

La News



Italia avanti a tutta birra

Bionda o rossa, scura o chiara non fa differenza: la birra artigianale italiana fa breccia nel cuore dei buongustai italiani, tanto che il 2010 sarà ricordato come l'anno in cui l'Italia ha superato niente meno che l'Irlanda come volume prodotto. E anche l'estero si accorge della qualità dei piccoli birrifici tricolore, che in 4 anni hanno visto l'export crescere dell'80%. Ecco le tendenze che arrivano da Pianeta Birra, a Rimini fino al 24 febbraio. Un settore, quello della birra, che solo nel Belpaese vuol dire 150.000 posti di lavoro e che vanta un primato storico: la prima birra "trappista", ovvero prodotta in abbazia, documentata è stata prodotta proprio in Italia a Montecassino.

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DIGARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS La Toscana delle Anteprime

Proviamo a condensare in poche righe le impressioni "a caldo" sulle nuove annate dei rossi più importanti di Toscana, a conclusione della settimana delle "Anteprime". Chianti Classico: buona compattezza stilistica (= più eleganza, meno muscoli): i 2008 sono vini piacevoli, mentre fra le riserve 2007 non mancano i do di petto; Nobile di Montepulciano: i 2007 e le Riserve 2006 sono vini potenti ancora in via di definizione. Stile complessivo della denominazione molto variegato; Brunello di Montalcino: per chi ama la freschezza del Sangiovese e vini tendenzialmente sottili l'annata 2005 è da consigliare; fra le Riserve 2004 non mancano acuti degni di nota. La cifra stilistica complessiva sta positivamente virando verso la fragranza e l'equilibrio.

Franco Pallini

Cronaca

Pancetta e mortadella, è boom di salumi italiani in Giappone

I giapponesi adorano prosciutti e mortadella made in Italy: secondo i dati Istat elaborati da Assica (Associazione Industriale delle Carni) nei primi 11 mesi del 2009 le nostre esportazioni di salumi in Giappone sono cresciute del 13,8% in quantità e del 9,1% in valore. A trainare la crescita sono pancetta (+39,6%), prosciutto cotto (+11,3%) e mortadella (+10%). Numeri importanti, considerato che il dato medio dell'export salumi, nei primi 11 mesi, è del +2,4%.



Primo Piano

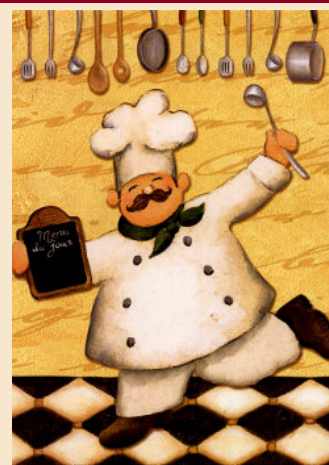
Dopo le "Anteprime" di Toscana: presente in chiaro-scuro, ma spiragli positivi per il futuro

Finita le "Anteprime" di Toscana, è il momento di fare il punto sulle impressioni per il mercato del vino italiano, di cui Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano rappresentano una buona cartina tornasole. Con i consumi nazionali storicamente in stallo, il punto critico rimane l'export, soprattutto negli Stati Uniti, che rimangono il mercato di riferimento del vino mondiale. E le notizie che arrivano dagli Usa, per l'Italia, sono in chiaro-scuro. I vini sotto i 20 dollari e quelli oltre i 100, per tanti produttori, godono di un rinnovato slancio. Ma resta difficile la situazione dei vini tra questi due estremi, che sono il grosso delle etichette del Belpaese. A rendere più difficile il quadro generale c'è poi il perdurante svantaggio del cambio e la forte concorrenza dei vini del Nuovo Mondo. Eppure le prospettive, in Usa, sono positive, come racconta il professor Attilio Scienza, recentemente negli States per l'"Italian Wine Week": "le difficoltà ci sono, ma i tanti operatori presenti raccontano di un interesse rinnovato per il vino di qualità, e per quello italiano in particolare. Il prezzo è sempre una variabile fondamentale, soprattutto con un offerta mondiale a prezzi modesti, come da Cile, Argentina o Australia. Ma questi Paesi fanno vini varietali, che sono 5 fondamentalmente - spiega Scienza - l'Italia ha un'arma in più nei vitigni autoctoni e nelle denominazioni. Loro puntano su tecniche di cantina raffinate e precise, e sul prezzo. Noi possiamo dare di più: cultura, storia, comunicazione, l'americano cerca questo, non più il vino come bevanda. E l'America anticipa come sempre i comportamenti dell'Europa, e se sarà così anche questa volta, c'è da sperare bene per la ripresa del vino italiano nel mondo". Ma se l'"Italian Wine Week" ha visto le tre denominazioni toscane muoversi insieme (con il Prosecco), c'è chi auspica questa coesione anche per le "Anteprime", che in tanti vorrebbero insieme in un unico evento, a Firenze, con la Regione Toscana, che nel vino ha una delle sue eccellenze.

Focus

Alimentare fuori casa, tengono i consumi: -1,2% nel 2009 per 70 miliardi di euro

Con 1 pasto su 3 consumato fuori casa, la ristorazione italiana sembra aver superato indenne, nel suo complesso, il nerissimo 2009 economico, con il volume d'affari sceso dell'1,2%, a 70 miliardi di euro. Ecco i numeri di Fipe-Confindustria, al "Sapore tasting Experience", il salone del "food & beverage" extradomestico, di scena a Rimini fino al 24 febbraio. La perdita in valore, peraltro, secondo la Fipe dovrebbe essere colmata nel 2010, con una ripresa dell'1%. Il settore della ristorazione mette insieme 291.000 imprese con 310.000 lavoratori dipendenti e 670.000 indipendenti, 20 miliardi di euro di acquisti sulla filiera agroalimentare, e produce ben 10 milioni di pasti al giorno. Ma come mangiano gli italiani? Per i giovanissimi più primi e poca frutta, le donne consumano poco vino e salumi. Antipasti e dessert sono fortemente controllati dagli "over 55". Il pranzo al ristorante (escluso fast food e pizzerie) viene vissuto come occasione di convivialità o per festeggiare ricorrenze (44%), ma per le donne è anche occasione per non dover cucinare (23,5%).



Wine & Food

Vino, ma anche finanza per il rilancio: è "Sicilia en primeur" 2010

Un'obbligazione per finanziare la maturazione dei vini siciliani più importanti, e una per aiutarli a trovare un palcoscenico sempre più internazionale: sono "Sicilia en primeur" 2010 e "Pro.s.e.c.co.", messi a punto da Banca Nuova, e saranno presentati proprio a Sicilia en Primeur 2010, di scena a Sciacca dal 4 al 7 marzo, per l'anteprima dei vini dell'isola, promossa da Assovini Sicilia (con l'Istituto regionale della Vite e del Vino, l'Ice e VeronaFiere). 300 le etichette protagoniste dell'evento, che vedrà la partecipazione, tra gli altri, del professor Attilio Scienza e dello chef Fulvio Pierangelini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Una donna affascinante per rappresentare l'eleganza del Brunello di Montalcino": ecco come è nata la piastrella che celebra la vendemmia 2009, firmata dai famosi creatori di

manga Agi Tadashi e Okimoto Shu, creatori di "The Drops of God", fumetto a tema enoico, nelle parole di Atzushi Homma, critico della rivista giapponese Real Wine Guide.

