



La Prima di WineNews.it



n. 1194 - ore 17:00 - Venerdì 30 Agosto 2013 - Tiratura: 30404 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il made in Italy incontra Warhol

Metti insieme le opere del re del Pop e l'eccellenza italiana, e il risultato sarà a dir poco originale: nasce così "The Italian Dream", l'esposizione curata dal marchio M'AMA.ART, nella mostra "Andy Warhol. The American Dream", ospitata dal Museo MdM di Porto Cervo fino al 15 settembre. Protagonista assoluta la sezione Art&Food, a dimostrare come l'arte sia lo strumento di comunicazione più alto per il made in Italy, con artisti del calibro di Mimmo Paladino, Emilio Farina, Maurizio Savini, Lithian Ricci, Pietro Ruffo, Oliviero Rainaldi che hanno interpretato etichette d'autore per vino, olio, marmellata, cioccolato. Info: www.mdmuseum.com



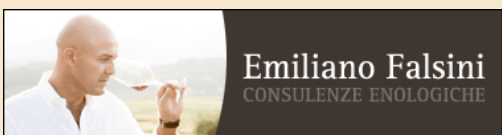
SMS Si può fare di più, ora!

La fiscalità agevolata per molti (soprattutto per chi può optare per la tassazione su base catastale) c'è già. Ora è arrivata la tanto agognata "liberazione" dall'Imu su terreni e fabbricati strumentali, che nel 2012 è costata, secondo stime ufficiali, 692 milioni di euro. Adesso speriamo che sia davvero come dice la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, ovvero che le imprese agricole possano destinare i soldi che fino a pochi giorni fa temevano di dover pagare di tasse, ad investimenti soprattutto in nuova forza lavoro, ed in particolare per i più giovani. Perché se è vero, come ricorda la Cia, che in epoca di tagli l'agricoltura, nel 2012 (quando c'era l'Imu) ha visto crescere gli assunti del 3,6%, e nei primi 3 mesi 2013 siamo già a +0,7%. Ed ora, con più soldi a disposizione, si "può dare di più". O no?

Cronaca

Griglie fredde in Usa

Anche i lavoratori dei fast food Usa si arrabbiano e, contro i "salari da fame", che arrivano appena a 9 dollari l'ora, scatta la serrata dei dipendenti dell'hamburger: l'obiettivo è quello di un adeguamento contrattuale che arrivi almeno a 15 dollari l'ora. Lo scontro tra sindacati e big come McDonald's, Kfc, Wendy, Burger King e altre tra le maggiori catene di ristorazione "Made in Usa" si preannuncia durissimo. Ma intanto, in 50 città del Paese, da Chicago a New York, le griglie resteranno fredde.



Primo Piano

Wine & food sul red carpet del Festival di Venezia

Si è alzato il sipario sull'edizione n. 70 del Festival di Venezia, cifra tonda e tanti film in concorso, ma la vera attrazione, per fan e paparazzi, sono sempre e comunque le star, con gli obiettivi perennemente puntati sul red carpet. Re indiscusso della prima giornata, l'attore più sexy di Hollywood, George Clooney, che l'Italia la conosce a menadito, visti i mesi trascorsi ogni anno nella sua villa sul Lago di Como. E del Belpaese il bel George, che ieri ha presentato insieme a Sandra Bullock la sua ultima fatica, "Gravity", fuori concorso, adora anche l'enogastronomia: qualche settimana fa, intervistato dal magazine Usa Wine Enthusiast, ha rivelato tutto il suo amore per i grandi vini italiani, in particolare il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno e l'Amarone della Valpolicella di Zenato. Lo star system che ogni anno invade la Laguna, in effetti, scandisce le proprie giornate anche attraverso i riti del wine & food, spesso emulati dai cinefili che arrivano a Venezia nei giorni del Festival. Tra le mete più amate, la Locanda Cipriani, amatissima da Hemingway e tappa fissa per Brad Pitt, Matt Damon, Salma Hayek, Nicolas Cage (che oggi presenta "Tracks", film in concorso diretto da John Curran) che, dopo aver mangiato, si spostano in massa al Bar Gabbiano (proprio dell'Hotel Cipriani), dove Clooney ha creato ben due cocktail, il "Good Night", dedicato al suo film di maggior successo, ed il "Nina's Passion", per onorare la madre. Ma le tentazioni della gola non sono solo roba da star, perché l'offerta gastronomica della Cittadella del Cinema, "diretta" dallo chef trevigiano Tino Vettorello (salito alla ribalta delle cronache con piatti dedicati agli attori, come il "Rombo alla Clooney") è accessibile a tutti, ed è già apprezzatissima dal Leone d'Oro alla Carriera 2013, il regista di film culto come "L'Esorcista" e "Il braccio violento della legge" William Friedkin, avvistato sulla Terrazza Mediterranea circondato da sfiziosissimi panini farciti con prodotti Dop veneti. E, domani sera, l'altro grande appuntamento cinematografico italiano, il Torino Film Festival, incontrerà il suo fratello maggiore in un cocktail by Film Commission Torino, con i vini di Contratto, Pio Cesare, Ceretto e Damilano.

Focus

Sei nuove varietà per i vini di domani

Solaris, Johanniter, Helios, Prior, Cabernet Carbon e Cabernet Cortis: ecco le sei nuove varietà di vite, tolleranti a oidio e peronospora, create dall'Istituto Viticolo Statale di Friburgo (Germania) e proposte dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, iscritte ufficialmente nel Registro nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di vino. "Un risultato voluto dalla Fondazione Mach e dal mondo vivaistico trentino per ridurre l'input chimico in campagna - spiega il presidente Francesco Salamini - ritengo che con queste iscrizioni si sia definitivamente accantonato un vecchio tabù che di fatto impediva l'uso delle resistenze genetiche nel miglioramento di questa pianta agraria. Si apre ora una fase nuova che vede la Fondazione in prima fila nella creazione di uve di qualità resistenti a oidio e peronospora". Queste nuove varietà, vinificate nella cantina di microvinificazione della Fondazione Mach e proposte alla degustazione, non sono, però, sostitutive di quelle già esistenti, ma integranti della viticoltura italiana, una valida alternativa nei ridossi dei centri abitati o dove tuttora si pratica una "viticoltura eroica", come i terrazzamenti della Val di Cembra.



Wine & Food

Produttori del Barbaresco e Vagaggini ai "Wine Star Award"

Produttori del Barbaresco, come "Cantina Europea dell'Anno", e l'enologo Paolo Vagaggini, uno dei più grandi esperti al mondo di Sangiovese, come "Winemaker": ecco l'Italia nelle nomination per i prestigiosi 2013 "Wine Star Award" 2013, aspettando le nomination per i "Lifetime Achievement Award", della popolare rivista americana "Wine Enthusiast's" (www.wineenthusiast.com; la nuova italian editor è Kerin O'Keefe), che ogni anno premia cantine e personaggi del vino mondiale che si sono particolarmente distinte, e nel 2012 ha incoronato Caprai "European Winery of the Year".

Winenews.TV

Precursore di ogni denominazione enoica europea, il vino di Porto ha conosciuto il suo primo "disciplinare" già nel '700, quando il territorio di produzione fu limitato ai

filari della valle del Douro, nel Nord del Paese. Oggi, la tradizione è rimasta immutata, ma il Portogallo enoico è nel pieno di una nuova primavera produttiva.

