



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 878 - ore 17:00 - Martedì 5 Giugno 2012 - Tiratura: 29671 "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'arte va al mercato

Uno spettacolo da assaggiare, un incontro tra il piacere del palato, quello della vista e quello dell'udito, tra i banchi di frutta e verdura dei mercati d'Italia. Si chiama "L'arte (h)a peso", ed è l'idea di un trio di artisti (Giua, Armando Corsi e Pier Mario Giovannone, una cantautrice, un musicista ed un poeta) che porterà l'arte in tour... tra i profumi di basilico e menta ed i colori della frutta dell'estate, offrendo lo spettacolo a chiunque lo voglia "assaggiare" e, a chi piacesse la loro arte, potrà portarsi a casa un cd oppure un libro, da comprare, rigorosamente, a peso, proprio come un cespo di insalata o una cassetta di arance. La prima "data"? A Roma, a Campo de' Fiori, il 9 giugno.



Lambrusco solidale

Il lavoro da fare, nell'Emilia Romagna del dopo terremoto, sarà lungo e faticoso, ma la prima emergenza è senza dubbio quella di preservarne l'apparato produttivo, a cominciare dal comparto agroalimentare. Come? Intanto seguendo l'esempio di un ristorante tedesco che, saputo della tragedia, ha quadruplicato gli ordini di Lambrusco per il suo locale: un modo per aggiungere al piacere del palato il piacere di fare qualcosa di utile, anche di più di una semplice donazione, perché scegliendo e sostenendo le produzioni della "food valley" possiamo aiutare, tutti insieme, concretamente, il rilancio dei territori terremotati. E allora, riempiamo le dispense di Parmigiano, Grana e Aceto Balsamico di Modena, facciamoci un piacere ...

Cronaca

Addio sentore di tappo?

Che la perenne lotta tra i produttori ed i tappi di sughero difettosi (che colpiscono il 4% delle bottiglie, creando danni economici rilevanti alle aziende) stia arrivando a conclusione? Secondo la "Diam Bouchage", azienda francese del settore, grazie al loro ultimo brevetto, sì. La "terza via", come spiega il direttore generale Dominique Touneix, è "l'incontro tra le opzioni sintetico e naturale: non è sintetico, ma utilizza una granella hi-tech di sughero naturale. Da oggi, non ci sarà più bisogno di compensazioni con la solforosa".



Primo Piano

Nuovi controlli? "Costi bassi e poca burocrazia"

Se arriverà, come probabile, la firma del decreto del Ministero delle Politiche Agricole sul nuovo sistema dei controlli per i vini Dop e Igp (quello vecchio scade a luglio), su cui il Ministro Catania ha deciso di procedere nonostante il mancato accordo della Conferenza Stato-Regioni, cosa cambierà, in concreto, per le aziende sul fronte dei controlli per i vini Igp, che non saranno più fatti dall'Icqrif ma da enti terzi, e che sono il vero nodo del contendere? La preoccupazione delle cantine riguarda il probabile aumento di burocrazia e di costi, "ma se il problema sono i costi, la protesta regge poco", spiega a WineNews Ezio Pelissetti, consigliere delegato di Valoritalia, l'ente di certificazione più importante del Paese, di Federdoc e Csqa, che oggi controlla il 70% dei vini Dop. "Abbiamo fatto i conti, e visto che il controllo è soprattutto documentale, che si innesta in realtà e strutture che già stanno lavorando sulle Dop, sfruttando tutte le sinergie possibili, potrebbe esserci un'incidenza di 0,02 euro a ettolitro, 3 delle vecchie lire a bottiglia. Se i nostri vini perdono competitività per questi costi, la protesta non regge". E anche dal punto di vista della burocrazia, dice, le cose non si complicheranno, visto che "sulla parte ispettiva, se si legge bene il decreto, si prevede di fare a campione soltanto il 2% dei vigneti, e il 3% delle partite imbottigliate. E su quella documentale sistematica e a tappeto, si tratta semplicemente di trasmettere, o ritrasmettere, per via telematica, cose che l'azienda già fa, perché quando imbottiglia compila già un file dove scrive tutto: la provenienza, il doco (il documento) di carico, il lotto e così via, e alla fine fa una semplice comunicazione, non c'è altro. Quindi direi che le preoccupazioni sono legittime, ma vanno superate. Se questi costi renderanno meno competitivi dei vini, sarà perché quei vini competitivi già non lo erano più. A meno che il rispetto delle regole non sia considerato un costo, e allora è un'altra storia. A muoversi contro questo provvedimento sono soprattutto aziende che dicono di essere già perfettamente in regola, e se è così, la protesta, come ho spiegato, non regge. Se ci sono altri motivi, diversamente, il tempo è galantuomo e ce lo dirà".

Focus

Vino italiano & export tra "luci e ombre"

Vale 14,5 miliardi di euro l'Italia del vino, con un "fatturato" in crescita anche negli anni della crisi, a +6,6% sul 2007, e una produzione che vale il 17% di quella mondiale. E un export che compensa il calo dei consumi interni (nel 2012 si scenderà sotto i 39 litri pro capite), e che, dopo il record del 2011 a 4,4 miliardi di euro, ha visto una diminuzione del 5,5% nei primi tre mesi dell'anno sul 2011, ma con valori cresciuti del 12,5%, da 1,76 a 1,98 euro al litro. Ecco la fotografia del settore scattata da Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi, nel congresso nazionale. "Ma non ci si può sedere sugli allori: siamo coscienti che se ci sono cantine con il vento in poppa, altre sono in profondo rosso, e che l'export va curato con sempre maggiore cura. Anche la Cina, che già produce 30 milioni di ettolitri, presto potrebbe diventare un grande Paese esportatore". "E poi 3,4 miliardi su 4,4 arrivano da dieci Paesi, Usa, Germania e Regno Unito al top. Basta che uno di questi entri in recessione - ha sottolineato Ettore Nicoletto, ad Santa Margherita - per metterci in difficoltà: dobbiamo muoverci compatti per penetrare meglio in altri mercati, dove l'Italia non è in posizione dominante".



Wine & Food

Messico 1 - Italia 0: sul web vince il cibo dei Maya

Su quale sia la cucina migliore al mondo ognuno può pensarla come vuole, anche se l'appeal di quella di Casa Nostra è praticamente inarrivabile. Sul web, invece (e a sorpresa), il cibo più "googlato" è quello messicano: "mexican food" batte "italian food", che si deve accontentare di un onorevole secondo posto, davanti a Giappone, Francia e Cina. Ma da dove arrivano gli amanti del made in Italy a tavola? Anche qui, un podio sorprendente: Australia, Stati Uniti e Singapore sono i nostri migliori fan, secondo lo studio di "Food140", la prima Blogger Academy di informazione e formazione per i food blogger.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nulla è più costante del cambiamento, recita una massima buddista, ed anche il cambiamento climatico in vigna, ormai, è una costante, che da rischio e allarme

può diventare possibilità di migliorare per chi produce vino. A WineNews, la parola a Luigi Mariani, docente di Agrometeorologia dell'Università degli studi di Milano.

