

La News



A Roma c'è "SensofWine"

Ruché di Castagnole Monferrato Laccetto 2008
Montalbera, Primitivo di Manduria Sessantanni 2006
Feudi di San Marzano, Giramonte 2007 Tenuta
Castiglioni - Frescobaldi, Ribeca 2007 Firriato, Aglianico
Vigna Marziancana 2006 Vinosia, Langhe Rosso Nej
2007 Icardi, Montiano 2007 Falesco, Edizione Cinque
Autoctoni sa Farnese, Marcantonio 2006 Nuschese
Franco - Capital Wines, Donnaluce Lazio Bianco 2008
Poggio Le Volpi, Campanaro 2008 Feudi di San
Gregorio, Tabano Bianco 2008 Montecappone: ecco i
"Migliori vini italiani 2010" (punteggio di 98/100) per
Luca Maroni, protagonisti, tra 1000 etichette di
eccellenza, di "SensofWine" (Roma, 21-22 novembre).

Primo Piano

I grandi vini di Francia sfidano l'Eliseo: "basta al vilipendio contro il vino appoggiato dal Governo". E arrivano 2 milioni di euro per studi sugli effetti benefici del nettare di Bacco

Una nuova lobby del vino, con un budget di 2 milioni di euro sta prendendo forma in Francia per contrastare gli effetti del "vilipendio" al vino di cui uno dei responsabili più importanti è lo stesso governo transalpino. "A partire dal prossimo anno, tutte le denominazioni, incluse Bordeaux e Champagne, sosterranno e finanzieranno studi approfonditi da parte di medici e scienziati per dimostrare gli effetti benefici del vino", ha spiegato Pierre-Henry Gagey, presidente del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, come si legge su Decanter.com. "Siamo stanchi di un Governo che diffama il vino - ha affermato Gagey - dicendo alla gente che un bicchiere di vino provoca il cancro. È decisamente scioccante", riferendosi alle recenti ricerche dell'Istitut National de Cancer, che avrebbero dimostrato che il consumo di un solo bicchiere al giorno di vino può aumentare il rischio di cancro della bocca e la gola del 168%. "L'idea non è necessariamente finalizzata al solo finanziamento di nuovi studi - ha puntualizzato il presidente del Bureau - molti ci sono già, vogliamo piuttosto lavorare sul materiale già esistente per evitare conclusioni affrettate e devastanti come l'ultimo rapporto dell'Istituto tumori". "Il nostro obiettivo globale è quello di fermare la progressiva riduzione del consumo di vino - ha continuato Gagey - che è causata in parte dalla deriva proibizionista che in Francia sta facendo molti danni negli ultimi anni, e riconsegnare al vino il suo giusto posto nella società francese, naturalmente con il chiaro messaggio di bere con moderazione".



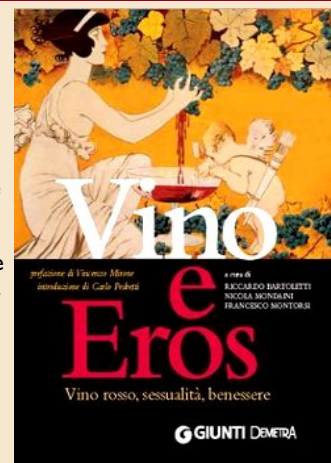
Il vino non è un bond

Stefano Cinelli Colombini, a capo di una storica cantina di Montalcino, nei giorni scorsi, ha scritto: "... non basta avere la terra sotto le unghie e vivere da francescani per risolvere il calo delle vendite, se fosse così in due mesi ne saremmo fuori! Il guaio vero è che a Montalcino 140 aziende su 240 sono nate dopo il 1990, come in tutte le altre aree di produzione di vino di qualità del mondo. Il guaio vero è che troppi geni del marketing hanno pensato di investire in vini di qualità come se si trattasse di Tiscali o di bond argentini. E ora dobbiamo gestire una situazione difficilissima; c'è (e ci sarà) una eccedenza enorme di tutti i vini di qualità. E siamo nel mezzo di una crisi mondiale che ha tagliato i consumi dei prodotti più cari. Questa è la realtà, e la tragedia è che ancora nessuno ha trovato una soluzione ..."

Focus

"Vino e Eros", la scienza benedice un matrimonio felice ma pieno di luoghi comuni

Vino e sesso, un matrimonio spesso felice ma pieno di luoghi comuni, fino ad ora, con pochi fondamenti scientifici. Da sempre abbinato alla disinibizione e alla seduzione, pochi sono gli studi su come il nettare di Bacco agisca nell'atto amoroso. A fare chiarezza, con illustrazioni e contributi di andrologi, psicologi e urologi, è arrivato il libro "Vino e Eros", approvato dalla Società Italiana di Andrologia, e curato dai medici Riccardo Bartoletti, Nicola Mondaini, Francesco Montorsi, che hanno preso spunto da una ricerca dell'Ospedale S. Maria Annunziata di Firenze, che ha dimostrato gli effetti benefici del vino rosso sulla sessualità femminile. Il volume ripercorre la storia che lega vino ed erotismo narrata da autori che vanno dalla poetessa greca Saffo a Shakespeare, da Galileo a Pavese, e indaga la sessualità maschile e femminile e gli effetti del vino sui meccanismi fisiologici e sociali che regolano desiderio, piacere, orgasmo, timori e insicurezze delle diverse età della vita. E, in sintesi, la regola da seguire è sempre quella: il vino favorisce l'amore, ma va bevuto con buon senso.



Cronaca

30.000 euro di brindisi benefico

30.000 euro per brindare a chi aiuta persone che subiscono abusi e discriminazioni, come la fondazione "Doppia Difesa Onlus" dell'avvocato Giulia Bongiorno e della showgirl Michelle Hunziker. È la somma ricavata dall'incanto dei Grandi Cru d'Italia, ieri a Milano, che ha visto aggiudicati tutti i 71 lotti proposti, mediamente al doppio del prezzo di base asta. L'offerta più alta è stata per un lotto di 6 rossi: Solaia 2003, I Sodi di San Niccolò 2003, Acciaolo 2005, Armaiolo 2001, White Label 2005, Ripa delle More 2005.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Wine & Food

Frescobaldi, il primo ristorante all'estero aperto da Harrods

C'erano anche l'allenatore della nazionale inglese Fabio Capello, l'ambasciatore italiano a Londra Giancarlo Aragona e il proprietario di Harrods, Mohamed Al-Fayed, all'inaugurazione del nuovo "dei Frescobaldi Restaurant & Wine bar", il primo locale all'estero della famiglia fiorentina, aperto nel department store della City, uno dei templi del lusso mondiale, che diventa un punto di riferimento per il wine & food di prestigio in terra britannica. "Harrods è garanzia assoluta di immagine e prestigio, una vetrina ideale per i nostri vini - spiega Diana Frescobaldi - un buon auspicio per future aperture".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Arriva la sperimentazione per la classificazione in stile Bordeaux del Sagrantino di Montefalco, voluta dal consorzio e approvata dalle Politiche Agricole. E presentata tra dubbi e

grandi assenti. Le impressioni di Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso, Thierry Dessauve, critico francese, e Vincenzo Zampi, ideatore del progetto.

