WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

N. 3.280 - ore 17:00 - Venerdì 29 Ottobre 2021 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

UC
UMBERTO CESARI

La News

Collio, il Pinot Bianco fa rete

Arrivato un secolo e mezzo fa dalla Borgogna, il Pinot Bianco, per lungo tempo confuso con lo Chardonnay, ha trovato tra Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige uno straordinario territorio d'elezione. Senza una denominazione di riferimento, nel panorama italiano, ha giocato un ruolo da comprimario, ma a fare rete intorno al Pinot Bianco, adesso, sono sette produttori iconici del Collio: Castello di Spessa, Livon, Pascolo, Russiz Superiore, Schiopetto, Toros, Venica&Venica, che su questo vitigno hanno puntato raccontando, nelle diverse interpretazioni, tinte, profumi e storie di questo territorio, tra la sapidità del mare, gli aromi fruttati e la mineralità della Ponca.

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Governo e Amazon per il made in Italy

Governo e Amazon insieme per proteggere le eccellenze enogastronomiche del Belpaese, con l'Italia diventa il primo Paese al mondo a garantire tutela e promozione dell'agroalimentare di qualità certificata sulla nota piattaforma on line: è stato siglato ieri dal Ministro delle Politiche Agricole, Stefano Patuanelli, l'accordo tra il Ministero e il colosso di Seattle, con un obiettivo chiaro, quello di rafforzare la tutela, la promozione, la valorizzazione e l'informazione dei prodotti agroalimentari italiani Dop e Igp verso i consumatori che acquistano su Amazon. Si tratta di uno "storico" memorandum di intesa con Amazon per proteggere i marchi di origine, tutelare i consumatori, le imprese e prevenire la contraffazione agroalimentare.

Approfondimento su WineNews.it

infinite Emozioni di gusto
FOODBRANDMARCHE
PASTA E CARNI BIOLOGICHE

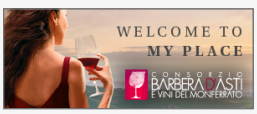
SIDDÙRA
Sardegna in purezza

Cronaca

Raboso, vendemmia e integrazione

La vendemmia rappresenta sempre di più un'occasione anche di narrazione e di comunicazione di solidarietà ed integrazione sociale. E tra le ultime raccolte delle uve, ormai agli sgoccioli nei vigneti italiani, torna l'appuntamento con i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down (Aipd) della Marca Trevigiana, per la vendemmia del Raboso Piave, il 30 ottobre nell'azienda Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave. Dal 2005, ogni anno, questi ragazzi si trasformano in vignaioli ed enologi, producendo 1.000 bottiglie di Raboso del Piave.

Approfondimento su WineNews.it



Primo Piano

Agroalimentare: un quadro positivo dagli Stati Generali del mondo del lavoro Agrifood

La forza e la resistenza del sistema agroalimentare italiano sono sotto gli occhi di tutti. Ed a rimarcarlo, nei numeri e non solo, sono anche gli Stati Generali del mondo del lavoro Agrifood, che si chiudono oggi, ad Alba. Da cui per un settore che, nel complesso vale il 25% del Pil nazionale, emerge un quadro sorprendentemente buono, come sottolineato da Lucio Fumagalli, presidente Insor - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale: "forse per qualcuno è inatteso, ma lo scenario dell'agroalimentare italiano è molto positivo: i fondamentali sono robusti, pur nella vasta articolazione di modelli, competenze e specializzazioni che costituiscono la nostra ricchezza. Qui l'Italia sa fare sistema: dalla cultura del seme fino agli aspetti distributivi o di packaging, il settore dimostra la capacità di interconnettere le filiere in modo straordinario. L'agroalimentare è un ambito molto complesso perché estremamente multifunzionale - prosegue il presidente - ma offre una ricchezza di contenuti, sia a livello individuale sia di sistema, che sa attirare i giovani. Attenzione a non sgretolarne l'ambizione e a non rendere più difficile del necessario un mondo che è già faticoso di suo, con tentativi di linearizzazione delle capacità e delle personalità. Il mercato mondiale non vuole standardizzazione e la crescita dell'export vitivinicolo lo dimostra: +7% a volume, +15% a valore di fatturato". Ma, ovviamente, non mancano le criticità: costo del lavoro, burocrazia per l'impiego e assenza di manodopera, su tutti. Ma, non ultima area di rischio, la tendenza comunitaria all'omologazione, direzione opposta rispetto alle tipicità che fanno del nostro agroalimentare un'eccellenza mondiale. "In rapporto alla Francia - ha detto Fabiano Porcu (Coldiretti Cuneo) - siamo a 1.500 tipologie di nostri vini contro 150 delle loro. Dobbiamo lavorare per la sostenibilità delle nostre eccellenze. Ma occorre anche un po' di reciprocità. Se la produzione agroalimentare in Italia è sottoposta a regole stringenti, come è giusto che sia, così deve essere anche negli altri Paesi dell'Unione Europea. Altrimenti avremo tanti altri casi Prosek. Il nostro export vale 52 miliardi di euro a fronte di 100 miliardi in prodotti che sembrano o suonano italiani ma non lo sono".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Cinquant'anni di una cantina, del Sagrantino e di Montefalco

