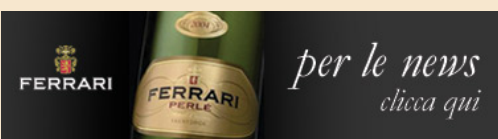


La News



Cresce l'eno-impero Mariani, con la cantina Usa Pacific Rim

Torna la voglia di investire nel mondo del vino. La famiglia italo-americana Mariani, alla guida dell'impero enoico Banfi Vintners, che ha fondato e possiede Castello Banfi a Montalcino, con proprietà anche in Australia e in Sudamerica, ha acquistato la West Richland's Pacific Rime Winemakers (foto), tra le maggiori produttrici di Riesling degli Stati Uniti, specializzata in vini ottenuti dal profumato vitigno, che rappresenta la maggior parte delle sue 160.000 casse di produzione annuale. La cantina, fondata dall'enologo Randall Graham, è nello stato di Washington.



Diossina e diplomazia

SMS Dai rischi sulle tavole dei consumatori ai problemi sui tavoli della diplomazia, il passo è assai breve. La vicenda delle uova e della carne tedesche contaminate alla diossina, che già sta facendo i logici danni economici al settore, rischia di diventare, come spesso accade (i casi "aviaria", "suina" e "mucca pazza" insegnano), l'occasione per speculare sui prezzi da parte di alcuni imprenditori e commercianti con poco senso etico e di responsabilità. E questo, ovviamente, in un'economia sempre più internazionalizzata, rischia di creare seri problemi in sede diplomatica, nei rapporti tra Paesi interessati da questi fenomeni, che rischiano di avere ripercussioni su tutto il sistema economico di una nazione. Un allarme fra i tanti, sottolineato dalla Confagricoltura, che ci sentiamo di condividere.

Cronaca

Il G20 a lavoro per il cibo

Una vera e propria emergenza, quella della volatilità dei prezzi del cibo, tanto che il G20, il vertice delle economie più avanzate del mondo, ha messo in cima all sue priorità quella di trovare una risposta globale ad un problema che, nelle ultime settimane, è diventato più pressante. Secondo l'agenzia Reuters, a spingere in questa direzione sarebbe soprattutto la Francia, con il presidente Nicolas Sarkozy che ha chiesto alla Banca Mondiale di condurre con un'urgenza una ricerca sull'impatto dei prezzi del cibo.



Verona 7-11 April 2011

vitality

Primo Piano

In Armenia riemerge una "casa vinicola" di 6.000 anni fa. Il commento di Attilio Scienza: "scoperte utili alla ricerca e alla comunicazione del vino"

Semi di uva, resti di uva spremuta, tralci di vigna disseccati, un torchio rudimentale, un tino in argilla per la fermentazione, dei cocci di terracotta impregnati di vino, una tazza e una ciotola per bere: un'unità completa per la produzione del vino di 6.100 anni fa, la più antica conosciuta finora, è stata scoperta in una caverna in Armenia. Lo ha annunciato oggi un'equipe internazionale di archeologi, guidata da Gregory Areshian, direttore dell'Istituto di Archeologia Cotsen dell'Università della California. Al di là del valore della scoperta, questo è solo l'ultimo successo dell'"arqueo-enologia", che anche in Italia alcuni produttori hanno iniziato ad indagare, da Feudi di San Gregorio, e ancor prima da Caprai, che hanno studiato i "patriarchi" dei loro vitigni principe, l'Aglianico e il Sagrantino, o come Podere Forte, con gli studi sull'origine della vite selvatica. Perché questo interesse per il passato? "Intanto ci sono strumenti d'analisi molto più sofisticati e precisi - spiega Attilio Scienza, tra le massime autorità dell'enologia mondiale e alla guida di molti di questi progetti - prima bisognava utilizzare fonti letterarie e documenti, ma senza riscontri chimici o biologici. Oggi tra spettrografie che trovano tracce anche da piccolissime quantità di materiale, la biologia molecolare e il Dna, si aprono prospettive incredibili. Perché quello che è rimasto di più importante non sono i contenitori o le cantine, ma i vitigni, veri testimoni della storia della viticoltura. E poi il produttore vuole dare al suo vino una dignità diversa da quella commerciale, cercando le sue radici profonde. La ricaduta è enorme, il consumatore ha bisogno di stimoli diversi dal passato, quando il vino era tradizione e abitudine quotidiana. Questi stimoli culturali rimettono in gioco il vino, che diventa prodotto "mitico", particolare".

Focus

Vino, da bevanda universale ad opera d'arte

Tra stili alimentari sempre più attenti alla salute, problemi da affrontare come il binomio alcol & guida, cambiamenti economici e così via, che ruolo avrà il vino, domani? A WineNews.tv lo spiega Massimo Montanari, tra i massimi storici dell'alimentazione nel mondo: "pensare al vino nella società che ci aspetta non è difficile: avrà un ruolo più ristretto rispetto al passato, perché non è più la bevanda universale, ma una fra le tante disponibili. Anche se non sarà mai di nicchia. Oggi, comunque, si va verso il vino come prodotto di qualità e non di quantità - spiega - un prodotto finito, una specie di opera d'arte che il produttore ci consegna. C'era un tasso di manipolazione molto forte del vino da parte dei consumatori antichi, che lo scaldavano, lo condividevano con le spezie, mentre oggi lo prendiamo come prodotto finito, rispettandolo e bevendone di meno, che non è un male per i nostri comportamenti alimentari". Eppure cresce la diffidenza, soprattutto per l'aspetto alcolico. "Una diffidenza che non condivido. Bisogna imparare ad usarlo con saggezza e governarlo. Questo era l'insegnamento degli antichi greci. Anche se loro - chiude con una battuta - non avevano l'auto" ...



Wine & Food

A Torgiano il più bel museo del vino. Firmato "New York Times"

Si fa presto a dire museo, ma il Museo del Vino che, a Torgiano, in Umbria, la famiglia Lungarotti ha creato nel 1974 "è un vero luogo di cultura, il più bello d'Italia". Così uno dei quotidiani più prestigiosi al mondo, l'americano "New York Times", "perché offre al visitatore un percorso serio e completo di approfondimento e conoscenza di un mondo, quello della trasformazione dell'uva in vino, che ha sempre affascinato gli uomini e stimolato la loro immaginazione - scrive la giornalista Kate Singleton - in un luogo che racconta 5.000 anni di cultura del vino". Info: www.lungarotti.it/it/cultura/

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo il crack della crisi, in Islanda e Irlanda c'è stato un grande ritorno alla terra come misura di sicurezza contro gli effetti della cattiva finanza. Possibile un fenomeno simile, magari

preventivo, anche in Italia? Ne abbiamo parlato con Loretta Napoleoni, economista e saggista di fama internazionale. "Sì, ma gli Italiani sono disposti a farlo?"

