vinitaly
VERONA 7-10 APRILE 2019

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.431 - ore 17:00 - Mercoledì 27 Giugno 2018 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

BERTANI DOMAINS
Pride in identity.

La News

Centinaio: "il vino è una priorità"

"Sul mio tavolo ci sono tanti dossier aperti lasciati da chi mi ha preceduto. Tra questi il decreto Promozione dell'Ocm Vino e quello della nomina del Comitato Vino hanno la priorità, perché il settore è uno dei più importanti della nostra agricoltura". Così, a WineNews, il neo Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio. "I dazi per la tutela del made in Italy non sono nei nostri piani - aggiunge - perché non pensiamo che la tutela dei nostri prodotti passi per questo genere di misure, non possiamo chiuderci su noi stessi". Attesa, ad ore, anche la delega al Turismo. "Promozione turistica ed enogastronomica non possono che camminare insieme".

Approfondimento su WineNews.it

SMS

Dioniso, questione di modernità

Si chiama "Dioniso", ma poco ha a che fare con la divinità dell'Olimpo: è un innovativo sistema informativo applicato all'universo vino, ultima novità tecnologica per la certificazione e la tracciabilità dei vini Dop e Igp messa in campo da Valoritalia. Un progetto telematico, nato dopo due anni di analisi e sviluppo, che raccoglie la mole di informazioni provenienti dagli attori della filiera in un'unica grande piattaforma digitale a disposizione degli operatori, che potranno contare su un elevato grado di automazione dei processi di certificazione, con il vantaggio della tempestività, della certezza del dato informativo e della personalizzazione. Un altro passo, quindi, verso la tracciabilità e la dematerializzazione, sempre a patto che la tecnologia in campagna si riveli all'altezza della sfida e della modernità.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

Turismo wine & food tra Prosecco e mozzarella

Né pasta, né pizza: ciò che i turisti attirati dalle eccellenze enogastronomiche italiane cercano nel Belpaese sono Prosecco e mozzarella. A dirlo i dati di Google Trends, rivelati al "Food & Wine Tourism Forum" a Grinzane Cavour (Cuneo), secondo i quali subito dopo ci sarebbero gorgonzola, ricotta e tartufo. I dati di Google Trends hanno svelato anche un'altra "novità": l'interesse per il turismo wine & food cresce sempre più tra i danesi (+70% nel biennio 2017-2018), seguiti da francesi (+21%) e belgi (+20%).

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

La magia di Collisioni, tra vino, musica e cultura

I grandi nomi della cultura, della musica e della cucina italiana ed internazionale incontrano le eccellenze enoiche del Belpaese: è la magia di Collisioni, il "Festival Agrirock" di Barolo, ideato da Filippo Taricco. Il clou dell'edizione n. 10, il 30 giugno-1 luglio, quando sui palchi di Barolo, prima dei concerti serali (il 30 giugno tocca a Pezzali, Nek e Renga, il 1 luglio a Caparezza), ci saranno nomi come Mauro Corona, Niccolò Ammaniti, Antonella Clerici, il premio Pulitzer Michael Cunningham, Bernardo Bertolucci, Paolo Crepet, artisti come Elio e Le Storie Tese (anche in concerto il 29 giugno) Piero Pelù, Luciano Ligabue, e poi ancora Erri De Luca, Irvine Welsh (lo scrittore scozzese autore di Trainspotting), Piero Chiambretti, lo chef Bruno Barbieri, il procuratore Antimafia Giancarlo Caselli, Marco Travaglio e Vittorio Sgarbi, tra gli altri. E se a completare il cartellone musicale, dopo il festival, ci saranno Depeche Mode (2 Luglio), Steven Tyler, frontman degl Aerosmith (24 luglio) e Lanny Kravitz (28 luglio), è già entrato nel vivo il Progetto Vino, guidato dal senior Editor di Vinous ed ideatore di Idigena, Ian D'Agata e con WineNews media partner, che porta le eccellenze del vino in quella che, per i prossimi giorni, sarà la culla della cultura mondiale. A partire dal Piemonte, dal Barolo all'Alta Langa, dal Monferrato alle tante declinazioni di Nebbiolo e Barbera, dal Nizza all'Asti Secco Docg, bollicine ufficiali di Collisioni, passando per denominazioni come il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg e la Franciacorta, per le Marche, con l'Istituto Marchigiano Tutela Vini che festeggia i 50 anni del Verdicchio dei Castelli di Jesi, e per il Molise, con l'Enoteca Regionale Lucana, e toccando ancora i vini d'Abruzzo e dell'Emilia Romagna, quelli di Puglia, per la prima volta al Festival Agrirock con tre masterclass, e quelli di Sicilia, quelli di Sardegna e del Friuli Venezia Giulia, anche con focus su singoli produttori, da Cusumano a Dei, da Medici Ermete a Omina Romana, fino a Tenuta dell'Impostino, ai protagonisti di uno dei territori più importanti d'Italia, l'Amarone della Valpolicella, con le "Famiglie Storiche" (ed i vini di otto cantine, Allegrini, Brigaldara, Masi, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Zenato).

