



La Prima di WineNews.it



n. 596 - ore 17:00 - Giovedì 28 Aprile 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vino di mamma!

Gli americani, maestri del mercato, non lasciano esplorato nessun target, neanche per il vino. Neanche le mamme. E così nascono vini e siti web dedicati proprio all'unione tra Bacco e l'essere madri. Se tra le etichette ci sono il "Mommyjuice" della californiana Clos la Chance, diretta concorrente di "Mommy's Time Out", che importa vini dall'Italia dedicati alle mamme, c'è anche il sito momswhoneedwine.com, per quelle che, messi a letto i bimbi, si rilassano con un calice, e che ha già lanciato lo spin-off, dropyourhint.com, in vista della "festa della mamma" (8 maggio), dove le madri possono segnalare quali doni e vini vorrebbero ricevere. Anche questa è una fetta di mercato!



Beatificazione sostenibile

Una beatificazione "eco-friendly". Così potremmo definire l'evento, di scena a Roma dal 29 aprile al 2 maggio, che porterà nella capitale migliaia di pellegrini, per assistere alla beatificazione di Giovanni Paolo II. Perché "eco-friendly"? Perché l'Unione nazionale produttori ortofrutticoli e agrumari (Unaproa) e l'Unione italiana produttori ortofrutticoli e agrumari (Uipoa) - coordinate dall'Agea - distribuiranno gratuitamente ai pellegrini 1.000 quintali di verdura e frutta fresche. Basterà raggiungere uno dei 3 "Fruit-Point" con il marchio collettivo "I 5 colori del benessere". E se l'Unaproa si occuperà di distribuire frutta fresca, buste di verdura e succhi di frutta, l'Uipoa sarà "specializzata" in arance, mele e carote. Un buon modo per sponsorizzare la salute e la corretta alimentazione ...

Cronaca

Chi dice che il pollo non vola?

Il 2010 è stato l'"anno del pollo". Non stiamo parlando del calendario cinese, ma dell'aumento dei consumi, in Italia, del gustoso animale da cortile, arrivati a 12 chili pro capite (+2,7% sul 2009). Anche la produzione è cresciuta del 5,2%, così come l'export, che ha segnato un vero boom: +41%. I dati provengono dall'Unione Nazionale dell'Avicoltura (Una) e segnano la ripresa dall'"annus horribilis" del 2005 quando - causa aviaria - i consumi erano scesi a meno di 10 chili pro capite sulle tavole degli italiani.



Primo Piano

La cantina risparmia, e l'ambiente e il vino guadagnano in qualità. Come? Con "Magis" ...

Riduzione dei costi di difesa del vigneto del 16%, a fronte di una qualità del prodotto inalterata o migliorata: ecco i primi risultati per più di un'azienda su due di quelle che hanno aderito al progetto "Magis", che vede insieme mondo della ricerca (dalle Università di Milano, Piacenza, Torino e Firenze), organizzazioni di filiera (da Assoenologi a Unione Italiana Vini) e produttori tra i più importanti d'Italia: da Antinori ad Argiolas, da Donnafugata a Frescobaldi, da Giv a Leone de Castris, da Marchesi di Barolo a Mastroberardino, da Mezzacorona a Fratelli Muratori, da Planeta a Ruffino, da Santa Margherita a Settesoli, da Tasca d'Almerita a Umani Ronchi, da Zenato a Zonin, per citarne alcuni. Magis è un progetto che anticipa le linee direttive dell'Europa, nel segno di prodotti sempre più sicuri dal punto di vista della salute e sempre più attenti all'impatto ambientale, e che sono anche criteri di scelta sempre più importanti per il consumatore. L'obiettivo è quello di elaborare un protocollo applicabile a diverse realtà produttive, confrontando i risultati, in vigna e nel bicchiere, dei prodotti ottenuti con il sistema "Magis", a cui le cantine dedicano una parte di vigna e di produzione, con quelli ottenuti secondo i metodi "tradizionali" dell'azienda. E di renderlo misurabile oggettivamente e comunicabile al consumatore per dimostrare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica di una bottiglia. Il protocollo, che analizza dati ambientali, tecniche colturali e produttive, ha garantito minor impatto ambientale, riducendo mezzi tecnici, trattamenti ed energie impiegate in vigna e in cantina, e maggiore sicurezza per il consumatore, con più tracciabilità e con lo sviluppo della prima mappa di rischio micotossine nazionale. Con una qualità di prodotto inalterata o migliorata, "certificata" da Assoenologi. E c'è la piattaforma web, www.magis.me, garantisce alle cantine l'accesso a informazioni in tempo reale per gestire meglio il processo produttivo.

Focus

Tutti i pranzi di re e presidenti d'Italia

Dalla polenta con la lepre di Vittorio Emanuele II, accompagnata da Barolo e Barbaresco, ai brodini leggeri di Sandro Pertini fino alla gallinella bollita di Ciampi, e ai pasti frugali di Giorgio Napolitano: un'evoluzione del gusto raccontata da "I menu del Quirinale", il volume dell'Accademia della Cucina Italiana, che ripercorre 150 anni di storia gastronomica con i menu dei 4 re d'Italia e degli 11 Presidenti della Repubblica. Si parte dalla doppia anima della tavola dei Savoia, spartana in forma privata quanto sfarzosa in occasioni di Stato, ma mai oltre le 6 portate e i 3 vini. E se Enrico De Nicola, primo Presidente della Repubblica, inaugurò la linea della sobrietà, fu seguito da Luigi Einaudi, che abbinava i vini che lui stesso produceva. Gronchi armonizzò i cartoncini del menu con il vasellame. Saragat fece aumentare il numero delle portate per i pranzi di Stato, dove non mancavano mai trote e ravioli. Toccò a Giovanni Leone, negli anni 70, una nuova riduzione delle portate (foto): una linea di austerità seguita anche da Pertini, e che Scalfaro, dopo Cossiga, proseguì riducendole a 3. E poi Ciampi, e ora Napolitano, sono sulla stessa linea: pasti frugali ma di qualità, nel binomio gusto-salute.



Wine & Food

Gli italiani si rigenerano con l'orto e con il "pollice verde"

Per salvarsi dai ritmi frenetici della città e sempre più amanti della campagna e dell'agricoltura, gli italiani si rigenerano stando nell'orto: due persone su tre ritengono di avere il "pollice verde", e più della metà ha acquistato, nell'ultimo anno, bulbi e sementi. Lo dice la Coldiretti a "Euroflora". Ma quanto tempo passano gli italiani a prendersi cura di giardini, orti e anche animali? È presto detto: 15 minuti al giorno gli uomini, 14 le donne, secondo l'indagine Ocse sul lavoro non retribuito, che tiene conto anche di chi non svolge mai questa attività. Un hobby che coinvolge il 37% degli italiani.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il riscaldamento del pianeta porterà a uve più zuccherine, e quindi a vini più alcolici. In controtendenza con le esigenze del mercato, del consumo e della salute. Come reagire? Risponde

l'enologo Donato Lanati: "una delle strade possibili, se ben calibrata, è quella della dealcolizzazione dei vini, quando non altera le qualità organolettiche e degustative".

