

La News

ITALIA
Slow Food Italia
1986
2016
€ 0,95



Il francobollo di Slow Food

Come da tradizione nella storia della filatelia italiana, anche i primi 30 anni di Slow Food saranno festeggiati con l'emissione, il 26 luglio, da parte di Poste Italiane di un francobollo celebrativo da 95 centesimi. L'immagine? La Chiocciola rossa più famosa al mondo, ovviamente, lo storico ed inimitabile logo di Slow Food che, fin dalla fondazione da parte di Carlin Petrini, nel 1986 a Bra con l'Arcigola, intendeva replicare polemicamente alla diffusione del fast food. Il bollentino illustrativo dell'emissione sarà firmato da Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, e l'annullo speciale del primo giorno di emissione sarà ovviamente apposto a Bra (www.poste.it).

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



SMS

Agricoltura "multietnica"

Il Dna riscrive l'origine dell'agricoltura, nata "multietnica". La coltivazione dei campi, nella Mezzaluna Fertile, tra Mar Rosso e Golfo Persico, non è stata iniziativa di un unico gruppo di uomini, ma 10.000 anni fa è nata dall'attività di più gruppi, geneticamente distinti e dall'aspetto e lingue diversi. Lo dimostra l'Università Johannes Gutenberg di Magonza sulla prestigiosa "Science", che ha analizzato il Dna di quattro pastori neolitici che vivevano nelle montagne di Zagros, in Iran, risultato simile a quello di chi vive oggi in Afghanistan, Pakistan e Iran, ma diverso dagli agricoltori della Mezzaluna. Era noto che le tecniche di coltivazione sono nate lì, senza un particolare centro, ma scoprire che questa regione era popolata da persone geneticamente così diverse è stata una sorpresa.

Cronaca

A Singapore, Michelin & Parker

Come WineNews aveva anticipato già a novembre, il 21 luglio verrà presentata la prima edizione della Guida Michelin di Singapore, frutto della collaborazione con il "The Wine Advocate" di Robert Parker. Quasi sicuramente, la sinergia tra il guru dei critici enoici e la "Rossa", però, non avrà forma editoriale (anche se per saperne di più bisognerà aspettare proprio l'evento). Di certo c'è, invece, che la partnership dovrebbe riguardare, nei prossimi mesi, altre guide asiatiche, da Hong Kong a Macao.

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO



Primo Piano

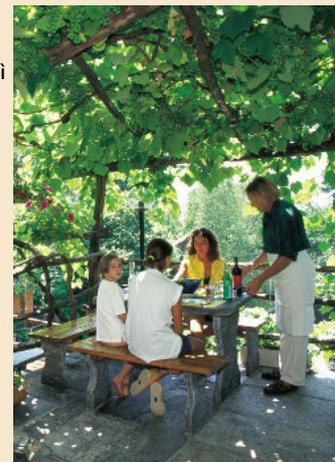
Il vino italiano in Usa per Batali & Bastianich

