

La News



La cucina italiana nel mondo celebra le tagliatelle

Dopo il Carbonara Day e il Risotto alla Milanese Day, non poteva certo mancare una giornata dedicata ad uno dei primi piatti italiani più famosi ed imitati in tutto il mondo, tra versioni rigorosamente fedeli alla tradizione e rielaborazioni a dir poco originali. Per dire no ai tarocamenti e alle falsificazioni, centinaia di chef, in oltre 50 Paesi, il 17 gennaio si uniranno per celebrare le tagliatelle al ragù bolognese, per la Giornata Internazionale delle Cucine Italiane, promossa dal Gvci-Gruppo Virtuale Cuochi Italiani.
 Info: www.itcheffs-gvci.com



Cave canem!

Dopo i calendari della Bellucci, della Canalis e chi più ne ha più ne metta (di bellezza), sentivamo davvero la mancanza (?) di un calendario dedicato ai cani. Ma ad una tipologia particolare di cani, quelli del vino, cioè delle aziende vinicole del Bel Paese. Una nuova "razza padrona" che adagiata sui green delle ville e dei castelli di mezza Italia, sembra indicare un nuovo corso all'enologia del Bel Paese.
 Speriamo non sia quello del vino da cani! (il calendario Wine Dogs Italy 2010 è edito da WineDogs; www.winedogs.com).

Franco Pallini

Cronaca

Vini forza "Dieci" (gradi)

Se la legge stringe la vite sull'alcol, allora si abbassa il grado alcolico del vino. E così è nato "Dieci", il nuovo brand di Lamberti, cantina veronese del Gruppo Italiano Vini, che ha lanciato due nuove tipologie di vino, Chardonnay e Rosè, che, grazie alla particolare esposizione dei vigneti, alla vendemmia anticipata, al processo di vinificazione, hanno un tasso alcolico di soli 10 gradi e meno di 65 calorie per bicchiere. Ideali per un pubblico giovane e femminile. E anche per la patente ...



Primo Piano

Vino fai da te? Sì per passione, non per risparmio ...

Per tutti quelli che "la produzione domestica ti fa risparmiare", ci siamo divertiti a fare due conti per vedere quanto spende chi, per esempio, si ritrova 1000 metri quadrati (un decimo di ettaro) di vigneto per fare vino per il consumo domestico, pratica diffusissima in ogni parte d'Italia, mantenuta in vita soprattutto da tanti anziani, un tempo contadini. Un appezzamento da cui, con tecniche non professionali, ma amatoriali o comunque dettate dall'esperienza, si ricavano non più di 7-8 quintali di uva, che in media possono dare 450-500 litri di vino. Risultato? Se uno lo fa per passione, fa benissimo a farlo. Ma le passioni, di solito, a livello economico, sono "a rimessa". E a conti fatti, prodursi il vino per tutto l'anno piuttosto che comprarsi una comoda bottiglia di vino "quotidiano" da 4-5 euro, sembra che non convenga proprio. Per comperare le attrezzature iniziali (un piccolo trattore, pompe per i trattamenti, la macchina per macinare l'uva, un torchio, un tino e una botte), servono mediamente 13.000 euro. Immaginando di spalmare il costo in 20 anni, si spendono, più o meno, 650 euro all'anno. Poi c'è la manodopera: anche se uno impiega il suo tempo, lo utilizza a scapito di un'altra attività. Cercando di monetizzarlo, abbiamo considerato il costo di un'ora di lavoro come quello di un voucher per i lavori stagionali, a 10 euro. Ragionevolmente, si può considerare che, per 1.000 metri di vigneto, servano circa 100 ore di lavoro, vendemmia e vinificazione comprese, e quindi una spesa di altri 1.000 euro all'anno. Quindi, fatto salvo che uno si trovi un vigneto già costruito e produttivo, servono 1.700 euro all'anno per produrre circa 450 litri di vino "amatoriale", probabilmente genuino, ma sulla cui qualità è lecito nutrire qualche dubbio. E che, commercialmente, se venduto al vicino di casa o ai parenti, perché anche questa è una realtà, di certo non può spuntare, nel migliore dei casi, più di un euro al litro. E, infine, un'ultima considerazione: il consumo medio pro capite di vino in Italia di 45 litri (stime Oiv al 2005). Quindi, posto che una buona bottiglia di vino "quotidiano" si trova anche a 4-5 euro, per 45 litri, ovvero 60 bottiglie di vino, una persona spenderebbe dai 240 ai 300 euro all'anno.

Focus

La storia del vino di scena a Firenze

Dalla Mesopotamia alla nostra tavola, da rito di comunione a ebbrezza da evitare, da culto da respingere a porta di accesso alla spiritualità, il vino e la vite sono protagonisti della mostra internazionale "Vinum Nostrum", dal 20 luglio 2010 al 15 maggio 2011 a Firenze, al Museo degli Argenti di Palazzo Pitti, in collaborazione tra Soprintendenza Archeologica di Napoli e Pompei e Istituto di Storia della Scienza di Firenze, con la Soprintendenza ai Beni Architettonici della Toscana e gli apporti delle Soprintendenze di Basilicata, Puglia e Calabria. Reperti originali, sculture, affreschi (nella foto Amorini Vendemmiatori, I secolo d.C., Museo Nazionale Archeologico di Napoli) e mosaici, ma anche video e multimedia, racconteranno la storia della vite e del vino: dall'origine della viticoltura nel Vicino Oriente, alla diffusione del vino operata dai Romani. Attenzione particolare ai vigneti di Pompei: grazie ai ritrovamenti e alle descrizioni della letteratura latina, sarà ricostruita un'antica cella vinaria per consentire ai visitatori di immergersi nella realtà del tempo, tra attrezzi per la vigna, anfore vinarie, barili in legno e cesti per la vendemmia. Info: www.unannoadarte.it



Wine & Food

Postumi da "sbornia" addio con un sostituto artificiale dell'alcol

Postumi da "sbornia" addio! La soluzione? Arriva da Oltremania, dove un team di esperti farmaceutici dell'Imperial College di Londra, guidato dal professor David Nutt, ha sviluppato un sostituto artificiale dell'alcol, che dà una sensazione di ubriachezza, senza mal di testa e temibili conseguenze da smaltire il giorno dopo. "Il nuovo alcol - spiega Nutt al quotidiano britannico "Daily Mail" - già testato con successo su volontari, utilizza delle sostanze simili al Valium. Crea una sensazione di ubriachezza paragonabile a quella dell'alcol, rendendo rilassati".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Macchine che selezionano l'uva facendola "volare" e analizzandola con lettori ottici, nuovi modi di riscaldare le barrique con il vapore per vini più fini, sistemi per togliere

l'alcol al vino, tappi che respirano e abbelliscono la bottiglia ... Continua il viaggio di WineNews tra le ultime innovazioni tecnologiche per chi lavora nelle cantine e tra i vigneti.

