



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di Wine News.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 726 - ore 17:00 - Lunedì 31 Ottobre 2011 - Tiratura: 28852 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



L'agricoltura "eretica"

Maria Teresa Mascarello, Silvio Pistone e Mauro Musso hanno visto un futuro che non gli piaceva e lo hanno rifiutato. Chi sono? "Un pastore, un produttore di pasta, una produttrice di vino. Tre eretici, che pensano e agiscono in modo diverso, per raccontare il degrado sociale e paesaggistico dell'Italia dei capannoni", dice Giorgio Bocca in "Langhe Doc. Storie di eretici nell'Italia dei capannoni", documentario di Paolo Casalis che "La Terra Trema" presenterà il 3 novembre a Milano (foto), per parlare di quell'"altra" agricoltura, "resistente e partigiana", fatta di piccole produzioni autogestite. Per non confondere il progresso con l'assalto al territorio, come diceva Bartolo Mascarello.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Se il popolo è affamato

L'Italia in tempo di crisi si scopre abbastanza orgogliosa da non piangersi troppo addosso, ma sufficientemente disperata da far "sparire" dai supermercati l'1,39% della merce: secondo l'analisi della Coldiretti su dati del "Barometro dei furti nella vendita al dettaglio", la quantità di furti tra gli scaffali è aumentata nei primi 6 mesi del 2011 del 7,8% sullo stesso periodo del 2010. Non parliamo più del "furtarello" tipico del furbetto o del malintenzionato e, del resto, non si tratta neanche di merce preziosa, ed è questo a colpire maggiormente: spariscono pezzi di formaggio, di carne, bustine di zafferano, lamette, piccole cose, di uso quotidiano, diventate un lusso per molte persone comuni, diventate ladri per bisogno, impotenti di fronte agli effetti della recessione.

Primo Piano

Novello giù, tra vendemmia scarsa e appeal in calo

Il Novello, primo frutto dell'ultima vendemmia, va giù: nel 2011 saranno prodotte poco più di 6 milioni di bottiglie (-20% sul 2010), confermando un calo costante dal 2002, anno di massima produzione, con 18 milioni di bottiglie. Calo a cui contribuisce anche la vendemmia più scarsa degli ultimi 60 anni (40 milioni di ettolitri), ma soprattutto il minor interesse dei produttori per un mercato che diminuisce, e che vale 30 milioni di euro di fatturato per più di 200 produttori, con oltre un terzo delle bottiglie che esce dalle cantine del Veneto che, con il Trentino, copre quasi la metà della produzione (a seguire Toscana, Sardegna, Emilia Romagna e Puglia). Lo dice la Coldiretti, che ricorda come, per gli amanti di quello che comunque rimane uno dei riti del buon bere, le bottiglie potranno essere stappate un minuto dopo la mezzanotte del 5 novembre. Appassionati che sono sempre meno, però, e che brindano con il vino nuovo più tra le mura domestiche che fuori. Lo testimonia Francesco Zonin, alla guida di uno dei gruppi vinicoli più importanti d'Italia e tra i primi produttori di Novello del Belpaese: "il mercato oggi dice che gli appassionati non sono più di tanto affascinati dal Novello, anche perché se qualche anno fa era un prodotto che aveva una vita tra novembre e dicembre, oggi in novembre esaurisce il suo ciclo. Ed è sempre meno presente nell'horeca, anche se tra le mura domestiche sembra essere un rito che ancora piace alle famiglie. Più o meno i quantitativi di produzione, almeno per Zonin, ormai sono stabili. Ma sono cicli, magari tra qualche anno tornerà di moda. Nel vino mai dire mai". La produzione italiana - precisa la Coldiretti - è caratterizzata soprattutto da Novelli monoviti, con tanti vitigni autoctoni (Teroldego, Ciliegio, Nero d'Avola e altri) anche se i più utilizzati sono, nell'ordine, Merlot, Sangiovese, Cabernet, Montepulciano e Barbera. Il "déblockage" del Novello italiano precederà quello del francese "Beaujolais nouveau" (17 novembre) che, anche se viaggia su ben altre cifre, sembra seguire lo stesso trend a ribasso: dai 60 milioni di bottiglie del 2006 ai 34 milioni del 2010. E anche in Francia la vendemmia 2011 non è stata particolarmente generosa ...

