

La News



La vite nel cuore di Firenze

Un'installazione artistica dedicata ai vitigni autoctoni della Toscana, laddove nel 1200, a Firenze, sorgeva la Chiesa di Santa Maria delle Vigne, affacciata sui vigneti che occupavano i terreni che oggi corrispondono alle piazze dell'Unità e di Santa Maria Novella, allora fuori dalle mura costruite dalla Grancontessa Matilde di Canossa: è "Si bel sangue è un raggio acceso..." che, per "Vignaioli & Vignerons" (dal 4 al 13 dicembre in tutta la Toscana), a Firenze, celebrerà la memoria storica di questo luogo un tempo dedicato alla coltura della vite, con un'opera che raffigura simbolicamente la riscoperta dei 93 vitigni autoctoni toscani.
Info: www.vignaiolievignerons.it



SMS Il ministro leghista e la capra dell'Himalaya sulle Dolomiti

Alla faccia del protezionismo! Il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, nei giorni scorsi, ha portato sulle Dolomiti alcuni esemplari di Yak, capre a pelo lungo dell'Himalaya. "La convivenza di questi "spazzini del bosco" con altre specie contribuirà a favorire la biodiversità e la salvaguardia dell'ambiente, valorizzando le aree marginali del territorio". A dimostrarlo c'è addirittura uno studio avviato nel 2005 dal Ministero, "L'Allevamento dello Yak per il recupero delle aree marginali". Insomma, dopo la manodopera straniera, nell'agricoltura italiana anche la forza animale comincia a venire dall'estero. E non è un male.
Federico Pizzinelli

Cronaca

Italia partner di Anuga, la più grande biennale di wine & food
Da oggi l'Italia è ufficialmente "partner country" dell'edizione 2011 della più grande fiera biennale dei prodotti agroalimentari e delle bevande del mondo: l'Anuga di Colonia in Germania. "Sono molto soddisfatto - ha commentato il Ministro Zaia - non potevamo continuare a mantenere un basso profilo essendo la Germania il nostro primo partner nel settore agroalimentare, con una percentuale di esportazioni crescente e che assorbe quasi il 20% del nostro export".

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

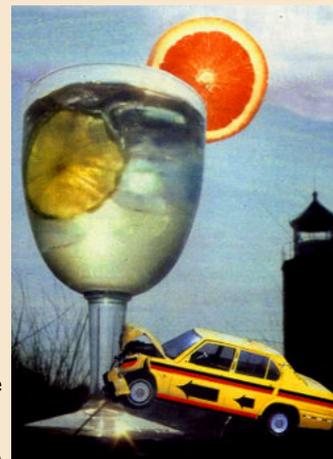
Usa loves wine but cheap: import a +15,5%, valore -14,6%. E l'Italia? -4,6% in quantità e -15,3% in valore. A dirlo l'Italian Wine & Food Institute

Il trend americano non cambia: continua ad aumentare il consumo di vino, ma a prezzi sempre più moderati. Le importazioni, nei primi 9 mesi 2009, sono salite del 15,5% in quantità, riducendosi in valore del 14,6%. A dirlo l'Italian Wine & Food Institute, presieduto da Lucio Caputo. E le etichette italiane come stanno andando? Nel periodo gennaio-settembre 2009, le importazioni complessive di vini italiani sono ammontate a 1.520.260 ettolitri per un valore di 727,96 milioni di dollari, sul 1.593.640 ettolitri e 859,47 milioni di dollari del 2008, con una diminuzione del 4,6% in quantità e del 15,3% in valore. L'Australia ha mantenuto la sua posizione di leader fra i paesi fornitori del mercato Usa soprattutto grazie al vino sfuso. I "canguri", con un incremento del 33,2%, il Cile, con +115,9%, la Nuova Zelanda, con +17,5%, e l'Argentina, con +17,2%, confermano l'attuale favorevole situazione delle proprie esportazioni, con prezzi all'origine di circa mezzo dollaro per i vini sfusi e di 3,50 dollari al litro per quelli imbottigliati a scapito dei Paesi europei, che continuano invece a perdere terreno sia in quantità che in valore, anche a causa dello sfavorevole rapporto di cambio euro-dollaro. A conferma che i consumatori a stelle e strisce guardano sempre di più al portafoglio, è da evidenziare il calo del prezzo medio all'origine di tutti i vini imbottigliati, da quelli di Francia e Italia a quelli di Cile e Argentina. I francesi scendono a 9,27 dollari al litro, sui 12,5 del 2008, gli spagnoli passano da 5,99 a 5, i vini del Belpaese scivolano da 5,63 dollari a 4,96, e perde terreno anche la Nuova Zelanda, che passa da 7,47 a 7,42 dollari. Ma scendono anche i prezzi già più bassi dei vini argentini, da 4 a 3,78 dollari, degli australiani, da 3,72 a 3,53 dollari, e dei cileni, che passano da 3,30 a 3,34 dollari.

Focus

Guida & alcol: il 97% degli incidenti a causa di circostanze e distrazioni al volante

Se per il 65% degli italiani l'alcol, nel suo complesso, è alla base della stragrande maggioranza degli incidenti stradali gravi, il vino, in particolare viene indicato "soltanto" nel 10% dei casi. E nella realtà, inoltre, l'abuso di alcol e l'utilizzo di droghe, insieme, sono causa del 3,8% degli episodi. Ecco uno dei dati più interessanti della ricerca "Le cause degli incidenti stradali: percezione versus realtà", realizzata dall'Istituto Piepoli per Fipe-Concommercio. Il 97% degli incidenti, secondo la ricerca, avviene per cause collegate ad inconvenienti di circolazione, con guida distratta, eccesso di velocità e mancato rispetto della distanza di sicurezza che rappresentano, da sole, il 30% delle cause. Dati che dimostrano che chi ha intrapreso una vera e propria crociata anti-alcol, peraltro, giova ricordarlo, senza distinguere tra vino e superalcolici, ha sbagliato bersaglio, pensando di eliminare così la causa principale di un problema gravissimo come quello degli incidenti e delle morti sulla strada. E che, come sostengono in tanti, la logica del divieto è molto meno fruttuosa di quella dell'educazione.



UGUALI PERCHÉ DIVERSI
IL SANGIOVESE CHE VERRÀ

suvereto
cantina petra - terra moretti
venerdì 4 dicembre 2009, ore 10.00

Wine & Food

Il futuro del vino attraverso il Sangiovese: se ne parla a Petra

Parlare della viticoltura di domani, partendo dal legame "luogo-vino-vigna-territorio", e dalle molteplici espressioni ed evoluzioni del vitigno principe della Toscana, il Sangiovese: il 4 dicembre è di scena a Petra, la cantina di Suvereto di Terra Moretti, "Uguali perché diversi. Il Sangiovese che verrà", per "Vignaioli & Vignerons". Partecipano il produttore Marco Caprai, il climatologo Marco Mancini, il filosofo Giacomo Mojoli, il sociologo Francesco Morace, il professor Attilio Scienza, il direttore del Gambero Rosso, Daniele Cernilli e il professore di Estetica Massimo Venturi Feriolo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La situazione dell'agricoltura non è mai stata così drammatica, e anche una punta di diamante come il vino soffre. Per un vino Doc piemontese vengono offerti 0,50 centesimi al

litro". Parole di Carlo Petriani, presidente di Slow Food. Che si schiera con in piccoli vignaioli: "l'agricoltura di piccola scala è uno dei patrimoni del pianeta".

SANSONINA