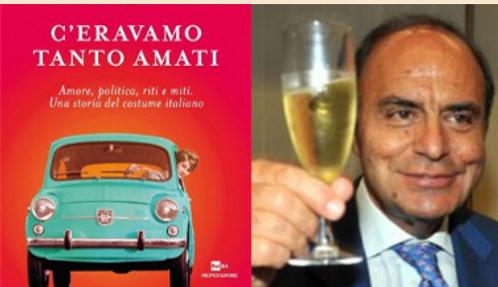


La News



Vino, cucina & costume

“Vino e cucina fanno parte del costume italiano, sono cresciuti tantissimo, specialmente negli ultimi decenni, e non potevano mancare in un libro sull'evoluzione del costume in Italia”: così a WineNews Bruno Vespa, il più celebre anchorman del Belpaese e produttore con “Futura 14”, in Puglia, spiega perché, nel suo ultimo libro “C'eravamo tanto amati - Amore, politica, riti e miti. Una storia del costume italiano”, edito da Mondadori e RaiEri, ha voluto inserire due capitoli dedicati al cibo e al vino. Con i cambiamenti raccontati, a Vespa, da nomi come Gualtiero Marchesi, Giorgio Pinchiorri o Riccardo Cotarella, tra gli altri (<https://goo.gl/CRnvMG>).



Collisioni senza frontiere

“Il prossimo step è fare un Collisioni all'estero. Penso un Collisioni Usa, ma anche in altri Paesi, dove portare la forza dei territori, la loro voglia di farsi conoscere, con tutto il made in Italy. Non solo vino e cibo, ma anche cinema, letteratura e cultura. Serve uno sforzo importante verso il pubblico dei diversi Paesi, e credo che il modello Collisioni sia da approfondire”. Così, a WineNews, Filippo Taricco, ideatore del festival di Barolo, che conta anche sul “Progetto Vino di Collisioni”, curato da Ian d'Agata che, dal cuore delle Langhe, ha iniziato un tour nei territori del vino italiano, puntando sulla valorizzazione dei vini da vitigni autoctoni, e in particolar modo quelli meno conosciuti. Come nei giorni scorsi, con i vini rossi del Friuli Venezia Giulia, celebre per i bianchi (<https://goo.gl/fkLNAZ>).

Cronaca

I “Paesi” di “Wine2Wine”

Dal mercato Usa fondamentale per il vino italiano, ma sempre più affollato di competitor, a quello di Germania, vitale, ma che mostra segni di saturazione, passando per mercati piccoli ma interessanti come quello di Svezia, da un Giappone storico e maturo partner asiatico dell'enologia tricolore, fino alla Cina, mercato difficilissimo dove l'Italia ha tante opportunità ancora da cogliere: ecco i Paesi focus di “Wine2Wine”, il forum di Veronafiere e Vinitaly (6-7 dicembre, www.wine2wine.net).



Primo Piano

Assoenologi: “vendemmia 2016 buona e generosa”

