



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vitaly
IN THE WORLD

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
LOVE

n. 595 - ore 17:00 - Mercoledì 27 Aprile 2011 - Tiratura: 28183 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Nozze reali nel segno della sobrietà: a tavola si beve inglese

Mancano meno di 48 ore alle nozze tra il Principe William e Kate Middleton, ed anche l'ultimo mistero è stato svelato. Sapevamo con quale Champagne avrebbero brindato i promessi sposi, ma non cosa avrebbero bevuto a tavola. La scelta, in linea con un matrimonio che promette di esaltare tutto ciò che la Gran Bretagna ha e fa di migliore, è caduta su un vino del Kent, il Chapel Down bianco. Autoctono e sobrio. Costa poco più di 8 sterline a bottiglia, ed avrà il privilegio di essere servito a Buckingham Palace, dove un grosso ordine è stato già recapitato.



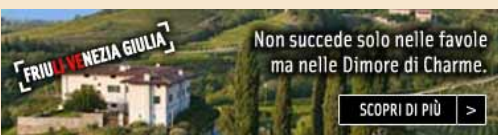
SMS Paradossi italici

Quando c'è qualcosa di pubblico che funziona, perché non chiuderlo? È lo strano caso dell'Istituto Vite Vino della Regione Siciliana, la cui vita sarebbe messa a rischio dalla "finanziaria" siciliana, che punterebbe ad accorpate tanti enti regionali per ridurre le spese. Compreso l'Irvv, un ente che funziona bene, che lavora, che è stato protagonista, insieme ad alcuni eccellenti produttori e agli addetti ai lavori, del rinascimento enologico dell'isola, con la qualificazione dei vini che ha portato indiscutibili benefici all'immagine della Sicilia intera. Ora il Governatore Lombardo parrebbe intenzionato ad una marcia indietro sulla questione, visto anche il "no" alla chiusura pronunciato all'unisono da produttori vinicoli ed organizzazioni di categoria. Chissà come finirà. Magari non finisce, speriamo ...

Cronaca

"Milchpolitik"

Mentre la cordata italiana per Parmalat stenta, Lactalis sprinta e lancia l'Opa per acquisire il 100% del gruppo di Collecchio. Il Premier italiano ha dichiarato che l'azione francese non è ostile, ma Enrico Letta, vicesegretario del Pd, replica: "dopo i proclami di difesa della Parmalat, dopo il decreto legge a difesa della sua italianità, sono colpiti i produttori di latte onesti, prima traditi dalla Lega sulle quote latte, e poi colpiti dalla Caporetto di ieri, che fa della Francia la vera proprietaria del latte italiano".



Primo Piano

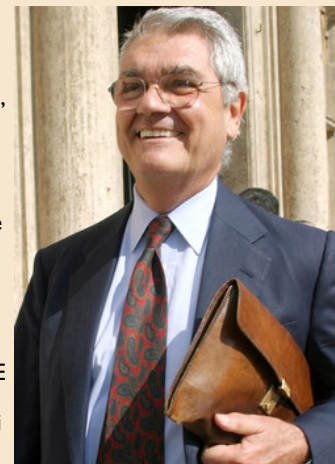
L'Asti al contrattacco, via alla battaglia legale. Parte dalla Russia la guerra alle bollicine "tarocche"

Una vera e propria guerra alle bottiglie di Asti Spumante contraffatte, dopo che in Russia sono state messe in commercio bottiglie "tarocche" di tre aziende che producono "Asti Santino", "Lady's Asti" e "Moscato d'Asti", e dopo che sono state contestate con successo tre domande di marchio relative a vini per "Asti Fiesta", "Asti Bortoli" e "Asti SV" già presenti nella grande distribuzione. Il Consorzio per la tutela dell'Asti Docg sarà oggi a San Pietroburgo per illustrare tutte le azioni legali intraprese contro le aziende russe che producono falsi. Comincia così la battaglia legale a livello internazionale per tutelare il brand, proprio nel 2011, anno in cui il Consorzio supera il traguardo dei 100 milioni di bottiglie vendute nel mondo. Nella Federazione russa, del resto, la denominazione di origine protetta "Asti" è stata riconosciuta a seguito di deposito avvenuto il 4 giugno 2008, e attualmente sul mercato russo sono presenti 14 etichette di Asti Docg di cui nel 2010 sono stati venduti 8 milioni di bottiglie, una popolarità che si è portata dietro la minaccia di ben 5 milioni di bottiglie taroccate ad inquinare il mercato. Come combattere la contraffazione? Partendo dal basso: anzitutto fornendo informazioni su tecnologie e processi produttivi, quindi aumentando il livello di conoscenza dei cittadini, infine sviluppando un programma di tracciabilità della bottiglia che ne rintracci tutte le fasi di produzione, dalla data della vendemmia fino al luogo di imbottigliamento. Intanto, al Consolato italiano di San Pietroburgo, il presidente del Consorzio Paolo Ricagno, ricorderà che "a livello comunitario, si definisce con Dop il nome di una regione, di un luogo determinato, di un paese che serve a designare un vino le cui caratteristiche siano legate a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani, a condizione che le uve da cui è ottenuto provengano esclusivamente da tale zona geografica e sia ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie vitis vinifera".

Focus

Il "De Agricoltura" di Calogero Mannino

Agricoltura, croce e delizia della bella Italia di oggi. I suoi successi sono sempre sbandierati per esaltare l'immagine del Belpaese, ma poi, nell'agenda politica, è spesso marginale, se non vera e propria merce di scambio. Una tendenza più di oggi, che del passato. Una visione confermata da Calogero Mannino, Ministro dell'Agricoltura negli anni della Prima Repubblica, oggi produttore di vino, e tra i padri della "legge 164", per anni la guida del vino italiano. "L'agricoltura italiana è importante oggi - spiega a www.winenews.tv - ma nel Pil il suo spazio si è notevolmente ridotto, e ha perso anche peso specifico sul piano politico. Le grandi organizzazioni agricole, come Confagricoltura, Coldiretti, Cia, avendo alle spalle dei partiti popolari, una volta erano decisive. Oggi sono diventate ragionevolmente professionali, largamente distanti dalla politica, e quindi meno in grado di incidere. E quindi tutta l'agricoltura è diventata di minor peso politico, e questo è un male, perché l'agricoltura non è solo la dimensione produttiva di un prodotto; è l'insieme delle azioni degli uomini, e quindi delle politiche, con cui si preserva il territorio, si crea quella saldatura tra gli uomini e la natura, la campagna e il cibo, l'ambiente".



Wine & Food

Cena degli avanzi, e il risparmio diventa valore

Basta con gli sprechi, con l'ostentazione di un'opulenza fuori moda, con gli eccessi in cucina. Il risparmio, inteso come modello di consumo che poggia sul minor consumo di energie e la salvezza del pianeta, è ormai un valore, non uno stile di vita basato sulle rinunce. È quanto devono aver pensato gli organizzatori della cena degli avanzi, il 29 aprile, a Napoli (www.campania.com): il riciclo è ricchezza culturale, e in cucina è una risorsa. Persino la cucina di Pellegrino Artusi, ben raccontata dal suo "La scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene", conosce una versione in cui gli ingredienti sono gli scarti.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'innovazione nel mondo del vino oggi passa per il metodo con cui si produce, e nella capacità di fare del vino un progetto attraverso cui il consumatore è complice del

produttore nella salvaguardia dell'ambiente". Ecco dove va il vino del futuro, nelle parole del Professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti internazionali del mondo di Bacco.

