

La News



God save the Pic-Nic

God save the Pic-Nic. In Gran Bretagna, terra natale del "sandwich", assoluto protagonista del pranzo all'aria aperta, questa pratica sembra andare in declino, vittima di fast-food, ristoranti e riti tradizionali che si stanno perdendo. E allora scende in campo il governo UK: il National Trust, l'ente che si occupa della cultura, ha stilato una lista di località ideali per un bel pranzo all'aria aperta. Si va dalla Cornovaglia all'Isola di Wight, dal Nord Yorkshire all'Irlanda. E, intanto, in Italia si sta discutendo da più parti di togliere le leggi "antibivacco" in alcune città italiane, dove di recente è stato vietato il pranzo al sacco vicino ai monumenti. Potenza del sandwich? (foto: Le déjeuner sur l'herbe di Manet).



Latte & cioccolato

Lo abbiamo detto e lo ribadiamo: non è giusto quando si fa impresa cambiare le regole in corsa a proprio (presunto) vantaggio, come sta facendo l'Italia sul caso Lactalis-Parmalat. Ma è anche altrettanto doveroso giocare con le stesse regole degli altri. Per questo ci sentiamo di dare ragione al Ministro dell'Economia Giulio Tremonti, che, ha proposito della legge "anti-Opa" ha detto: "abbiamo intenzione di presentare in Europa, tradotta in italiano, la legge francese". Intanto la Ferrero liquida come "illazioni" quelle che parlano di un disinteresse per la vicenda del gruppo di Alba. La Ferrero ribadisce tre condizioni per l'ingresso in Parmalat: che sia un progetto industriale, che sia di lungo periodo e di stampo italiano. Che si finisca con una soluzione latte-cioccolato (Lactalis-Ferrero) italo-francese?

Cronaca

Pomodoro: +40% in Italia quello dai "lager" cinesi

Aumentano del 40% gli sbarchi di concentrato di pomodoro dalla Cina nel 2010 che superano in totale i 115 milioni di chili, un record, pari al 15% della produzione di pomodoro fresco destinato alla trasformazione realizzata in Italia. Lo dice la Coldiretti nel rapporto "Dai lager cinesi alle nostre tavole?", elaborato dalla Laogai Research Foundation. Sono 1 milione i detenuti in Cina costretti ai lavori forzati nell'agroalimentare su 1,4 milioni di ettari di terreni.



Primo Piano

Come Cenerentola, gli eno-appassionati italiani si dividono tra "vino da tavola" e "vino da favola"

Come Cenerentola, gli eno-appassionati italiani si dividono tra "vino da tavola" e "vino da favola": disposti a spendere poco per le bottiglie destinate al consumo quotidiano, che acquistano direttamente dal produttore o al supermercato, si rivolgono invece in enoteca per le bottiglie riservate alle occasioni speciali, per le quali pagano un prezzo decisamente più alto. Ben il 71% degli amanti del buon bere opera infatti un netto distinguo nel proprio stile di consumo, separando il vino da bere tutti i giorni da quello da stappare in ricorrenze particolari, come cene con amici, ricorrenze e compleanni. E se il "vino da tavola" si acquista prevalentemente al supermercato (24%) e dal produttore (28%), per il "vino da favola" ci si rivolge soprattutto in enoteca (39%). Ecco i risultati del sondaggio realizzato da WineNews e Vinality (7-11 aprile, Verona, www.vinality.com). Le scelte di acquisto e consumo del vino in Italia appaiono sempre più polarizzate: il 71% degli eno-appassionati distingue nettamente le bottiglie da bere tutti i giorni da quelle destinate agli eventi speciali, a fronte di un 29% che invece sceglie il vino da stappare in base a scelte personali e soggettive. La variabile è principalmente il prezzo: per il vino da bere tutti i giorni il 43% degli eno-appassionati è disposto a spendere da 5 a 10 euro, il 27% fino a 5 euro, il 19% da 10 a 15 euro. Solo il 4% è disponibile a spendere da 15 a 20 euro, il 3% da 20 a 25 euro, il 3% da 25 a 30 euro e l'1% oltre 30 euro. Decisamente più elevato il prezzo che gli amanti del buon bere sono disposti a spendere per una bottiglia per una ricorrenza particolare: il 20% è pronto a pagare oltre 50 euro, il 18% da 20 a 25 euro, il 17% da 15 a 20 euro, il 14% da 30 a 40 euro, l'11% da 25 a 30 euro, il 10% da 10 a 15 euro, l'8% da 40 a 50 euro, mentre solo il 2% da 5 a 10 euro. Il 74% considera equo il prezzo pagato per il vino quotidiano, con un 26% che lo ritiene troppo elevato. Per il vino "speciale" la percentuale si abbassa: il 61% giudica il prezzo equo, il 39% eccessivo.

Focus

Ecco il vino dell'Unità d'Italia by Vinality: le "n.1" consegnate a Napolitano a New York

E alla fine arriva "Una", la bottiglia ufficiale per le celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia, che il presidente di VeronaFiere, Ettore Riello, ha consegnato a New York, nelle mani del Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, che a Vinality 2010 "benedì" l'idea nella sua storica visita. 20 vitigni a bacca bianca e 20 a bacca rossa, selezionati dagli Assessorati all'Agricoltura di ogni Regione, assemblate in due bottiglie da una commissione di Assoenologi, guidata dall'enologo Riccardo Cotarella, che rappresenteranno l'immagine del vino italiano nel mondo. Le bottiglie (foto), il "Vino Rosso d'Italia" e il "Vino Bianco d'Italia", disegnate da Aldo Cibic e Riccardo Facci, saranno raccolte in un cofanetto a tiratura limitata, e donate alle massime autorità internazionali, per promuovere la forza e il carattere del vino del Belpaese, ovvero l'unità nella diversità. "La consegna delle bottiglie a New York conferma il ruolo di promozione e valorizzazione del made in Italy in Italia e all'estero che caratterizza l'attività di Veronafiere", ha commentato Riello.



Wine & Food

Contraffazione & vino: il primo caso in Canada è l'Amarone

In Ontario, lo stato più popoloso del Canada, sono ancora increduli: per la prima volta nel Paese è stato contraffatto un vino e questo è l'Amarone della Cantina Valpolicella Negrar. Un migliaio di bottiglie sono state imitate - non così bene visto che è stato scoperto l'inganno - riempite con un vino di scarsa qualità e rimesse in vendita negli scaffali dei negozi Lcbo (Liquor Control Board of Ontario), il monopolio di stato deputato all'importazione e alla distribuzione degli alcolici. Un caso che testimonia la necessità di più attenzione contro la contraffazione del vino italiano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Mai provato a degustare la terra? Colori, forme e profumi dicono molto dei suoli e delle loro caratteristiche, anche in relazione a vitigni e al vino. Parola della

pedologa Carla Scotti. Perché il vino non si fa solo sopra la terra, ma anche sotto, con la comprensione dei suoli e della dimensione "nascosta" del vigneto.

