



La Prima di WineNews.it



n. 1365 - ore 17:00 - Martedì 6 Maggio 2014 - Tiratura: 30675 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Agricoltura di "liberazione"

La riscoperta dei contadini veri, quelli che il processo di industrializzazione dell'agricoltura "sta facendo sparire", la dimensione sacrale del lavoro agricolo, che ancora si riscontra nelle società tradizionali, ma anche l'agricoltura da vedere come "una scuola di liberazione, da un certo punto di vista, perché mostra che esagerare, nelle quantità, nello sfruttamento dei terreni eccetera, è una pratica che comporta indiscutibilmente conseguenze molto gravi". Così a WineNews.tv Silvia-Pérez Vitoria, "pasionaria" della civiltà contadina e delle lotte agrarie nel mondo, economista, sociologa e documentarista, autrice di libri come "Il ritorno dei contadini", racconta la sua visione del mondo agricolo.



Made in Italy I love you

Il cibo made in Italy piace sempre di più nel mondo: lo dimostra la crescita delle esportazioni anche negli anni della crisi, così come segnali quali "il +12% delle ricerche di "Made in Italy" su Google in un anno", come ha spiegato a Cibus Diego Ciulli (Google Italia). Successo di un food italiano che, come ha ricordato il presidente di Federalimentare Ferrua Magliani, è figlio di una "grande industria di trasformazione, che produce qualità e che non deve cadere in battaglie nazionaliste della materia prima al 100%". Anche perché, accanto al fondamentale sistema produttivo industriale del Belpaese, cammina un artigianato di altissimo livello che è, invece, al 100% italiano, dalla materia prima al prodotto finito, che ha un altro valore. Ma sono due facce della stessa lucente medaglia.

Cronaca

Telethon: Stelle & Forchette

Si cena in due con un menu firmato Michelin e Gambero Rosso, acquistato online con un click, in un ristorante stellato o forchettato, e si aiuta la ricerca sulle malattie genetiche: ecco "Stelle & Forchette", iniziativa della piattaforma online di e-commerce Groupon per Telethon, in oltre 60 ristoranti italiani, fino all'11 maggio, che punta a raccogliere 80.000 euro. A partire da 5 euro devoluti da Groupon a Telethon per ogni coupon acquistato per una delle 16.000 cene da 59 euro a 179 euro (<http://stellforchette.groupon.it/>).



Primo Piano

Musica & vino, il 25 maggio è "Cantine Aperte"

Musica e vino uniscono l'Italia nell'edizione n. 22 di Cantine Aperte, di scena domenica 25 maggio da Nord a Sud dello Stivale. L'appuntamento più amato del Movimento Turismo del Vino quest'anno abbina infatti all'esperienza in cantina le melodie e il web 2.0 con #suonodabere, il contest su Twitter che premia il miglior abbinamento tra vino, territorio e canzoni (www.movimentoturismovino.it). Dalle degustazioni alle visite in vigna, tante le iniziative che dalle Alpi all'Etna celebreranno il sodalizio tra vino e musica, incluse quelle accompagnate dalla speciale playlist musicale del sound designer Paolo Scarpellini, colonna sonora dell'evento. Per Daniela Mastroberardino, presidente Mtv, "accanto al fascino delle cantine aperte che da oltre vent'anni richiama enoappassionati da tutta Italia, si aprono nuovi modelli di fruizione dell'evento, il cui target è sempre più giovane. Per questo fondamentali sono le "contaminazioni" di internet, dei social e della musica. Visitare un'azienda è diventata un'esperienza indimenticabile, in grado di regalare ai 4 milioni di enoturisti in giro per lo Stivale momenti unici di convivialità e di scoperta, perché raccontati direttamente da chi il vino lo produce". In Campania, tra passeggiate in antiche cantine sotterranee e brunch in vigna, c'è spazio per mostre fotografiche in bottaia e concerti jazz, in Puglia i visitatori potranno andare in giro per cantine a bordo dei wine bus, in bicicletta o condividendo l'auto con altri appassionati (carpooling) per degustare centinaia di etichette, ammirare foto di antichi ulivi e opere d'arte realizzate con la grafite. E, ancora, tour nei vigneti a cavallo, violini e piatti della tradizione nel Lazio, pranzi con il vignaiolo, giochi di fuoco per bambini e body painting in Piemonte, le fotografie di Steve McCurry o i 5.000 anni di storia del vino raccontati dal Museo del Vino di Torgiano in Umbria (Regione top dell'entoturismo italiano 2014 per "Wine Enthusiast"). Senza dimenticare l'impegno sociale, con la raccolta fondi contro la mortalità infantile per Unicef in Friuli Venezia Giulia, o quella per l'Associazione Italiana contro le leucemie in Abruzzo. In Toscana, invece, è "Cantine Aperte a 4 zampe", con un occhio a "Fido & Co" ...

Focus

I "giovani" Bordeaux un flop, l'Italia va

Le "giovani" annate di Bordeaux, come la 2009 (molto apprezzata dalla critica) e la 2010, non sfondano tra i collezionisti, che puntano decisamente sulle vecchie annate, e sui must di quello italiano. Segnale chiaro che emerge dalle ultime due aste di Sotheby's, a Londra e a New York. Nel Regno Unito, solo l'80,8% dei lotti sono andati venduti, con un ricavo di 1,4 milioni di sterline, sotto le attese. Quotazioni top per due lotti da 12 bottiglie di Château Petrus 1982, battuti per 44.650 sterline ognuno. In Usa, invece, è stato quasi sold-out, con il 97% dei lotti aggiudicati, per 1,4 milioni di dollari. Al vertice, un lotto da 12 bottiglie di Château Lafite 1982 battuto a 36.750 dollari. Bene, in entrambe le piazze, l'Italia, con Gaja assoluto protagonista, ma con ottime quotazioni per tutti i grandi classici del vino italiano, da Sassicaia a Solaia, da Tignanello a Masseto e Solaia, passando per i Barolo (da Scavino a Pio Cesare, da Mascarello a Prunotto) ed i Brunello di Montalcino (da Castello Banfi a Biondi Santi, da Poggio di Sotto a Pieve Santa Restituta, da Greppone Mazzi a Il Poggione), fino all'Amarone di Bertani, alle etichette top di Quintarelli e non solo (www.sothebys.com)



Wine & Food

Ludwig Van Beethoven reso sordo dal "nettare di Bacco"?

Altro che malattia autoimmune, deformazioni della coclea o sifilide: secondo un gruppo di ricercatori della Facoltà di Medicina dell'Università dello Utah, a privare dell'udito uno dei mostri sacri della musica di tutti i tempi, Ludwig Van Beethoven, sarebbe stato il vino, o meglio, tutto il piombo che al tempo si usava per tagliare quello di infima qualità. Da analisi condotte su frammenti di ossa e capelli di Beethoven, i ricercatori avrebbero rilevato la presenza di una concentrazione del metallo tossico anormale nel periodo immediatamente precedentemente alla morte del compositore, nel 1827.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le vendite online, ormai, sono sempre più importanti per l'economia delle cantine. Anche in Italia, dove il leader dell'e-commerce d'Europa, Vente-Privée, punta sul

nettare di Bacco, come racconta il suo fondatore, Xavier Court. "L'obiettivo, per il 2014 è di raggiungere, globalmente, i 4 milioni di bottiglie vendute".

