

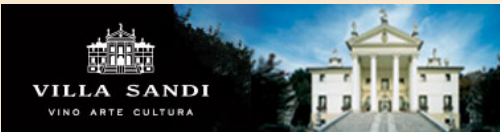


La News



La Pac 2020 rischia forti tagli

“Nonostante si tratti ancora solo di simulazioni le notizie arrivate in merito ai possibili scenari di tagli al bilancio Ue sono fortemente preoccupanti”. Così il Primo Vice Presidente della Commissione agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro, dopo la pubblicazione della simulazioni della Commissione per bilancio post 2020, riporta l'Ansa, con tagli dai 3,4 ai 9,7 miliardi di euro in meno in sette anni. Altro tema che preoccupa è l'ipotesi del co-finanziamento nazionale, una sorta di “nazionalizzazione della Pac”, che “provocherebbe forti squilibri tra Paesi”, minando alle fondamenta “il mercato unico dei prodotti agricoli” (<https://goo.gl/LVtNwE>).



SMS Spergola, oblio e rinascita

Succede che la storia del vino si intrecci con quella ufficiale, dando vita a racconti quasi leggendari, come le peripezie della Spergola, vitigno di cui si trova una prima testimonianza addirittura nell'XI secolo, quando la Grancontessa Matilde di Canossa ne fece omaggio a Papa Gregorio VII. E ancora, nel 1580, Bianca Capello, Granduchessa di Toscana lo definiva “Buon vino fresco e frizzante”. Negli ultimi tempi, però, non ha goduto di grandi fortune: spesso confuso con una sottovarietà del Sauvignon Blanc, è stato lentamente snobbato, fino a quando un manipolo di cantine di Scandiano (Reggio Emilia), riunite ne “La Compagnia della Spergola”, ha deciso di riportare in auge il vitigno autoctono coltivato da generazioni di agricoltori, per valorizzare la viticoltura locale (<https://goo.gl/d9dHU1>).

Cronaca

Qualivita & McDonald's, again

Si espande la collaborazione fra Fondazione Qualivita e McDonald's per valorizzare le Indicazioni Geografiche italiane: con le nuove ricette “My Selection” di Joe Bastianich, sui menù degli oltre 700.000 clienti della celebre catena di fast food, dopo Parmigiano Reggiano, Speck Alto Adige e Bresaola della Valtellina, faranno presto la loro comparsa specialità contenenti Aceto Balsamico di Modena, Cipolla Rossa di Tropea e Provolone Valpadana, “rivisitate” per stuzzicare la curiosità dei clienti più giovani ...



Primo Piano

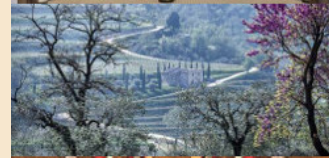
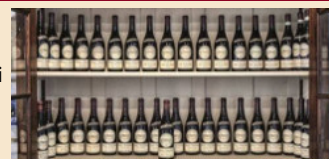
Alcol e Ue, “il vino italiano” contro la Presidenza

