

La News



Le api conquistano i giovani

Il desiderio di fare un lavoro libero e a contatto con la natura, la soddisfazione di produrre un cibo sano e genuino, l'ottimismo che contrassegna nuovamente il settore: ecco perché sempre più giovani a desiderano avvicinarsi al mondo dell'apicoltura, facendo tornare alla ribalta il mestiere dell'apicoltore. Una tendenza che arriva dalla "Settimana del Miele" di Montalcino (10/12 settembre 2010), una delle più importanti rassegne d'Italia del settore. E per chi volesse intraprendere il mestiere, c'è anche l'"info honey point", con esperti apicoltori che offriranno informazioni e consigli: per iniziare, bastano 2 o 3 alveari e l'attrezzatura indispensabile: tuta, maschera, guanti e affumicatore ...



Fiorello & Brunello

Mentre la mega-commissione del "gran consiglio" del Consorzio del Brunello, sta vagliando, con fare certosino, proposte e piani di comunicazione delle agenzie italiane, ad "abbracciare" uno dei più prestigiosi vini italiani arriva niente popò di meno che il re degli show men, Fiorello. Rispondendo a Radio 1, su Sanremo, Fiorello ha detto: "io lo condurrei insieme a Vespa ... Lo introdurrei come Brunello Vespa da Montalcino", giocando sull'evocazione del nome del famoso rosso. News ripresa da tutti i media che ha fatto un po' di promozione alla Docg. Meno male c'è Fiorello! P.S. - Fiorello & Brunello hanno feeling: quando il Brunello Casanova di Neri è stato eletto da "Wine Spectator" il miglior vino del mondo, la citazione fu addirittura nel varietà del sabato sera! Ma repetita - comunque - juvant!

Cronaca

Promozione vino, scadenza prorogata per i progetti Ocm

Tutte le Regioni e le Province autonome possono prorogare la scadenza per la presentazione dei programmi di promozione del vino nei Paesi terzi previsti dall'Ocm, e finanziati con i fondi locali, al 30 settembre 2010, invece che al 15 settembre. Lo ha stabilito il Ministero delle Politiche Agricole, per rispondere agli operatori di settore che manifestavano difficoltà a rispettare la data iniziale. Il 15 settembre rimane, però, il termine ultimo per i progetti finanziati con fondi nazionali.

COSIMO MARIA MASINI
Vini Biodinamici in Toscana
SAN MINIATO

Primo Piano

Sempre più bio: dal cibo alle scarpe, la filosofia "nature" conquista il life style, italiano e non solo ...

In tempi di crisi il biologico vola: 35 milioni di ettari coltivati a bio, 1,4 milioni di aziende in 154 Paesi, un mercato superiore a 40 miliardi di euro ed un tasso di crescita, negli ultimi anni, tra il 10 e il 20%. Ecco la tendenza che arriva dal Sana, il Salone del Naturale di Bologna (di scena dal 9 al 12 settembre, www.sana.it). Un trend che si conferma anche in Italia, alla posizione n. 8 tra i Paesi con più coltivazioni biologiche (1 milione di ettari). Con i consumi alimentari in lieve contrazione, i prodotti bio, crescono del 9% nel 2010, soprattutto tra quelli per l'infanzia (+31%), pane e sostituti (+19%) e prima colazione (+17%). A dirlo Coldiretti, su dati Ismea e AcNielsen, che vedono aumentare la quota biologica in tante categorie di prodotto, dal miele ai latticini, dall'olio alle uova, dalla pasta alle bevande. Ma cosa cercano gli italiani, nei prodotti biologici? Per il rapporto 2010 dell'Osservatorio Sana-Gpf, qualità della vita, prodotti naturali per la salute e la bellezza, un rapporto più sano e corretto con il cibo e l'alimentazione. E secondo i dati di Federbio, federazione italiana dell'agricoltura biologica, è cresciuto nel 2010 anche l'export italiano del comparto, cresciuto del 15%. E poiché sia in Italia che nel mondo almeno un pasto quotidiano si consuma sempre più spesso fuori casa, l'ultima tendenza è quella della "bio-ristorazione veloce": il biologico sbarca nei bar, nelle tavole calde e nelle pizzerie, che guardano con sempre maggior interesse a quella clientela che è in cerca di prodotti biologici, ma, a causa dei ritmi della vita nelle grandi città, deve adattarsi a consumare pasti veloci. Ma tra le curiosità del Sana non c'è solo il cibo "tour court": ecco il primo chewing-gum biodegradabile, scarpe 100% biologiche e trattamenti per il corpo con elementi "primordiali". Ma chi vive "bio" non disdegna internet: e così nascono www.sanostiledivita.it, ideato dalla Federazione Nazionale Produttori di Prodotti Salutistici, e www.sapermangiare.mobi dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

Focus

Champagne, vendemmia & fragole ...

E venne anche l'ora dello Champagne: tagliati oggi i primi grappoli di uva che danno vita alle grandi bollicine di Francia. Anche per la vendemmia 2010, gli Champenois hanno fissato le date per la raccolta di ciascun vitigno (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) e per ognuno dei 319 cru della denominazione. E seppur con un sviluppo delle gemme un po' in ritardo sulla media storica, i parametri analitici preannunciano una vendemmia di qualità. I viticoltori e le maison hanno raggiunto l'accordo per una resa disponibile di 105 quintali ad ettaro e per una resa massima autorizzata di 120 quintali ad ettaro. L'obiettivo, senza ricercare rese da primato, è di sostenere la ripresa delle esportazioni che fanno registrare una crescita del 16% sui primi 7 mesi del 2010. E intanto in Italia c'è chi rende omaggio ad una delle accoppiate più celebri, quella tra le bollicine di Francia e le fragole. La Cuvée Rosé di Laurent-Perrier ha ispirato il grande architetto paesaggista Paolo Pejrone che, per il progetto "Jardins Éphémères Laurent-Perrier", nato per celebrare l'affinità tra l'arte dei giardini e l'art champenoise, ha allestito la "terrazza delle fragole" nella Casa Museo Bagatti Valsecchi a Milano, visitabile dal 17 al 19 settembre.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Vino, alcol e informazione: la riflessione dei Vignaioli Indipendenti

Sensibilizzare tutti sul rapporto fra il vino, come elemento positivo, portatore di valori di cultura, tradizione, legame con il territorio e il cibo, e la forte campagna di informazione sull'assunzione di alcol in atto, per fare chiarezza sul consumo di bevande alcoliche in rapporto al vino. Ecco l'obiettivo dell'incontro, il 15 settembre a Milano ideato dalla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, per proporre progetti di educazione per promuovere una coscienza critica ed un consumo responsabile, ed evitare demonizzazioni, sottolineando le differenze tra e vino e superalcolici, così diversi fra loro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il gruppo vinicolo Santa Margherita, tra i più importanti d'Italia, ha festeggiato i suoi primi 50 anni regalandosi un +9% del fatturato 2010 sul 2009. Un piccolo miracolo

in un momento di grande difficoltà per il mercato, raccontando dall'amministratore delegato Ettore Nicoletto e dal responsabile marketing Lorenzo Biscontin.

enomatic
wine serving systems
N°1 al mondo