



La Prima di WineNews.it



n. 1618 - ore 17:00 - Mercoledì 29 Aprile 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bordeaux 2014, i primi prezzi

Dopo settimane di assaggi, speculazioni e analisi, la campagna en primeur dell'annata 2014 di Bordeaux entra nel vivo, con il primo dei premiers grands crus classés che rompe gli indugi: Château Mouton Rothschild esce a 282 euro a bottiglia, quasi lo stesso prezzo del 2013, pur trattandosi di un'annata qualitativamente superiore. Come un anno fa, quindi, è Mouton Rothschild a rompere gli indugi, in attesa che gli altri grands crus classés si mettano in scia, anche se, come ha ribadito Alfred Tesseron, di Château Pontet-Canet, grand cru classé di Pauillac, "non definiamo la nostra politica tariffaria in base alle scelte degli altri, ma in base al nostro mercato".

Primo Piano

Expo 2015: il cibo come non lo abbiamo mai visto

Simbolicamente, dal 1 maggio, tutto il mondo si riunirà in Italia, in un'Expo dal tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" che mostrerà il cibo come, forse, non lo abbiamo mai visto, affrontandone le problematiche e raccontandone le case history positive. Non tutto sarà pronto - l'allestimento del Premio Oscar Dante Ferretti lo sarà il 2 giugno per la visita del Presidente della Repubblica Mattarella - ma ci saranno 145 partecipanti e 80 Pavillon, dei Paesi (i più grandi di Germania e Cina, tutti ecosostenibili e smontabili), con Onu, Ue e Comunità Caraibica, un Padiglione per la prima volta delle organizzazioni della società civile, da Save the Children a Wwf, e la novità dei Cluster ("grappolo" in inglese): collettive di Paesi diversi, ma uniti da un alimento (cacao, caffè, riso, grano, frutta, spezie) o da un carattere geografico (Zone Aride, Mare e Isole, Biomediterraneo) in cui sembrerà di immergersi. Ma non solo. Passato il Padiglione Zero, ribattezzato "Tour Eiffel" per le enormi scenografie (50 metri di biblioteca, sculture di animali, una giara in cui si entra e si sentono scorrere vino e olio), nel Cardo e nel Decumano ci saranno il Children Park per i bambini, il Mercato, il Parco della Biodiversità dalle Alpi alla Pianura Padana, le "cascine" in cui Slow Food spiega la biodiversità, l'Open Air Theatre che ospiterà inaugurazione e lo spettacolare "Allavita!" del Cirque du Soleil, "Cibus è Italia" di Federalimentare & Cibus, il Future Food District con il Supermercato del Futuro di Coop Italia, e Eataly, con oltre 20 ristoranti. A raccontare il made in Italy al mondo sarà il Padiglione Italia, e tra le eccellenze italiane, al vino è riservato il Padiglione del Vino Italiano, mentre la cucina è protagonista di "Identità Expo". Un viaggio nel mondo del cibo, al termine del quale ognuno può lasciare il segno, firmando la Carta di Milano, l'eredità morale dell'Expo italiana (che sarà consegnata all'Onu; www.cartamilano.it). Qualche numero: meno di 1,3 miliardi di euro il costo di Expo per 45 milioni di perdita, meno delle stime, che, per il "New York Times" parlano di un fatturato di 10 miliardi di euro, e per la Bocconi di un indotto sul territorio nazionale di 3,5 miliardi di euro e 20 milioni di visitatori.

