



La Prima di WineNews.it



n. 808 - ore 17:00 - Lunedì 27 Febbraio 2012 - Tiratura: 29385 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Zulurula", il vino del Re

Dal Sudafrica, nella Regione di Zululand, arriva il vino che celebra le gesta del re Zulu Cyprian, padre del regnante Goodwill Zwelithini: si chiamerà "Zulurula" e verrà prodotto dall'azienda locale "Bayede", da cui la famiglia reale si rifornisce da tempo. Un'iniziativa che riempie d'orgoglio re Goodwill Zwelithini, specie perché oltre a ricordare il padre in maniera originale, l'iniziativa offre un importante risvolto economico: la produzione del vino reale porterà alla creazione di 1.000 nuovi posti di lavoro, soprattutto per le donne, ancora emarginate dal mondo dell'impiego, e per la commercializzazione si stanno già stringendo accordi con le due prime economie del mondo, Cina e Usa.



Da Atlanta a Rosarno

La Coca Cola, colosso mondiale delle bevande, dice no alle arance di Rosarno, in Calabria. Il motivo? Un'inchiesta di "The Ecologist", secondo cui la multinazionale Usa, acquistando a prezzi bassissimi le arance per la Fanta, "costringeva" gli agricoltori (così, almeno, sostengono loro) a sottopagare la manodopera, spesso in nero. Fatto sta che il colosso di Atlanta, come tante multinazionali, sempre più attento alle ricadute dell'aspetto etico, ha disdetto tutti i contratti. Una storia che racconta di come, ormai, l'economia sia davvero globale, visto che una decisione che arriva da una grande città americana rischia di mettere a rischio l'economia di un piccolo paese di Calabria. E di come la regolarità della filiera sia (e questo è un bene) un must richiestissimo non solo dalla legge e dall'etica, ma anche dal mercato.

Cronaca

49.000 dollari per un Masseto

49.000 dollari per uno dei prestigiosi esemplari (8 in tutto!) di Nabucodonosor (15 litri) di Masseto 2007, uno dei vini italiani più celebrati nel mondo: ecco il prezzo spuntato dal vino "mito" di Tenuta dell'Ornellaia nell'ultima asta di Sotheby's a New York. E, tanto per cambiare, il lotto se lo è aggiudicato un collezionista asiatico. Un ottimo segnale non solo per la prestigiosa etichetta, ma per tutto il grande vino italiano, se i ricchi asiatici, finora dediti a Bordeaux e Borgogna, iniziano a puntare forte anche sul Belpaese.



Primo Piano

Made in Italy da "Oscar" tra export & eros

È un export da "Oscar" quello del made in Italy enogastronomico, che nonostante la crisi vola sulle tavole di tutto il mondo, al punto da superare, nel 2011 il massimo storico di 30 miliardi di euro in valore, con una crescita del 9%. Lo dice Coldiretti sui dati Istat dei primi 11 mesi 2011. A crescere di più sono stati i settori più tradizionali del gusto del Belpaese, come i formaggi, a partire da Grana e Parmigiano Reggiano che sono i più esportati con una crescita del 22%, ma anche il vino (+13%), l'olio di oliva (+7%), la pasta (+7%), e poi i prodotti da forno e di salumeria. E non mancano risultati "sorprendenti" come la crescita boom del 20% nell'export della birra italiana in Gran Bretagna. E, per rimanere in tema di Oscar, proprio nella cena della notte più attesa di Hollywood, che peraltro ha visto l'Italia premiata anche sul grande schermo, con la statuetta consegnata al duo Ferretti-Lo Schiavo per le scenografie di "Hugo Cabret", sono stati i sapori italiani i protagonisti, nel menu dello chef Wolfgang Puck, con tanto di pizza e arancini con pomodoro, basilico e parmigiano come finger food, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e grissini come antipasto, e poi ancora tortellini, formaggi, polenta, burrata e agrumi tra i piatti principali. Il tutto annaffiato da fiumi di Barolo, uno dei vini italiani più celebri al mondo, insieme al Brunello di Montalcino, che continua a riscuotere consensi da una capo all'altro del mondo, come hanno testimoniato da "Benvenuto Brunello" 2012, tra gli altri, Ceri Smith, della celebre enoteca di San Francisco "Biondivino", e Pino Piano, direttore della catena di ristoranti di lusso "Gaia", con locali in diverse zone dell'Asia, da Hong Kong a Shanghai. Ma, dal Brunello al Barolo, dal prosciutto crudo ai formaggi, l'Italia è il Paese leader dei prodotti della "dieta mediterranea" che, ha detto Katherine Esposito dell'Università di Napoli nel convegno "Medicina della Riproduzione" di Abano Terme, non solo è un elisir di lunga vita, visto che l'Italia è alla posizione n. 10 nel mondo per longevità (81,7 anni), ma anche un afrodisiaco, grazie alle proprietà antiossidanti dei cibi che hanno effetti benefici sulla salute delle arterie e, quindi, sulle prestazioni sessuali! ...

Focus

Se il clima cambia il ruolo dell'enologo

Il clima che cambia, e in modo sempre più repentino, cambia anche il ruolo dell'enologo. In tutto il mondo. Se dall'Australia arriva uno studio che cerca di capire come gestire meglio un anticipo di vendemmia e pratiche di vigna rese necessarie da temperature che crescono e terreni meno ricchi d'acqua (firmato dal Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation e pubblicato sul sito di Nature Climate Change), dall'Italia parla uno degli enologi più affermati nel mondo, Riccardo Cotarella. "L'andamento climatico è sconvolto - spiega a WineNews - da un anno all'altro cambia tutto: temperature, piovosità, radiazioni solari. Il compito di noi tecnici è di cercare nel vigneto quei metodi "naturali" per gestire gli effetti dannosi del clima, dalla scelta della posizione, che non può essere più sempre quella più esposta alla radiazione solare come era in passato, fino a rivedere coltivazione, diradamenti, defoliazioni, cimature e così via. Non possiamo continuare a fare le cose che abbiamo fatto 20-30 anni fa, anche se hanno portato il vino italiano fuori dall'anonimato. E proprio in questo momento serve più tecnologia, intesa come scienza e conoscenza, per gestire i cambiamenti".

