



La Prima di WineNews.it



n. 1242 - ore 17:00 - Giovedì 7 Novembre 2013 - Tiratura: 30515 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Merano WineFestival: sold out

Non si sono ancora aperte le porte del "Merano WineFestival", che già la manifestazione registra un tutto esaurito. L'evento, ideato e curato da Helmuth Köcher, di scena dal 9 all'11 novembre al Kurhaus, è uno degli appuntamenti più esclusivi del mondo del vino che riunisce il meglio della produzione enologica italiana (oltre 300 aziende vitivinicole) e si propone come ponte commerciale per i consumatori del centro-nord Europa. Da non perdere la presentazione di "Südtirol" la gamma di 9 vini prodotti grazie all'unione delle migliori aziende altoatesine: una selezione di altissimo livello per andare alla conquista di nuovi mercati, e che porta nel mondo l'"essenza" dell'Alto Adige.

Primo Piano

Nossiter: "il vino non è più cultura, ma feticcio"

Qual è il ruolo del vino nei nostri giorni, dopo il passaggio dal mondo agricolo a quello industriale, che ha segnato il diciannovesimo secolo? WineNews lo ha chiesto al film maker americano Jonathan Nossiter, che nel 2004, con "Mondovino", aveva affrontato l'impatto della globalizzazione sul mondo enico, e l'influenza di Robert Parker e Michel Rolland nel definire e imporre uno stile internazionale comune. "Il vino, dai tempi di Omero e della Bibbia fino a pochi decenni fa, ha avuto un ruolo diverso a quello che ha oggi: bere vino era prima di tutto un atto di cultura. Agricoltura e cultura condivisa, sociale. Un tempo - spiega Nossiter - guardavamo al vino come all'avanguardia dell'attività agricola, fondamentale per la comprensione del mondo". Oggi è diverso, e "ormai ci siamo rassegnati ad accettare il fatto che il valore monetario è l'unico parametro di valutazione che conta, e di conseguenza ogni cosa viene trattata come un bene di consumo. Il vino non sfugge a questa regola demoralizzante, e la conseguenza - conclude Nossiter - è che il nostro acquisto ha un significato soltanto in relazione alla nostra personale soddisfazione. Una bottiglia di vino, oggi, è come una borsa di Gucci: l'originale costa una cifra ingiustificata, poi ci sono tutta una serie di imitazioni più o meno a buon mercato. In una società che tratta il denaro come fosse la risposta a ogni domanda - continua Nossiter -, è perfettamente logico che l'atto di acquistare sia l'azione più significativa di cui un individuo può essere capace. Non pensare, amare o essere. Comprare. Compriamo vino soltanto per il piacere di berlo e per l'effetto collaterale sociale che l'etichetta, e il suo costo, hanno sugli altri. Consideriamo il vino come un feticcio, e ascoltiamo presunti esperti che ci spiegano quali sono i vini buoni basandosi esclusivamente sul prezzo e sul gusto. Un sogno del libero mercato che si avvera". Il punto di svolta nella storia delle vicende umane, conclude nella sua dissertazione Nossiter, è stata "la rivoluzione industriale del diciannovesimo secolo, che ha cambiato l'equilibrio del potere economico, e negli ultimi 150 anni abbiamo assistito a un'erosione progressiva dell'attività agricola".

Focus

Sulle tracce dei detective ... gourmand

Ci sono tanti modi di "indagare" diversi percorsi gastronomici. Uno di questi può essere quello di mettersi sulle tracce di grandi detective letterari. Come si farà al Bio Gourmet Café, Palazzo della Penna-Centro di Cultura Contemporanea di Perugia, da oggi al 10 novembre, con le cene tematiche ispirate alle passioni gastronomiche di Montalbano di Camilleri, di Jules Maigret di George Simenon, del Commissario Soneri di Valerio Varesi, e di Pepe Carvalho di Manuel Vazquez Montalban. È l'idea di Alberto Sorbini, direttore Istituto per la Storia dell'Umbria Contemporanea, con la consulenza enogastronomica di Valter Ferrero, nei giorni di "Umbria Libri": ogni sera la presentazione di un autore e del suo personaggio, con cena a tema. E così si parte il 7 novembre, con i piatti siciliani del cuore del Commissario Montalbano (dalle panelle ai cannoli), per passare, l'8 novembre, alla cucina francese di Maigret (dalla quiche lorraine alla cassoulet), con un excursus tra i sapori emiliani del Commissario Soneri (formaggi e salumi) il 9 novembre, e tra i piatti catalani di Pepe Carvalho (come la suprema de merluza e trufa), sempre accompagnati dai vini del territorio. Info: www.umbrialibri.com



FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

Italy loves New York

New York ha un nuovo sindaco, il quarto di origini italiane nella storia della Grande Mela. Dopo La Guardia, Impellitteri e Giuliani, tocca a Bill De Blasio, figlio del melting pot Usa: origini italiane, celebrate salutando il paesino di Sant'Agata dei Goti, moglie afroamericana e figli di colore. Un legame, quello con il Belpaese, di cui è stato scritto molto, ma che potrebbe rivelarsi una leva fondamentale anche per il wine & food italiano in Usa. A New York, del resto, il tempio dell'enogastronomia tricolore, Eatly, è il terzo centro d'interesse della città, e la cucina italiana è da sempre la più amata.

P. S. - Intanto, c'è già chi celebra il neo sindaco, con doni, come Grana Padano e Franciacorta, o con una pizza dedicata proprio a De Blasio, come la pizzeria partenopea "Sorbillo".

Cronaca

Verona protagonista Expo 2015

"Verona sarà protagonista dell'Expo 2015". Lo ha assicurato Nunzia De Girolamo, Ministro delle Politiche Agricole, oggi, a Fieracavalli, a Verona. "Verona - ha precisato il Ministro, confermando di fatto quanto già anticipato, in esclusiva a Winenews, nei giorni scorsi, a Roma - non potrà che essere protagonista dell'Expo di Milano 2015, ed in questo senso Veronafiere sarà un braccio operativo". Il riferimento all'"asse Milano-Verona" è legato alla proposta di Veronafiere di allestire il "Padiglione Vino e Olio" all'Expo 2015.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

Se il tavolo al ristorante si prenota con un click

Dalla sinergia tra il portale di viaggi più grande del mondo, TripAdvisor, ed il mondo della ristorazione, grazie all'apporto fondamentale dell'app tutta italiana delle prenotazioni online al ristorante, MyTable, nasce l'innovazione che semplifica le nostre abitudini. Da oggi, infatti, per riservare un tavolo non serve chiamare, ma basta un semplice click, anche da cellulare, ed assicurarsi il posto migliore è cosa fatta, specie perché i giudizi dei clienti, raccolti e pubblicati su entrambi i siti, avranno un'importanza a dir poco strategica, veicolando la popolarità dei ristoranti recensiti. Info: www.tripadvisor.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La contrapposizione tra vini naturali e vini convenzionali è forse meno profonda di quanto si immagini, perché mediata da una sempre maggiore sensibilità ambientale. Ecco

il punto di vista di Jonathan Nossiter, film maker a stelle & strisce, autore nel 2004 del celebre "Mondovino", e fiero sostenitore del vino come prodotto culturale.

