



La Prima di WineNews.it

enconsult
WINERIES PROJECTS

vitality
vino di qualità al bicchiere

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 917 - ore 17:00 - Lunedì 30 Luglio 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



In Usa il "Cern" del vino

Negli States sta per aprire i battenti un centro "hi-tech" di ricerca in vino da 15 milioni di dollari. È la cantina del Robert Mondavi Institute all'Università di Davis. 152 vasche di fermentazione da 200 litri che possono essere controllate via wireless, spiega Decanter.com, e che, insieme al resto della struttura (foto), "permetteranno di capire la viticoltura meglio di quanto fatto fino ad oggi", ha detto il professor Roger Boulon. Un centro attento all'ambiente: celle fotovoltaiche genereranno il doppio dell'energia richiesta dalla struttura, e l'acqua piovana sarà recuperata e usata per tutte le operazioni, con filtrazioni e trattamenti che permetteranno di riutilizzarla fino a 10 volte.

Selezione Friulano & friends 2012
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon

Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

SMS

Purché si incontrino

Va tutto bene, purché, nel rispetto di regole semplici, sensate e chiare, si incontrino. Parliamo della domanda di manodopera in vigna che, in questo periodo, tante aziende lamentano di non trovare, e dei posti di lavoro, anche nei campi, che per molti, nonostante tutto (dai voucher agli uffici di collocamento) spesso, per questioni di scarsa comunicazione o burocratici, sono meno facili da trovare di quanto si pensi. Bene, dunque, l'idea di liste di collocamento comunali, come successo a Godega di Sant'Urbano, nel trevigiano, utile anche l'idea di utilizzare il web 2.0, come ha fatto Sarah Dei Tos, che sul suo sito www.lavignadisarah.it ha creato la sezione "Vieni a vendemmiare con noi". Insomma, le imprese hanno bisogno di manodopera, la gente di posti di lavoro. Più vie ci sono perché si incontrino, meglio è.

Cronaca

Più ristoratori e produttori

La grande industria italiana è in crisi, il settore manifatturiero anche, ma la filiera agroalimentare (insieme all'information technology, alla green economy e alle "riparazioni") fa segnare un dato in controtendenza. Secondo l'indagine di Confartigianato, tra giugno 2011 e giugno 2012, le aziende della ristorazione sono cresciute, per numero, del 2,2% (a quota 49.238), e anche quella delle produzioni alimentari hanno fatto segnare un piccolo, seppur incoraggiante, +0,85% (per 39.114 aziende).

Primo Piano

La tradizione italiana contro il "global warming"

A dettare i ritmi dell'accelerazione qualitativa dei vini italiani è stata, a cavallo degli anni Ottanta del Novecento, una recuperata sensibilità nei confronti della viticoltura, non più mero strumento per ottenere il massimo in termini quantitativi, ma, finalmente, una vera e propria tecnica per produrre una materia prima ineccepibile. Un lavoro costituito per lo più su un modello qualitativo fatto di sestri d'impianto stretti, numero di piante ad ettaro molto alto e rese di uva a pianta molto basse, che sembra però, da considerazioni di esperti messe insieme e rielaborate da WineNews, non rispondere alle sollecitazioni climatiche di oggi, soprattutto per il "global warming", che sta colpendo tutta la Penisola. Le previsioni a medio-lungo termine, infatti, indicano una costante presenza di alta pressione sull'Italia, le cui temperature troveranno dei picchi, e poi un riassetto su valori normali per la stagione, ma la pioggia sarà quasi assente. Ecco che allora sestri d'impianto meno estremi, sistemi di allevamento tradizionali, rese d'uva un po' aumentate e/o varietà tradizionali tardive possono contribuire a fronteggiare, nel lungo periodo, il disequilibrio che caratterizza i vini di quasi l'intera prima decade del 21esimo secolo (grado alcolico elevato, acidità basse, indebolimento aromatico). In questo senso, la tradizione viticola italiana (consapevole di dover impiantare vigneti in zone tendenzialmente mediterranee e non dal clima continentale) può rappresentare un buon indirizzo, ma, d'altra parte, il ricorso ad antiche pratiche agronomiche non necessariamente collima con la tendenziale rincorsa alla riduzione delle ore lavorative in vigneto, specie in tempi di crisi come questi. L'ottimizzazione dei tempi, dei costi e dell'orientamento al mercato impongono scelte spesso incapaci di reagire alla discontinuità della natura, finendo con l'influenzare in negativo la qualità finale della bottiglia. A meno che, il "global warming" sia un falso problema (ma, a detta dei più importanti climatologi, non lo è), superabile semplicemente con tanta irrigazione. Ma l'acqua, la risorsa più importante del pianeta, non è infinita. Occorre, quindi, considerare seriamente un nuovo, seppur costoso, cambio di rotta.

Focus

Il fascino (in)tramontabile della bottiglia

Non tramonta il "must" della bottiglia di vino in vetro da 0,75 litri, ma sempre più appassionati di vino e consumatori occasionali aprono a nuovi formati, dal bag-in-box al tetrapack, dalle bottiglie di formati più piccoli fino alla (inaccettabile per i puristi) bottiglia di plastica. Avviene nel Regno Unito, da sempre mercato "trend setter" a livello globale. Per una ricerca di Wine Intelligence, se per 3 consumatori su 4 la classica bottiglia è ancora la scelta più popolare, più della metà ha comprato occasionalmente vino in bag-in-box, il 13% si è avventurato nel tetrapack, e 4 su 10 hanno scelto la plastica. Scelte motivate, per Wine Intelligence, da questioni economiche, ma anche pratiche (confezioni più difficili a rompersi e facilmente richiudibili), e dalla maggiore attenzione per l'ambiente. E se di studi che dimostrino che non ci sono effetti negativi su certi tipi di prodotto da questi tipi di packaging, l'industria del vino ne sta producendo sempre di più, non mancano i detrattori, in difesa dell'immagine e della tradizione. "Ma questa - commentano da Wine Intelligence - non è una diatriba che si gioca in laboratorio. È quello che sta succedendo in Uk, tra gli scaffali dei negozi e sulle tavole".



Wine & Food

"Oro verde" e "cibo degli dei" per le medaglie italiane a Londra

Nell'Antica Grecia, il premio per i vincitori delle Olimpiadi era, spesso, del preziosissimo olio di oliva. Premio che torna oggi per i medagliati italiani, dall'idea di Paolo Mazzoni dell'azienda "Marchelife", a Porto San Giorgio (Fermo), che ha studiato una confezione ispirata agli antichi atleti greci in cartone, vetro e sughero, interamente riciclabile, con una "3 litri" di olio italiano al 100%. Ma non solo: l'apicoltore friulano Gigi Nardini aveva promesso un quintale di miele, "cibo degli dei", in dono alla prima medaglia d'oro italiana. A dividerlo, da medagliere, i tre arcieri Frangilli, Galeazzo e Nespoli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il consumo consapevole si diffonde via web: ecco "Testadialkol - Alcolhead", il cartoon-karaoke per sensibilizzare i più giovani a non esagerare con le bevande alcoliche,

soprattutto in estate dove le feste abbondano e le serate si allungano. A idearlo le "Testadialkol", per un messaggio importante da comunicare in modo leggero e divertente ...

