



La Prima di WineNews.it



n. 591 - ore 17:00 - Mercoledì 20 Aprile 2011 - Tiratura: 28146 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco i nuovi "Vinality day"

Nel 2012 sarà dal 25 al 28 marzo. Nel 2013, dal 7 al 10 aprile. Sempre da domenica a mercoledì. Ecco le nuove date ufficiali di Vinality, l'evento di riferimento del mondo del vino di scena a VeronaFiere. Un cambio di date e di format, non più dal giovedì al lunedì, ma dalla domenica al mercoledì, che è un cambiamento di progetto per creare sempre maggiori opportunità di business per le imprese e gli addetti ai lavori in arrivo da tutto il mondo, e per coinvolgere gli appassionati con grandi eventi, con cui VeronaFiere ha voluto recepire le aspettative di produttori ed operatori, senza trascurare quelli che tengono in piedi il mondo del vino, ovvero i consumatori e i winelover.



SMS Meno costa e meno è vero

Il consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana ha stabilito che la vera mozzarella di bufala campana Dop non dovrebbe costare meno di 9 euro al kg sugli scaffali della grande distribuzione. Una soglia minima di prezzo consigliata, dunque, perché imporla è impossibile per legge, per garantire ai consumatori trasparenza e qualità. E, sebbene ogni volta che si parla di prezzi in qualche modo controllati, è come toccare un filo dell'alta tensione, l'idea potrebbe essere interessante. Anche per lo stesso vino che, molto spesso, troviamo, perfino nelle sue declinazioni più nobili, a prezzi davvero incredibili, con forbici troppo ampie anche nella stessa denominazione. E se è incredibile il prezzo, altrettanto potrebbe essere il contenuto della bottiglia ...

Cronaca

Vigneti in stand-by

"I diritti di impianto non spariranno da un giorno all'altro nel 2015, perché ogni Paese ha la possibilità di prorogarli fino al 2018, se ritiene che una soppressione immediata sia un rischio troppo elevato per alcuni vigneti". Ecco la prima reazione dell'Unione Europea alla lettera contro la liberalizzazione dei diritti di reimpianto dei vigneti, firmata da 9 Paesi tra cui Italia, Francia e Germania. "Prima della fine del 2012 - aggiunge Bruxelles - la Commissione presenterà un'analisi più precisa dell'impatto della riforma".



Primo Piano

Un'alimentazione sana per un pianeta migliore: lo studio del "Barilla Center for Food & Nutrition"

È il grande tema della modernità: come garantire accesso alle risorse alimentari ad una popolazione mondiale in costante e vertiginosa crescita? È forse superfluo ripetere un concetto evidente: mangiare meno per mangiare tutti, ma non basta. Serve un passo in più, assumere uno stile nutrizionale che salvaguardi l'equilibrio del pianeta. Secondo lo studio del "Barilla Center for Food & Nutrition", dal titolo "Doppia Piramide: alimentazione sana per le persone, sostenibile per il pianeta", la soluzione prende le mosse dalla dieta mediterranea, un modello alimentare che si contraddistingue per uno spiccato equilibrio nutrizionale tanto da essere riconosciuta da molti scienziati dell'alimentazione come una delle migliori diete in senso assoluto in quanto al benessere fisico e alla prevenzione delle malattie croniche. La piramide della dieta mediterranea ha alla sua base frutta, ortaggi, uova, pane, riso, pasta, mentre salendo vi è un apporto sempre minore di altri alimenti come latte, formaggio, pesce, carne bianca, fino al vertice, rappresentato da dolci e carni rosse. Secondo lo studio Barilla, l'impatto ambientale di uno stile alimentare del genere si può facilmente rappresentare con la stessa piramide, ma rovesciata: gli alimenti che stanno al vertice sono infatti quelli con un impatto ambientale maggiore, in termini di "ecological footprint" (mq globali per chilo o litro di alimento prodotto), di "carbon footprint" (gCo2 immessi per chilo o litro di alimento prodotto) e di "water footprint" (litri di acqua utilizzati per chilo o litro di alimento prodotto). Basti pensare che un chilo di carne bovina utilizza 105 mq di terreno e 15.500 litri d'acqua, oltre ad immettere 31.415 grammi di Co2 nell'atmosfera prima di raggiungere la tavola, mentre la stessa quantità di frutta ha bisogno di 3 mq di terra, 600 litri d'acqua e "pesa" sulla qualità della nostra aria solamente per 70 gr di Co2. Insomma, in un mondo sempre più grande anche quel che si mangia ha le sue conseguenze sull'ambiente. Info: www.barillacfn.com

Focus

Vino al bicchiere, da tendenza a realtà

Vino al bicchiere, da tendenza a realtà affermata in tutto il mondo. Con la crisi che pesa, l'etilometro che incombe e la curiosità enoica che cresce, il vino al calice permette di assaggiare vini altrimenti inarrivabili per il costo della bottiglia, a beneficio di consumatori e ristoratori (come in Francia, dove ormai 9 locali su 10 offrono una ampia scelta al bicchiere) di bere una giusta quantità per non rischiare salute e patente, e di avventurarsi alla ricerca di nuovi sapori, come in Usa con gli autoctoni italiani. Ma l'evoluzione qualitativa della miscela è stata possibile solo grazie alla ricerca scientifica, con strumenti che permettono di aprire e conservare perfettamente le bottiglie. L'ultima novità? È "Winefit One" (foto) di Winefit, idea tutta italiana. Il concetto è semplice: si stappa la bottiglia, si applica uno speciale tappo e si inserisce nella macchina, che immette il gas (azoto) per la conservazione ed eroga la quantità desiderata di vino. Il tutto senza bisogno di installazione e manutenzione, che la rende appetibile anche per locali che non hanno spazio per macchine ingombranti, e anche per quegli appassionati che, a casa, hanno "timore" di stappare bottiglie importanti per la paura di non consumarle appieno. Prosit!



Cronaca

Wine & Food

William e Kate brinderanno con lo Champagne di Churchill

Mancano pochi giorni alle nozze che catalizzano da mesi l'attenzione dell'Inghilterra e del mondo del gossip, quelle tra il Principe William e Kate Middleton, previste per il 29 aprile, e tra toto-abito e francobolli celebrativi, un arcano è stato svelato: lo Champagne ufficiale delle Nozze Reali sarà il Pol Roger. È la prima volta che la maison preferita da Winston Churchill (tanto che Pol Roger nel 1984 creò il "Cuvee Sir Winston Churchill"), distribuito in Italia dalla "Tenuta di Biserno" di Lodovico Antinori, celebra le Nozze Reali, che vedono, tra gli invitati, i marchesi Vittorio e Bona Frescobaldi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Controlli e burocrazia sono garanzia di qualità, ma anche una spesa da non sottovalutare per le aziende, che devono fare i conti con un prezzo delle uve a volte insufficiente a far

fronte alle spese. Ma come razionalizzare l'iter burocratico e tagliare le spese? Ne abbiamo parlato con Maurizio Gardini, presidente di Fedagri-Confcooperative.

