

La News



L'agri-Pasqua fa boom

Pasqua senza sorprese: gli italiani, nonostante le difficoltà economiche e i rincari al dettaglio per alcune produzioni tipiche, non rinunciano a tavola, tradizione e vacanze. Spenderanno 3,5 miliardi (il 5% in più sul 2009) per i tipici pranzi e colazioni pasquali, con prodotti tradizionali (agnello, salumi, formaggi, ortaggi, frutta, dolci, uova, pasta, vini e spumanti). E 600.000, dei 7 milioni che hanno scelto di fare le valigie, riempiranno i 18.000 agriturismi del Paese che, così, registrano il tutto esaurito dopo il calo (oltre il 6%) di presenze del 2009. A sostenerlo è la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che, tra Italia ed estero, prevede una spesa di 10 miliardi di euro (più 12% sul 2009).



Non ci resta che mangiare

Secondo l'ultimo rapporto della Fondazione Edison, che osserva le performance di 101 distretti produttivi italiani, solo 10 sono riusciti a chiudere il tremendo 2009 con un aumento dell'export, e di questi ben 8 sono nel comparto agroalimentare. Vini, formaggi e salumi italiani che continuano a scalare posizioni, nonostante le tante difficoltà, nelle preferenze dei gusti stranieri, con veri e propri record, come il boom della mozzarella in Francia, o del Prosciutto di San Daniele. Un asset, quello dell'agroalimentare, che nonostante sia raramente in cima all'agenda politica delle istituzioni, continua ad essere vitale per l'economia e l'immagine del Paese. Speriamo che sia trattato con sempre maggiore attenzione. Intanto, non ci resta che mangiare e bere.

Cronaca

30 nuove Dop in due anni: è il bilancio del "Ministero Zaia"

Il neo-governatore della Regione Veneto Luca Zaia, prossimo a lasciare il dicastero delle Politiche Agricole fa un bilancio dei suoi due anni di attività da Ministro, sottolineando la grande attenzione dedicata al made in Italy, con il riconoscimento di 30 nuove Dop e Igp. "Un risultato che ha consolidato il ruolo dell'Italia di leader per numero di prodotti riconosciuti in Ue" ha rimarcato il Ministro uscente.



Primo Piano

Tendenza minimalismo: gli amanti del buon bere per uno stile più semplice ed essenziale

Less is more: anche tra gli eno-appassionati si fa strada la tendenza al minimalismo. Tramontata la rincorsa al lusso ed all'apparenza, si diffonde uno stile più semplice ed essenziale, che punta al contenuto piuttosto che al contenitore. Un nuovo trend presente anche al Vinitaly, a Verona dall'8 al 12 aprile 2010, una delle manifestazioni più importanti dell'enologia internazionale. Troppa ritualità intorno al vino, che negli ultimi anni ha visto crescere a dismisura il mondo di gesti, oggetti, luoghi e comportamenti legati all'atto del degustare, che, se al loro primo apparire, grazie alla spettacolarizzazione mediatica, potevano suscitare curiosità, adesso rischiano di essere piuttosto una sorta di ostacolo ad un rapporto più semplice ed immediato con il vino. Gli eno-appassionati "less" ripiegano su stili di degustazioni più essenziali, anche se non necessariamente banali: tendono al meno, ma vogliono il massimo. Basta dunque con l'overdose di oggettistica, che ha fatto sembrare indispensabili il decanter, proposto nella più svariate forme per garantire una ideale areazione al prezioso nettare, i cavatappi progettati con sistemi degni dell'ingegneristica spaziale, i bicchieri dal formato più vario adatti ai vini di Borgogna, di Bordeaux, al Barolo, al Brunello, allo Champagne e così via. In realtà sono sufficienti un ottimo cavatappi dalla solida punta d'acciaio e un bicchiere universale per garantire una degustazione ottimale. Un approccio al vino più easy, dunque, in cui anche l'assaggio si trasforma da un momento sensazionalistico ad un esperimento del piacere. L'uso consapevole dei sensi, vista, olfatto e gusto, daranno la misura ad un'emozione e riporteranno il vino su un piano più immediato e universale, che, in un periodo in cui i mercati non sembrano essere così vivaci, potrà aiutare anche una vendita più concreta e meno mediata da elementi che sfuggono al controllo diretto degli stessi consumatori.

Focus

Nel cielo del vino una "Star of Bethlehem"

C'è una nuova stella nel firmamento enologico, è la "Star of Bethlehem", il nuovo bianco della cantina Cremisan (foto), in Terra Santa, vicino a Gerusalemme, nato dal progetto che vede la collaborazione di Riccardo Cotarella, uno degli enologi più importanti d'Italia, e il lavoro di ragazzi italiani e palestinesi. L'etichetta ha fatto il debutto ufficiale nel convegno dello Studio di consulenza enologica di Riccardo Cotarella: "il progetto è cominciato nel 2008 - spiega a WineNews Emanuela Chiang del Vis, Volontariato internazionale per lo sviluppo - e ora abbiamo presentato ufficialmente il primo nuovo vino. Ma sono in arrivo altri due bianchi da vitigni autoctoni, e poi un rosso. Il progetto vuole sostenere, con gli introiti della cantina, le opere salesiane nel Medio Oriente, rivolte a giovani provenienti da famiglie vittime della guerra, del muro di separazione, e anche della disoccupazione e dell'emarginazione. Il miglioramento del vino produrrà buoni introiti che sosterranno opere sociali. Stiamo muovendo i primi passi nel mondo del vino italiano, ci aspettiamo un discreto successo, che sarà possibile con l'aiuto dei partner e con l'interesse che produttori e distributori italiani ci testimoniano".



Wine & Food

Manca il lavoro? A.a.a. sommelier cercasi ...

"C'è una grande richiesta di sommelier, soprattutto sotto i 40 anni. Inoltre le retribuzioni sono molto buone, e si può arrivare anche a 3-4.000 euro mensili per un professionista di alto livello". Parole di Terenzio Medri, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, in un'intervista a LabItalia. "Il sommelier - ha aggiunto - rappresenta una figura importante perchè quotidianamente sponsorizza eccellenze del nostro territorio in tutto il mondo. Credo che l'Italia debba "sfruttare" questo settore che sta vivendo un momento magico, e considerarlo come traino per la nostra economia".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ma com'è il vino della Terra Santa? Il nuovo "Star of Bethlehem" degustato in anteprima da tre autorevoli palati italiani: Daniele Cernilli, direttore del Gambero

Rosso; Daniel Thomases, della guida I Vini di Veronelli e Paolo Luciani dell'Ais di Roma: "un vino buono, ma lo sarebbe stato comunque buono, perchè si assaggia col cuore".

