

La News**Scrivere (e non solo) divino**

Le aziende Zymè e Santa Sofia, in Valpolicella, si divideranno tra il 18 ed il 25 ottobre il laboratorio di scrittura creativa Scrivere diVino 2009 dell'associazione "Cuore di Penna!". L'iniziativa si prospetta interessante anche per chi non si è mai gettato nel sacro fuoco della letteratura. Il programma alterna sapientemente il laboratorio a note storiche e tecniche sui prodotti aziendali, ma soprattutto a degustazioni. Insomma, l'evento pare proprio fatto per allargare gli orizzonti delle menti e stimolare la creatività, grazie al nettare di Bacco, anche a chi non è mai andato oltre ai pensieri delle elementari.

Info: www.cuoredipenna.com**Primo Piano****Vendemmia 2009, per le bollicine trentine sarà un'ottima annata. Uve sanissime, quantità in crescita del 5%. Qualche preoccupazione per il mercato delle varietà a frutto rosso...**

Baciata dal sole degli ultimi giorni, si annuncia ottima anche la vendemmia del Trentino, che proprio per il gran caldo ha visto accelerare un po' i tempi, entrando nel pieno della raccolta delle basi spumante proprio da oggi, con un decina di giorni di anticipo sul 2008. E se è più che positivo il sentiment sulla qualità, anche la quantità è prevista in aumento del 5% sull'anno scorso. È la fotografia scattata nell'incontro alle cantine Rotari, nel tradizionale appuntamento organizzato da Assoenologi, in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, impegnato in questi giorni nel monitoraggio di oltre 70 vigneti rappresentativi della provincia di Trento per fornire alle cantine e ai viticoltori interessati il consueto servizio di analisi prevendemmiale. "È un'annata regolare - ha spiegato il presidente di Assoenologi, Fabio Toscana - che ha permesso l'equilibrio vegetativo dei vigneti, uve perfettamente sane ed indici di maturazione centrati con un'interessante equilibrio fra zuccheri ed acidità". Il carico produttivo è vicino a quello 2008 (1.187.000 quintali, di cui 802.056 quintali di uve bianche, 385.018 quintali di uve rosse). E, come in tutti i territori del vino italiano, si guarda con un occhio a vigneti e cantine, e con l'altro alla situazione del mercato: per il Trentino le maggiori preoccupazioni sono a carico della varietà a frutto rosso, soprattutto per una maggiore difficoltà di collocamento a prezzi soddisfacenti. Problematica che non sembra gravare sulle uve bianche e sulle uve base spumante in particolare che confermano le quotazioni dello scorso anno.

Focus**Quando il gusto si fa suono: tre spettacoli per raccontare in musica l'anima del vino**

Qui non ci si annoia. Neanche a volerlo. Perché l'Araucaima Teater fa dello spettatore il protagonista di una storia che non è solo raccontata: è assaporata. SpettaTTore, lo si potrebbe chiamare. È lui, seduto ad un tavolo al centro della scena, il protagonista. Tre sono le storie, quella del Bianco, quella del Mosso e quella del Rosso. E lo spettaTTore potrà ogni volta sorseggiare uno di questi vini accompagnato da musiche che ne esprimono il carattere, e da poesie che ne raccontano la storia. Jazz per il bianco, latino per il mosso e - ovviamente! - i canti popolari per il rosso. Con tanto di chitarra, fisarmonica e percussioni. E se aggiungiamo che il tutto sarà accompagnato da prodotti locali tipici, non possiamo fare a meno di immaginare anche un rassicurante salame, uno sfilatino casereccio ed una forma di cacio ben stagionato su una doverosa tovaglia a quadri bianchi e rossi. Unico rischio è che qualcuno dei fortunati astanti finisca per rubare la scena... l'arte è un fiume che trascina, soprattutto se è ricco di "polifenoli e tannini". Info: www.araucaimateater.it

**SMS Coldiretti dixit**

Comunicati stampa d'agosto... "Caldo: Coldiretti, rende la frutta più gustosa ma api stremate vendemmia anticipata e meno latte dalle mucche". E ancora, nel pout pourri da calore: "il caldo aumenta la concentrazione zuccherina rendendo più gustosa la frutta indispensabile per combattere il rischio dei colpi di calore". Ma sempre il caldo "ha fatto impennare le richieste di acqua da parte delle piante, per non rischiare di seccare sotto il sole". "Anche per effetto del caldo la vendemmia quest'anno è anticipata in media di 10 giorni". "Ma le api volano meno quando è umido e molto caldo e tendono a rimanere a terra. La Royal Society for the protection of birds consiglia di aiutarle con "energy drink" di acqua e zucchero". "E le mucche, stressate, producono fino al 15 per cento di latte in meno". Che caldo che fa...

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca**Primo gol subito? Beviamoci su!**

L'attaccante della Sampdoria, Giampaolo Pazzini, con il suo gol del 9° minuto della prima giornata della serie A 2009/2010, ha "regalato" al portiere argentino del Catania, Mariano Gonzalo Andújar, il premio "Beviamoci Su", promosso dal Comune di Neive per il portiere che subisce il primo gol della stagione calcistica. Una consolazione enoica, fatta di 90 bottiglie di vino prodotto nel comune piemontese (Dolcetto d'Alba Doc, Barbera d'Alba Doc, Barbaresco Docg e Moscato d'Asti Docg).

**Wine & Food****Souvenir del Belpaese? Stranieri e italiani scelgono il wine & food**

"Sarà un bel souvenir", canta Ligabue, ma con ogni probabilità, sarà anche buono: 6 italiani su 10 continuano a scegliere vino, olio, formaggio, salumi e conserve tipici del luogo di villeggiatura come ricordo della vacanza. A dirlo un sondaggio di Coldiretti. Ma i buoni sapori italiani di territorio continuano a far presa anche sugli stranieri: una ricerca dell'Istituto Piepoli-Leonardo-Ice sottolinea che a mantenere vivo il ricordo dell'Italia, per il 45% degli stranieri, sono proprio il cibo e il vino made in Italy, soprattutto per i cittadini svedesi (70%) e americani (58%).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Calici di Stelle è uno dei più celebri appuntamenti del vino italiano, atteso soprattutto da appassionati, enoturisti e simpatizzanti di Bacco. Un pubblico variegato, con tantissimi

giovani, tutt'altro che distratto. Che si raccontano così... C'è grande curiosità ed interesse da parte loro per tutto quello che c'è dentro e fuori il bicchiere.

LA SEGRETA SICILY STYLE CODE

PLANETA