

La News



Barone Ricasoli, la storia guarda sempre alla modernità

Ha fatto la storia dell'enologia italiana il barone Bettino Ricasoli, il "padre" del Chianti. Storia che non ha mai fermato il suo corso al Castello di Brolio (nella foto, in un'antica incisione), perché la Barone Ricasoli punta lo sguardo sulla modernità. Così nasce l'idea di dotare le proprie etichette - una tra le poche aziende in Italia - di un "QR Code", codice che, fotografato con uno smartphone, permette di collegarsi alla pagina web per conoscere zona di produzione, uve utilizzate, metodo di vinificazione e di invecchiamento. La storia guarda avanti ... Info: www.ricasoli.it

Primo Piano

La nuova tendenza del gusto nel mondo del vino? Meno "muscoli" e più freschezza nel bicchiere

C'è qualcosa che si muove nel mondo del vino. I gusti stanno cambiando, con un'evoluzione che guarda ad un "novum" che "novum" non è, dato che torna a privilegiare stili e vini che già esistono, retaggio di una classicità enologica capace di non abbassarsi a mode passeggere. Se oggi il grande pubblico è orientato su vini "figli" degli orientamenti stilistici impostati negli anni '80 e '90, dalle caratteristiche "muscolari", tutto frutto e dolcezza, fortemente maturati, morbidi e - a volte - un po' "omologati", il futuro sembra riservare delle precise novità. La tendenza viene, neanche a dirlo, dalla Francia, dove si assiste da anni ad una riduzione dei vigneti a bacca rossa (salvo il Pinot Nero), in favore di vitigni bianchi e di un compattamento attorno a cinque varietà rosse e a tre varietà a bacca bianca, secondo i dati dell'Ufficio Nazionale Interprofessionale della frutta, dei legumi, del vino e dell'ortofrutta (Viniflor). Perché? Perché sta tramontando - almeno per la cerchia degli intenditori e degli addetti ai lavori - il concetto del nettare "da meditazione" ed a sé stante, sta crescendo invece l'interesse del vino come elemento/alimento da legare imprescindibilmente con il cibo, con un piatto specifico. Ecco che, allora, assume significato l'esaltazione (nella giusta misura) dei tanini, del grado di acidità, della freschezza e della bevibilità. Vini meno alcolici, che esaltino il gusto del cibo anziché coprirlo e che, allo stesso tempo, abbiano ognuno una propria "espressività", caratteristiche tipiche di gusto che li distinguono nettamente l'uno dall'altro. Ma il "grande pubblico" come reagisce a questa tendenza? Per adesso sembra ancora legato agli standard di vini più facili - se vogliamo - da capire, esenti da asperità gustative, ma già negli Usa le cose, pare, stanno cambiando, con una richiesta maggiore di vini dal gusto un po' più "ostico", ma caratteristico: vini ancora in minoranza, per così dire, ma che battono una strada diversa. Una strada che non va persa di vista.

Focus

Il cibo migliore per i ragazzi americani? Quello made in Italy, "of course"

Una volta eravamo solo i "mangia-spaghetti". Oggi gli Usa scoprono che l'Italia è anche altro: una cucina sana, gustosa e, soprattutto, di qualità. Qualità nel know-how della preparazione, ma anche qualità dei prodotti. Proprio quel tipo di qualità che gli americani hanno capito essere fondamentale per la salute dei loro figli e che tanto cercano. Per questo il New York City Department of Education, l'ente incaricato di fornire ogni giorno 900.000 pasti alle scuole della città di New York, è volato nel Bel Paese. E dove è sbarcato? Alla Fiera di Parma, per un progetto di collaborazione con "Cibus", che vedrà l'ente promozionale dell'italian food impegnato nella selezione delle imprese italiane, che verranno poi esaminate dall'Amministrazione newyorkese per la fornitura delle sue mense scolastiche. Insomma, le istituzioni Usa guardano proprio a noi come modello alimentare da seguire, così da offrire agli "americani di domani" la garanzia di mangiare bene. E di avere una vita sana, insieme alla conoscenza della corretta alimentazione sin da piccoli.



SMS Le braccia straniere dell'agricoltura italiana

Come ogni anno, un'onda imponente di lavoratori stranieri - perlopiù extracomunitari - tornerà ad invadere lo Stivale. E sarà la salvezza dell'agricoltura. Perché nonostante un recente ritorno di fiamma, il rapporto tra gli italiani e il lavoro nei campi è ancora freddissimo, tanto che un lavoratore su 10 è straniero. Dal vino al latte, dalle arance ai kiwi, non c'è settore che si salverebbe senza i lavoratori stagionali. Dobbiamo capire, allora, che non sono "macchine umane" per svolgere un lavoro, ma i co-protagonisti della nostra agricoltura, e che è ormai tempo di compiere ogni passo per tutelare i loro diritti, perché sono anche i nostri. Che è tempo di integrazione.



Cronaca

Il percorso inverso del falso lo fa il vino: dall'Italia alla Cina

Eravamo abituati a "subire" i falsi prodotti made in China, ora la situazione potrebbe essersi ribaltata. Stando ai rumors, alcuni vini italiani, destinati al mercato cinese, sembrerebbero presentare annate falsificate: sarebbe questa la frode che sta dietro a perquisizioni e sequestri eseguiti ad Orvieto in questi giorni (www.orvietosi.it). 5.000 bottiglie "indagate", con il sospetto che le annate in etichetta non corrispondano alla reale età del vino.



Wine & Food

Il vino italiano sulla "rotta delle Indie". A vele spiegate

I dazi doganali sono alti, la rete distributiva è ancora insufficiente, la conoscenza tra i consumatori è ancora scarsa. Eppure, i vini italiani, in India, si vendono sempre di più (+15% annuo). E se, oggi, il colosso asiatico occupa la posizione n. 25, tra gli acquirenti di vino made in Italy, di questo passo potrebbe diventare, in 10 anni, uno dei principali mercati di sbocco per la produzione. Il primo ostacolo sono le tasse di importazione, che arrivano al 150%, ma per questo sta lavorando la Ue. La "rotta delle Indie" è aperta: l'ultimo esempio è by Uiv - VeronaFiere - Lems India Private Limited.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il rapporto tra il mondo dell'agricoltura al femminile e le attività sociali che svolge, attraverso un progetto di solidarietà per Haiti ed un'iniziativa di promozione della

cultura italiana all'estero, raccontato da Veronica Navarra, presidente delegato dell'Osservatorio nazionale per l'imprenditoria e il lavoro femminile in agricoltura.

