

La News



Ecco il "prosecco" alcol-free

Si chiama "Isabella Ice" ed è la prima bollicina analcolica da uva Glera, tutta italiana, che ha debuttato ieri in anteprima a Dubai. Un "prosecco" senza alcol, è stato definito, che punta a conquistare i mercati arabi e islamici, dove l'alcol è proibito, e anche i giovani. Ma "non si tratta di vino dealcolato - precisa a WineNews Isabella Spagnolo, della cantina Iris Vigneti di Santa Maria di Piave (Treviso) - ma di "mosto" naturale di Glera, l'uva con la quale poi facciamo anche il nostro Prosecco tout court, imbottigliato prima che inizi la fermentazione alcolica". Un "vino non vino", dunque, nato dopo varie sperimentazioni in cantina: un succo d'uva, microfiltrato, trasparente e frizzante.



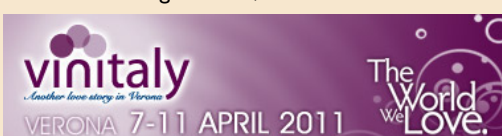
SMS Sole o pioggia?

Correva l'aprile 2010, e c'era (Coldiretti) chi gioiva perché, viste le piogge abbondanti, per l'estate il rischio siccità era scongiurato. Poi continuò a piovere, altri (Confagricoltura), lanciarono l'allarme per i danni da maltempo, annunciando, tra l'altro, una vendemmia in ritardo con costi aggiuntivi per i produttori causa malattie. Poi verrà il sole cocente, che farà gridare all'allarme caldo, "temperature sopra la media", e danni all'agricoltura. Il brutto è che non sono esagerazioni! Solo che le bizze del clima sono ormai un fatto strutturale dei nostri tempi, e l'agricoltura non può più considerarle emergenze, ma cercare soluzioni durature, anche se più faticose, che non siano solo richieste di "stati di calamità" e soldi per i danni. Oppure si può sempre sperare nella "divina Provvidenza", ma ...

Cronaca

Agroalimentare & qualità

La valorizzazione della qualità dell'agroalimentare e la sensibilizzazione alle politiche che regolano il settore: ecco i leitmotiv del convegno di Copagri (Confederazione Produttori Agricoli), domani a Roma (Auditorium di Via Rieti) con i Ministri delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, e dell'Istruzione, Mariastella Gelmini. Ai lavori parteciperanno anche il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro e il coordinatore degli assessori dell'Agricoltura, Dario Stefano.



Primo Piano

Il vino al bicchiere va bene a tutti. Lo scrive anche "Le Monde". Ma non si deve speculare ...

Il "vino al bicchiere", a cui anche "Le Monde", il più importante quotidiano francese, ha dedicato, di recente, una pagina intera, piace a tutti, ristoratori e consumatori. Secondo il giornale, che riporta uno studio sul 2009 di France Agrimer, il vino al bicchiere, nei ristoranti francesi, è ormai la regola, ed è presente nel 90% dei locali, che, in media, propongono almeno 4 etichette. Ma, scrive ancora "Le Monde", "a far arrabbiare è il prezzo medio al bicchiere: rimbalza a 2,90 euro in media per un calice di 12 cl. Lo studio del 2006 aveva registrato un prezzo molto meno elevato. Il passaggio all'euro ha avuto delle conseguenze incresciose. Per un "bag in box" comprato a 8 euro, prezzo di un vino da tavola dell'Ardèche, il ristorante guadagna, quindi, circa 2 euro al bicchiere. Il vino continua ad essere la vacca da latte della ristorazione. Senza contare che il contenuto dei bicchieri è sempre più fantasioso: nello studio si parla di un bicchiere da 12 cl, che diventa molto spesso di 10 e perfino 8 cl". Certo, il "vino al bicchiere", come tutti gli strumenti, di per sé, non è né buono né cattivo, dipende da come lo si usa. E in Italia, che, almeno nella produzione degli strumenti per la mescita al calice è il Paese leader (vedi La Prima di WineNews di ieri sul successo mondiale di Enomatic), è servito anche a sdoganare, per il grande pubblico, vini altrimenti inaccessibili ai più per gli alti costi e i ricarichi. Con beneficio di tutti: perché se è vero che il ristoratore può guadagnare di più vendendo una bottiglia "a bicchieri" invece che intera, è altrettanto vero che il cliente, pur pagando una quantità minore di vino un po' più cara, in proporzione, può permettersi qualche sfizio in più. Ma bisogna stare attenti a non tirare troppo la corda, a non speculare. Perché se si rompe il patto di fiducia sul vino al bicchiere, va a scapito di tutti. Dei ristoratori, che perderanno un ottimo canale per svuotare le cantine e fare cassa; dei consumatori che avranno accesso a meno vini; dei produttori che vedranno diminuire gli ordini.

Focus

Francia Vs. Svizzera, duello per l'assenzio

Inebriò poeti come Baudelaire e Verlaine, pittori come Van Gogh e Degas (nella foto i suoi "Bevitori d'assenzio"), e ora l'assenzio, l'elisir dei poeti maledetti, la "fata verde" del delirio folgorante, è al centro di uno scontro tra Francia e Svizzera, che ne rivendicano la paternità. Tutto ha inizio quando l'Ufficio federale dell'agricoltura svizzera (Ofag) concede ai produttori della regione di Val-de-Travers una denominazione geografica controllata sulla bevanda. Il che vuol dire, come spiega il quotidiano francese "Liberation", che gli elvetici avranno l'esclusiva di vendere l'assenzio in Europa, usando questo nome ed il suo soprannome: "fata verde". Ma la Francia non ci sta a perdere il celebre "antenato" del "pastis", il tipico liquore all'anice transalpino. A lanciare il contrattacco è Pernod, leader storico nella produzione di assenzio in Francia, che presenterà ricorso contro la Ofag (ha tempo fino al 30 giugno): "il loro obiettivo è rubarci la denominazione mondiale, dobbiamo difenderci", sottolinea Cesar Giron, direttore generale di Pernod, che rivendica il 25% del mercato mondiale di assenzio. Un mercato piccolo, ma redditizio: 3,2 milioni di bottiglie vendute nel mondo, a circa 50 euro di media.



Wine & Food

Mozzarelle blu, Galan: più controlli, ma il made in Italy è ok

"Vorrei rassicurare i nostri consumatori: le mozzarelle italiane sono buone e sane, soprattutto in virtù dei controlli e della qualità che contraddistinguono il made in Italy. Tuttavia, per dare maggiore garanzia ai nostri consumatori, il Ministero delle Politiche Agricole ha avviato, tramite l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi, ulteriori controlli". Così il Ministro Galan sulle "mozzarelle blu" sequestrate dai Nas, che tuttavia, stando alle prime analisi, non sarebbero tossiche. Intanto, il Ministro della Salute, Ferruccio Fazio, ha annunciato provvedimenti per recuperare la filiera.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Continua il viaggio di WineNews nel cuore del Piemonte: ecco le mitiche "botti grandi" della Marchesi di Barolo e la cuvée con le vecchie annate del caveau aziendale. Un valore storico inestimabile che vive ancora oggi grazie alle cure della cantina. Il perché di tanta cura, dettagli tecnici inclusi, nella parole di Ernesto Abbona.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.