La vendemmia 2016 si trasformerà in 51,5 milioni di ettolitri di vino, con un aumento intorno al 2% sul 2015, la produzione più abbondante degli ultimi 10 anni per il Belpaese, in un quadro qualitativo eterogeneo, “ma comunque assai interessante, con punte di maggior interesse per quei vini che hanno potuto beneficiare del positivo andamento dei mesi di settembre e di ottobre. L'annata 2016 si è contraddistinta per i livelli contenuti di stress idrico e termico. Un'annata favorevole a produzioni di qualità per coloro che hanno gestito in modo efficace la difesa”. A dirlo i dati diffusi da Assoenologi, l'associazione guidata da Riccardo Cotarella. Che parla di una produzione di uva oscillante fra i 68 e i 72 milioni di quintali che, applicando il coefficiente medio di trasformazione del 73%, danno tra i 50 e i 52 milioni di ettolitri di vino, spiega Assoenologi. L'Abruzzo (3,3 milioni di ettolitri) e la Puglia (8,8) sono le Regioni con i maggiori incrementi di produzione, fra il 10 e il 15%, segue con +7% il Veneto (Regione più produttiva con 10,4 milioni di ettolitri) e con +3% il Piemonte (2,54) e l'Emilia Romagna (7,6). Per contro la Campania (1,2 milioni di ettolitri) ha prodotto il 20% in meno rispetto al 2015, seguita dal Trentino Alto Adige (1,1), dal Friuli Venezia Giulia (1,7), dalla Toscana (2,6 milioni di ettolitri), dal Lazio e Umbria (2,3 milioni di ettolitri nel complesso) e dalla Sicilia (5,8) con decrementi tra il 5 e il 7%. Solo per le Marche (960.000 ettolitri) e la Sardegna (790.000 ettolitri) si stima una produzione in linea con il 2015. Sul fronte della qualità, “nel periodo vendemmiale - spiega Assoenologi - l'Italia è risultata spaccata in due. La ridotta piovosità e la buona escursione termica che hanno caratterizzato il mese di settembre al Centro-Nord e sulle due isole maggiori hanno favorito il regolare svolgimento delle operazioni di raccolta. Ciò purtroppo non si può dire per il Meridione peninsulare che ha invece goduto di una piovosità abbondante e in molti casi sensibilmente superiore alla norma. Nel complesso una buona annata, con picchi di eccellenza nelle zone meno colpite dal maltempo e laddove la vite è stata soccorsa al meglio” (analisi per Regione su <https://goo.gl/9OueNE>).

Focus

La cucina italiana alla conquista del mondo

Raccontare al mondo la cucina italiana e le sue eccellenze, per spingere ancora più su l'export dell'agroalimentare tricolore, che oggi vale 37 miliardi di euro, ma che punta ai 50 miliardi nel 2020: è l'obiettivo della “Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”, che inizia oggi, in 105 Paesi, con 1.300 eventi, fino al 27 novembre. Tra conferenze, dibattiti, show cooking, master class, cene a tema, incontri tra cibo e arte, sarà l'“Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto”, che riunisce chef stellati, cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, a muovere le fila, insieme ai Ministeri degli Esteri, delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico. Ad aprire le danze lo chef dell'Osteria Francese di Modena, Massimo Bottura, che ha firmato la cena inaugurale a Washington, mentre a Pechino ci sarà Carlo Cracco. A Los Angeles, invece, Cristina Bowerman, presidente dell'associazione, interpreterà l'incontro tra cinema e cibo, con Moreno Cedroni protagonista di un cooking show a Madrid. “Non è solo cucina, ma cultura, dobbiamo riprenderci il posto che ci spetta nel mondo - dice a WineNews il segretario dell'associazione, Cesare Battisti (<http://bit.ly/2fUlsCF>) - con l'aiuto delle istituzioni”.



Cronaca

Wine & Food

La tecnologia dei diamanti per tracciare le bottiglie pregiate

La tecnologia pensata per i diamanti per tracciare le bottiglie da collezione: l'ultima frontiera della lotta alla contraffazione arriva dalla collaborazione tra la Everledger, azienda tecnologica che garantisce la provenienza dei diamanti, e Maureen Downey, la “Sherlock Holmes del vino”. Il risultato è il “Chai Wine Vault”, sofisticato sistema che crea un profilo accurato di ogni bottiglia, conservato nel database della Everledger, che comprende 90 caratteristiche fisiche diverse, una documentazione fotografica ed il tracciamento di ogni spostamento fatto, per garantirne l'autenticità in ogni momento.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Trentodoc cresce sui mercati, e se servisse un aumento di produzione, il potenziale c'è: così Enrico Zanoni, presidente Istituto Trentodoc, da “Bollicine sulla Città”, a Trento (con

il nuovo top sommelier d'Italia Ais, Maurizio Filippi). E le voci delle cantine Monfort, Moser, Opera, Ferrari, Pisoni, Abate Nero e Rotari (Mezzacorona).

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT