

La News



Questione di ... tappo

È anche il tappo (di sughero) a rendere un vino di qualità: secondo una ricerca dell'ApCOR - Portuguese Cork Association, nel settore della ristorazione in Gran Bretagna il tappo in sughero incide tanto da alzare il prezzo di una bottiglia di ben 5,38 sterline. Lo studio ha preso in analisi il prezzo dei 50 top brand venduti in Inghilterra, e sottolinea come il valore dei vini chiusi con il tappo in sughero sia cresciuto del 17% lo scorso anno, rispetto al +9% di quelli con altri tipi di chiusura. Un mercato in forte crescita, che dal 2015 ha registrato un picco del +48%, contro il +10% delle chiusure alternative (tappo a vite e silicone), il segnale della resistenza del "vecchio" sughero.

Primo Piano

Pac, Ig, bio e Millennials: l'altro G7 Agricoltura

Il diritto al cibo, la sicurezza alimentare, le produzioni biologiche, l'innovazione, la ricerca, la promozione e la valorizzazione delle filiere e dei prodotti di qualità certificata, lo sviluppo sostenibile. Sono tanti i temi al centro del G7 Agricoltura, su cui domani e domenica, a Bergamo, si confronteranno i Ministri dell'Agricoltura delle principali economie del mondo, ma nella città lombarda tanto è già successo. Oggi, infatti, il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina ha incontrato il Commissario Ue all'Agricoltura, Phil Hogan: sul tavolo, la riforma della Politica Agricola Comune post 2020, che la Commissione presenterà a novembre, puntando su politiche più ambiziose in materia di ambiente e clima. Ieri, invece, è stata l'occasione, a due anni dalla condivisione della Carta del biologico di Expo Milano 2015, per presentare "La Carta del biologico di Bergamo", una dichiarazione comune per dare rilievo all'agricoltura biologica come strumento di trasformazione dei sistemi agricoli mondiali per il contrasto ai cambiamenti climatici e per la lotta alla fame. Senza dimenticare, ovviamente, la "Dichiarazione di Bergamo", il documento strategico in quattro punti discusso e approvato, nel G7 delle Indicazioni Geografiche, da 30 tra le più importanti organizzazioni ed associazioni internazionali di prodotti enogastronomici. Prodotti che, come ha ricordato l'Icqrif - Ispettorato centrale repressione frodi, sono sempre più nel mirino dei falsari, specie sul web, dove l'Arma, negli ultimi tre anni, ha operato 2.100 interventi su inserzioni irregolari di prodotti a Indicazione Geografica falsificati, con una percentuale di successo sulle grandi piattaforme che sfiora il 99%. Un mondo, quello del web, che coinvolge da vicino le giovani generazioni, i consumatori di oggi e di domani che, negli acquisti alimentari, traggono ispirazione soprattutto da Instagram e Youtube (58%), seguito da Facebook e Twitter (49%), preferiscono ancora i negozi, e guardano soprattutto alla sostenibilità, per cui pagano volentieri fino al 20% in più, come rivela lo studio "Millennials vs Generazione Z" di PricewaterhouseCoopers, presentato proprio in vista del G7 Agricoltura (<https://goo.gl/ibZBzw>).

Focus

America, continente da presidiare

Usa e Canada sono tra le piazze fondamentali per la crescita del vino italiano all'estero, specialmente alla luce dei più recenti dati Business Strategies, secondo i quali il Belpaese ha chiuso i primi otto mesi del 2017 negli States a 1,099 miliardi di Euro, ma con la Francia a 1,091 miliardi, e quote di mercato del 31,5% e 31,3% (<https://goo.gl/3vfnmH>). Inoltre, il Canada è particolarmente allettante per l'Italia enoica (che, nel 2016, ha esportato 313 milioni di euro), perché si dedica al vino oltre il 30% della spesa totale per le bevande alcoliche, e con un consumo orientato ai rossi (oltre il 50% del valore). Un panorama che va però costantemente presidiato, ed è per questo che l'Istituto Grandi Marchi, il parterre de roi enoico di 19 tra le realtà più prestigiose del Belpaese (da Lageder a Argiolas, da Biondi Santi a Ca' del Bosco, da Chiarlo a Carpenè Malvolti, da Donnafugata ad Ambrogio e Giovanni Folonari, da Gaja a Jermann, da Lungarotti a Masi, da Antinori a Mastroberardino, da Pio Cesare a Rivera e da Tasca D'Almerita a Tenuta San Guido e Umani Ronchi) farà presto tappa a Vancouver, Calgary e New York, con eventi dedicati ad oltre 300 operatori e opinion maker.



La fame è ancora qui

Oggi come oggi, quello della fame sembra un problema lontano, superato, un tema marginale nel grande dibattito sul cibo e la nutrizione, che troppo spesso rifugge il più delicato degli argomenti per rifugiarsi in ambiti più confortevoli, come la querelle tra vegani e onnivori, ignari, o più semplicemente immemori, di come la fame sia ancora qui. Tra noi, nelle periferie delle città occidentali, travestita da malnutrizione, e ancor più nel Terzo Mondo, da dove orde di disperati, per fuggire alla miseria, alle guerre ed ai cambiamenti climatici, sono costrette a migrare. Ecco i temi della Giornata mondiale dell'alimentazione della Fao, il 16 ottobre a Roma, discussi dagli Ambasciatori Fao del programma di "Fame zero", tra cui il presidente di Slow Food Carlo Petrini, e da Papa Francesco.

Cronaca

Qatar 2022 alcohol free

Estate, caldo afoso, partita allo stadio, di quelle attesissime, perché un Mondiale è sempre un Mondiale, niente di meglio di una birra ghiacciata. Anzi, meglio di no. Perché va bene che il calcio unisce i popoli, ma non tutti i popoli hanno le stesse regole, gli stessi usi e gli stessi consumi. E allora, in vista dei Mondiali del 2022, il Qatar fa sapere che bere alcolici, dal vino alla birra, negli spazi pubblici continuerà a non essere consentito. Con buona pace di chi, per tifare il proprio Paese, si accontenterà del divano di casa ...



Wine & Food

Torna il vuoto a rendere, soluzione antica per un problema nuovo

In Italia torna il vuoto a rendere, ossia la possibilità di riciclare le bottiglie vuote nei locali pubblici in cambio di una piccola cauzione, una prassi già in uso 50 anni fa (poi entrata in disuso per la diffusione di recipienti usa e getta in plastica) e oggi riesumata grazie al regolamento del Ministero dell'Ambiente sul "vuoto a rendere". Rivolta alla prevenzione dei rifiuti di imballaggio monouso, l'obiettivo è di sensibilizzare i consumatori sull'importanza del riciclo, e diminuire la produzione dei rifiuti. I negozi che aderiranno all'iniziativa saranno riconoscibili grazie ad un simbolo all'ingresso.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Finita quella tra i filari, per le griffe del vino italiano è di nuovo tempo di ... vendemmia. A Milano, nelle vetrine delle firme dell'alta moda di via Montenapoleone. A WineNews,

tra vino e moda con Tasca d'Almerita (Hermès), Zenato (Alberta Ferretti), Marchesi di Barolo (Falconeri), Antinori (Officine Panerai) e Ferrari (Zegna).

