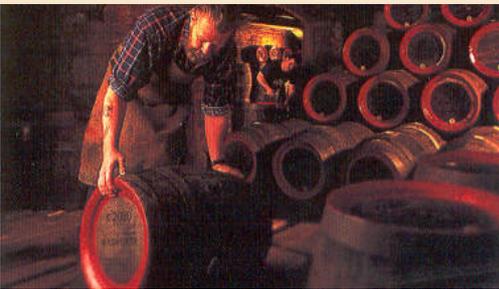


La News



La pensione garantita da un barile di whisky invecchiato ...

2,5 milioni di barili di whisky invecchiato a bilancio per ripianare il pesante passivo del proprio fondo pensione: ecco l'idea del colosso del beverage Diageo, che controlla, tra gli altri, la vodka Smirnoff, lo scotch Johnnie Walker, la birra Guinness, e distribuisce gli champagne Dom Perignon e Moët & Chandon. E non è l'unico caso di "baratto" moderno: anche la più importante catena di supermercati inglese, Sainsbury, si è vista costretta a trasferire ai trustee dei fondi pensione proprietà immobiliari per un valore di centinaia e centinaia di milioni di sterline.



SMS

Quattro salti ... in padella!

Nel Paese della dieta mediterranea sembra valere un nuovo verbo: parlare tanto (a volte veramente "a vanvera") di wine & food e poi ... sulle tavole degli italiani ci sono meno pane, meno pasta, meno frutta, meno carne e vino. E più cibi surgelati. Le cifre della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori sono lì a dimostrare questa tendenza dell'agroalimentare nel nostro Paese. Dicevamo, i surgelati, in chiara controtendenza: nel 2010, in Italia, continuano, dopo la crescita a doppia cifra degli anni passati, a crescere i consumi domestici dei primi piatti surgelati (+3,9%) e dei sostituti del pane (+4,8%), favoriti anche da una flessione dei prezzi medi al consumo. Cosa dire !?

Cronaca

Fivi: "distinzione fra vino e alcol, no al proibizionismo"

"La sacrosanta lotta all'abuso di alcol ha troppo coinvolto il comparto del vino, non lo si è saputo distinguere dagli altri alcolici. E l'etilometro, che peraltro è inaffidabile come strumento, ha profondamente modificato le abitudini di consumo: 1 cliente su 3 non beve più al ristorante". Così Costantino Charrere, presidente dei Vignaioli Indipendenti, oggi a Milano. "Bisogna fare maggiore distinzione tra vino e alcol, e recuperare la cultura del vino tra i giovani".

COSIMO MARIA MASINI
Vini Biodinamici in Toscana
SAN MINIATO

Primo Piano

Pane e birra, salumi e pesce: è tutto agricoltura. Con benefici fiscali per le aziende agricole

Tutto quanto fa agricoltura: il decreto 212 del 2010 del Ministero delle Finanze potrebbe rivoluzionare l'assetto economico di tanti prodotti di artigianato alimentare, che diventano derivanti da attività connesse all'agricoltura. Il che, tradotto, vuol dire che le aziende agricole che produrranno pane, birra, formaggi, carni, pesce, vino e grappa con almeno il 51% della materia prima autoprodotta, potranno venderli beneficiando del regime fiscale agricolo, basato sulla rendita catastale, anziché essere assoggettate a quelle del commercio tour court. L'elenco dei prodotti è lungo e dettagliato: dalla birra ai succhi di frutta, dagli ortaggi all'olio d'oliva e di semi, dal pane e prodotti da forno freschi al latte e i suoi derivati, dalle carni macellate, essiccate, salate e affumicate ai salumi, dal pesce (compresi crostacei e molluschi) "mediante congelamento, surgelamento, essiccazione, affumicatura, salatura, immersione in salamoia, inscatolamento" e altro ancora. Un provvedimento salutato con favore dalle organizzazioni agricole, che va anche nella direzione di un made in Italy più vero e di una maggiore qualità dei prodotti. Per Confagricoltura, che vede possibilità di sviluppo soprattutto nel settore della birra, con le aziende che potranno mettersi a coltivare malto e orzo in maniera più vantaggiosa, dando impulso alla già importante crescita dei "birrifici agricoli", la legge "proietta l'agricoltura in una visione nuova, che spinge le imprese ad impegnarsi in attività a valle della produzione agricola vera e propria, recuperando parte del valore aggiunto di cui non hanno mai beneficiato". Per Coldiretti, invece, che da anni punta il dito sulla caduta della redditività per chi coltiva grano, "la nascita dell'"agricoltore-panettiere" è un'importante occasione di integrazione del proprio reddito". Insomma, laddove possibile, la spesa si potrà fare quasi completamente in campagna. Ma che ne penseranno i commercianti, i fornai, i macellai e gli altri artigiani e industriali del cibo che invece fanno i conti con le tasse a regime commerciale?

Focus

Città del Vino: "sì a fotovoltaico ed eolico, ma rispettando colture e paesaggio"

Si all'eolico ed al fotovoltaico, ma senza eccessi, perché se il risparmio energetico è un obiettivo importante, bisogna anche evitare un eccessivo "consumo" del territorio: i sindaci delle Città del Vino concordano nella necessità di inserire nel "Piano Regolatore" un regolamento ad hoc perché gli impianti siano rispettosi del paesaggio, senza deturpare vigneti o colture. Se ne parlerà nella "Convention" di scena a Benevento e nel Sannio, dal 16 al 19 settembre. In Italia gli impianti installati nel 2009 sono stati 71.300 per 1.140 megawatt. "Le energie rinnovabili interessano sempre più da vicino i territori rurali - spiega il presidente delle Città del Vino Giampaolo Pioli - ma, in un momento difficile per l'agricoltura come questo, si corre il rischio che sostituire un vigneto con un impianto fotovoltaico o installare pale eoliche al posto di colture o vicino ad edifici di interesse storico e culturale, possa essere considerato solo una forma di reddito alternativa, senza considerare i gravi danni di immagine per il paesaggio e le pesanti ripercussioni sul turismo".



GANCIA CUVÉE
IL PRIMO METODO CLASSICO ITALIANO

Wine & Food

Regno Unito, regione che vai, vino che compri ...

Altro che Regno Unito: i sudditi di Elisabetta si dividono sugli acquisti di vino, a seconda della regione. Emerge da una ricerca di Morrison, catena di supermercati che conta 370 negozi in Uk. Se in Scozia si vendono di più rossi potenti come Malbec, Cabernet Sauvignon e Châteauneuf du Pape, nel Sud-Ovest spopola il Pinot Grigio made in Italy. A Londra e nel Sud-Est vanno per la maggiore rossi più leggeri, soprattutto da Merlot e Pinot Noir, nel Nord-Ovest spadroneggiano i bianchi da Chardonnay. Indicazioni utili per chi esporta in un mercato importante come quello britannico ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nasce il "Manifesto per l'Amarone d'Arte", sottoscritto dalle 12 famiglie più antiche dell'Amarone che vogliono proteggere il grande vino veronese, "minacciato" dall'aumento

della produzione e da politiche di prezzo "low cost". Parola ai produttori: Sandro Boscaini, Luca Speri, Silvia Allegrini, Maria Sabrina Tedeschi e Pierangelo Tommasi.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION