

La News



Il paradiso delle pappe

Newport Beach, California. Non solo terra promessa per i surfisti, ma anche paradiso per i palati dei piccolissimi. È qui che si trova il "Bebè Bar", un vero ristorante creato dal negozio di cucina e catering per i baby-gourmand "Pomme Bebé", fondato da Svetla Lazarova Kibota. Una fila di seggioloni di design davanti al bancone, dove i pargoli assaggiano quanto ordinato da mamma e papà. Se il bambino approva, il piatto viene preparato al momento, cotto a bassa temperatura e solo con verdura e frutta di stagione. Purée di un solo alimento o in "blend" (zucca e albicocca o uva passa con mela e ribes, per esempio), e per i più grandicelli anche carni bianche. I prezzi? Da 3 a 4,5 dollari.



Credibilità a rischio

L'ultimo scandalo, presunto o reale, ma comunque scoppiato, questa volta nelle terre del Chianti (dopo Montalcino), rischia di compromettere pesantemente la credibilità del vino italiano nel mondo. Un vino che si è fatto largo, nelle sue tante espressioni, forte non solo di una indiscutibile qualità, ma anche di un dichiarato (e nella stragrande maggioranza dei casi, compiuto) rispetto di regole e disciplinari, autodeterminati per giunta, su cui ha fatto leva anche per differenziarsi dai Paesi rampanti dell'enologia mondiale, che di regole ne hanno molte meno, pur non avvelenando nessuno. Vada come vada, non si potrà più fare finta di niente. Se ci sono dei colpevoli, si trovino e in fretta, e senza distruggere quanto creato da chi ha lavorato con coscienza e secondo le regole.

Cronaca

"Cene galeotte" a fin di bene

"Cene galeotte" preparate e servite dai detenuti del carcere di Volterra e da grandi chef, per un progetto che attraverso la cucina punta alla riabilitazione sociale e alla solidarietà: prossimo appuntamento il 18 dicembre, con la guida dello chef Giuseppe Mancino e i vini del Chianti Geografico. Tutto il ricavato sarà devoluto alla campagna internazionale "Il Cuore si scioglie" (www.ilcuoresisciolghe.it) di Unicoop, Fisar e del Ministero di Grazia e Giustizia per l'adozione a distanza nel Sud del mondo.

GALILEO CANTINE
 SOLUZIONI GESTIONALI
 PER INTENDITORI



Primo Piano

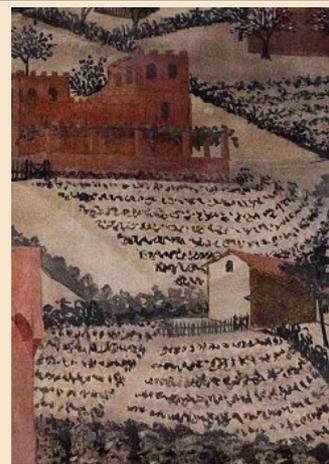
La 164/1992 verso la "pensione". WineNews analizza il nuovo decreto legislativo in discussione

La legge 164/1992, legge quadro del vino italiano, sta per andare in pensione, per esigenze dettate sia dalla nuova Ocm vino che dalla necessità di ammodernare l'apparato normativo che regola il settore. WineNews ha analizzato la proposta di decreto legislativo del Ministero delle Politiche Agricole (sul sito un approfondimento sugli articoli più importanti), che presto sarà al vaglio della conferenza Stato Regioni e del Consiglio dei Ministri. L'impulso della nuova Ocm parte dall'armonizzazione del sistema di protezione delle Dop e Igp dei vini, con quello degli altri prodotti dell'agroalimentare, ma nella sostanza non incide sull'attuale sistema di classificazione nazionale. Vista la specificità del settore, la tradizione, il rilievo socio-economico e culturale che rivestono le Do e le Igp nei principali Paesi europei vitivinicoli, la stessa Ocm fa salvo l'uso delle preesistenti menzioni specifiche tradizionali, che per l'Italia sono Docg e Doc (per le Dop) e Igt (per le Igp), utilizzabili (in etichettatura e presentazione) anche in sostituzione delle relative espressioni comunitarie, in conformità alle norme degli Stati membri. Cambia decisamente, però, la procedura di protezione e conferimento comunitario (e contestuale approvazione e modifica dei disciplinari): prima una preliminare nazionale, poi quella comunitaria conclusiva. La nuova Ocm prevede, comunque, una fase transitoria, che si concluderà il 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande presentate entro il 1 agosto 2009. Altra importante novità è la delimitazione della zona di vinificazione per i vini Igp, che è da inserire nei relativi disciplinari. Anche per questo aspetto c'è una deroga fino al 31 dicembre 2012. I controlli di filiera dei vini Dop e Igp, infine, vengono estesi anche ai vini Igt, per i quali sono previsti obbligatoriamente gli esami analitici. Il sistema dei controlli sarà lo stesso degli altri prodotti Dop e Igp, e pertanto devono essere affidati ad Enti pubblici designati dall'Autorità nazionale competente o ad Organismi terzi.

Focus

A Siena si riscoprono le vigne di città

Si chiamano Gorgottesco e Tenerone, Mammolo, Zuccaccio e Salamanna e si distinguono dai vitigni più noti e conosciuti per i loro nomi insoliti e curiosi, ma soprattutto perché da centinaia di anni il loro terroir d'elezione è la città. Sono solo alcuni dei più antichi vitigni autoctoni che Siena riscopre grazie a "Senarum Vineae - Le vigne di Siena", il progetto di riconoscimento e valorizzazione del patrimonio viticolo autoctono e delle forme storiche di coltivazione della vite nella città murata e negli spazi suburbani. Una pratica antica, raffigurata anche dagli affreschi di grandi autori, come gli "Effetti del Buon Governo" di Lorenzetti (nella foto). Le viti vengono ancora coltivate su sostegno vivo, a pergola o a spalliera, e costituiscono un patrimonio di tecniche tradizionali che, con l'antichità dei vitigni, definiscono specifiche unità paesaggistiche, sempre più a rischio di estinzione. Il progetto, realizzato dal Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane dell'Università di Siena e dalle Città del Vino, con il contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, non è però una prima assoluta: lo stesso percorso è stato fatto da Caprai, a Montefalco, e ha portato al rilancio del Sagrantino nel mondo.



Asta Vino Roma

sabato 19 dicembre

www.grwineauction.com

la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



Gelardini & Romani

catalogo online (pdf)

Grand Cru di Francia e d'Italia

www.grwineauction.com

ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBINO

Wine & Food

Il panettone perfetto? Per i sensi è morbido e profumato

Morbido, ben lievitato e dall'aroma persistente: ecco il panettone perfetto, spiegato dall'analisi sensoriale. Candidi e uvette meno decisivi nel determinare la piacevolezza. Lo dice il Centro Studi Assaggiatori. Fondamentale la buona lievitazione, valutabile visivamente attraverso gli spazi vuoti presenti nella pasta: devono essere bolle relativamente fini, abbondanti e il più possibile regolari. "Il profumo deve essere intenso e l'aroma molto persistente - ha commentato Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori - e un tocco di vaniglia che ricorda le vie dell'infanzia".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Mentre Ania e il Ministro Zaia discutono sui numeri degli incidenti causati dall'alcol, c'è chi guarda ad esperienze che sembrano efficaci, come quella della Germania, dove i

controlli sono più intensi nei luoghi di maggior consumo, e prima che ci si metta alla guida. È il caso di Mino Tarocco, assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte.

