

La News



Ecco il miglior Merlot d'Italia

Il miglior Merlot d'Italia? È il Piave Doc "Sante Rosso" 2007 della cantina trevigiana Cecchetto Giorgio, eletto come migliore etichetta nelle Doc e Docg annate 2007/2008 dalla giuria del "Concorso Merlot d'Italia", edizione n. 7. Per degustarlo l'occasione giusta è Mondo Merlot, la rassegna dedicata a questo grande vitigno di scena ad Aldeno (Trento), dal 23 al 25 ottobre. Il miglior Merlot delle vendemmie passate è l'Alto Adige Doc "Brenntal" 2006 di Cantina Produttori Cortaccia. Nella categoria Igt 2007/2008 il vincitore è il Maremma Toscana Igt Merlot "Cupinero" 2007 di Col di Bacche, nella annate precedenti è il Rosso Veronese Igt "Sansonina" 2006.



Blog & Wine

Non sono un frequentatore di blog sul vino, ma non ho nulla contro. Sono un difensore della libertà di parola. Questo commento è in buona fede e decontestualizzato da polemiche pregresse. Non penso che ci sia in atto nessun attacco alla libertà di espressione. È importante capire però: 1) una cosa è il diritto di critica, che è sacro, e un'altra è quello di usare toni minacciosi, di offesa e di odio; 2) i commenti dovrebbero essere riconducibili al suo autore in maniera immediata (perché nascondersi dietro un pseudonimo e/o anonimato?); 3) affermare qualsiasi cosa senza fondamento e responsabilità non è libertà, ma caos; 4) dovrebbe essere chiaro, come lo è per chi vive di inserzioni, sapere come è finanziato il blog (leggasi "Il Sole 24 Ore" - 7 ottobre).
Alessandro Regoli

Cronaca

Centopassi, la cantina antimafia

In un terreno confiscato alla mafia, a San Cipirello (Palermo), è nata la cantina Centopassi, che sarà inaugurata il 27 ottobre, dal Consorzio Sviluppo e Legalità e dall'Associazione Libera di Don Luigi Ciotti. La cantina, gestita dalla cooperativa Placido Rizzotto Libera Terra, è di 17.000 metri quadrati ed è circondata da 6 ettari di terreno. La struttura sarà destinata alla trasformazione di uve di alta qualità, sia bianche che rosse, prodotte nei vigneti del Consorzio, per una produzione di 350.000 bottiglie l'anno.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Etilometro obbligatorio nei ristoranti: proposta shock in Commissione Lavori Pubblici del Senato. Fipe-Confcommercio: "così il settore va ko"

Test dell'etilometro obbligatorio nei ristoranti: ecco il nuovo spauracchio che agita il sonno di ristoratori e vignaioli d'Italia. Per ora solo una proposta shock, che potrebbe concretizzarsi però già in nel prossimo novembre, quando dovrebbero essere formalizzati dalla Commissione Lavori Pubblici del Senato, gli emendamenti alla riforma del codice della strada del luglio 2009. A far discutere, della proposta del presidente della Commissione, Luigi Grillo (Pdl), e appoggiata in maniera bipartisan, è soprattutto la questione dell'"obbligatorietà", che costringerebbe gli esercenti a dotarsi (a spese di chi ancora non è dato sapere), di apparecchiature, che hanno prezzi da 50-60 euro, per far provare il tasso alcolico ai clienti prima di uscire dal locale. Durissimo il no pronunciato da Fipe Confcommercio: "portare gli etilometri nei ristoranti sarebbe inaccettabile per i consumatori. Rendere poi obbligatorio ai clienti il test anti-alcol significherebbe non farli entrare più nei locali", commenta il direttore generale Edi Sommariva. "La politica - ha aggiunto - ha un modo un po' balzano di risolvere il problema della sicurezza alla guida. Servono azioni mirate sul target dei giovani che vanno in discoteca e che si sballano. Invece si allarga il campo e si allontana la soluzione del problema. La proposta dell'etilometro nei ristoranti - conclude Sommariva - mi sembra un attacco a un settore che già ha i suoi problemi a fronteggiare la crisi e che in questo modo si rischia di mettere definitivamente ko". Più soft, ma comunque sul fronte del no all'etilometro nei ristoranti, la Coldiretti, che ripropone di dotare i locali di "una wine bag che consente di portarsi a casa la bottiglia con il vino avanzato dal ristorante. È sicuramente più utile delle azioni coercitive che rischiano solo di spostare il luogo di consumo".

Focus

"Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo": ecco il nuovo libro di Carlo Petrini

La risposta all'attuale crisi, che non è solo finanziaria ma di sistema, deve partire dall'alimentazione: ecco il pensiero guida di "Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo", il nuovo libro del presidente e fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, che inaugura la partnership con Giunti Editore, in uscita il 20 novembre, significativa anteprima del "Terra Madre Day" e del compleanno n. 20 di Slow Food, di scena il 10 dicembre. Il cibo, per Petrini, è stato snaturato fino a diventare un mero prodotto di consumo, privato dei suoi valori profondi, altamente insostenibile in tutte le fasi, dalla coltivazione all'atto del mangiare. Punto di partenza del volume è proprio "Terra Madre", la rete mondiale delle comunità del cibo fondata da Slow Food. Le comunità del cibo, secondo Petrini, possono giocare un ruolo centrale per creare un dialogo costruttivo, tra chi produce e chi mangia, e riequilibrare il rapporto tra l'uomo e la terra, e ridare il giusto valore al cibo. "Il cibo - sostiene Petrini - sarà la chiave per riprenderci le nostre vite".



TENIMENTI ANGELINI | VALLE SUEVA | TRE ROSE | SAN LEONINO

Grandi Vini di Toscana

Wine & Food

Dal TrentoDoc all'Asti Docg, bollicine in Wine Show

Le bollicine italiane alla conquista degli enoappassionati! Ormai destagionalizzati e usati a tutto pasto, i migliori spumanti del Belpaese, dal TrentoDoc all'Asti Docg, saranno protagonisti al Wine Show a Torino, dal 24 al 26 ottobre. Le migliori bollicine trentine branderanno al premio alla carriera di Slow Food a uno dei "padri" del Brunello di Montalcino, Franco Biondi Santi, con un nuovo banco di meschia con le 27 aziende che producono il Metodo Classico. L'Asti Docg sarà celebrato dal volume "100% Bollicine", firmato Cinzano e Ais, con 100 ricette legate alle bollicine della storica cantina piemontese.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Si fa presto a dire Champagne: tante realtà diverse dietro le grandi bollicine francesi: piccoli vigneron, grandi maison internazionali, poche ancora in mano alle famiglie

d'origine. E nella linea di confine c'è Bollinger! Stefan Leroux, direttore marketing, racconta l'identità dello Champagne dell'agente 007, James Bond, e della Regina d'Inghilterra.

SANSONINA