

La News



È già tempo di olive

Non sarà una campagna olearia da record, la 2016/17, almeno nei numeri, con la produzione italiana prevista in calo del 37% sul 2015, secondo i dati Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, che indicano in 300.000 tonnellate il risultato della raccolta, con la certezza, però, di una filiera qualitativa che monitora e certifica, già nella prima fase di trasformazione, quantitativi di olive conferite e di olio trasformato, come non succede in nessun altro Paese del mondo. Di nuovo, invece, ci sono i tempi della raccolta, sempre più anticipati rispetto al passato, tanto che in alcune aziende olivicole del Belpaese, come Gaudenzi, a Trevi, a vendemmia ancora in corso, le olive sono già nel frantoio.



Tanti auguri Nobile

Tra i grandi territori del vino italiano che, nel 2016, festeggiano i 50 anni della Doc, c'è anche il Vino Nobile, che da domani al 9 ottobre celebrerà il mezzo secolo della denominazione poliziana, passata dai 7 produttori per 100.000 bottiglie del 1966 agli 80 di oggi, che ogni anno producono 8 milioni di bottiglie. Tutto ruoterà intorno al talk show, di scena al Teatro Poliziano, "1966-2016 Il Vino Nobile di Montepulciano dalla Doc a oggi - Conversazione sui 50 anni della prima Doc italiana", ma il momento clou andrà in scena nella Fortezza, restaurata dai produttori (che accoglierà il Consorzio del Nobile), e che farà da cornice all'esclusiva degustazione guidata "50 anni di Doc", dalla prima bottiglia Doc del 1966 a storiche e rarissime annate non trovabili in commercio.

Cronaca

L'ultimo "colpo" di Caprotti

Colpo di scena nel testamento di Bernardo Caprotti, il fondatore di Esselunga scomparso pochi giorni fa: ancora in vita ha donato il 70% delle azioni della holding alla moglie Giuliana Albera e alla figlia Marina, in via tra loro congiunta, lasciando ai due figli di primo letto, Giuseppe e Violetta, solo il 15% ciascuno. Prende corpo, così, la nuova Esselunga, che nel primo Cda ha nominato presidente Piergaetano Marchetti, che ha, per prima cosa, comunicato lo stop alla procedura di vendita.



Primo Piano

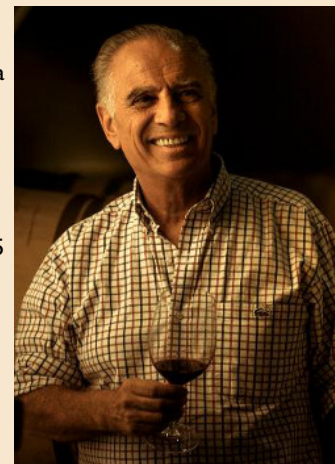
#ItalyFoodWeek, il made in Italy conquista Twitter

Solitamente, sono gli utenti, in base a ciò che accade nel mondo, a decidere gli argomenti più rilevanti ed interessanti del giorno su Twitter, che con il moltiplicarsi dei cinguettii diventano trend topic. Sarà, probabilmente, sempre così, perché nulla può cambiare o piegare il più democratico dei social, eccetto Twitter stesso che, dal 14 al 20 ottobre, celebrerà le eccellenze del made in Italy agroalimentare con la #ItalyFoodWeek (www.italyfoodweek.it), patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: per un'intera settimana aziende ed esperti del mondo del food, ma anche semplici appassionati, animeranno su Twitter conversazioni legate a cibo e gastronomia. La #ItalyFoodWeek, così, metterà al centro i temi caldi legati a cibo e alimentazione, dai prodotti tipici al km 0, dal vino alla cucina stellata, passando per argomenti di stringente attualità, come le conoscenze nutrizionali e la lotta agli sprechi alimentari. Da oggi al 14 ottobre, chiunque potrà prepararsi per partecipare alla conversazione per conoscere, chiedere, condividere o dire la propria, entrando in contatto con aziende, professionisti del settore e altri appassionati di cibo in tutta Italia. "Ringraziamo Twitter Italia per questa iniziativa - dice il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina - perché raccontare l'agroalimentare italiano e le sue eccellenze, valorizzarle e promuoverle nel mondo, significa anche saper sfruttare al meglio le potenzialità dei social network. È proprio questa la forza del nostro sistema: sapersi rinnovare nella tradizione, mantenendo ben salde le proprie radici, un patrimonio assoluto che può esprimere tutto il proprio valore attraverso la rete". Ma quali saranno gli hashtag della #ItalyFoodWeek? Il 14 ottobre sarà la volta dello spreco alimentare e delle strategie per combatterlo (#zerosprechiFW), il 15 ottobre della filiera corta (#kmzeroFW), il 16 ottobre del cibo come condivisione (#apranzoinsiemeFW), il 17 ottobre sarà invece dedicato ai prodotti tipici (#prodottitipiciFW), il 18 ottobre al vino e alle cantine (#vinoFW), il 19 ottobre al centro cucina e chef (#cucinaFW) ed il 20 ottobre, infine, focus su nutrizione e salute (#ciboosaluteFW).

Focus

Bulgheroni investe ancora a Montalcino

Dopo aver "conquistato" ormai tre Continenti, cresce ancora in Italia la galassia enologica dell'imprenditore argentino Alejandro Bulgheroni, tra gli uomini più facoltosi al mondo. Stando a rumors WineNews, per la terza volta in meno di quattro anni, "mette piede" nel territorio del Brunello, con l'acquisto di Tenuta Vitanza, a Montalcino, 53 ettari di terreno, dei quali 26 a vigneto (15 ettari a Brunello, dislocati in diverse aree del territorio, e dei restanti 6 a Igt, 3 a Chianti e 2 a Rosso di Montalcino) per una cifra stimabile in 12/15 milioni di euro. Un'azienda già molto tecnologica e vocata all'agricoltura sostenibile, per volontà di Rosalba Vitanza e Guido Andreatta, proprietari dal 1995 di Tenuta Vitanza, la cui produzione tocca oggi 200.000 bottiglie, di cui 150.000 di Brunello di Montalcino. Una passione ed un interesse per il vino italiano di cui il 2016 scrive un nuovo capitolo, e fa crescere ancora la proprietà di cantine e vigneti, per oltre 150 ettari, tra i più pregiati e quotati d'Italia, a Montalcino, Bolgheri e nel Chianti Classico, dove tutto è iniziato, con di Dievole, prima di arrivare proprio a Montalcino, nel 2012, quando Bulgheroni comprò prima Poggio Landi e poi Podere Brizio.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Qualità di Base D.O.C.G.
Verdicchio di Romagna Rosso D.O.C.G.
Verdicchio di Romagna Bianco D.O.C.G.

Cronaca

L'ultimo "colpo" di Caprotti

Colpo di scena nel testamento di Bernardo Caprotti, il fondatore di Esselunga scomparso pochi giorni fa: ancora in vita ha donato il 70% delle azioni della holding alla moglie Giuliana Albera e alla figlia Marina, in via tra loro congiunta, lasciando ai due figli di primo letto, Giuseppe e Violetta, solo il 15% ciascuno. Prende corpo, così, la nuova Esselunga, che nel primo Cda ha nominato presidente Piergaetano Marchetti, che ha, per prima cosa, comunicato lo stop alla procedura di vendita.



Wine & Food

Anche Jackson Family Wines guarda al meglio dell'Italia enoica

"Al momento, abbiamo solo una cantina in Italia - Arcanum, in Toscana. Ovviamente mi piacerebbe molto qualcosa in Piemonte o a Bolgheri. Forse entrambe". È con queste parole che Barbara Banke, a capo del gruppo vinicolo Usa Jackson Family Wines, ha descritto le mire aziendali per future espansioni oltreconfine. Come riportato da "Decanter" (www.decanter.com), Banke ha menzionato "accademicamente" Borgogna e Champagne - escludendoli dal novero delle possibilità per i prezzi proibitivi - per poi sottolineare il suo interesse, dopo l'Italia, per Australia e Regno Unito.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La figura del cuoco, prima ancora che chef, e il suo nuovo ruolo sociale e culturale come trait d'union tra il mondo dei consumatori e quello dei produttori, dalla terra alla tavola agli

scaffali, secondo il trionfatore francese Olivier Roellinger e lo chef albanese Altin Prenga, tra riscoperta di prodotti locali e educazione al consumo.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT