

La News



L'Umbria celebra l'olio nuovo

Raccogliere le olive, assistere alla frangitura e partecipare ad iniziative culturali, fare percorsi di trekking tra gli ulivi, a piedi, con i muli e a cavallo, visitare musei (come quelli dell'Olio di Trevi e Torgiano), lasciarsi incantare dagli ulivi secolari e imparare con i più piccoli ad utilizzare l'olio in cucina: l'Umbria celebra così il suo "oro verde", con l'edizione n. 12 di Frantoi Aperti, il 7 e l'8 novembre, e con tanti appuntamenti fino a dicembre. Non solo sapori, ma anche musica nelle piazze e spettacoli di teatro sperimentale dedicati all'eno-gastronomia, con i prodotti tipici e soprattutto l'olio, assoluti protagonisti.
Info: www.frantoiaperti.net

Primo Piano

17.000 euro per una Salmanazar (9 litri) di Tenuta dell'Ornellaia 2006: è la bottiglia regina dell'asta Gelardini & Romani. Bene i Supertuscan e i Bordeaux, ok la collezione del Presidente Dini

Era il pezzo forte dell'asta, e come da copione ha spuntato il prezzo più alto: 17.000 euro (+113% sulla base d'asta) per la Salmanazar (9 litri) di Ornellaia 2006, pezzo unico della collezione "Vendemmia di Artista", offerti da un acquirente d'eccezione: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze. È solo uno dei grandi lotti dell'asta d'autunno di Gelardini & Romani, che il 10 ottobre a Roma ha visto alternarsi grandi etichette francesi e italiane, con lotti di assoluto pregio, tra cui la collezione privata di un ex Presidente del Consiglio Italiano (rumors parlano di Lamberto Dini, in sala con la moglie Donatella), che hanno spuntato il 102% del valore di base aste, con un incremento del valore medio per lotto del 34%. Al secondo posto, ma solo in termine di prezzo assoluto, si è piazzato l'Imperiale (6 litri) dello Chateau La Mission Haut Brion 1975 (100/100 da Robert Parker) per 10.782 euro, che, con un bel 137%, ha registrato il maggiore incremento su base asta, dell'intera vendita. Il Masseto si conferma il vino italiano più ricercato con quotazioni ormai equivalenti a quelle dei premier Cru di Bordeaux, con incrementi medi su base asta superiori al 50%. Fra i grand cru piemontesi, l'interesse è stato limitato a poche, ma prestigiose etichette, come il Barolo Monfortino di Giacomo Conterno (il 1999, +45% su base asta), il Barolo Cannubi Boschis di Sandrone (il 2004, +40% su base asta), e il Barbaresco Asili Riserva di Bruno Giacosa (il 2004, +37% su base asta). Stabili le quotazioni dei grandi Champagne, tra cui spicca positivamente il Salon 1996 (+56%, su base asta). Info: www.grwineauction.com

Focus

Il Novello, primo frutto dell'ultima vendemmia, brinda a Fieracavalli

Sarà il Novello, primo frutto dell'ultima vendemmia, ad allietare visitatori ed espositori di Fieracavalli, la più importante kermesse del settore a livello europeo, di scena dal 5 all'8 novembre a Verona: il 5 e 6 novembre, sotto l'egida di Veronafiere è di scena anche Anteprima Novello, che animerà il Palazzo della Gran Guardia in Piazza Brà, nel cuore della città di Giulietta, con la partecipazione di alcuni dei più importanti produttori del Belpaese, da Zonin a Cavit, dalla Cantina di Soave a Cantine Riunite & Civ, da Lungarotti a Mionetto, da Montelvini a Cavaro, al Consorzio del Bardolino. Una sinergia tra due eventi che nasce dalla voglia di dare un esempio concreto di quel che si dice "fare sistema". Anteprima Novello, aperto fino alle ore 22 con un approccio orientato al consumatore in puro stile "Vinality for you", farà entrare gratuitamente i visitatori che presenteranno il biglietto di Fieracavalli. Per agevolare gli spostamenti tra i due eventi è previsto un servizio di bus navetta dalla Fiera fino all'Arena, nel cuore della città.



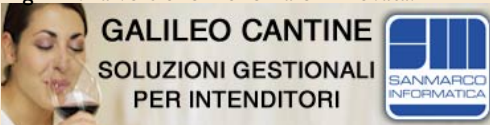
Questione di tempi...

La birra è "fast" e giovane, il vino "slow" e adulto. Lo dice una ricerca della psicologa Maria Paola Graziani, dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr. Secondo la ricerca, la birra "fa gruppo", costa meno ed è in linea con il "fuori pasto", quindi più adatta allo stile di vita di tanti giovani, per cui il vino, con uno stile di consumo più intimo e maturo, rappresenta quasi il calice del passaggio all'età adulta. Ovvero, il vino risponde a un modello dove il piacere non è dato dall'"ingoiare e uscire" dal locale, ma dall'assaporare con calma, condividendo l'esperienza e il tempo, merce sempre più preziosa, senza frenesia. Un brindisi alla lentezza e alla calma, dunque, in questo mondo così frenetico!

Cronaca

Enogastronomia e Tv: torna "Terra e Sapori" (Rai Uno)

Avviso ai naviganti: "Terra e sapori", una delle rubriche di enogastronomia più seguite della televisione torna in onda. Appuntamento con lo storico spazio enogastronomico in televisione ogni venerdì su Rai Uno, dopo l'edizione delle ore 13.30 del Tg1, condotto da Anna Scafuri, tra le giornaliste più esperte del settore, e Claudia Piga. "Terra e sapori" fa parte del progetto "Focus", che riunisce tutte le nuove rubriche del Tg1 in una versione moderna e rinnovata.



Wine & Food

Agricoltura & futuro: se ne parla il 16 e 17 ottobre a Cernobbio

Appuntamento il 16 e 17 ottobre a Cernobbio per il Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione promosso da Coldiretti e Studio Ambrosetti. A parlare di made in Italy e economia, ma anche di modelli di consumo e innovazione in agricoltura, personaggi del calibro di Neil Hamilton, ispiratore della politica agroalimentare di Obama, Giuseppe De Rita, presidente Censis, il sociologo Giampaolo Fabris, i giornalisti Federico Rampini e Sergio Romano, i ministri Zaia (Agricoltura), Sacconi (Lavoro) e Gelmini (Istruzione), ed Ermete Realacci presidente della Fondazione Symbola.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Veronafiere si candida a coordinare la promozione unica del vino italiano nel mondo per superare la cronica frammentazione del comparto sui mercati internazionali. Le parole di

Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere: "è una grande opportunità per il settore, noi siamo pronti...". Le posizioni di Diego Planeta e Piero Antinori