Focus

Halloween in "salsa" italiana

Il 31 ottobre ecco Halloween, ovvero festa "importata" dagli Usa, spesso discussa, ma che, comunque, contribuisce a far girare l'agroalimentare in Italia. Come? Intanto il turismo: dei 7,3 milioni di turisti che si muoveranno per il ponte che dalla notte delle streghe porta a Ognissanti (dati Federalberghi), 1 su 10, dice Coldiretti, sceglierà l'agriturismo a caccia di prodotti tipici. E poi ci sono le zucche, simbolo della festa. Che sembrano in controtendenza: se per dolcetti e costumi si spenderà il 10% in meno del 2010, per le zucche decorative si pensa ad un +1-2%, con prezzi al dettaglio di 1,10-1,20 euro al chilo. ma alla produzione le quotazioni vanno appena da 0,10 a 0,20 euro al chilo. Anche se gli italiani continuano a guardare all'ortaggio soprattutto dal punto di vista gastronomico, acquistando quasi 1 chilo a testa. Il vino? Se gli americani di www.snouth.com (da cui è tratta la foto) hanno fatto la hit-parade dei vini "horror", anche in Italia non mancano cantine che propongono brindisi con il brivido, come Cantina Novelli a Montefalco, in Umbria, con "HalloWine". Chiusura macabra, a tema: per onorare i morti (2 novembre) si spendono in fiori 400 milioni di euro. Più che per San Valentino ...



12 dicembre
**OPPORTUNITA' E MINACCE
PER I VINI BIANCHI D'ECCELLENZA**
Forum Internazionale - 12 novembre 2011 - Gorizia.
www.friluitopwhitewines.it

Una ricchezza italiana
da valorizzare e promuovere.
Forum Montepaschi sul vino italiano

Cronaca

Formaggio "over the top"

Il prodotto agroalimentare più venduto - più del vino, della pasta, dei salumi, della carne, dei dolci - è il formaggio, che è il vero emblema del made in Italy a tavola. La catena del valore del settore lattiero caseario è di 22 miliardi di euro al consumo, di cui 14,8 all'industria e 5,4 per la materia prima. Lo dice Confagricoltura nella Fiera internazionale del bovino da latte a Cremona. Un dato importante, visto che l'80% del latte degli allevatori italiani è destinato alla produzione di formaggio, con il 51% che diventa "Dop".



DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Wine & Food

Se la Dieta Mediterranea dà i voti in pagella a chi la sceglie

Pochi grassi animali +1, cereali integrali +1, frutta +1, verdura e ortaggi +1, frutta secca +1, olio extravergine d'oliva +1, pesce (400 grammi a settimana) +1, consumo moderato di alcool (1-2 bicchieri di vino al giorno) +1, basso consumo di carne (250-300 grammi a settimana) +1: la Dieta Mediterranea ora dà i voti a chi la sceglie, grazie all'"indice di mediterraneità", una sorta di pagella di ciò che mangiamo. "Voto massimo, 9 - spiega Gabriele Riccardi, diabetologo dell'Università di Napoli - un voto a tutto quello che si mangia dopo il vaglio scientifico. Per la salute dell'uomo e quella del pianeta".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Di vip vignaioli se ne contano a decine, e tanti altri hanno perlomeno legato il loro nome ad una bottiglia, da Francis Ford Coppola agli Ac/Dc, ma ce n'è uno che il vino ce l'ha nel

sangue da sempre: Jarno Trulli, una straordinaria carriera in formula 1, ed un futuro nel mondo del vino, "una passione che arriva da lontano, anche mio nonno era produttore".



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES