

La News



Finché vino non vi separi

Il segreto di un rapporto di coppia longevo? Sta nel bere insieme, come rivela una ricerca pubblicata dal "Journals of Gerontology", su un campione di 2.767 coppie, secondo cui condividere una buona bottiglia di vino non è solo un piacere, ma aiuta anche a rafforzare la relazione con il proprio partner: le coppie in cui entrambi amano bere, infatti, hanno maggiori chance di avere un matrimonio felice e che duri a lungo. Quanto? In media, le coppie studiate dall'Istituto di Ricerca Sociale dell'Università del Michigan, stanno insieme da 33 anni, e nei due terzi dei casi si tratta del primo matrimonio. Più difficoltoso, invece, il rapporto di coppia quando uno solo dei due partner beve.



Per un mondo del vino migliore

Educazione al vino "globale"

Il mondo del vino è attraversato da cambiamenti e correnti che arrivano da ogni angolo del mondo, raccontati bene dagli ultimi dati del Wine & Spirits Education Trust, l'associazione britannica che dal 1969 educa i wine lovers di Sua Maestà alla conoscenza del vino e degli spirits, da cui emerge che l'interesse globale per il nettare di Bacco è in deciso aumento, con il numero di aspiranti studenti che ha superato le 72.000 unità (+17% su 2015). Anche la scomposizione geografica è interessante: nonostante la stragrande maggioranza sia ancora britannica (23,6%), dietro il Regno Unito ora c'è la Cina, con un +39% che ha portato il numero di aspiranti conoscitori a 9.079, seguita da Canada e Stati Uniti, con un numero di aspiranti "associates" del Wset in crescita del 15%.

Cronaca

Turismo & agricoltura

Il turismo in Italia, per l'agricoltura vale oltre 2,3 miliardi di euro, di cui 1,2 miliardi "fatturati" dagli agriturismi, 900 milioni di euro dalla vendita di prodotti ai turisti stranieri, e 200 agli italiani in vacanza. Ai quali vanno aggiunti 2,4 miliardi di fatturato dell'industria agroalimentare legati a consumi dei turisti nel Belpaese. A dirlo i dati elaborati dal Centro Studi Confagricoltura per Agriturist. Ogni giorno che un turista straniero trascorre in Italia vale 2,48 euro per l'agricoltura, e 5,59 euro per l'industria alimentare.



Primo Piano

Lambrusco, vino "pop" che punta sulla qualità

Vino "pop" per eccellenza, alternativa "frizzante" rossa amatissima anche in estate, tipologia che negli anni Sessanta del secolo scorso ha aperto mercati fondamentali all'Italia enoica, come quello Usa, e oggi vino tra i più venduti nella grande distribuzione del Belpaese (per 44,28 milioni di euro nel 2015, secondo solo al Chianti con 60, secondo Iri), il Lambrusco, la cui produzione si concentra soprattutto tra Modena e Reggio Emilia, toccando anche Bologna e Parma (e Mantova, in Lombardia), muove un giro d'affari di oltre 570 milioni di euro, con oltre 180 milioni di bottiglie complessive tra le 110 del Lambrusco Emilia Igp e le altre delle diverse Dop, che finiscono per oltre il 63% all'estero. E che nascono ed un tessuto produttivo dove dominano cantine sociali e cooperative, che producono il 90% delle uve destinate a Lambrusco. E dove alcune di queste realtà illuminate, e soprattutto le cantine private, hanno dato vita ad una svolta qualitativa riconosciuta dalla critica, italiana ed internazionale, che sta cambiando il presente ed il futuro del Lambrusco. "Sono cambiati gli scenari e le esigenze dei consumatori", spiega a WineNews Ermi Bagni, direttore del Consorzio del Lambrusco di Modena. "Informazione, soprattutto sull'origine, e innovazione per la qualità e la sostenibilità della produzione sono le linee guida su cui muoverci. Facendo dialogare in maniera virtuosa cantine private e cooperative". E proprio dalle cantine private, come quelle della famiglia Chiarli (Chiarli 1860, realtà da oltre 20 milioni di bottiglie, e la Cleto Chiarli, dedicata ai prodotti di più alta gamma, a cui dal 2014 si è affiancata la "Quinto Passo", per la spumantizzazione del Lambrusco Metodo Classico), può venire la spinta verso la qualità: "facciamo Lambrusco da 150 anni - commenta Anselmo Chiarli - l'accessibilità è uno dei suoi punti di forza, ma non deve esserlo troppo, altrimenti si svende. Dobbiamo far capire nel mondo, come sta avvenendo in Italia, che i Lambruschi sono tanti, diversi e legati alla tipicità dei luoghi. Diciamo che il sistema Lambrusco è in una fase di transizione e sta cercando la strada per il futuro, ma lo fa con ottimismo e con basi solide" (qui le interviste complete <http://goo.gl/V3j2Nc>).

Focus

Autorizzazioni: ok per le cooperative

Qualcosa da migliorare c'è, ma il nuovo sistema di gestione del "vigneto Europa", che nel 2016 ha visto la fine del regime dei diritti di impianto e l'inizio di quello delle autorizzazioni (1% all'anno massimo sugli ettari vitati di ciascun Paese), piace a chi rappresenta oltre la metà della produzione vinicola dell'Unione, ovvero la cooperazione di Italia, Francia e Spagna che, si è incontrata a Madrid. "Il sistema andrà perfezionato, ma ha dimostrato di funzionare perché ha saputo rispondere alle esigenze per cui è stato pensato, segno del buon senso che ha ispirato il nostro convinto no alla liberalizzazione degli impianti viticoli", dicono Alleanza delle Cooperative Italiane, Confédération des Coopératives Viticoles de France e Cooperativas agro-alimentarias de Espana. "Per il primo anno abbiamo condiviso e sostenuto la scelta fatta dal nostro Ministero delle Politiche Agricole di implementare un sistema semplice, con un'attenzione al meccanismo di salvaguardia della competitività della viticoltura regionale - ha commentato Ruenza Santandrea, coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza - che ha funzionato. Ma riflettiamo per capire come migliorare il bando 2017" ...



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vigne di Castelnuovo

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

Wine & Food

Anche l'Italia ha una legge contro gli sprechi alimentari

Dopo la Francia, anche l'Italia ha una legge contro gli sprechi alimentari: il via libera del Senato è arrivato ieri sera, e tra gli obiettivi principali, come ricorda il Ministero delle Politiche Agricole, ci sono l'incremento del recupero e della donazione delle eccedenze alimentari. Una norma che riguarda direttamente la gdo, in primis la Coop, leader del settore e da sempre in prima linea contro gli sprechi, da cui arriva il plauso ad una legge che "assicura, in un contesto di trasparenza e rigore amministrativo, la donazione di ingenti quantità di alimenti a fini di solidarietà sociale e per il contrasto della povertà".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo il successo del primo store americano, Eataly raddoppia a New York, con l'apertura, dopo Manhattan, al World Trade Center, luogo simbolo della Grande Mela, tra

ristoranti, bar ed educational. "Il tema di Eataly Downtown - racconta a WineNews Oscar Farinetti - è il pane, cibo capace di unire le diverse culture del mondo".



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES