



La News



Il vino affinato in miniera

Nelle miniere che hanno segnato un pezzo di storia dell'Alto Adige, ora c'è chi ha investito per far rinascere un vino con un alto residuo zuccherino, come quello che si beveva nel territorio più di due secoli fa. A realizzare il progetto è la Cantina Tramin, che ha scelto la Miniera di Monteneve, in Val Ridanna, ad oltre 2.000 metri di quota (oggi sede del Museo Provinciale delle Miniere) per far affinare (per 7 anni, dopo 8 mesi sui lieviti, annata di debutto la 2009) il suo "Epokale", Gewürztraminer che riposa al buio, a 4 chilometri dall'imbocco della galleria, ad una profondità di 450 metri sotto la montagna con una temperatura di 11° e l'umidità del 90% costanti (<https://goo.gl/PvoSkD>).

Primo Piano

Ocm promozione, c'è lo schema di decreto. Ma ...

Ocm vino promozione 2017-2018, qualcosa si muove. Il Ministero delle Politiche Agricole, riporta l'agenzia di stampa "Il Velino", ha inviato alla Conferenza Stato Regioni lo "schema di decreto" convocando una riunione tecnica per il 5 giugno, "considerata l'urgenza del provvedimento in oggetto", per "verificare la possibilità di una sua immediata iscrizione alla seduta della Conferenza Stato Regioni dell'8 giugno prossimo". Di fatto, quindi, le Regioni hanno solo fino a domani per analizzare il testo, se si considera che il 2 giugno si celebra la Festa della Repubblica. Dalle prime reazioni raccolte da WineNews, però, emerge che in buona sostanza le indicazioni della filiera su diversi punti, di fatto, non sembrano essere state prese in considerazione dal Ministero, e inoltre i dirigenti delle Regioni sarebbero sul piede di guerra anche per i tempi strettissimi. In ogni caso, tra gli aspetti più rilevanti del testo (<https://goo.gl/xv3MeK>), la soglia massima di contributo richiedibile per i progetti a valere sulla quota nazionale (30 milioni sui 100 totali per l'Italia) sarà di 3 milioni di euro, qualsiasi sia l'importo totale del progetto presentato (finanziabile non oltre il 50%), mentre il contributo minimo ammissibile non potrà essere inferiore a 100.000 euro per Paese terzo (o 200.000 se l'obiettivo è un solo Paese). I criteri di priorità per la compilazione delle graduatorie, ad oggi, sono simili a quello del discusso bando 2016-2017 (su cui ancora pendono le sentenze del Tar, attese quanto prima, sui ricorsi), ma la novità, come ventilato nelle scorse settimane, è che saranno ammessi a contributo tutti i progetti che riceveranno un punteggio pari o superiore a 50 punti, e se la richiesta di contributo supererà il plafond, si procederà con un taglio proporzionale pro rata per tutti. E in quel caso, il soggetto proponente ammesso a finanziamento potrà presentare una rimodulazione dell'importo complessivo del progetto. A quel punto, i soggetti proponenti potranno decidere se accettare o meno il contributo. Questo lo stato dell'arte ad oggi di un percorso che, come già successo nel recente passato, purtroppo non sembra essere partito con il piede giusto.

Focus

lwsr: giù i consumi di alcol, tiene il vino

La vodka non piace più, meglio gin e tequila, le bollicine tirano più del vino fermo, comunque più apprezzato di birra e sidro. Ma, in generale, gli alcolici non sono più protagonisti nei mercati globali. Ecco le tendenze emerse dai dati 2016 di lwsr, la principale fonte di dati e analisi del mercato degli alcolici, che hanno registrato un calo dei consumi ad un tasso sempre più rapido. Nel 2016 il commercio globale di bevande alcoliche è diminuito dell'1,3%, contro un tasso medio del -0,3% nei cinque anni precedenti. L'andamento generale del mercato del vino è stabile, in calo appena dello 0,1%: le bollicine crescono dell'1,8%, il vino fermo cala dello 0,5%. Il consumo di birra è giù dell'1,8% (nei cinque anni precedenti segnava il -0,6%). Il mercato globale degli spirits ha registrato una crescita dello 0,3%, con due tendenze opposte: se il commercio di vodka è diminuito del 4,3%, il dato resta in positivo grazie a gin (+3,7%), tequila (+5,2%) e whisky (+1,7%). I principali mercati in cui le vendite di spirits sono cresciute l'anno scorso sono stati la Cina, gli Stati Uniti e il Messico. Per il mercato mondiale degli alcolici, comunque, l'lwsr prevede un aumento dei consumi dello 0,8% entro il 2021.



Usa, ristorazione e vigneron

Tra ristorazione e piccoli produttori qualcosa è cambiato: in Usa, negli ultimi 20 anni, il numero delle aziende enoiche è passato dalle 2.600 del 1995 alle 8.800 del 2015, mentre il numero dei distributori è passato da 3.000 a 700 nello stesso periodo. Un ribaltamento della piramide distributiva che ha portato, come racconta l'analisi della Sylicon Valley Bank, ad un'erosione continua della quota di vino prodotto dai vigneron sulle tavole della ristorazione americana. Così, la percentuale di vino venduto dalle piccole aziende nei ristoranti è passata dal 31% del 2014 al 16% del 2016, mentre nello stesso periodo (grazie alla Granholm Decision, la risoluzione della Corte Suprema degli Stati Uniti che dal 2005 permette la vendita diretta in aziende), il business in cantina è passato dal 47% al 58%.

Cronaca

Agricoltura "irregolare" al 25%

Il 25% dei lavoratori dell'agricoltura Ue è irregolare. È lo scenario che emerge dal rapporto "Best Practices against Work Exploitation in Agriculture", realizzato dal Milan Center for Food Law & Policy in collaborazione con Coop, e presentato oggi al Parlamento Europeo. In alcuni contesti, come in Romania e Portogallo, le stime parlano rispettivamente del 40 e del 60% di irregolari sul totale dei lavoratori in agricoltura. In Polonia si stima un dato superiore al 25%, in Italia si va oltre il 30% ...



Wine & Food

Académie Internationale de la Gastronomie: i premiati d'Italia

Enrico Crippa non è l'unico italiano premiato dall'Académie Internationale de la Gastronomie. Se allo chef tre stelle Michelin del Piazza Duomo di Alba è andato il prestigioso Grand Prix de l'Art de la Cuisine, infatti, ad Alberto Santini, sommelier del ristorante Al Pescatore di Canneto sull'Oglio è andato il Prix Au Sommelier, al giornalista e scrittore Gigi Padovani il Prix de la Littérature Gastronomique, allo chef de Le Giare di Montenovo Gianluca Gorini il Prix au Chef de l'Avenir, alla pasticciera Martina Tribioli il Prix au Chef Pâtissier ed al giornalista Paolo Massobrio il Prix Multimedia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo Robbie Williams, i Placebo o il Premio Nobel Gao Xingjian, tra gli altri: l'edizione 2017 del Festival Agrirock Collisioni segnerà anche il debutto dell'AgriLab a Castello di

Barolo, del progetto "Food" e non solo. A WineNews l'ideatore Filippo Taricco, il responsabile del Progetto Vino Ian d'Agata e Antonio Galloni (Vinous).