Il successo dei locali di Joe Bastianich, che in Usa ne ha aperti 25, in collaborazione con lo chef Mario Batali, passa anche per la carta dei vini, con centinaia di etichette del Belpaese selezionate ed acquistate dal beverage director Jeff Porter, uno dei migliori sommelier del Paese, che a WineNews ha raccontato il rapporto, sempre più solido e profondo, tra la gastronomia tricolore e la sua sconfinata produzione enoica. "Ovunque, negli Stati Uniti, il vino italiano è una componente chiave della tavola. È da molto tempo - racconta Jeff Porter, intervistato a "Collisioni" - uno dei Paesi di riferimento, anche grazie alla spinta del turismo, che ha consentito a persone di New York, Pittsburgh, Dallas, Los Angeles di conoscere l'Italia. Gli americani amano immergersi nella cultura del Belpaese". La crescita del vino italiano, ricorda il beverage director del Batali & Bastianich Hospitality Group, "è partita da New York, porta d'accesso privilegiata anche ai piccoli produttori. Da lì, il movimento si è esteso a Los Angeles e poi al resto del Paese. Un altro elemento chiave è stato il Wine and Spirits Education Trust, che ha accelerato la conoscenza della produzione italiana tra i professionisti americani del vino, e questo non solo nelle Coste, ma anche in Texas, Illinois, Wyoming, Kansas, praticamente ovunque, anche grazie ad internet. Ciò che mi aspetto adesso - continua Porter - è che il consumatore vada al ristorante o in enoteca con le idee chiare su cosa bere, a partire dal territorio. Anche perché, la tendenza a fare vini dal gusto omologato sta morendo, e giustamente: non voglio un vino italiano con lo stesso sapore di un vino della California, non ha senso. Ci sono cantine che per molto tempo hanno tentato di fare con il Sangiovese vini simili ai Bordeaux, ma perché? È bello vedere gente che sa riconoscere ed apprezzare il Barolo, il Barbaresco, i vini toscani e quelli pugliesi, come il Nero di Troia. Mi piace l'idea di fare un breve viaggio in Italia solo con i suoi vini, ognuno dei quali racconta un aspetto ed una Regione diversa, esaltando i diversi piatti delle tradizioni locali, senza muovermi dagli Stati Uniti, perché oggi è possibile farlo, c'è spazio e consapevolezza anche per i territori meno noti".

Focus

Turisti wine & food? Crescono in Italia

Nelle vacanze in Italia, la spesa per cibi e bevande non è mai stata così alta: 12 miliardi di euro nell'estate 2016, secondo l'indagine Coldiretti-Ixè, presentata oggi a Roma, pari ad 1/3 del budget dei turisti italiani e stranieri (metà delle presenze, in testa tedeschi, americani e francesi). "Il wine & food, oltre che motivazione di viaggio, è ormai prima voce di spesa turistica in Italia, da cui dipende buona parte di indotto economico e 1 milione di lavoratori". Ma ad emergere è soprattutto l'aumento delle presenze (anche in conseguenza dell'"ombra" del terrorismo che condiziona l'italiano su 4, il 41% giovani), sia tra la maggioranza dei 35 milioni di italiani che faranno vacanza (solo il 27% andrà in un Paese europeo e il 9% in un altro Continente, Usa e Asia in testa), sia tra i turisti stranieri, a +1,8% secondo le stime tra maggio e ottobre. Mare batte montagna, ma in 6,5 milioni andranno anche in un tranquillo e meno affollato agriturismo, dove, con un buon rapporto qualità/prezzo, si mangia locale e a km 0. E se per il 30% di italiani il successo della vacanza dipende dal cibo (il 13% in più del 2015 mangerà fuori), 6 stranieri su 10 fanno shopping di cibo - vino, formaggi e olio - più che di souvenir.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Brindisi
Verdicchio di Brindisi Rosso D.O.C.G.
Verdicchio di Brindisi Rosso D.O.C.G.
Verdicchio di Brindisi Rosso D.O.C.G.

Cronaca

Wine & Food

L'Italia leader nella "produzione" di cultura e ricerca sul vino

Leader nella produzione enoica mondiale, ma anche autorevole fonte di cultura e ricerca in viticoltura: ecco l'Italia del vino premiata dall'Oiv - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, con "Vitigni italiani - Loro caratterizzazione e valorizzazione" (Gianni Sartori Editore, 2015) a cura del professor Luigi Bavaresco dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e Massimo Gardinam del Crea-Vit di Conegliano, unico volume italiano nel "Prix 2016", tra i best sellers di due tra i più celebri autori del mondo del vino internazionale, Pierre Galet e Jancis Robinson.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sostenibilità vera è sperimentazione continua: ecco "Wine Research Team", la partnership tra cantine e scienziati protagonista del "Wrt International Forum", a Villa Sandi,

griffe del Prosecco. Ai microfoni di WineNews Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, Giancarlo Moretti Polegato ed il professor Attilio Scienza.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES