

La News



A tutela delle "terrazze"

Dalla Valtellina a Pantelleria, dalla Liguria ad Ischia, e soprattutto al Veneto, con le Colline del Soave (nella foto il direttore del Consorzio Aldo Lorenzoni ed il Ministro delle Politiche Agricole, Martina) e di Valdobbiadene, e la Valpolicella, con le sue "marogne" (foto), la viticoltura occupa il 3% dei 170.000 ettari terrazzati in Italia (il 70% è abbandonato o sottoutilizzato) censiti dall'Università di Padova. Eppure, proprio per la valenza di queste viticole eroiche, i territori sono sede (fino al 15 ottobre) del Congresso dell'International Terraced Landscapes, dove esperti dal mondo lavorano ad un Manifesto per la tutela dei paesaggi terrazzati italiani (e non solo).



Gli esempi di Caprotti

Ci sono anche due protagonisti della storia enoica del Belpaese, nel testamento-manifesto del patron di Esselunga, Bernardo Caprotti, non come beneficiari, ma come esempi da seguire. "Ho lavorato duramente... Avevo 26 anni ed ho cominciato a sentirmi un imprenditore, come quelli che amo perché amano quello che fanno... I Piero Antinori, i Frescobaldi, famiglie antiche...". Una vera investitura, accolta con stupore ed imbarazzo dai diretti interessati. "Anche io, come tutti i fiorentini, andai in via Milanese nel 1961 - racconta Vittorio Frescobaldi al "Corriere della Sera" - a vedere il suo primo supermarket a Firenze, e presto mise sugli scaffali i nostri vini, stando attento al prezzo". Per Piero Antinori "è una bella responsabilità, è stato il primo a valorizzare i vini italiani in Gdo".

Cronaca

Asta: "G&R" per Amatrice

Il "gotha" del vino italiano e tanti vip del mondo dello spettacolo, per acquistare un pulmino per gli alunni dell'Istituto Omnicomprensivo del Comune di Amatrice: il 12 ottobre, al Ristorante Spartito dell'Auditorium Parco della Musica di Roma, è di scena la "Charity dinner & auction", promossa da Gelardini & Romani Wine Auction, che svelerà la nuova classificazione dei Grand Cru d'Italia 2016, le 30 etichette italiane più ricercate dai collezionisti di tutto il mondo (www.grwineauction.com).



Primo Piano

Cibo & futuro tra piacere, salute e tecnologia

Il cibo, per i consumatori di domani, è innanzitutto piacere del palato e scoperta, ma anche espressione della propria cultura, strumento di tutela (ma anche potenziale minaccia) della propria salute, e filiera corta, quando non direttamente autoproduzione, si stanno affermando. Ecco gli atout dello studio Kantar Tns "Food 360" pubblicato da Sial, il Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi (16-20 ottobre 2016, www.sialparis.com). Secondo cui alimentarsi è una gioia per la maggioranza dei consumatori del mondo, dato che il palato è al primo posto fra i criteri d'acquisto, in particolare in Europa e Usa, e con russi (83%), francesi e britannici (77%) in testa. La grande maggioranza è ansiosa di scoprire nuovi prodotti: i più curiosi sono mediorientali (71%), francesi (64%) e spagnoli (63%), ma in generale c'è diffidenza verso prodotti non radicati nella cultura a cui si appartiene, il che genera grandi aspettative per i prodotti del territorio, in particolare in Europa e Cina. E ancora, cibo e salute: 2 consumatori su 3 sono alla ricerca di semplicità per essere sicuri di evitare ingredienti sospetti, il 63% guarda all'origine dei prodotti che consuma e la semplicità è spesso il criterio che fa la differenza. Le informazioni sulla confezione sono studiate da oltre il 60%, e anche l'acquisto in filiera corta è spesso pratica non negoziabile, con cibi senza pesticidi e autoproduzione che stanno prendendo sempre più piede. Almeno l'85% dei consumatori vuole ridurre lo spreco alimentare, e l'81% desidera acquistare prodotti più "green", sia in fase di produzione che di imballaggio. E la vita "iperconnessa" di oggi rende sì i consumatori più informati, ma ancora non del tutto familiari con il mondo dell'e-commerce alimentare, almeno nel "vecchio mondo", dato che lo praticano quasi tutti in Cina (86%) e nel Sud-Est asiatico (76%), ma appena il 44% dei consumatori in Francia e non più del 30% in Germania. Permane la minore propensione alla spesa dovuta all'incertezza economica globale, ed è stabile la fiducia nella qualità dei prodotti (83%), anche se cresce il numero (dal 12 al 17%) di chi non ne ha affatto (analisi più approfondita su <https://goo.gl/tjW2YF>).

Focus

Cina "campione del mondo" di degustazione

In un mondo del vino sempre più senza confini, succede che la squadra della Cina abbia vinto i "Championnats du Monde de Dégustation", organizzati dalla prestigiosa "Revue du Vin de France", andati in scena a Château du Galoupet, nella Côtes de Provence dove, l'8 ottobre, team di sommelier e wine writer di tutto il mondo si sono affrontati in una degustazione alla cieca di 12 vini (6 bianchi e 6 rossi), prodotti in ogni angolo del pianeta, di cui dovevano scoprire il vitigno principale, il Paese d'origine, la denominazione, il produttore e l'annata. Con 108 punti, i cinesi l'hanno spuntata su Francia, con 102, e Usa, con 100, mentre l'Italia, con 48, si è piazzata appena alla posizione n. 18 (su 21 Paesi partecipanti). Una "sentenza", quella del concorso, che conferma quanto la passione per il vino, e la voglia di conoscerlo e di studiarlo bene, si stia radicando in Cina. Paese che non fa mistero delle proprie ambizioni (forse sottovalutate), di voler diventare uno dei big player sui mercati enoici del mondo, anche a livello produttivo. E che dice di quanto, a volte, esperti e critici di Paesi più blasonati, quando si parla divino, Italia in primis, si prendano troppo sul serio, o depositari di primati ormai non più intoccabili.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Stile di Cantare

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Gubbio
Verdicchio di Gubbio Rosso di Gubbio
Verdicchio di Romagna Rosso di Gubbio
Verdicchio di Romagna Rosso di Gubbio
Verdicchio di Romagna Rosso di Gubbio

Cronaca

Wine & Food

Il top delle "Top 100" de "I Vini d'Italia 2017" de "L'Espresso"

Il Brunello di Montalcino 2011 di Ridolfi, il Verdicchio di Matelica 2015 di Collestefano ed il Trebbiano d'Abruzzo di Masciarelli tra "I vini da comprare"; il Barbaresco Crichèt Pajé 2007 I Paglieri di Roagna, il Greco di Tufo Pietra Rosa 2013 di Di Prisco ed il Franciacorta Vittorio Moretti Riserva Meraviglioso di Bellavista tra "I vini da bere subito"; il Taurasi Poliphemo 2012 di Luigi Tecce, il Barolo Monprivato in Castiglione Falletto 2011 di Mascarello Giuseppe ed il Barbaresco Pajé Vecchie Viti 2011 de I Paglieri - Roagna: ecco il meglio delle tre diverse "Top 100" de "I Vini d'Italia 2017" de "L'Espresso".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Da tempo il cibo, e gli chef, sono usciti dalla cucina, per essere sempre più spesso presenti nei libri, negli eventi, in tv e sul web. E alla fine ci ritroviamo con una cucina dalla

doppia realtà: quotidiana e virtuale. Ma se tutti (o molti) sono in tv, chi va a fare la spesa? Lo racconta il Gastronomo Davide Paolini, autore del libro "Il crepuscolo degli chef".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT