



La Prima di WineNews.it

coop
LA COOP SET TU.



vinitaly
A Worldwide Passion

22-25 MARZO 2015
49ª EDIZIONE VERONA

n. 1422 - ore 17:00 - Giovedì 24 Luglio 2014 - Tiratura: 30725 "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 cibo nell'arte al "fuoriExpo"

Quasi mille opere, oggetti, video, foto, pubblicità, design, installazioni, architetture, musica, letteratura, documenti di musei, istituzioni pubbliche e private, collezionisti e artisti di tutto il mondo per ripercorrere come l'arte ha raccontato il cibo, dalla tavola agli strumenti di cucina, dai caffè e ristoranti ai luoghi di produzione, dal 1851, anno della prima Expo a Londra, ad oggi, dall'Impressionismo alla Pop Art, da Manet a Warhol. Ecco il Padiglione Arts & Foods, unico "fuoriExpo", nei 7.000 mq del Palazzo della Triennale di Milano (10 aprile-15 novembre). Una grande mostra - la più attesa del 2015 per Sky Arte Hd - curata dal critico Germano Celant e allestita dallo Studio Italo Rota.

SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS Bere un po' migliora l'olfatto

Una moderata quantità di alcol, sviluppa l'olfatto. Una scoperta che non sconvolgerà il mondo della medicina, ma che "potrebbe far luce su alcuni tipi di malattie che prevedono la perdita olfattiva". A dirlo è Yaara Endevelt del Weizmann Institute of Science di Rehovot, principale autore dell'esperimento. 20 volontari sono stati invitati ad annusare 3 diversi liquidi; 2 di questi liquidi erano un mix degli stessi odori, al terzo, invece, è stato sostituito un odore dalle miscele precedenti e i volontari dovevano riconoscere quello diverso. Dopo aver bevuto 35 ml di vodka, l'esperimento è stato ripetuto. Il risultato è stato che, chi aveva il tasso alcolemico più alto, è stato più pronto nell'individuare i diversi odori. "Tuttavia - avvisano - mentre i bassi livelli di alcol migliorano le prestazioni olfattive, un eccesso, le riduce".

Cronaca

Lafite sempre più giù

Non si ferma l'emorragia del mercato dei fine wine francesi: anche a giugno, secondo l'ultimo report del "Cellar Watch Report", quasi tutti gli indici del Liv-ex, il benchmark del mercato secondario (<http://liv-ex.com>), hanno chiuso in territorio negativo, soprattutto quelli dominati dai vini di Bordeaux, con il Liv-Ex Fine Wine 50 che cola a picco (-3,2% su maggio), trascinato giù dai pessimi risultati di Château Lafite Rothschild, la cui quota di mercato settimanale è scesa, per la prima volta, sotto il 10% in 11 occasioni.



Primo Piano

Vendemmia 2014: su le quantità, pericolo malattie

Un inverno che, da Nord a Sud del Belpaese, è stato molto mite, ma piovoso, come la primavera e l'estate, ormai al culmine, ma che tarda ad esplodere realmente. Però, mancano ancora i mesi decisivi di agosto e settembre, quindi c'è ancora tempo per una buona vendemmia, a patto che arrivi il sole, ed il clima si faccia più asciutto. Ecco le caratteristiche meteorologiche, e le speranze, che accompagnano il vigneto Italia alla vendemmia 2014, raccontate a WineNews da alcuni degli enologi più importanti d'Italia. Quello che viene fuori dal contributo di Leonardo Valenti, Roberto Cipresso, Riccardo Cotarella, Carlo Ferrini, Lorenzo Landi, Emiliano Falsini, Vincenzo Mercurio, Valentino Ciarla, Fabio Mecca e Maurizio Alongi, è che ci troviamo di fronte a vigneti per nulla in sofferenza a causa della mancanza d'acqua, ma messi a dura prova da un massiccio attacco delle principali malattie fungine della vite, soprattutto peronospora, che non ha risparmiato né il Sud né il Nord del Paese, quest'ultimo colpito da abbondanti grandinate, che hanno spazzato anche ampie zone del centro Italia. Fioritura "bagnata", ma nel 2014 fioritura "fortunata", visto che i grappoli nati sono più abbondanti di quelli delle ultime vendemmie. Certo, una stima basata sulla stretta attualità, perché se dovesse continuare a piovere e la pressione delle malattie nel vigneto diventasse ancora più forte, dovremmo fare i conti con una produzione più ridotta. Intanto, i vigneti restano verdi, reattivi, con la fase vegetativa ancora viva e di là dall'interrompersi. Un'annata dove l'intervento dell'uomo sarà decisivo più che in altre occasioni, e dove i vigneti a biologico soffriranno di più. Insomma, la 2014 in linea con la 2013? Forse sì, a meno di improvvise sterzate meteorologiche, che portino la temperatura troppo in alto, come accadde nel 2011. Un'annata che possiamo ipotizzare come tendenzialmente fresca e/o decisamente fresca. E questo potrebbe significare, in generale, vini aromaticamente più dotati e forse un po' meno concentrati. Un'annata tardiva? Forse, ma non tardiva in assoluto, comunque, molto probabilmente, lontano dalle "corse al taglio" del 2011 o del 2007, per fare un paio di esempi.

Focus

Gli "ambasciatori" del vino by Vinitaly

Tra le professioni del vino, le più ricercate dalle aziende, oggi, sono nell'area commerciale. In un mercato sempre più globale, però, non basta essere dei buoni venditori, serve altro, saper comunicare i valori e le peculiarità del vino italiano dove ancora non esiste una solida cultura enoica, o dove esiste ma non contempla il Belpaese. C'è bisogno, in sostanza, di veri e propri ambasciatori dell'Italia enoica. Figure rare, perché, almeno finora, nessuno si è preso la briga di formarle in maniera seria. È da questa necessità che nasce la "Vinitaly International Academy", la prima certificazione rivolta a professionisti e wine lovers, pensata dalla managing director di Vinitaly International Stevie Kim, in due corsi, quello per "Italian Wine Ambassador" e quello per "Italian Wine Expert", curati dal direttore scientifico della "Via", il wine writer Ian D'Agata. L'obiettivo è quello di creare uno standard comunicativo, fatto di conoscenze ed informazioni rigorose e scientifiche, sull'intero panorama del vino tricolore, a partire dalle varietà coltivate alle zone di produzione, fino alle diverse tipologie di vino, attraverso un lezioni, seminari e degustazioni tenute dai più importanti esperti di vino d'Italia.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Abilità tra i fornelli e discrezione: la Cia cerca uno chef

A.A.A. cercasi chef "energico, con forti capacità di leadership e di comunicazione. Deve essere inoltre anche in grado di ottenere una clearance TS/Sci (l'autorizzazione governativa per accedere a informazioni più segrete del top secret), visto che l'offerta di lavoro gli richiederà di gestire tutte le operazioni culinarie di una mensa di alto profilo, in una struttura governativa nel Nord della Virginia". La singolare richiesta di lavoro arriva direttamente dalla "Sodexo", multinazionale francese dell'alimentazione, che cerca un cuoco per la Cia - Central Intelligence Agency, in Virginia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Uno studio dell'Università di Lisbona lancia l'allarme sul futuro del sughero, messo in crisi dal caldo. In realtà, "le querce non hanno alcun problema ad adattarsi, basta

attendere 1 anno o 2 in più, e la quantità di sughero di qualità è più che sufficiente per coprire l'intera domanda mondiale". Parola di Carlos Dos Santos di Amorim Cork.

