

La News



Doc Sicilia, "unico ombrello" per le diversità dell'isola

Il progetto della Doc Sicilia deve andare avanti per costruire "un unico ombrello sotto il quale valorizzare le diversità enologiche dell'isola": è il messaggio emerso da Sicilia En Primeur 2009, con la "benedizione" del presidente di Assovini Diego Planeta, protagonista del rinascimento enologico della Sicilia, dell'assessore regionale all'agricoltura Giovanni La Via e di tante griffe del vino siciliano come Tasca d'Almerita (nella foto i vigneti di Regaleali). Per l'enologo Riccardo Cotarella, la vendemmia 2008 in Sicilia è stata "quasi perfetta, da quattro stelle e mezzo".



SMS

Immigrati: c'è da sapere...

Si parla tanto dei prodotti della terra e delle loro qualità. Ma non si discute, invece, con altrettanta intensità, di un altro fatto: senza le braccia della gente dell'Est e del Nord Africa, le aziende del made in Italy agroalimentare sarebbero a forte rischio. Dalla frutta alla verdura, dai fiori al vino, per non parlare degli allevamenti. Sono 100.000 i rapporti di lavoro in agricoltura identificati come extracomunitari negli archivi Inps (155 diverse nazionalità): albanesi (15%), romeni (12%), indiani (10%), con occupazione soprattutto negli allevamenti per l'abilità e la cura che garantiscono alle mucche. Gli immigrati sono diventati indispensabili anche per la raccolta di fragole nel Veronese, di mele in Trentino, della frutta in Emilia Romagna, di uva in Piemonte, di tabacco in Umbria e Toscana, di pomodoro in Puglia...

Cronaca

I migliori oli del mondo da Trentino, Toscana e Andalusia

L'olio dell'azienda agraria Riva del Garda (Trento) è il miglior "fruttato leggero", quello della spagnola azienda Almazaras De La Subbetica di Carcabuey il top del "fruttato medio" e "l'oro verde" del Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Grosseto) il miglior "fruttato intenso". Ecco i vincitori del concorso Sol d'Oro 2009, organizzato da Sol, il salone internazionale dell'olio di oliva vergine ed extravergine dal 2 al 6 aprile a Verona.



Primo Piano

Grandi vini, piccoli formati: per la mezza bottiglia da 375 ml momento magico anche Italia

Dopo essere stata snobbata per anni, la mezza bottiglia sta vivendo in Italia il suo momento magico: se fino a pochi anni fa la scelta dei 375 ml è sempre stata limitata - a parte i piccoli formati dei vini dolci - oggi sono in costante aumento le cantine che hanno deciso di puntare sulla "taglia" ridotta. Le ragioni sono molteplici: dalla crisi e dal crollo generalizzato dei consumi, al salutismo sempre più diffuso, fino alle severe limitazioni anti-alcol per chi guida. Una tendenza, questa, che verrà analizzata anche a Vinitaly (a Verona, dal 2 al 6 aprile), evento di riferimento dell'enologia internazionale. Oggi la mezza bottiglia al ristorante è legata al consumo consapevole e al fattore prezzo: basti pensare al classico esempio di due persone, o di chi si trova a mangiare fuori per lavoro magari da solo, che spesso rinunciano ad ordinare una bottiglia, perché consapevoli che parte del vino andrebbe sprecato. Invece la mezza bottiglia consente di degustare un'ottima etichetta senza buttare via soldi, e senza doverla lasciare sul tavolo perché poi c'è da guidare. Chi punta con decisione sulla mezza bottiglia è Venica & Venica, famosa griffe del Collio, che ha deciso quest'anno di proporre due vini di punta dell'azienda nel formato ridotto. Tra i produttori di mezza bottiglie non mancano nomi noti come Angelo Gaja, Tenuta San Guido - il Marchese Niccolò Incisa della Rocchetta ha lanciato anni fa con grande successo il "piccolo" Sassicaia - Pieropan, Jermann e Castello Banfi. Intanto anche i ristoranti del Bel Paese si stanno adeguando alle esigenze dei tempi che cambiano, e dopo aver introdotto le mezza bottiglie nelle loro carte dei vini, testimoniano in coro che proprio il formato da 375 ml è il più richiesto dai loro clienti. E negli altri Paesi? In Francia fin dagli anni '50 i produttori imbottigliano nel piccolo formato anche i grandi vini bordolesi, e gli americani, popolo molto pragmatico, propongono da tempo le mezza bottiglie nei ristoranti più raffinati con grande successo.

Focus

La cooperazione agricola scrive al Governo: "i controlli sanitari non siano una tassa per gli operatori dell'alimentare"

Le cooperative agricole italiane chiedono una "revisione sostanziale" del Decreto Legislativo 194/2008, che obbliga gli operatori dell'agroalimentare a sostenere il costo dei controlli sanitari previsti dal Regolamento Ue n. 882/2004. La richiesta è firmata dai presidenti delle centrali cooperative agricole (Legacoop Agroalimentare, Fedagri-Concooperative, Agci-Acristal, Uinci) e inviata a 7 Ministri italiani: Affari Esteri; Politiche Europee; Giustizia; Economia; Lavoro, Salute; Politiche Agricole; Rapporti con le Regioni. "Le nostre aziende - si legge nella lettera - sono poste in una situazione di svantaggio competitivo rispetto alle altre imprese europee. È infatti una peculiarità tutta italiana garantire la copertura dei controlli non con la fiscalità generale, ma introducendo una vera e propria tassa che pone, come già altre volte è accaduto, il dubbio sull'imparzialità richiesta dal regolamento, dal momento che si profila una situazione in cui il controllore viene pagato dal controllato".



Wine & Food

Immigrati: sì all'ingresso di 80.000 lavoratori stagionali ... Senza di loro l'agricoltura sarebbe ko in molte regioni del Bel Paese

Con la firma del Presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi, arriva il via libera all'ingresso di 80.000 lavoratori stagionali fortemente atteso nelle campagne dove stanno per iniziare i lavori di preparazione e raccolta della primavera. Senza il loro apporto, le principali produzioni del made in Italy, dalla frutta alla verdura, dai fiori al vino fino agli allevamenti, nonostante la crisi e la mancanza di offerta di lavoro da più parti lamentata, sarebbero a rischio in molte regioni del Bel Paese.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il rapporto diretto tra ristoratori e produttori, a garanzia di prezzi equilibrati, può riguardare anche il mondo del vino? Le riflessioni del gastronomo Davide Paolini e del

neo-presidente dei Jre Emanuele Scarello. Un nuovo patto tra il mondo della produzione e quello della ristorazione è possibile e doveroso. Specie in tempo di crisi...

