

La News**Vini da collezione tra Italia e Francia a "casa" Pandolfini**

Etichette-mito dell'enologia italiana (dal Masseto della Tenuta dell'Ornellaia al Sassicaia di Tenuta San Guido, dal Barolo Falletto di Bruno Giacosa al Barbaresco Asili Riserva e tanti "SuperTuscans" d'autore) e i grandi nomi del vino francese, tutti di annate importanti, se non uniche e introvabili: ecco i protagonisti dell'"Asta di vini pregiati e da collezione" di Pandolfini, edizione n. 6, di scena l'8 ottobre alla Stazione Leopolda di Firenze. Il top lot viene dalla Borgogna: una selezione di 13 bottiglie 2006 della Domaine de La Romanée Conti, appena uscita sul mercato e già introvabile.

**SMS Vietato vietare**

Vietare è l'unica strada che ci resta quando l'impotenza della nostra inadeguatezza resta da sola a condurre le nostre azioni. Persa la capacità di distinguere e, nel rapporto con i giovani, di educare, riteniamo ciecamente che "vietando s'impara"... Ma è solo un'illusione. Ennesimo esempio di questo cortocircuito più istintivo che razionale, ci viene dalla recente campagna di divieto all'alcol per gli under 16 dell'amministrazione Moratti, a Milano. Naturalmente, ne resterà vittima anche il vino, che, se vogliamo ancora leggere correttamente la realtà, fa parte della nostra cultura e non della "ricetta" degli alcolizzati.

Cronaca**L'afa aiuta la frutta fresca!**

Per combattere l'afa il miglior rimedio è quello di portare in tavola (o a passeggio in alternativa alla classica bottiglietta d'acqua) la frutta fresca il cui consumo sta facendo registrare, come il termometro, un'impennata con un incremento in quantità che ha sfiorato il 6%: emerge da un'analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea Ac Nielsen, sul primo semestre 2009. E, intanto, per il comparto in arrivo 52 milioni di euro statali, a sostegno della frutta da guscio e dell'aggregazione delle associazioni di categoria.

**Primo Piano****Buon senso Vs proibizionismo: 5 regole semplici e concrete per il bere consapevole e sicuro**

In tempi in cui la banale facoltà umana del saper distinguere sembra ormai persa definitivamente, coinvolgendo così il vino tra i primi responsabili dell'alcolismo, e una preoccupante deriva proibizionista sembra impadronirsi anche dei riti più autentici della nostra cultura materiale, non è mai inutile ricordare che il consumo del vino, almeno in Paesi come l'Italia, risponde a precise regole, prima fra tutte quella del bere consapevole. Un vero e proprio patrimonio che rischia di essere criminalizzato confondendo l'alcol ad "uso sbornia", che non comprende nella sua "ricetta" il nettare di Bacco, e l'uso edonistico-culturale, anche inconsapevole, che del vino viene fatto nella stragrande maggioranza dei casi, peraltro impantanato con cervelotici limiti più facili da giocare al lotto (vige lo 0,5 per tanti, lo 0,0 per alcuni, ma perché non lo 0,8 o lo 0,2???) che da rispettare con coscienza. Se mai il problema dovrebbe essere affrontato dal punto di vista dell'educazione e della trasmissione di quelle tradizioni che una società molto superficiale come l'attuale tende ad eliminare aprioristicamente, rimarcando invece il ruolo del vino nella nostra cultura materiale e, pertanto, della sua tutela anche nella fase del consumo. Ecco allora cinque semplici regole che WineNews ricorda ai suoi lettori che non vogliono correre rischi. 1) Bevete poco: la parola d'ordine è moderazione, massimo uno-due bicchieri a pasto; 2) Sorseggiate lentamente: per apprezzare meglio le caratteristiche di ciò che bevete e per farlo durare di più; 3) Non bevete al di fuori dei pasti: associate sempre il vino al cibo, bere a stomaco vuoto provoca un assorbimento immediato dell'alcol; 4) Ordinate mezza bottiglia invece di una intera quando siete in due: risparmierete e non cederete alla tentazione di terminare il vino per non lasciarlo sul tavolo. O, dove possibile, vino al bicchiere; 5) Individuate un volontario: se siete a cena fuori in comitiva assicuratevi che almeno una persona non beva e possa così guidare in tranquillità.

Focus**Miele 2009, avvio del raccolto da leccarsi i baffi. Ma non è tutto rose e fiori...**

"Il primo sviluppo della stagione apistica 2009 rimarrà nella storia. Le api, dopo un inverno molto freddo, hanno dato prova di tutta la loro potenza e capacità di evoluzione". Così Francesco Panella, presidente dell'Unione Nazionale Apicoltori Italiani, sulle prime stime del raccolto, che saranno presentate, in via definitiva, nella "Settimana del Miele" di Montalcino (11-13 settembre), tra le più importanti rassegne del settore. Anche grazie alla sospensione dell'uso di neonicotinoidi, letali per le api, arrivano buoni risultati, sia in qualità che in quantità, dai mieli più diffusi (come l'acacia o i millefiori) come da quelli più ricercati, in ogni zona d'Italia. "Ma il bilancio non è tutto rose e fiori", aggiunge Hubert Ciacci, presidente della "Settimana del Miele" di Montalcino, una delle 42 Città del Miele italiane. A rendere meno dolce la situazione infatti, per Ciacci, avvelenamenti gravissimi di apiari in Calabria, Basilicata e Puglia, difficoltà in Sardegna, e scarsità per il castagno su Prealpi e Appennino. "Sotto controllo per fortuna la varroa - conclude - uno dei più temibili parassiti delle api".

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food**Una "vetrina dei sapori" nella casa confiscata al boss Provenzano**

Presto una "vetrina dei sapori" nella casa confiscata al boss mafioso Bernardo Provenzano a Corleone, e la riqualificazione di un fabbricato rurale del boss Genovese a San Cipriello: ancora una volta passa dal lavoro della terra il riscatto di un territorio, quello siciliano, vessato dalla criminalità, dando l'opportunità ai giovani di creare sviluppo, dedicandosi alla produzione di vino, olio, pasta, legumi e prodotti agricoli. Sono le ultime due iniziative per cui il Ministero dell'Interno ha emesso i finanziamenti (1,5 milioni di euro) in favore del Consorzio Sviluppo e Legalità che gestirà le strutture.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Esiste la degustazione "perfetta"? Ann Noble, docente di chimica sensoriale all'università di Davis, in California: "è come chiedersi se uno potrà mai essere più felice nella vita

di quanto lo sia stato finora! E così, quando hai trovato il vino perfetto, puoi sempre trovare un vino perfetto migliore di quello, perché le tue preferenze cambiano nel tempo".

LA SEGRETA SICILY STYLE CODE**PLANETA**