Focus

Il cibo e il vino negli eventi di Expo

Un viaggio nella storia e nella biodiversità del vino con i sensi, dalla Domus Vinii alla Biblioteca (assaggiando 1.400 etichette con i sommelier); formazione, wine tasting e un vero e proprio Museo, grazie all'arrivo di 27 opere dal Museo del Vino di Lungarotti a Torgiano; convegni su gastronomia con gli chef Heinz Beck e Niko Romito, e Bruno Vespa, su Soldati e Veronelli, su ricerca scientifica e diritto, vino e salute, enoturismo; la Festa del Vino (19 settembre) e uno spettacolo finale di arte, moda e lirica. Sono alcuni degli eventi a Expo del Padiglione "Vino A Taste of Italy" di Vinitaly ideati dal Comitato scientifico guidato da Riccardo Cotarella. E se lo chef Massimo Bottura inaugurerà "Identità Expo", nello spazio che vedrà invece la regia di Identità Golose e Paolo Marchi, si alterneranno chef del calibro di Cracco, Oldani, Alciati, Cedroni, Cuttaia, Muñoz, Acurio, Scabin, Feolde, Sadler, Berton e Bowermann, a raccontare il cibo. E se il Franciacorta, Official Sparkling Wine, avrà un Wine Bar, gli chef saranno protagonisti anche dei Cluster, come nei Chocoo Show di Eurochocolate. Infine, "ExpoinCittà", con gli eventi del Comune di Milano, e tantissimi appuntamenti in città e in Italia ...



Vino & migranti

Tralci di vite nascosti nella gabbie delle galline per superare i controlli, il ruolo dei Missionari, le pergole di vigna fatte con tubi del gas dismessi in Canada, i nomi delle strade di un Paese, in Brasile, che "raccontano" la colonizzazione italiana attraverso i nomi dei vitigni arrivati con i migranti già sul finire dell'Ottocento, come Rue Uva Italia o Rue Moscato, o ancora Rue Barbera: sono solo alcuni degli aneddoti raccontati nel libro "Nel solco degli emigranti. I vitigni italiani alla conquista del mondo" a cura di Flavia Cristaldi e Delfina Licata (Ed. Bruno Mondadori), che nasce da uno studio coordinato dall'Università "La Sapienza" di Roma, dalla fondazione Migrantes e dalla Società Geografica Italiana. E che racconta l'eterno (e spesso drammatico) tema delle migrazioni in un'ottica diversa dal solito, e che aiuta a riflettere.

Cronaca

Etna, vino vittima del racket

Anche diverse cantine del territorio etneo tra le vittime del racket: emerge dalla notizia dell'arresto di "16 i provvedimenti restrittivi eseguiti dai Carabinieri nei confronti del clan Brunetto, che opera tra Bronte, Castiglione di Sicilia e Fiumefreddo di Sicilia, legato a Cosa Nostra di Catania attraverso collegamenti con la famiglia Santapaola-Ercolano", riporta l'Ansa. Alle aziende sarebbe stata chiesta una tangente annua tra 1.000 e 12.000 euro, e un pizzo di 500 euro mensile per la "guardiana" di vigneti e frutteti ...



Wine & Food

Xylella, l'Ue vuole abbattere gli ulivi a 100 metri da quelli infetti

Tagliare non solo gli ulivi infettati dalla Xylella, ma anche quelli entro i 100 metri dalle piante colpite, a scopo precauzionale. È la volontà dell'Unione Europea, che ha agitato ancora di più gli animi tra gli oliveti di Puglia, dove c'è chi si oppone al taglio delle piante con presidi permanenti e manifestazioni. Una proposta che non piace a Coldiretti e a Confagricoltura, per un problema grave, che rischia di danneggiare irreparabilmente un enorme patrimonio, e sul quale l'ex assessore all'Agricoltura della Regione Dario Stefàno e l'eurodeputato Paolo De Castro chiedono che "l'Italia non sia lasciata sola".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le meraviglie di Expo Milano 2015 ci sarà anche la ricostruzione della storica "Vigna di Leonardo", nella "Casa degli Atellani", a pochi passi dalla Chiesa di Santa Maria

delle Grazie, dove è esposta "L'ultima Cena" di Leonardo da Vinci. Il progetto spiegato da Luca Maroni, che ha coinvolto anche il professor Attilio Scienza.

