

La News



Se Acker valuta online

Non si può mai sapere quali piccoli gioielli si possono nascondere negli anfratti di una cantina di famiglia, o quanto può valere quella piccola selezione costruita con pazienza nel tempo: ed è per questo che la casa d'aste Acker Merral & Condit, il principale nome nel settore a livello mondiale e più antico commerciante di vino degli States, ha deciso di stabilire una partnership con "Tastingbook" (www.tastingbook.com), il sito di recensioni enoiche lanciato nel 2015 dal wine writer finlandese Pekka Nuikki con più di 1,5 milioni di visitatori al mese. Che potranno ora richiedere una valutazione gratuita di collezioni, o di singole etichette, direttamente online...



Champagne, troppe offerte

Problema di cui spesso si parla per le più importanti denominazioni del vino italiano, ora quello della vendita in forte promozione, se non sottocosto (che sarebbe anche illegale) tocca anche niente meno che lo Champagne, con sempre più bottiglie che, nella gdo d'Europa, riporta Wine-Searcher, <https://goo.gl/7XLRtI>, si trovano intorno ai 10 euro, quando visto il costo delle uve, una bottiglia di Champagne costa a chi la produce, mediamente, 9 euro. E a lanciare l'allarme è anche l'Union des Maisons de Champagne, che sottolinea come la sempre più frequente presenza di bottiglie di Champagne "cheap" sul mercato, rischi di distruggere, in parte, il prestigio delle bollicine ad oggi più prestigiose e costose del mondo. E trovare una soluzione, anche Oltralpe, non è semplice.

Cronaca

Usa, inizio a doppia cifra

Comincia alla grande il 2017 per l'Italia del vino negli Usa: secondo dati dell'Italian Wine & Food Institute, le etichette made in Italy, che avevano chiuso il 2016 a -0,5% in volume (2,5 milioni di ettolitri) e +3,1% in valore (1,3 miliardi di dollari), a gennaio fanno registrare +10,2% in quantità e 9,9% in valore sullo stesso mese del 2016. Bene sia l'imbottigliato (+7,9%) che lo sfuso (+74,5%); gli sparkling sono saliti del 19%. Il nostro Paese resta il n. 1 in valore, ma in volume è stato sorpassato dall'Australia ...



Primo Piano

Diritti & vigneti, "stop ai trasferimenti tra Regioni"

Dopo le polemiche sull'introduzione del registro digitale dei controlli, e tutta la vicenda sull'Ocm Vino Promozione, non poteva mancare anche la querelle sul tema delle autorizzazioni degli impianti. Dopo il mezzo flop, della campagna 2016 (oltre 60.000 ettari sui poco più di 6.000 a disposizione dell'Italia), le rappresentanze della filiera, come Unione Italiana Vini, avevano chiesto per il 2017 modifiche al regolamento nazionale al Ministro delle Politiche Agricole, Martina. Accolte solo in parte, con le conseguenti critiche di parte del mondo dell'impresa. A cui ora si aggiungono quelle della politica. E su un aspetto non secondario, come la possibilità di trasferire i diritti di impianto di nuovi vigneti da una Regione all'altra, da parte di una stessa azienda. Una possibilità che, per Dario Stefano, capogruppo in Commissione Agricoltura al Senato, "mina il patrimonio produttivo regionale" (<https://goo.gl/fiVW3fP>). Se da un lato è vero che esiste, per i vini Doc e Docg, "l'argine" a questo fenomeno degli albi regionali, che per le più importanti denominazioni ad oggi sono in maggioranza chiusi, questo non vale per altre Dop e per i vini Igp o senza indicazione geografica. E così, Stefano, ha presentato un'interrogazione a Martina, in cui chiede una modifica urgente. Iniziativa che "nasce dall'esigenza di tutelare il patrimonio viticolo delle singole Regioni - spiega Stefano a WineNews - che è soggetto da un po' di anni ad una costante azione speculativa di impoverimento, soprattutto nel Meridione, a favore di zone più ricche, da parte di operatori di altri territori, che via via hanno trasferito i diritti in altre zone d'Italia". Un tema che divide e dividerà, e su cui riflettere. Anche perchè, come ricordato già ad inizio 2017 a WineNews dal professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti del settore, è sempre più marcato un "processo di polarizzazione della viticoltura, e da noi accadrà quello che già è successo in Francia, dove Bordeaux, Champagne e Borgogna, rappresentano l'intero patrimonio viticolo transalpino. In Italia, per molte ragioni, si riconosce il primato di Toscana, Piemonte e Veneto, a discapito, per esempio, della ricchezza viticulturale del Sud Italia, che non riesce a stare al passo" ...

Focus

Ue: calorie e ingredienti in etichetta

In tempi di informazione e trasparenza su tutto ciò che si mangia e si beve, ora anche il settore delle bevande alcoliche, vino incluso, dovrà compiere un passo in avanti ulteriore: i produttori hanno tempo un anno per trovare un accordo su un'etichetta per fornire ai consumatori informazioni circa gli ingredienti e il loro valore nutrizionale. Lo rende noto la Commissione Europea, presentando il rapporto sull'etichettatura obbligatoria per le bevande alcoliche. Se la proposta dei produttori sarà giudicata inadeguata, la Commissione lancerà una valutazione di impatto che porterà comunque ad una regolamentazione. Moderatamente positiva, ad ora, la reazione del Ceev - Comité Européen des Entreprises Vins: "bene che la relazione riconosca la specificità del vino", ha commentato Jean-Marie Barillère. Ma, specifica il Ceev, ora si lavorerà per una soluzione ad hoc per il vino, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto "per il quale a differenza dei prodotti industriali non ci sono ricette prestabilite", della struttura del settore, "fatta soprattutto di pmi", e del fatto che è il vino è uno dei comparti già più regolamentati di tutto l'agroalimentare. Ma la strada è segnata.

Red Wine Nutrition Facts	
Serving Size 1 serving 5 fl oz 147g	
Amount Per Serving	
Calories 125	Calories from Fat 0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 6mg	0%
Total Carbohydrate 4g	1%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 1g	
Protein 0g	
Vitamin A	0% • Vitamin C
Calcium	1% • Iron



Wine & Food

Un approccio "olistico" al cibo, convegno by Giunti e Pollenzo

Conoscere ed interpretare olisticamente le scienze gastronomiche, perché educare al cibo significa saper narrare la gastronomia, gli alimenti, la terra: nasce così il Convegno Nazionale di Enogastronomia di Giunti Editore e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, a Firenze il 17 marzo al Convitto della Calza, con il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, il rettore dell'Università di Pollenzo Piercarlo Grimaldi, e, tra gli altri, docenti come Paolo Corvo, Michele Fino, Silvio Greco, Nicola Perullo, Marino Niola e Helga Sanità, e lo chef Davide Scabin (<https://goo.gl/anQQPF>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sempre più esposta mediaticamente e nei pensieri del grande pubblico, l'alta ristorazione è per il "Gastronauta" Davide Paolini a un bivio, tra chef star e un settore nel

quale gli esercizi sono in calo: sarà il "crepuscolo" o un'evoluzione? Da "Taste", l'opinione del giornalista e i commenti degli chef stellati Vito Mollica e Marco Stabile.

