricoltura", approvato in via definitiva al Senato, dopo il via libera già arrivato alla Camera. "Raccogliamo la sfida di innovare e sviluppare un settore cardine per l'economia italiana. Semplificazione, tutela del reddito, ricambio generazionale e organizzazione: su questi quattro assi possiamo costruire le basi per il futuro", ha commentato il Ministro Maurizio Martina (<http://goo.gl/qPEqT>).

Cronaca

Uiv e il vino alle Olimpiadi

Se sarà lo chef stellato Davide Oldani a curare i fornelli di Casa Italia alle Olimpiadi di Rio de Janeiro 2016, non mancherà l'eccellenza del vino italiano. A rappresentarla ufficialmente sarà la selezione curata da Unione Italiana Vini. "Occasione per presentarci al mondo e raccontare le nostre eccellenze ed i nostri territori, in un progetto tutto italiano che mira a valorizzare il nostro Paese nello sport, nell'arte, nel design e nell'agroalimentare" ha commentato il presidente Uiv Antonio Rallo.



Primo Piano

Un secolo d'Italia nei consumi di cibo e vino

Nel bene o nel male, dopo oltre un secolo di storia d'Italia, siamo italiani solo nelle grandi occasioni: quando gioca la Nazionale, nelle emergenze e per i successi, come quello del cibo made in Italy nel mondo. Poi però, siamo "local" tutti i giorni: ognuno tifa la sua squadra e il 30% preferisce i prodotti di territorio, più sicuri e per le ricadute locali della loro scelta. Lo racconta "Un secolo di Italiani: come eravamo, come siamo e come saremo", primo di una serie di speciali di www.italiani.coop, nuovo progetto culturale dell'Ufficio Studi di Coop (evoluzione del Rapporto Coop, ndr) perché tutti possano consultare numeri e tendenze sulle metamorfosi degli italiani. "È la ricostruzione di un secolo di consumi procapite, con una serie storica sulle bevande alcoliche, soprattutto il vino - analizza con WineNews Albino Russo, responsabile Ufficio Studi e dg AncC-Coop - molti alto ad inizio Novecento quando il vino era un alimento e il consumo di alcolici di 128 litri procapite l'anno, con oscillazioni negli anni seguenti causa fillossera e un punto di minima tra gli anni Quaranta e Cinquanta (77 litri), una nuova e rapida crescita nel dopoguerra e con il boom economico, quando il vino è ancora alimento e i consumi toccano 123 litri tra i Sessanta e i Settanta, fino all'inizio dell'inesauribile calo (59 litri di alcolici a testa nel 2016), tra politiche di espianco, scandalo del metanolo, e poi la rinascita del vino italiano, che diventa bene voluttuario ed inizia ad essere esportato". Di pari passo, da inizio Novecento, quando la spesa mensile era di 140 euro a testa (valori costanti espressi in euro, anno di riferimento 2015) e l'alimentare la prima voce (66%), si arriva ad oggi che è quasi dieci volte di più (1.308 euro), ma con il cibo non più prima voce (17%, comunque la più alta spesa procapite alimentare d'Europa). Ma la tavola continua a raccontare tutto di noi. Emblamatico il consumo di carne: da popolo cresciuto a pane e vegetali, nei primi Novecento faceva la sua comparsa la domenica, poi figli del boom economico cresciuti a proteine, oggi sull'onda del salutismo e con il 49% di italiani che per il futuro guarda al "veg", si è tornati, come un secolo fa, a mangiarne sempre meno.

Focus

Vini da Vip, i migliori per Vivino

Il "Sister Moon" prodotto da Sting e dalla moglie Trudie Styler nella loro Tenuta Il Palagio in Toscana, con un rating di 4,2 su 5: ecco il vino top al mondo tra quelli prodotti da celebrità, almeno per gli appassionati su Vivino, la più diffusa app enoica (17 milioni di utenti). Sul podio della classifica anche il "Director's Cut", Merlot prodotto in California dal grande regista di origini italiane Francis Ford Coppola, ed il "Myx Fusions Moscato" della pop star Nicki Minaj. In top 10 anche il celebre "Miraval Rosé" prodotto in Provenza da Brad Pitt e Angelina Jolie, il "Picnic Pinot Noir" della neozelandese "Two Paddocks" dell'attore Sam Neill, il "Monticello Red" della Trump Winery di Donald Trump e famiglia, in Virginia, il "Vida Nova Rose" del cantante inglese Cliff Richard, il "Forty Licks Merlot" realizzato per i mitici "The Rolling Stones" dalla "Wines that Rocks", il "Barrymore Pinot Grigio delle Venezie" dell'attrice Drew Barrymore, e il "Back In Black Shiraz" degli Ac/Dc, prodotto dalla Warburn Estate. E alla schiera dei vip produttori ora si aggiunge anche l'icona sexy degli anni Novanta, Pamela Anderson, al debutto con il "Brut Rosé Contempt" della canadese "The Hatch Winery".



Cronaca

Wine & Food

"Ceta", l'Ue frena sul Canada (mercato n. 5 del vino italiano)

La Commissione Ue non ha ratificato il Comprehensive Economic and Trade Agreement (Ceta) di libero scambio fra Unione e Canada, che eliminerebbe il 98% delle barriere doganali tra le due realtà, e ha "passato la palla" ai Parlamenti dei singoli Stati membri. Non una buona notizia, anche per il vino italiano, che vede nel Canada il suo mercato n. 5 tra quelli stranieri, dove, nel 2015, sono stati spediti 699.152 ettolitri di vino, per 299,2 milioni di euro. "Il rischio è che tutto salti se anche uno solo dei Parlamenti votasse contro", ha detto il presidente di Federalimentare Luigi Scordamaglia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Barbera, tra i vitigni storici e più importanti del Piemonte, ora ha un nuovo vertice qualitativo: dal 1 luglio 2016 è possibile imbottigliare il Nizza Docg. Parola a Gianni

Bertolino (presidente Produttori del Nizza), Gianluca Morino (presidente dal 2005 al 2014), Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo) e Filippo Mobrì (Consorzio Barbera d'Asti).