Il vino è cultura, ed è uno dei pochi prodotti che, pur con un “cuore mediterraneo” prevalente, si produce praticamente ad ogni latitudine dell'Unione Europea, dall'uscente Regno Unito alla Grecia. Come sono cultura, storia ed economia, allo stesso modo, le grappe in Italia, il whisky in Scozia o la birra in Germania, solo per fare degli esempi tra i tanti possibili. Eppure, nel dibattito delicato sullo smodato consumo di alcol che trova terreno fertile soprattutto nel Nord e nell'Est Europa, c'è chi ancora non ne tiene conto. E così, il vino italiano si mobilita contro i nuovi venti di “proibizionismo” che soffiano in Europa, sotto la presidenza dell'Estonia, che nel documento “Crossborder aspects in alcohol policy - Tackling harmful use of alcohol”, “ha identificato l'uso dannoso dell'alcol come una delle sue priorità in campo sanitario”, e fin qui niente di male, anzi, se non fosse che, in buona sostanza, viene fatta di tutta l'erba un fascio, non solo non distinguendo tra uso e abuso, ma accomunando alcol e vino al tabacco. È il senso della lettera che le rappresentanze del vino italiano, unite, hanno inviato al Presidente del Consiglio Paolo Gentiloni, al Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e alla Ministra della Salute Beatrice Lorenzin, per chiedere che l'Italia contrasti questa visione in Europa. Nel documento, firmato dai presidenti di Assoenologi (Riccardo Cotarella), Federdoc (Riccardo Ricci Curbastro), Federvini (Sandro Boscaini) e Unione Italiana Vini (Ernesto Abbona), e delle principali organizzazioni agricole, come Alleanza delle Cooperative (Giorgio Mercuri), Cia - Confederazione Italiana Agricoltori (Dino Scanavino) e Confagricoltura (Massimiliano Giansanti), si legge: “ci preoccupa l'accostamento delle bevande alcoliche al tabacco, negando loro la natura di prodotto alimentare; la critica ai messaggi di prevenzione come “bere con moderazione”, e la delegittimazione dei produttori di bevande alcoliche a partecipare alla ricerca di soluzioni che evitino l'uso dannoso dell'alcol”. Conclusioni che la filiera non accetta, con un rifiuto netto di cui le istituzioni nazionali, auspicabilmente, dovrebbero farsi portavoce in Europa (<https://goo.gl/svcHpW>).

Focus

Bertani: il proprio stile, a qualunque costo

È uno dei pochi esempi di “classicismo” applicato al vino l'Amarone di Bertani. E non solo perché parliamo di un'azienda i cui vini erano nel menu per l'incoronazione di Giorgio VI d'Inghilterra nel 1937, o perché ha più di 150 anni sulle spalle (la fondazione nel 1857). Ma perché questo “classicismo” è ben leggibile nel bicchiere. Un vino che ha saputo mantenere la propria cifra stilistica intatta e immutata da cinquant'anni, dal Recioto Amarone 1958, il primo ad andare in commercio e a segnare la strada del grande rosso veronese. Come emerso dalla verticale “50 Vendemmie”, ieri a Milano, con vini di straordinaria vivacità, dalla prima annata del 1958, alla 2009 che sta per entrare in commercio, passando per 1967, 1975, 1986 e 2008. “Anche a costo di alcuni insuccessi commerciali, che pure ci sono stati - ha commentato Emilio Pedron, manager di lungo corso, oggi al vertice di Bertani Domains - le scelte e le innovazioni, in vigna e in cantina, per la produzione dell'Amarone Bertani, sono sempre state fatte in funzione di un vino in grado di essere uguale ai suoi predecessori, per costruire una continuità stilistica solida e coerente” (qui approfondimento e degustazione <https://goo.gl/cjf2DV>).



Wine & Food

Lugana, il bianco che piace alle griffe del Veneto

Punto di riferimento della produzione bianchista veneta, il Lugana lega le sue fortune a quelle della vicina Valpolicella. Sono sempre di più, infatti, le griffe dell'Amarone (e più in generale venete, come Santa Margherita) conquistate dal Trebbiano di Lugana, da Zenato a Gerardo Cesari, da Tommasi al Gruppo Italiano Vini, con altri produttori pronti ad investimenti importanti. Attratti anche dalla solida crescita della denominazione, che ha chiuso il 2016 con una produzione di 127.715 ettolitri, per più di 15 milioni di bottiglie, e un valore sul mercato di 66,52 milioni di euro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qualità, identità e managerialità: a WineNews, i tre “ingredienti” del successo di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia (due stelle Michelin al Mudec di Milano ed una

al Casal di Bergamo, all'Andana in Maremma ed al Glam di Venezia), che, nel suo libro, “Classico Contemporaneo”, ripercorre in ricette la sua vita.

