MondoMerlot
Dal 22 al 25 ottobre 2009
ALDENO - TRENTINO

La Prima di
WineNews.it

Movimento Turismo del Vino
Scopri ora le nostre cantine

n. 161 - ore 17:00 - Venerdì 21 Agosto 2009 - Tiratura: 24364 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Vino avanzato? In Usa ci fanno il pieno all'auto

Vi sono avanzate bottiglie di vino aperte che non sono più buone da bere, o birre ormai sgasate? Bene, trasformatele in benzina, o meglio, etanolo per fare il pieno alla vostra auto. L'idea è diventata realtà negli Stati Uniti, grazie alla "E-Fuel Microfueler", macchina (nella foto) in grado di trasformare i rifiuti organici, compreso vino, birra e tutti i sottoprodotti della vinificazione riutilizzabili in carburante. Costa 10.000 dollari (con serbatoio da 250 litri) e viene fornita con un credito d'imposta di 5.000 dollari, e l'unico prodotto di scarto che produce è acqua distillata.

vinitaly
Another love story in Verona
VERONA 8-12 APRIL 2010
The World We Love.

SMS

Idee in dialetto? Ci mancano solo le etichette ...

Ma dove vuole arrivare? Scuola a parte, si commenta da sé la proposta di arricchire il linguaggio della Rai con sottotitoli in dialetto a fiction e telefilm - ma, parola del Ministro Zaia, i nostri doppiatori, maestri nella loro disciplina a livello mondiale, "stiano tranquilli" - con Rai3 ormai "antigovernativa", come "battaglia culturale" per le identità nazionali. E allora, trepidanti, ci attendiamo la prossima boutade: perché non le etichette dei prodotti agricoli e alimentari in dialetto? L'unica consolazione sarebbe che, dopo televisione, calcio (imperdibile l'idea delle squadre con giocatori di territorio) e vescovi del Veneto, il Ministro avrebbe un'idea dialettale nel settore di sua competenza.

Cronaca

Il caffè non conosce crisi

Paradosso dei paradossi, in tempi di crisi il settore meno "nervoso" sembra essere quello del caffè. Anzi, torrefazioni e affini possono godersi tranquillamente il +5% di crescita nel 2008 sul 2007. A dirlo la Camera di Commercio di Milano. Cresce, inoltre, l'interscambio di caffè: 1,5 miliardi di euro nel 2008 (+13,2% sul 2007), con importazioni per oltre 900 milioni di euro (+17,9%), e l'export a 640 milioni (+6,9% l'export in un anno). Tra le principali destinazioni di caffè torrefatto in Italia, Stati Uniti, Francia e Spagna.

WINE SHOW
SALONE DEL VINO
Torino, Lingotto Fiere. 24-26 Ottobre 2009
www.wineshow.it

Primo Piano

Non solo Valoritalia per i controlli delle denominazioni italiane: regioni importanti, dal Trentino all'Umbria, hanno scelto camere di commercio o altre società. Ognuno per la sua via...

Il Trentino (con le sue Doc Trentino, Teroldego Rotaliano, Casteller), l'Umbria (con le Doc Montefalco, Colli del Trasimeno, Assisi, Colli Martani e la Docg Montefalco Sagrantino), la Liguria (con le Doc Cinque Terre, Colline di Levanto) e il Molise (con le Doc Molise, Pentro, Biferno) scelgono le rispettive camere di commercio o società ad hoc per effettuare i controlli sulle proprie denominazioni, come si legge nella Gazzetta Ufficiale di ieri, disposti dall'articolo 48 del regolamento 479/2008 (Ocm vino), invece di Valoritalia, l'ente terzo creato appositamente per essere il canditato di riferimento per una risposta comune del vino italiano alle novità sui controlli delle denominazioni. Non un solo ente, quindi, come da più parti si supponeva, eseguirà questa delicata e importante funzione di controllo nei vigneti e nelle cantine del Bel Paese, a ribadire la vocazione del mondo del vino italiano alla frammentazione. Una frammentazione che, in questo caso, potrebbe essere giustificata dai dubbi sulla terzietà di Valoritalia (formata da Federdoc e l'ente di certificazione Csqa), che potrebbe aver guidato le diverse scelte di alcuni territori e di alcune regioni anche in vista dell'esame in sede Ue della società nata dall'impulso della stessa Federdoc, che avverrà il 1 gennaio 2010 ai sensi del regolamento comunitario 765/2008. Valoritalia, tuttavia, "si aggiudica" la maggioranza delle denominazioni, tra cui anche alcune delle più importanti d'Italia, come Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Verdicchio di Jesi, Franciacorta, Oltrepò Pavese e intere regioni come la Lombardia e le Marche.

Focus

Dalla cucina della mamma al pranzo al bar: l'evoluzione degli italiani a tavola. E al ristorante il pasto completo non esiste più...

Il pranzo a casa? Regola da trasgredire solo eccezionalmente nel passato, ha trasformato chi, oggi, alle ore 13 si siede davanti alla propria tavola, in una vera mosca bianca. Grembiule legato in vita e mestolino in mano, la mamma rappresentava la certezza di un pasto caldo e cucinato con amore. Oggi le mamme lavorano fuori tutto il giorno, e gli italiani pranzano abitualmente al bar o la ristorante. E se al bar ci si accontenta di un panino e di una bibita, anche nella ristorazione si sta "estinguendo" il pasto completo. Per il 50% dei ristoranti italiani, i clienti non ordinano più antipasto, primo, secondo, contorno e dolce, bensì una più veloce (ed economica) abbinata di massimo due portate. A prevalere primi o secondi con un antipasto. Ma attenzione: se è vero che le mamme moderne cucinano poco, sono comunque loro le referenti per il pasto a casa. A fare la spesa 7 volte su 10 sono le donne, che per avere consigli attingono in primo luogo all'esperienza delle mamme, poi a libri e riviste specializzate.

RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

"Cavolfiori a merenda" per l'agroalimentare di qualità

"Cavolfiori a merenda" per l'agroalimentare di qualità: ecco l'iniziativa degli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che farà visita a sette aziende di Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana e Puglia, con una cena con il suo prodotto simbolo, accompagnato da uno dell'azienda precedente, nel segno della condivisione. Prossime tappe il 22, 23, 29 e 30 agosto nella "Cooperativa Agricola Valli Unite" (Alessandria) e nella "Cascina degli Ulivi" di Novi Ligure, con il produttore di vino Stefano Bellotti, e Francesco Panella, apicoltore e presidente Unaapi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

C'è un tempo dell'agricoltura, che richiede paziente ricerca per arrivare all'eccellenza, e uno economico, che mira al profitto nel minor tempo possibile. Due orizzonti inconciliabili?

Non per Mattia Vezzola, enologo tra i più apprezzati d'Italia, che da trent'anni cura la cantina di Bellavista, griffe del Franciacorta, del gruppo Terra Moretti.

LA SEGRETA
SICILY STYLE CODE

PLANETA