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il futuro del cibo, il cibo del futuro

In futuro, il cibo, come tutto il resto delle merci, si acquisterà sempre più online, e se crescerà il peso di alimenti alternativi e "novel food", le eccellenze del made in Italy saranno un must, anche nel 2050, quando almeno un abitante della Terra su 10 nel mondo mangerà italiano. Sono gli atout che emergono dall'Assemblea delle Cooperative italiane, oggi a Roma, dove Giorgio Mercuri è stato rieletto presidente di Confcooperative FedAgriPesca. Dalla ricerca dell'Istituto International San Telmo, emerge che il cibo del futuro dovrà fare bene alla salute di chi lo mangia, ma anche a quella del pianeta, perché oggi un terzo dell'energia, nel mondo, è utilizzata nella filiera alimentare. Fondamentale la lotta allo spreco: per la Fao, oggi si butta via il 45% della frutta, il 20% della carne, il 30% dei cereali, il 35% del pesce. Sulle scelte peseranno sempre di più i social, ma anche le "fake news", e quelle legate al cibo, oggi, sono il 30% del totale. Crescerà l'e-commerce: secondo la Casaleggio Associati, oggi il commercio online dell'alimentare, in Italia, vale 700 milioni, ed è in costante aumento. La vera emergenza, però, è la lotta all'Italian Sounding, che "ruba" all'agroalimentare italiano per oltre 75 miliardi di euro (Centro Studi Confcooperative).

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Vinitaly e Bordeaux: si rinnova la non belligeranza nel periodo 2019-2022

Coordinare le rispettive manifestazioni per consentire ai buyer e ai media di tutto il mondo di ottimizzare la loro presenza a due dei principali eventi del calendario vitivinicolo internazionale: ecco il senso dell'accordo di non belligeranza tra Italia e Francia del vino anche per il periodo 2019-2022, rinnovato oggi dal dg di Veronafiere, Giovanni Mantovani, e dal presidente dell'Union des Grands Crus di Bordeaux, Olivier Bernard: date diverse per il Vinitaly di Verona e la "Semaine des Primeurs" di Bordeaux, come successo negli ultimi cinque anni, con ottimi risultati, a partire dal 2013, per tutti.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Solfiti, facciamo chiarezza: a WineNews scienziati e aziende (Fattoria Lavacchio e Salcheto)

Su uno dei temi più divisivi e dibattuti dal mondo dei wine lovers, è giunto il momento di fare chiarezza. Innanzitutto: non esistono vini senza solfiti. Ciò che invece esiste sono i vini senza l'aggiunta di solfiti. Una scelta condivisa da un numero importante di aziende, sostenuta dalle possibilità messe a disposizione dalla ricerca. Ne parlano Faye Lottero e Stafano Di Biasi (Fattoria Lavacchio), Marco Sodini (Salcheto) e Giacomo Buscioni (FoodMicro Team Università di Firenze).

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it