



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 889 - ore 17:00 - Mercoledì 20 Giugno 2012 - Tiratura: 29701 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un robot come cantinetta

Da Daitarn 3 a Jeeg Robot, da Mazinga Z a Goldrake, solo per citare i più famosi: sono i robot protagonisti di un'intera generazione di cartoni animati, e rimasti nel cuore di tanti quarantenni di oggi che, per il robot portabottiglie costruito da un commerciante di North Phoenix, sarebbero pronti a volare al di là dell'Oceano in un batter d'occhio. Assemblato con materiali di riciclo, è alto quasi due metri e pesa 500 chili, e tra braccia e busto, può tenere fino a 32 bottiglie. Certo, è meno comodo di una cantinetta climatizzata, ed anche più ingombrante, sicuramente meno pratico, ma per gli appassionati del genere i 7.000 dollari richiesti dal suo inventore non possono certo essere un problema.

Primo Piano

Imu agricola: iniqua, squilibrata e poco chiara

Il pagamento della prima rata dell'Imu riporta in auge alcune criticità che, nel settore agricolo, restano a volte molto marcate, specie tra le aree agricole di produzione delle "commodities", come riso, grano, soia, ma anche ortaggi e frutta, per lo più incluse nelle zone dove l'Imposta Municipale Unica dovrà essere pagata per intero (e cioè nei comuni "non montani"), e le aree di produzione delle eccellenze agroalimentari del Belpaese, dall'alto valore aggiunto, come il vino di qualità, che nasce quasi tutto in comuni considerati montani o di collina. Per capire la dimensione del problema, è utile fare qualche esempio, raccolto da WineNews dalle organizzazioni agricole (Confagricoltura, Coldiretti, Cia), "pronte a tornare all'attacco del Governo per una riduzione dell'aliquota prevista sulle prossime tranche di pagamento": un'azienda risicola di Pavia, di 50 ettari che pagava un Ici di 3.588,23 euro, paga come Imu 7.272,16 euro, ovvero il 103% in più; un proprietario di un'azienda cerealicola del foggiano di 100 ettari che pagava un Ici di 4.067,10 euro, paga come Imu 8.753,70 euro, ovvero il 115% in più; e in Romagna, come spiega la Cia, 9 ettari di terreno di proprietà (praticamente un orto), la prima e la seconda casa, divise tra due fratelli e un capannone, valgono un Imu di 1.370 euro, mentre con l'Ici la somma era di 380 euro. E, come detto, nella circolare definitiva per l'applicazione dell'Imu, il Ministero ha mantenuto l'esenzione dal pagamento della tassa per i comuni (sono 6.103 su poco meno di 8.100) di aree montane o di collina (legge 984/77), proprio dove nascono i vini simbolo del nostro Paese, da Montalcino ad alcuni comuni del Chianti Classico, passando per quelli della Valpolicella. "Nel decreto legge che istituisce l'Imu - spiega il professore di politica economica Quirino Biscaro della Scuola interdepartimentale Selisi dell'Università Ca' Foscari di Venezia - ci sono ancora dei dubbi su come debbano essere accatastati alcuni fabbricati. E poi è un provvedimento fatto sulla logica del taglio lineare, sarebbe stato difficile predisporre un provvedimento ad hoc per ogni situazione, perché avrebbe richiesto tempo, ma sarebbe stato più giusto".

Focus

Il countdown è finito: ecco "Eataly Roma"

Dopo tante parole e tanta attesa, domani apre i battenti al pubblico Eataly Roma, il più grande store di Oscar Farinetti al mondo: sorto all'interno dei 4 piani dell'Air Terminal Ostiense, si estende per 17.000 metri quadrati, che accolgono 23 luoghi di ristoro (per un totale di 1588 posti a sedere), 40 aree didattiche e 14.000 prodotti in vendita, tutto il meglio della produzione tricolore. E che la qualità qui sarà di casa, lo si capisce dai tanti "alleati del buongusto" che accompagnano Farinetti nella sua ultima avventura: dal caffè di Illy al cioccolato di Venchi, dalla pasticceria di Luca Montersino alla birra di Teo Musso, fino alla mega enoteca con le migliori bottiglie. Qualità, ma anche bellezza, declinata nell'arte, nella musica e nell'ironia del Belpaese, con le opere di Modigliani ad arricchire il primo anno di vita del punto vendita, la musica italiana dal '700 ad oggi e la mostra "Mangiarsi l'Italia" ad allietare ogni singolo morso. E ancora, partner di rilievo internazionale per dare ad Eataly Roma lo spessore che merita, dal partner storico Slow Food a Banca Bnl, che aiuterà la creatura di Farinetti nella gestione dell'attività economico-finanziaria quotidiana e nelle esigenze di crescita e sviluppo in Italia e all'estero.



SMS Se si rottamano i bicchieri

Rottamare per innovare, e senza inquinare, è una prassi che riguarda automobili, elettrodomestici e, adesso, anche i bicchieri da vino. L'idea nasce in Toscana (dalla Rcr Cristalleria Italiana di Colle Val d'Elsa), e fa parte di "Vetrina Toscana", progetto promosso dalla Regione Toscana per la promozione dei prodotti enogastronomici e non solo del territorio, e l'obiettivo è semplice quanto importante: permettere agli operatori del settore, dal ristoratore al barista, passando per l'enotecario, di rinnovare il proprio "parco bicchieri", in modo da avere sempre a disposizione il calice migliore, in grado di esaltare al meglio i vini della Regione enologica più importante d'Italia, tra Chianti, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano.



Cronaca

Un brindisi per l'estate

Il caldo inizia a farsi sentire, e, allora, cosa c'è di meglio che dargli il "benvenuto" con un buon bicchiere di vino? A pensarla così sono in molti, tanto che i vini dell'estate sono ormai una tendenza, che si prediligano bianchi, rossi, bollicine o rosé, da degustare direttamente nelle mete di vacanza, al centro, domani, di "Un vino per l'estate", kermesse della rivista "Civiltà del Bere" (www.civiltadelbere.com) che, a Milano, promuove una tavola rotonda di esperti dedicata al "Bere d'estate e nuovi stili di consumo".



SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

Wine & Food

Gli italiani amano la "bionda" ... ma mai quanto il vino!

La passione degli italiani per la birra non conosce crisi: deflagrata negli ultimi due, tre anni, oggi riguarda il 71% degli italiani, che si dichiara consumatore di birra, contro il 78,6% dei bevitori di vino, ancora al primo posto tra le bevande alcoliche preferite. Ma, come ricorda Renato Mannheimer, che per AssoBirra ha indagato il rapporto tra la "bionda" e gli italiani, "siamo di fronte alla bevanda alcolica più "democratica" e più versatile che ci sia, c'è una birra per tutte le stagioni e per tutte le occasioni di consumo, con il minimo comun denominatore del prezzo contenuto".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Diventato famoso con "Masterchef", Joe Bastianich è al top della ristorazione mondiale, con locali sparsi tra Stati Uniti ed Estremo Oriente. Ma c'è un'altra grande

passione per lo chef italo americano, il vino, che produce nella cantina friulana che porta il suo nome. A WineNews, un Bastianich a tutto tondo, tra cibo e vino.



PRESENTA Simply Italian GREAT WINES