

La News



Degustatori non vedenti

Se è vero che chi ha la sventura di perdere uno dei cinque sensi spesso sviluppa maggiori capacità con gli altri, allora perché non coinvolgere i non vedenti, e professionalizzarli (con tanto di "patente" per l'iscrizione all'Albo nazionale Assaggiatori) nell'arte della degustazione del vino, fatta soprattutto di olfatto e gusto? L'Onav Lombardia lancia, nel 2010, oltre ai classici corsi aperti a tutti, quelli ad hoc per ipo e non vedenti, con Unione Italiana Ciechi, per offrire una possibilità professionale nel mondo sensoriale. Un'iniziativa che va nella direzione del rinnovamento dell'Onav, voluta anche dal nuovo presidente, il nutrizionista Giorgio Calabrese. Info: www.onav.it

Primo Piano

Le tre grandi Docg di Toscana, Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano, e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore fanno rotta sull'America

Le tre grandi Docg di Toscana, Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano, e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore fanno rotta sull'America, uniti nel progetto "The Italian Wine Masters". Una missione che, nella volontà dei Consorzi, punta a rafforzare i rapporti con gli States, dove i 4 grandi vini italiani esportano bottiglie per 145 milioni di euro (un terzo dei 430 milioni di euro esportati in totale), che si concretizzerà in un tour di presentazione delle ultime annate disponibili sul mercato, con Chicago e New York come sedi di degustazione aperte a operatori e stampa americana. Prima tappa all'Hilton di Chicago per il 1 febbraio 2010, per spostarsi, poi, il 4 febbraio al Waldorf Astoria di New York City. 140 produttori, in rappresentanza delle 4 Docg italiane, saranno al centro di degustazioni e presentazioni dei propri prodotti a un pubblico selezionato di operatori e giornalisti. Per meglio approfondire le caratteristiche delle singole denominazioni sono state inoltre organizzate nelle stesse date due degustazioni particolari: una dal titolo "Territorio, diversità e complessità di Brunello, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano" per spiegare i tre territori toscani base dei tre grandi rossi; l'altra, dal titolo "L'evoluzione del Prosecco", servirà a far conoscere le caratteristiche delle bollicine italiane per eccellenza. I 4 Consorzi del "The Italian Wine Masters" rappresentano, da soli, oltre il 12% del mercato delle esportazioni di vino italiano all'estero, che, nel 2008, ha raggiunto un valore di 3,5 miliardi di euro.

Focus

È ufficiale: il Ministro delle Politiche Agricole Zaia è il candidato della Lega per il Veneto

È ufficiale: il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia è il candidato indicato dal Consiglio nazionale della Lega Nord-Liga Veneta alle prossime elezioni per la Regione Veneto, che si terranno il 28 marzo 2010. La nomina, proposta dal presidente dello stesso Consiglio Flavio Tosi (che rimane a fare il sindaco della città di Verona, ndr), è stata approvata all'unanimità. E, salvo sorprese elettorali, sarà, con ogni probabilità, il successore del governatore uscente Galan (Pdl). Scatta, quindi, il toto-nomina per la poltrona del dicastero di Via XX Settembre a Roma: la Lega, per voce del suo leader Umberto Bossi ha spesso ribadito di considerare fondamentale il Ministero delle Politiche Agricole, e già nei mesi scorsi si era fatto il nome di Federico Bricolo, attuale capogruppo al Senato del "Carroccio" per il dopo Zaia. Ma, da più parti, si parla di un avvicendamento tra Zaia e lo stesso Galan, che, però, non ha rilasciato commenti sull'eventuale proposta, ancora nel pieno del periodo di silenzio e riflessione autoimposti al momento della mancata riconferma.



Questione di testa

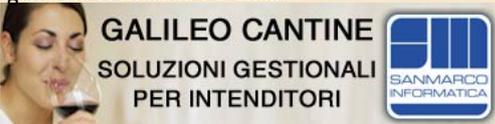
Dal Belgio arriva la notizia che alcuni ricercatori starebbero sperimentando dei cibi che, grazie a dei particolari aromi, "ingannano" il cervello trasmettendo fin dai primi bocconi la sensazione di essere sazi, come possibile cura per l'obesità. Per i ricercatori, anche se le sperimentazioni sono solo all'inizio, le prospettive sarebbero incoraggianti. Ognuno, al solito, la pensi come vuole. Ma, eccezione fatta per alcuni casi clinici particolari, il problema del sovrappeso è spesso una questione di stili alimentari sballati. Perché allora non far funzionare il cervello per una corretta alimentazione, invece che pensare a ingannarlo? Anche se, ci piace ricordarlo, ognuno si senta libero, se vuole, di mangiare quel che vuole e quanto vuole, godendo dei benefici ma anche conscio degli inconvenienti!



Cronaca

Marco Mancini licenziato da "Il Corriere Vinicolo"

Marco Mancini è stato licenziato da direttore de "Il Corriere Vinicolo", una delle fonti di informazione del mondo del vino più autorevoli ed importanti d'Italia, che guidava dai primi anni Novanta. "Il Corriere Vinicolo", con più di ottanta anni di vita, è l'unico settimanale del mondo del vino. L'editore della testata è l'Unione Italiana Vini, oggi presieduta dall'imprenditore veneto Andrea Sartori e condotta dal direttore generale Francesco Pavanello.



GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Wine & Food

"Meditazioni 2009", liberi pensieri sul mondo di Bacco

Liberi pensieri sul mondo di Bacco dal mondo dell'economia, dell'informazione, dell'imprenditoria: arriva in libreria "Meditazioni" 2009, edito da Tirsomedia, nato da un'idea di Nicola Rossi, una raccolta di riflessioni sul vino affidata a penne autorevoli che, anno dopo anno, hanno contribuito alla creazione di un piccolo volume di grande prestigio. Alla presentazione, il 22 dicembre a Bari, l'assessore all'Agricoltura della Puglia, Dario Stefano, Franco Debenedetti, imprenditore, senatore della Repubblica e autore delle Meditazioni 2009, Vittoria Cisonno, presidente Movimento Turismo del Vino Puglia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Clima, blend o purezza, disciplinari di produzione e rapporto vitigno-territorio: parla Pascal Chatonnet, winemaker tra i più famosi al mondo, ed enologo della

cantina Petra del Gruppo Terra Moretti a Suvereto. "Grandi vini più facili con un blend, con una sola varietà è interessante sperimentare i diversi terroir e le esposizioni".

