

La News



La birra sulla luna

È possibile produrre birra sulla luna? Se lo sono chiesto i sei giovani studenti di ingegneria dell'Università della California di San Diego del "Team Original Gravity", tra i 25 finalisti del concorso internazionale "Lab2Moon", che porterà sulla luna il progetto sperimentale più interessante presentato da giovani under 25 di tutto il mondo, da spedire in orbita grazie all'equipaggio di TeamIndus, una delle cinque squadre che andranno sulla luna con un proprio razzo con il progetto "Google Lunar XPRIZE". Entro marzo il prototipo, un piccolo contenitore, in alluminio, lungo appena 33 centimetri, in cui avverrà la fermentazione della birra, dovrà essere pronto, la partenza a dicembre.



Questione di etichetta

SM Potrà suonare strano, ma il Paese europeo in cui la lobby anti alcol è più forte e rumorosa è, con ogni probabilità, la Francia, dove l'Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie, a poco più di 90 giorni dalle elezioni Presidenziali, è tornata a farsi sentire, chiedendo ai candidati all'Eliseo di prendere a cuore le proprie istanze. Due in particolare: un prezzo minimo per gli alcolici ed un'etichetta sufficientemente esaustiva non solo degli ingredienti, ma anche dei rischi legati al consumo di alcolici. Fronte sul quale, del resto, si è aperta una crepa: la commissione interministeriale sulle disabilità, infatti, contro il parere dell'intero mondo vinicolo francese, ha proposto l'ingrandimento obbligatorio del logo destinato alle donne incinta che, così com'è, a quanto pare, non irretisce nessuno.

Cronaca

Una app contro il falso

Forse, anzi, di sicuro, non basterà una app a risolvere la piaga dell'italian sounding, ma è comunque uno strumento in più, un buon punto di partenza. A lanciarla ci ha pensato Reliably, associazione no profit nata per tutelare e difendere il made in Italy in tutto il mondo. È semplicissima da usare: i prodotti la cui italianità è stata certificata da Reliably sono all'interno di un database, e ad ognuno è dedicata una pagina web. Basta fotografare il codice a barre sulla confezione per stanare il falso made in Italy.



Primo Piano

Territori, vini e cantine, nei sogni dei wine lovers

Territorio della cui storia, fascino ed appeal non si discute, nell'immaginario collettivo dei wine lovers la cantina "ideale" si trova in Piemonte, seguito, tra i luoghi simbolo dell'Italia del vino, dalla Toscana, meta impensabile per ogni appassionato, tra il fascino di Bolgheri e delle sue etichette desiderate, la storia del Chianti di cui Chianti Classico e Chianti sono ambasciatori, e la celebrità di Montalcino e del Brunello, e dal Veneto, la Regione dei primati del vino italiano, "divisi" tra rossi, bianchi e bollicine, tra la Valpolicella dell'Amarone, i paesaggi vitati del Soave e le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (a seguire gli amanti del buon bere indicano il Trentino, sinonimo di grandi bollicine italiane, il Friuli, tra le terre del vino di confine più affascinanti, l'Alto Adige per il prestigio dei suoi bianchi e non solo, e la Sicilia, vero e proprio "continente" enoico). E non è un vino, ma un vitigno quello a cui non potrebbero mai rinunciare: il Nebbiolo, da cui nascono, in primis, i prestigiosi rossi delle Langhe, Barolo e Barbaresco. Ecco i "pilastri" su cui si fonda la passione per il Belpaese enoico, secondo un sondaggio WineNews tra 1.031 "enonauti", appassionati già fidelizzati al vino e al web. Che confessano una curiosità: se un giorno dovessero cercare lavoro in cantina, il sogno è di essere assunti da Marchesi Antinori, da Gaja o Masi Agricola, tre marchi simbolo del made in Italy enoico, indicati dai wine lovers rispettivamente per storia, per l'"alta sartorialità" della produzione e per la solidità e la remuneratività di un'azienda quotata in borsa. Ma c'è anche chi indica realtà di piccole o medie dimensioni, a conduzione familiare e particolarmente attente all'agricoltura biologica, o vere e proprie esperienze che uniscono il vino al sociale (come, ad esempio, le cantine di Libera Terra). Un riconoscimento, infine, da parte degli "enonauti", anche al valore delle realtà cooperative, a partire da quelle dell'Alto Adige, per la loro rigorosa organizzazione, efficienza e per la capacità di coniugare quantità e qualità. Segno che, nell'Italia del vino sono molte e diverse tra di loro le realtà capaci di "impersonare" al meglio per gli appassionati caratteristiche quali qualità, fascino ed affidabilità.

Focus

Zero emissioni, un Nobile intento

Una certificazione su ogni bottiglia per dimostrare l'impatto zero della produzione sul territorio: è l'obiettivo, da qui al 2020, del Nobile di Montepulciano, grazie ad una Piattaforma Collaborativa tra Consorzio e produttori, Comune e ricerca, unica in Italia nel creare un distretto sostenibile di una Docg, per ridurre le emissioni di gas serra e Co2 e promuovere l'uso di fonti rinnovabili. Lanciata oggi a Roma da Consorzio e Comune, la Piattaforma - sviluppata per il Comune dall'Università Marconi di Roma e messa a disposizione gratuitamente del Consorzio - servirà a sostenere l'innovazione delle aziende, con lo scambio di know how e la formazione con organismi di ricerca, imprese e centri tecnologici, migliorandone il posizionamento sui mercati in termini di sostenibilità ambientale, sociale, economica. "Tutto nasce da un Seminario della Fondazione Symbola nel 2011", spiega il sindaco Andrea Rossi, ma "il nostro impegno con il Comune non è nuovo - ricorda Andrea Natalini, presidente del Consorzio - senza contare gli investimenti fatti dalle singole cantine". Una felice case history di alleanza pubblico-privata, che già pensa a certificare la sostenibilità anche del turismo.



Cronaca

Wine & Food

Bottura, Cerea, Cedroni, Cuttaia, Scabin, Esposito per Eataly

Da Massimo Bottura a Moreno Cedroni, da Enrico e Roberto Cerea a Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Philippe Léveillé, Alessandro Negrini, Fabio Pisani, Claudio Sadler, Ciro Salvo, Davide Scabin, Luigi Taglienti e Luca Montersino, tutti insieme ai fornelli: l'occasione è il compleanno di Eataly, stasera al Lingotto a Torino, primo store aperto da Oscar Farinetti con la guida di Slow Food 10 anni fa, il 27 gennaio 2007. Una cena stellare con tante griffe, da Paillard a Ferrari, Les Crêtes, Emidio Pepe, Nicolas Joly, Arpepe, Borgogno, Caprai, Casa E. di Mirafiore, Tenuta San Leonardo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Remoto, affascinante e dotato di una grande diversità dal punto di vista varietale, il Sudafrica è uno degli esempi più affascinanti dell'enologia del Nuovo Mondo: da Stellenbosch a

Breedekluff, passando per lo Swartland, a WineNews il racconto di Bruce Jack (Accolade Wines), tra unicità e parallelismi con l'Italia del vino.

