

La News



Il Brunello nello spazio ...

Il Brunello di Montalcino nello spazio? "Perché no, se me ne danno la possibilità!" Parola di Samantha Cistoforetti (foto), astronauta e prima donna ad entrare nel club dell'ESA - Agenzia Spaziale Europea, prima di allora tutto al maschile, e vincitrice del premio "Prime Donne" della cantina "Casato Prime Donne" di Donatella Cinelli Colombini a Montalcino. In contatto via Internet dalla base spaziale in Russia (nella Città delle stelle), dove compie il suo addestramento, l'astronauta ha parlato del rapporto con il "food & wine": "nella stazione spaziale il vino è bandito. Ma tanti astronauti sono buongustai. E, in futuro, cercheremo di migliorare la qualità del cibo anche qui".



SMS Sommelier & rumors

I giochi forse non saranno fatti. Ma, i soliti rumors, assicurano che il nuovo presidente dei Sommelier Italiani (Ais) sarà il ligure Antonello Maietta, da anni prezioso collaboratore della guida "Duemilavini", edita da Ais Roma-Bibenda, capitanata da Franco Ricci, un "signore" che ha il merito, che piaccia o meno, d'aver sdoganato in Italia i Sommelier, ridando immagine, fiducia e stimolo ad una figura che, per anni e anni, è stata relegata ad un ruolo ingiustamente minore. "L'election day" è di scena il 27 ottobre. Il nuovo vertice dei sommelier d'Italia sarà poi festeggiato a Roma, sempre in giornata, con un mega-brindisi a base di 70 Brunelli di Montalcino. E, sempre dai rumors, Franco Ricci dovrebbe andare al vertice della Worldwide Sommelier Association.

Cronaca

Anche la Despar si dà al vino

Dopo Coop e Conad, anche un'altra importante catena della grande distribuzione si dà al nettare di Bacco: è la divisione italiana di Despar, compagnia nata nel 1932 in Olanda che, oggi, nel complesso, con il nome "International Spar", conta più di 17.500 punti vendita in 28 Paesi su 5 continenti. Il "vernissage" della nuova linea di vini, che dovrebbero collocarsi in una fascia di prezzo "premium", sarà di scena il 24 settembre alla Terrazza Martini di Milano, dove sarà possibile anche degustare i nuovi prodotti a marchio.



Primo Piano

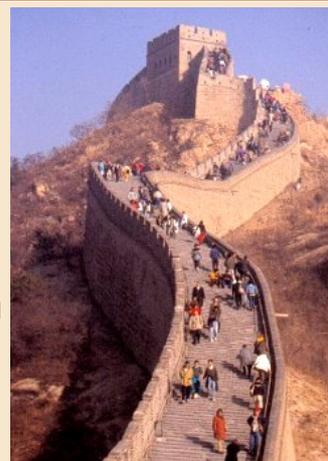
L'Italia del gusto e della sicurezza alimentare conquista tavole e gdo dell'Unione Europea

È un'Europa "italiana" quella che si siede a tavola. E anche un'Europa che cerca di darsi regole univoche e condivise sugli standard di sicurezza di cibi e bevande. Emerge da "Alimentare, l'impresa globale", il Forum dei giovani imprenditori di Federalimentare a Savelltri di Fasano (Brindisi). I numeri parlano chiaro: il 66% delle esportazioni alimentari made in Italy, nel 2009, hanno avuto come destinazione il Vecchio Continente, per un fatturato di 12,4 miliardi di euro. E il primo trimestre 2010 è ancora più roseo, con un aumento del fatturato dell'11,6% grazie a birra (+170%), latte e formaggi (+29,3%), distillati (+25,4%), dolci (+14,2%) e carni lavorate (+11,8%). In forte ripresa anche il vino, +10,8% in fatturato, saldamente in testa nei volumi, in rapporto agli altri prodotti, con il 17% del totale dell'export alimentare italiano, per 2,1 miliardi di euro. L'Europa preferisce i rossi, anche se le feste continuano a "chiamare" le intramontabili bollicine, con un export di spumanti da 190 milioni di euro. Un successo dovuto sicuramente alla qualità del cibo e del vino italiano, ma anche agli elevati standard di sicurezza che l'industria alimentare tricolore sa garantire. E, forse, proprio in virtù di questa riconosciuta affidabilità, è di stampo italiano anche l'Fssc 22000, sistema di certificazione che punta a rappresentare una piattaforma unica per l'Europa e per il mondo, rendendo più agevole la gestione aziendale e l'export. Lo hanno messo a punto, nell'iniziativa europea "Global Safety2, Federalimentare e Csqa, società leader nella certificazione delle imprese agroalimentari in Italia. La nuova certificazione si basa su standard internazionali Iso ed ha, quindi, il pregio di poter venire riconosciuta a livello globale dai clienti gdo. Una sorta di "salvacondotto globale" per le imprese che vogliono operare senza problemi sui mercati internazionali, che ha ottenuto l'approvazione della Global Food safety Initiative, l'organizzazione internazionale che raggruppa le industrie e le grandi catene della gdo.

Focus

La Cina e il vino: sotto la Grande Muraglia si beve più Bordeaux che in Germania e Gb

La Cina brucia le tappe anche sul vino, superando Gran Bretagna e Germania sul valore delle importazioni di Bordeaux dalla Francia. Un sorpasso simbolico, riferito dal "Financial Times", che rappresenta l'ennesimo segnale di quello che è ormai diventato il primo mercato globale su molti beni di consumo. Certo non manca il lavoro da fare per far crescere la cultura del vino, oltre che il consumo, dal momento che c'è chi "ficca cubetti di ghiaccio nel vino rosso o tracanna come un lampo bottiglie da 1.000 dollari o più". "Ma sicuramente un segnale importante per le strategie future anche per il vino italiano", commenta a WineNews Francesco Mazzei, alla guida, con il fratello Filippo, della griffe del Chianti Classico, Castello di Fonterutoli. "La Cina continua a dare segnali importanti per il consumo di vino. La Francia in queste situazioni, anche per il prestigio che ha, è sicuramente il Paese leader, ma presto anche gli altri la seguiranno. Ed è un mercato molto eterogeneo, che non guarda solo ai vini di fascia alta". Come dire, la Cina è (sempre più) vicina.



Cronaca

Wine & Food

Se il Papa brinda con il vino di James Suckling

James Suckling, per anni "firma" dall'Italia per "Wine Spectator", aveva annunciato novità a WineNews dopo il suo "divorzio" dalla rivista, e così è stato. Ha prodotto due vini, serviti nella storica cena tra Papa Benedetto XVI e i vescovi del Regno Unito. Chiamati "One Wine One World", il rosso è un blend di Grenache, Mourvedre, Cinsault dal Roussillon, Zinfandel, Grenache e Sirah dal Messico e Cabernet Franc dalla California. Il bianco nasce da Ribolla Gialla dalla Slovenia, Friulano e Pinot Grigio dall'Italia, Chardonnay e Sauvignon Blanc dall'Ungheria. E, in ottobre, Suckling lancerà il suo sito...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando nel consorzio arriva un consigliere esterno, per mettere la gestione ordinaria non più nelle mani di un produttore, ma di un manager professionista: il caso "Franciacorta",

primo consorzio di Italia ad adottare questa soluzione. Le ragioni e i propositi di questa scelta innovativa nelle parole del presidente del consorzio, Maurizio Zanella.

