

La News



Franco Biondi Santi a Torino, un premio alla storia del vino

Una verticale che attraversa alcune delle tappe storiche dell'enologia italiana, per celebrare una delle figure viventi più eleganti e blasonate del Belpaese vinicolo: il WineShow di Torino rende omaggio a Franco Biondi Santi, al quale sarà consegnato un premio speciale alla carriera assegnato da Slow Food, in una degustazione delle migliori annate degli ultimi 40 anni di Brunello di Montalcino (1968, 1970, 1983, 1998, 2001) della Tenuta il Greppo della famiglia che ha inventato, nell'Ottocento, uno dei nettari che hanno fatto grande l'Italia enoica nel mondo. Un'occasione imperdibile.



SMS Evvai! Un'altra legge su come mangiare!

"Garantire il diritto in tutti i luoghi pubblici, convenzionati e privati" ad alternative vegetariane nel menù. È la proposta bipartisan presentata alla Camera, insieme alla Lav. Evviva! Inseriamo un'altra norma cavillosa in materia mangereccia! E poi, d'accordo che nel pubblico a tutti debba essere garantita libertà di scelta, ma nel privato... Insomma, se sono vegetariano e nel menù non c'è nulla che mi aggrada, cambio ristorante, cerco di non andare in quello famoso per la bistecca alla griglia! È per non far soffrire gli animali? Rispetto l'idea. Ma io parlo con le piante. E l'ultima volta la melanzana mi ha implorato di non "ucciderla"... Eureka! La pasta al pomodoro è un piatto vegetariano!!!

Cronaca

Prodotti tipici e territori italiani vanno in bicicletta

La qualità alimentare italiana va in giro in bicicletta: il Ministero delle Politiche Agricole seguirà le gare nazionali "Gran Piemonte" e "Il Lombardia", per valorizzare i prodotti Dop e Igp e tipici delle località che i ciclisti attraverseranno nella competizione. Un'altra tappa del progetto "la qualità in Giro", partito con il Giro d'Italia 2009, per far conoscere i sapori storici e i territori del Belpaese, attraverso una delle grandi passioni degli italiani, quella per il ciclismo.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Antinori-Gaja-Pedron: gli enonauti eleggono i personaggi più influenti del vino italiano

Piero Antinori, Angelo Gaja ed Emilio Pedron: ecco i personaggi più autorevoli del vino italiano secondo il sondaggio di www.winenews.it e [Vinitaly \(www.vinitaly.it\)](http://www.vinitaly.it), rassegna di riferimento dell'enologia mondiale, votati da 1.243 enonauti. A partire dal fiorentino Piero Antinori, che rappresenta una delle realtà più grandi e antiche della storia del vino italiano, e perché "ogni sua intuizione viene, prima o poi, adottata da altre importanti cantine". C'è poi "le roi" del Piemonte, Angelo Gaja, una delle nostre griffe più prestigiose, "riuscito nella difficile impresa di far identificare l'alta qualità con il suo cognome" in tutto il mondo. A pari merito, anche il manager Emilio Pedron, alla guida del Gruppo Italiano Vini, il più grande gruppo vitivinicolo del nostro Paese, per "la capacità di prendere decisioni e per le grandi doti imprenditoriali".
A seguire, il famoso enologo Riccardo Cotarella, tra i più importanti a livello internazionale, Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso, e l'enologo Giacomo Tachis, "senza il quale non sarebbe esistito il "Rinascimento" del vino italiano". Vittorio Moretti, patron di Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, pioniere del turismo del vino, che, nel 1993, chiamò Gualtiero Marchesi, il più grande cuoco italiano, per guidare l'Albereta ad Erbusco (Brescia), per poi "affiancargli" Henri Chenot, medico-guru della dieta depurante. E poi Slow Food, il movimento guidato da Carlo Petrini, che tra i suoi assiomi ha sempre avuto quello della cultura e della qualità del vino, e che negli ultimi tempi sostiene con forza la viticoltura amica dell'ambiente e quelle etichette che per la loro accessibilità e piacevolezza sono destinate ad un consumo quotidiano. E ancora i produttori Gianni Zonin e Josko Gravner, Franco Ricci, di Ais-Bibenda, e lo Stato, nella figura del Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia.

Focus

Venite a metterci il naso! Dove? Al Wine Show di Torino per riscoprire il piacere del vino quotidiano delle cantine d'Italia

Riconquistare il mercato italiano con il ritorno al bere quotidiano, valorizzando i vini più accessibili, immediati ed economici delle cantine del Belpaese: ecco il "leit motiv" del WineShow di Torino (24/26 ottobre, Lingotto Fiere), organizzato da GI Events, che rivolge ad enoappassionati, operatori e semplici curiosi l'esplicito invito "Venite a metterci il naso!". Ricco il programma della tre giorni enoica: tantissime le degustazioni con vini italiani (grandi protagoniste le bollicine del Trentodoc) e stranieri (perfino dal Brasile), il Forum Nazionale degli Autoctoni, in collaborazione con l'Associazione Go Wine e la Regione Piemonte, per assaggi di vini insoliti e pregiati, i dibattiti sui temi caldi del vino italiano, dalle evoluzioni del mercato al rapporto tra bere e guidare. Ci sarà la presentazione della "Guida al Vino Quotidiano 2010 - I migliori vini d'Italia a meno di 10 euro" di Slow Food, così come i tanti Laboratori del Gusto, e poi i corsi di degustazione, senza dimenticare il business con il "Wine Forum".



Dal 24 al 26 ottobre, venite a metterci il naso.
Dalle 10 alle 23, Lingotto Fiere - Torino.

Wine & Food

"Good", Udine diventa capitale dei sapori dell'Alpe Adria

Ci saranno i sapori del made in Italy di eccellenza, ma anche quelli della Contea di Vas, in Ungheria, o della Carinzia e della Stiria, in Austria, e ancora i prodotti tipici di Bosnia Erzegovina, Slovenia, Repubblica Ceca e Croazia: ecco gli ingredienti di Good (www.udinefiere.it/Good), la "fiera della qualità a tavola", dal 16 al 18 ottobre a Udine. A testimoniare la volontà di Udine e Gorizia Fiere di dare all'evento una dimensione internazionale il Ministro degli Esteri Franco Frattini, con la cittadina friulana che si candida a diventare la capitale del gusto dell'Alpe Adria.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'autunno profuma di vino e olio. Ma la commercializzazione dell'uno e dell'altro possono camminare insieme? "Entrambi rispondono ad un'aspettativa di qualità, un concetto

- spiega Alessio Cavicchi, docente di Economia della Produzione di Qualità - che è multidimensionale e può prevedere percorsi di promozione comuni".