Trentacinque anni fa con l'azienda di famiglia ha salvato le antiche viti di Sagrantino, ha fatto rinascere come "per miracolo" il vino da messa di San Francesco, raffigurato nei rinascimentali affreschi di Benozzo Gozzoli a Montefalco, e lo ha rilanciato alla ribalta internazionale con il suo territorio. Potrebbe bastare questo, ma per Marco Caprai è stato solo l'inizio. Il 2021 è un anno speciale: la Arnaldo Caprai compie 50 anni, e con lei il Sagrantino e il "distretto" di Montefalco, da quando nel 1971 Arnaldo Caprai in persona, imprenditore tessile di successo, acquistò la Tenuta Val di Maggio, 3 ettari di vigneto, che oggi sono 170. Per celebrarli, la griffe lancia una "special edition" di Montefalco Sagrantino Cinquant'Anni Docg 2016, con un'etichetta in oro zecchino, per un vino che lo vale tutto, opera dell'artista di fama internazionale Paolo Canevari che reinterpreta la pala quattrocentesca dello "Sposalizio mistico di Santa Caterina d'Alessandria" dello stesso Gozzoli (con i "maestri artigiani" Giusto Manetti Battiloro e lo studio Doni & Associati). Una selezione speciale creata con Michel Rolland, winemaker di fama mondiale, e Julien Viaud, e che forma una "trilogia" con l'ormai mitica, quanto premiatissima, "Special Edition 25 Anni 1993" e la "40 Anni 2007".

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Uk, come cambia il sistema di tassazione degli alcolici: brinda il Prosecco, non i rossi

Il sistema di tassazione degli alcolici in Uk, da anni bersaglio di critiche, è al centro della più grande riforma degli ultimi 140 anni. A presentarne i capisaldi, il Cancelliere dello Scacchiere Rishi Sunak, che ha sottolineato innanzitutto come "i vini spumanti pagheranno le stesse tasse dei vini fermi con lo stesso grado alcolico", ponendo fine ad una stortura che per decenni ha fatto pagare il 28% di tasse alle bollicine, fossero di Prosecco (che può brindare) o di Champagne. Per una bottiglia da 11 gradi, così, il taglio delle imposte sarà di ben 87 pence, mentre su un rosso da 13,5 gradi si pagheranno 47 pence in più, che diventano 51 pence per un vino fortificato da 17,5 gradi e 1,09 sterline per uno che superi i 20 gradi. In attesa dell'entrata in vigore della nuova normativa (nel 2023), che porterà giù anche le tasse sulla birra alla spina (-5%), il Governo ha congelato tutti i rincari per il 2022.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Dalla Divina Commedia alla vigna, dal passato ad oggi, nel segno di Dante Alighieri

Nei 700 anni dalla morte, WineNews ripercorre il legame tra il poeta e il vino, vivo ancora oggi nelle tenute Serègo Alighieri dei suoi discendenti. Dalle parole di Dante, che nella sua opera più importante scrive "Guarda il calor del sol che si fa vino, giunto a l'omor che della vite cola", e cita la Vernaccia di San Gimignano, a quella di Massimilla Serègo Alighieri, sua diretta discendente, che guida la storica tenuta di famiglia in Valpolicella, in collaborazione con Masi.

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