



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 945 - ore 17:00 - Venerdì 7 Settembre 2012 - Tiratura: 29741 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Una dieta ... scolastica

Dopo tre mesi di vacanza, sole e mare, tornano a suonare le campane delle scuole d'Italia. Un ritorno tra i banchi ben poco atteso in realtà, e che, per essere "digerito" adeguatamente, ha bisogno anche della giusta dieta. A dare i consigli giusti, è il nutrizionista Giorgio Calabrese, che suggerisce, per prima cosa, di partire con una colazione nutriente, latte, miele, succo di frutta e pane e crema di nocciole per affrontare il rientro con il piede giusto. E poi? A pranzo il giusto mix di carboidrati, proteine, una buona quantità di fibre e molte verdure, e ancora cioccolato e yogurt per studiare meglio, tanta frutta lontano dai pasti, ed una bella dose di attività fisica, fondamentale per stare bene.



SMS L'Italia scappa dallo scaffale

L'Italia a tavola raschia il barile: è questo, brutalmente, il senso del Rapporto Coop 2012 sui consumi. Al carrello, ormai, è destinato solo il 14% della spesa totale della famiglia italiana media, nella ristorazione cresce solo il take away, e gli acquisti totali nella gdo sono calati nei primi 6 mesi del 2012 dell'1,4%. Eppure, qualche motivo per ritrovare la fiducia c'è: innanzitutto nella riduzione degli sprechi, figlia di un ritorno alla spesa quotidiana (o quasi), quindi lo stato di salute dell'agricoltura, che va meglio del 2011, e ancora la crescita, senza sosta, del "bio", a scapito di merendine e altri generi di conforto, e dei prodotti base, segno di un rinnovato amore con i fornelli e la tradizione.

Cronaca

Se Bacco salva la vendemmia

Era scritto nel nome, e Bacco, l'anticiclone che riporterà l'estate su tutto il Belpaese, vi terrà fede: anche la vendemmia, già in pieno svolgimento in tante regioni d'Italia, trarrà beneficio dal caldo settembrino. Lo dice la Coldiretti, che ricorda come la settimana di sole, dopo le prime piogge, si rivelerà fondamentale ai fini della raccolta di un'uva sana e dalle buone caratteristiche qualitative, oltre, ovviamente, a favorire le operazioni di raccolta, specie in collina e dove la vendemmia è solo manuale.



Primo Piano

Angelo Gaja: "il cielo è il tetto del vigneto"

Per decenni l'uomo, sull'onda di una crescita economica, sociale e tecnologica esponenziale, ha pensato di poter "piegare" anche il clima alle proprie necessità. E, invece, come dimostrano le ultime, difficili, vendemmie, è ancora il clima a dettare il cambiamento. Ne è convinto uno dei protagonisti di primo piano dell'Italia enoica, Angelo Gaja, che, per prima cosa, mette in guardia dalle previsioni affrettate, quelle che fioccano già da luglio, perché "occorre almeno attendere la fine di agosto, dopo che è ormai iniziata la vendemmia delle varietà di maturazione precoce, per rendersi conto delle perdite di peso causate da calura e siccità, anche se un parziale recupero c'è sempre perché dopo la calura di agosto arriva l'acquata di settembre". Ma ciò che non bisogna mai perdere di vista è un concetto basilare dell'enoologia, cioè che "il vino - continua Gaja - è un prodotto naturale, e a determinare la quantità d'uva sono le condizioni climatiche, è il cielo il tetto del vigneto. Non è come produrre acciaio, vetro, laterizi, plastica, al riparo delle fabbriche. È un concetto che spesso sfugge alla finanza ed a chi commenta i risultati economici del settore viticolo. C'è chi teme che il vino italiano venga a mancare, che non se ne produca più a sufficienza per mantenere le quote di export faticosamente guadagnate". Export che ha permesso al comparto di sopravvivere meglio di qualsiasi altro settore alla crisi economica finanziaria, ma che "negli ultimi sei mesi ha arrestato la sua corsa ed ha cominciato a flettere, anche se non c'è da preoccuparsi, la perdita si concentra sul vino sfuso, ciò che importa è cogliere l'occasione di una diminuzione dell'offerta, e di un conseguente aumento dei prezzi, per spronare i produttori a migliorare la qualità e ad imparare a vendere meglio". Insomma, alla fine, tutto dipende dal clima, nella commercializzazione come nella coltivazione della vite, perché in vigna qualcosa dovrà cambiare, "dall'irrigazione anche per i vini a denominazione alla messa in pratica delle conoscenze acquisite in passato, che devono essere rapidamente integrate con quelle della ricerca, della tecnologia e della capacità di osservazione dei viticoltori".

Focus

Vino al bicchiere: il must (e non solo)

Tra le tante tendenze che di volta in volta cambiano il modo di bere il vino, ce n'è una che pare inarrestabile: il consumo al bicchiere. "Vuoi i prezzi delle bottiglie, vuoi la possibilità di consumare più vini in uno stesso pasto e in quantità controllata - spiega Pietro Baracco di Winefit, che dei wine dispenser ha fatto un business - fatto sta che il consumo al bicchiere aumenta giorno dopo giorno". Ed è soprattutto al ristorante che il cambiamento si fa sentire: "abbiamo introdotto il consumo al bicchiere - dice Massimiliano Peterlana dell'Osteria a Le Due Spade di Trento - molto prima di crisi e divieti: dà molte possibilità, per noi ed i clienti, anche d'estate grazie alle bollicine". Tanto che il bicchiere, "al di là della crisi - sottolinea Ciccio Sultano dal Ristorante Duomo di Ragusa Ibla - è la formula giusta per vendere vino, come nel caso del nostro menu degustazione "all inclusive", a fronte di un 1-2% di vendite di vino a bottiglia". "Dobbiamo offrire questo servizio, perché, soprattutto chi è di passaggio - spiega Luciano Zazzeri de La Pineta di Marina di Bibbona - altrimenti non verrebbe niente: offrendo un aperitivo e sollecitando a bere almeno un bicchiere, poi sta ad ognuno conoscere i propri limiti".

