

La News



Il "ponte del vino". In Cina

Mentre tutti i più importanti Paesi produttori di vino nel mondo stanno cercando di costruire "ponti" commerciali verso la Cina, il più grande dei Paesi asiatici costruisce un ponte vero e proprio, ispirato al vino. O meglio, ad un antico vaso vinario chiamato "jià", riporta shanghaiist.com, in uso ai tempi delle dinastie Shang e Zhou tra il 1660 ed il 771 avanti Cristo. Succede a Zhengzhou, capitale della provincia di Henan, dove il pilastro principale dell'opera, alto oltre 100 metri, è dichiaratamente ispirato alle forme dell'antico vaso che veniva utilizzato in occasioni rituali. Un segno tangibile, forse, di quanto "la cultura" del vino sia sempre più presente e di moda in Cina.



Il Censis e i tagli alla spesa

La crisi starà anche passando, in Italia. Ma il cibo sembra tornare a dividere gli italiani per classi sociali come in passato. Con il 12% delle famiglie italiane che ha tagliato la spesa alimentare, carne e pesce in primis. E se incidono sicuramente i cambiamenti di stile alimentare, il collegamento con il reddito appare evidente: la percentuale sale al 19,4% nelle famiglie operaie, e al 28,4% tra i disoccupati. Emerge dalle anticipazioni di una ricerca del Censis "Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando il valore sociale dell'alimento carne e le nuove disuguaglianze", di scena il 26 ottobre in Senato. Ma, ricorda il presidente Censis, De Rita, "è anche vero che dovendo rinunciare a qualcosa, oggi", c'è chi ritiene "più importante avere un nuovo cellulare che la carne in tavola tutti i giorni" (<https://goo.gl/AqGcwn>).

Cronaca

Gambero: Bottura e Beck i top

L'Osteria Francese di Modena di Massimo Bottura e La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Heinz Beck con 95 punti su 100, e la Villa Crespi di Orta San Giulio di Antonino Cannavacciuolo e il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi di Antonio Jaccarino con 94: ecco il top assoluto delle "Tre Forchette" (29 in tutto) della "Guida Ristoranti d'Italia 2017" del Gambero Rosso, di scena oggi a Roma. Che conferma la crescita e la dinamicità della ristorazione italiana, sia nell'alto livello che nella fascia media.

Master universitario di I livello in Vini Italiani e Mercati Mondiali
Iscriviti entro il 25 ottobre 2016

Sant'Anna
Università per Stranieri di Siena

Primo Piano

Torna a crescere il Vigneto Italia: 642.367 ettari

Il Vigneto Italia torna a crescere, nel 2016 le superfici vitate hanno toccato i 642.367 ettari, 4.700 in più del 2015, grazie soprattutto alla nuova Ocm vino, in vigore dal 2008, che ha eliminato il tetto massimo al finanziamento pubblico destinato alla ristrutturazione ed alla riconversione dei vigneti europei, con il risultato che, negli ultimi anni, si è registrato un vero e proprio boom, non tanto in termini di superfici, quanto di erogazioni e finanziamenti medio. Come rivela un documento della Commissione Europea sulle spese rendicontate per il piano nazionale di sostegno a livello comunitario per i primi due anni del periodo 2014/18, quindi 2014 e 2015, analizzato dal Corriere Vinicolo - Uiv (www.uiv.it), l'Italia è il Paese europeo che ha speso di più: in media 11.700 euro, per ognuno dei 28.000 ettari avviati a ristrutturazione, per un totale di 325 milioni di euro, contro i 4.300 euro ed i 3.700 euro riconosciuti, rispettivamente, dalle amministrazioni di Francia e Spagna, dove, però, le superfici ristrutturate nello stesso periodo sono decisamente superiori: 51.000 nel Paese iberico e 47.000 nell'Esagono. Nel complesso, dal 2011 al 2015, l'Italia ha speso 1,8 miliardi di euro per ristrutturare 220.000 ettari, con l'impennata di questo ultimo periodo che potrebbe portare a ben 70.000 ettari il totale dei vigneti ristrutturati nel quinquennio 2014/2018, 10.000 in più di quanto previsto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per un finanziamento pari ad 820 milioni di euro, il 40% in più del periodo 2009/2013. Ma cosa si rimpianta, e si rimpiangerà, lungo lo Stivale? La risposta arriva dai dati sulle produzioni vivaistico-viticole del Servizio Nazionale di Certificazione della Vite del Creavit di Conegliano, che confermano Friuli Venezia Giulia e Veneto come Regioni leader della produzione di tallee franche ed innestate. Tra le varietà, prima la Glera, a quota 23,6 milioni di barbatelle, seguita dal Pinot Grigio, con 18,7 milioni di tallee prodotte nel 2016, che insieme rappresentano il 24% delle tallee prodotte, seguite da Sangiovese (12 milioni di tallee), Primitivo (5,9 milioni di tallee), Merlot (5,8 milioni di tallee) e Moscato (5,2 milioni di tallee).

Focus

Tartufo, la stagione ancora non decolla

Un Tuber Magnum Pico di 645 grammi e del valore di 3.000 euro: ecco sua maestà il "Tartufo Reale 2016", incoronato all'edizione n. 86 della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba", che premia il miglior tartufo delle colline di Langhe, Roero e Monferrato. Ma la stagione, nonostante le piogge tanto attese dai tartufai dei territori più vocati d'Italia, stenta a decollare, con i prezzi che, ad Alba, in due settimane, sono passati dai 2.800 ai 4.500 euro al kg per le pezzature medie (20 grammi), per scendere agli attuali 3.500 euro al kg. Quotazioni al ribasso anche dalle Crete Senesi in Toscana, dove siamo sui 2.500 euro al kg, così come dall'"Osservatorio Prezzi" della Borsa del Tartufo di Acqualagna, con prezzi attorno ai 2.200 euro al kg. Per gli appassionati, l'appuntamento clou è al Mercato Mondiale del Tartufo della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" (fino al 27 novembre), da non perdere anche la "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" (12-20 novembre), la "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato" (dal 13 novembre al 4 dicembre) e la "Fiera nazionale del Tartufo Bianco d'Acqualagna" (dal 28 ottobre al 21 novembre).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

Verdicchio
Vino di Qualità

Wine & Food

Italia regina nel "World Pasta Day" (25 ottobre)

La pasta è uno dei simboli dell'Italia a tavola. E se il Belpaese, ovviamente leader, ne esporta 1,8 milioni di tonnellate nel mondo, oggi è un prodotto globale, visto che si produce in oltre 48 Paesi, per un totale di 14,3 milioni di tonnellate all'anno. A dirlo, in vista del "World Pasta Day" che si celebra domani a Mosca (e nel mondo), l'Aidepi, Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana. E che tra "cacio e pepe" piatto più cool del 2016 per il "New York Magazine", alla carbonara, il piatto italiano più falsificato al mondo, con www.welovepasta.it, ha lanciato una mini guida per "principianti".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Oltre a Bottura, abbiamo tanti "n. 1" nel mondo, e rappresentiamo non solo gli chef, ma anche i pasticceri, i pizzaioli e tutta la cucina italiana". Così Cristina Bowerman, presidente

"Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto", in vista della prima "Settimana della cucina italiana", dal 21 al 27 novembre in 30 Paesi del mondo, con il Governo.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT