

La News



Viniadi, arriva il brindisi finale

Al grido di "educare e non reprimere" e "no al proibizionismo e sì all'educazione al gusto", sta per partire la finalissima delle Viniadi, le "olimpiadi del vino" per degustatori non professionisti, edizione n. 3, per "Vino e Giovani", la campagna di educazione alimentare del Ministero delle Politiche Agricole ed Enoteca Italiana. Il 26 novembre a Montegrotto Terme (Padova), i 18 degustatori (studenti e impiegati, architetti e musicisti, ingegneri, elettricisti, operai ed apicoltori, tutti appassionati di vino) che hanno superato le varie fasi del campionato, partito con 800 pretendenti, si sfideranno a suon di brindisi per eleggere il migliore. Info: www.vinoegiovani.it



SMS

Cin cin e auguri per un compleanno speciale!

Le agenzie hanno passato questa news negli ultimi giorni ... "Pregare molto, lavorare sodo e bere un bicchiere di vino oppure di grappa al giorno". Ecco i consigli per la longevità dell'altoatesina Theresia Staffler, che ieri (15 novembre, ndr) ha compiuto 111 anni. Nata nel 1898, l'anno dell'uccisione dell'imperatrice Sissi e l'anno nel quale Zeppelin presentò il brevetto per il suo dirigibile, è una delle tre nonnine più anziane d'Italia. Nonna Theresia racconta anche qualche altro segreto: "mangiare sempre qualcosa di sostanzioso", "cantare molto", "non contare su tempi lunghi, perchè non sappiamo quando saremo chiamati all'eternità". In alto i calici allora, auguri!

Primo Piano

Dalla cucina alla camera da letto il passo è breve. Cibi esotici, ma anche trucchi della nonna per riaccendere la libido partendo dai fornelli...

Dalla cucina alla camera da letto, il passo è breve. Ma per riaccendere la libido, in particolar modo quella femminile, a partire dai fornelli, è un passo che va compiuto come si deve. Per ricette con finale "hot" assicurato, ecco il libro "Cibo e sesso" di Intermedia Editore, con il bollino della Società Italiana di Ginecologia e Ostetricia (Sigo). Mousse a base di granchio e avocado, farfalle con tanto zafferano, scaloppine con abbondante tartufo e cioccolato per dessert, ma anche peperoncino e molluschi, asparagi, rucola, fichi e miele: ecco cosa serve per un dopocena di passione. No a conservanti, zuccheri raffinati e grassi saturi, ma occhio anche ad alcol e caffè: l'eccessiva quantità stronca l'eros. Non vi basta? O preferite il "vintage"? Secondo la Coldiretti, organizzazione di agricoltori, per risvegliare il romanticismo bastano anche i trucchi della nonna, tramandati da generazioni nell'orto di casa. Oltre al peperoncino, avrebbero proprietà "erotiche" anche sedano, pistacchio, scalogno, brodo di giuggiole e, contro ogni pronostico, la cipolla. Ma oltre a quel che si mangia, è molto importante anche il come: "gli alimenti conservati e mangiare troppo velocemente provocano un'intensa eccitazione cerebrale - ha spiegato Alessandra Graziottin, direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica del San Raffaele Resnati di Milano - che, però, è dannosa per la libido: aumenta l'irritabilità. Non a caso oggi si assiste ad un fenomeno nuovo, l'ansia da prestazione femminile: ne soffre l'11% delle donne sessualmente attive". Nel libro, oltre alle ricette e ai consigli dei ginecologi, anche piccoli trucchi pratici, come non ungere la teglia ma usare la carta da forno, poca acqua nella bollitura, evitare di scongelare e ricongelare i cibi, scegliere frutta e verdura di stagione.

Focus

Il vino fa cantare, soprattutto in napoletano!

Da "O Sole mio" a "Malafemmena", a "Reginella". Non solo parole d'amore nei testi dei più grandi classici della canzone napoletana, ma anche simboli e figure che evocano la bellezza di una terra e dei suoi frutti. Una ricerca del Master in Viticoltura ed Enologia dell'Università della Basilicata, ha messo in evidenza i legami che la tradizione canora napoletana ha con il vino e la coltivazione della vite. Lo studio ha individuato oltre 200 canzoni napoletane "con evidenti riferimenti al vino e alla coltivazione della vite e della bellezza dei territori". "Molto evidente - ha spiegato Antonio Rotundo, coordinatore del Master - è il rapporto tra popolazioni e vino, che diventa non solo un elemento della dieta, ma il mezzo per dimenticare la nostalgia, gli amori infelici, per ricordare momenti belli o difficili, per alleviare le quotidiane ambascie della vita. Tutto ciò è spesso oggetto di scrittori e poeti, ma soprattutto di cantici e canzoni dialettali, napoletane in particolare, poi diventati internazionali anche per le musiche meravigliose che le accompagnano". Il primo volume della ricerca, dal titolo "Brinneso. Il vino e la vite nella tradizione canora napoletana", contiene solo 10 brani, tra cui "O Sole mio", "Malafemmena" e "Reginella".



Asta Vino Roma

venerdì 20 novembre

www.grwineauction.com
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



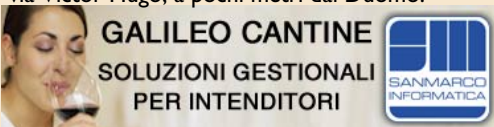
Grand Cru d'Italia e di Bordeaux
Asta en primeur

www.grwineauction.com
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBING

Cronaca

È l'italiano Luca Gardini il miglior sommelier d'Europa

È Luca Gardini il miglior Sommelier d'Europa. Il giovane milanese, 28 anni, ha trionfato oggi nella sfida europea di scena nella Repubblica di San Marino, sfidando altri quindici professionisti provenienti da altrettanti Paesi europei. Tra le sue esperienze professionali, lo chef sommelier, prima all'Enoteca Pinchiorri, il famoso "Tre Stelle" Michelin in pieno centro storico a Firenze, oggi al Cracco, il celebre ristorante milanese in via Victor Hugo, a pochi metri dal Duomo.



Wine & Food

Festività: tengono i consumi per i cenoni di Natale e Fine Anno

C'è già chi pensa a pranzi e cenoni per le festività natalizie, con i consumi che, complice l'inflazione stabile, sembrano destinati a non subire particolari scossoni nonostante la crisi. Secondo l'indagine "Xmas Survey 2009" di Deloitte per Coldiretti, il 65% degli italiani prevede di spendere la stessa cifra del 2008, il 16% qualcosa in più e il 19% di contenere gli acquisti. La scelta di cibi e manicaretti per le festività di Natale e Capodanno, secondo Deloitte, sarà dettata, per una stragrande maggioranza, pari al 91%, sulla base del migliore rapporto prezzo/qualità.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"100% Bollicine", una guida singolare, realizzata dall'Associazione Italiana Sommelier e da Cinzano che capovolge l'idea dell'abbinamento. Da quello cibo-vino al vino-cibo: non

più un piatto a cui abbinare il vino giusto, ma la libertà di scegliere il vino preferito (nel regno delle bollicine) e solo dopo costruire l'abbinamento col cibo appropriato.

