



La News



Champagne ... in pastiglie

Vi ricordate lo scandalo dei wine kit per farsi il vino a casa propria? Ecco, può darsi che abbia preso spunto da quei fatti l'agenzia di comunicazione russa che ha lanciato lo Champagne in pastiglie di Veuve Clicquot. Una boutade, che in un solo giorno ha fatto il giro del web e dei social, con tanto di campagna fotografica, al punto che per tutta la giornata di oggi, siti d'informazione e blog del vino, non solo in Francia, l'hanno rilanciata come vera. Ovviamente, si trattava di una campagna di marketing virale, tanto realistica da spingere persino il Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne ad aprire un'inchiesta per identificare l'origine di questa "falsa pubblicità".

Primo Piano

Il cielo di "Calici di Stelle" è sempre più grande

Allunga i tempi, allarga gli eventi e va in diretta su web e social network: da stasera, parte la maratona di "Calici di Stelle", con brindisi no stop con i grandi vini italiani fino alla notte di San Lorenzo, la più stellata dell'anno (10 agosto), nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino di tutta Italia (www.movimentoturismovino.it; www.cittadelvino.it). Perché fenomeni come la "Superluna" e la cometa Oukaimede sono visibili più di una notte - da osservare con l'Unione Astrofili - e i vini, le cantine e i territori, sono tanti. Dal Trentino Alto Adige al Piemonte (al MiVu-Museo del Vino a Barolo), dal Collio in Friuli ai terroir del Lambrusco in Emilia Romagna, dalla Valtellina al Veneto: a Valdobbiadene (il Consorzio Valdobbiadene invita a postare scatti su Facebook), a Soave, fin sulle Dolomiti, con il Prosecco "in trasferta" nei rifugi di Cortina. In Toscana, si brinda nei "tesori" di Siena, da Palazzo Pubblico (osservando i vigneti negli affreschi di Ambrogio Lorenzetti e scoprendo Senarum Vine, il vino della città) al Santa Maria della Scala. Ma nella terra di Galileo, sono molte le cantine di Mtv Toscana protagoniste (#divinestelle è l'hashtag per i selfie su Twitter), i castelli, da Vicchiomaggio nel Chianti Classico alle Rocche a Tintinno e di Carmignano, fino al Nobile nella rinascimentale Piazza Grande a Montepulciano. In Umbria, si va dal pic nic alla Tenuta Castelbuono alle visite guidate in notturna al Museo del Vino della Fondazione Lungarotti. Il Sagrantino è "re" in piazza a Montefalco con il Consorzio, e nelle sue famose cantine, da Caprai a Antonelli San Marco. Al Castello di Semivicoli di Masciarelli in Abruzzo c'è un "déjeuner dans le vignoble", e in Sicilia ci sono davvero tanti eventi in cantina, da Feudo Arancio a Don Sarò, da Etna Wine alle Cantine Russo, da Alessandro di Camporeale all'Abbazia di Sant'Anastasia, da Donnafugata (con la vendemmia di notte) a Cantine Nicosia e, per la prima volta, Baglio di Pianetto. In Puglia, invece, Due Palme e Leone De Castris, Masseria Altemura e Tormaresca, sono in Piazza Duomo a Trani e al Castello Angioino a Copertino con Mtv Puglia. Cantine in piazza anche in Sardegna, come Argiolas nella sua Serdiana.

Focus

La cucina italiana, Artusi e la modernità

"La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" è uno dei testi fondamentali del patrimonio enogastronomico italiano. Spesso per ogni ricetta proponeva più varianti, nelle diverse edizioni del suo testo (foto), e anticipando di un secolo blog e social network, aprì ai suggerimenti dei suoi lettori". Così diceva, a WineNews, il professor Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti di storia dell'alimentazione d'Italia, parlando di Pellegrino Artusi. La cui idea di cucina, ora, andrà sotto processo, letteralmente, il 10 agosto a San Mauro Pascoli, con tanto di accusa e difesa, e il verdetto di piazza. "Artusi non è più moderno e attuale e, probabilmente, è del tutto superato - sosterrà l'accusatore Antonaros Taracchini - perché i tempi sono cambiati, in primis il rapporto col cibo". Ed in effetti, è vero che in poco più di un secolo è cambiato tutto: dal fabbisogno alimentare al salutismo, passando per l'industrializzazione dei processi produttivi, per la nascita delle Dop, che con i disciplinari hanno cristallizzato la tradizione, e così via. Ma c'è chi sosterrà, come il "difensore" Piero Meldini, che "Artusi è attuale per la sua idea di cucina, non di campanile, ma eclettica, aperta all'Italia e al mondo" ...



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS I consumi come nel 1981

Non bastavano le piogge a rovinare i raccolti e le bizzarrie del clima a mettere in ginocchio contadini e allevatori, con i bioritmi degli animali andati in tilt. A rovinare l'estate 2014 arrivano anche i dati sui consumi alimentari, tornati ai livelli minimi del 1981. A dirlo un'analisi della Coldiretti sulla base dei consumi finali delle famiglie a valori concatenati dell'Istat. "Nel primo semestre 2014, il carrello della spesa degli italiani - precisa la Coldiretti - si è ulteriormente svuotato e pesa l'1,5% in meno sullo stesso periodo del 2013, secondo i dati Ismea/GfK. Si accentua la flessione nel reparto dei lattiero-caseari (-5%) e dell'ortofrutta (-2%), nonostante la generale riduzione dei prezzi. In calo addirittura le uova (-3%) che tradizionalmente sostituiscono la carne nei momenti di difficoltà economica" ...

BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

"La nostra terra", il film

Il cinema prende sempre spunto dalla realtà, a volte anche dal mondo agricolo e dalla lotta alla mafia che si fa proprio riqualificando le terre confiscate alla malavita organizzata. È il caso di "La nostra terra", il film di Giulio Manfredonia, con Stefano Accorsi e Sergio Rubini, che uscirà a settembre nelle sale italiane, ispirato alle esperienze delle cooperative nate sulle terre confiscate alle mafie nel Belpaese, specie del Sud Italia, come quelle di "Liberata Terra" (www.facebook.com/lanostraterrafilmm).



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Feudi di San Gregorio "atterra" a Capodichino con il "Dubl Bar"

Ormai, ogni posto è quello giusto per bere un buon bicchiere di vino, anche l'aeroporto, perché in attesa del proprio volo meglio non farsi prendere dalla fretta, e rilassarsi con un buon bicchiere. Una strada già percorsa da grandi griffe enoiche del Belpaese negli scali più importanti, da Ferrari a Frescobaldi, a Zonin. Una prospettiva diventata realtà anche nello scalo napoletano di Capodichino, dove Feudi di San Gregorio, ha inaugurato, al gate B13, il "Dubl Bar ... Food&Bubbles", un'area lounge dedicata al "Dubl", il metodo classico prodotto dall'azienda irpina, e all'alta gastronomia del territorio.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Piuttosto che a lanciare accuse, episodi come quello di Refrontolo, devono servire per tornare a discutere, in maniera positiva, della gestione complessiva dei territori

agricoli e vitivinicoli, alla luce delle conoscenze, del mutamento climatico e dei metodi colturali di cui disponiamo". Così a WineNews il professor Attilio Scienza.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES