

La News



Alcol, ecco il naso-spia!

Bevuto troppo? Arriva il naso-spia che rallenta o blocca l'auto. Il dispositivo in grado di "stanare" gli ubriachi al volante si chiama "Angel" (Analyzer gas espiratory level), e controlla ogni 10 secondi il tasso alcolico di chi guida, ma potrebbe essere anche adattato anche per gli stupefacenti. Lo strumento, messo a punto dal sassarese Gianfranco Azzena, docente di Chirurgia generale nell'Ateneo di Ferrara, con l'ingegnere padovano Antonio La Gatta, verrà presentato nell'Expo di Shanghai, con altre 264 invenzioni italiane (selezionate fra 25.000 proposte). A prestare gli annusatori "elettronici" ai settori della salute e della sicurezza è stato, in genere, proprio l'alimentare.



No al proibizionismo

Un piccolo comune del Collio goriziano, dove il vino è la maggiore fonte di reddito, chiede ufficialmente al Governo di rivedere i limiti dei tassi alcolemici e di puntare alla prevenzione invece che al proibizionismo. L'iniziativa è del Consiglio comunale di Dolegna del Collio (Gorizia), 435 abitanti impegnati nel settore, che ha approvato una delibera in cui chiede all'Esecutivo di rideterminare il tasso alcolemico, graduandolo sulla base dell'età, lasciandolo agli attuali 0,50 grammi per litro da 21 anni a 29 anni, e innalzandolo a 0,80 dopo i 29. Chiede, quindi, direttive perché i controlli preventivi notturni siano orientati più a quantificare l'abuso di stupefacenti che di vino. Un'iniziativa che potrebbe essere presa ad esempio da tanti territori in cui il vino è vita, reddito e lavoro!

Cronaca

La ristorazione può farcela ...

"La ristorazione di qualità ha gli anticorpi per reagire alle situazioni più difficili, ma vanno stimolati da tutti coloro che hanno a cuore il settore, cioè la politica, le istituzioni e la filiera". Così Fipe-Concommercio, che, domani, a Bergamo, discuterà di "sindrome da fallimento, così diffusa durante i periodi di crisi, per credere in un nuovo sviluppo". "Non vogliamo che anche ristoratori disperati arrivino a compiere gesti estremi come, purtroppo, nel Nord-Est", dove 13 imprenditori si sono suicidati".



Primo Piano

Riforma 164/92, le organizzazioni di settore applaudono, ma con qualche distinguo ...

Tutti contenti, seppur con i dovuti "distinguo". Ecco le reazioni al via libera della riforma della legge 164/92 del Consiglio dei Ministri delle maggiori organizzazioni agricole e vinicole italiane, in attesa del varo definitivo da parte del Quirinale (previsto prima di Pasqua). Piena soddisfazione per Assoenologi: "innovativa e importante la possibilità per le Regioni di contenere o abbattere la produzione vinicola se le uve non avessero mercato", e utile l'eliminazione di albo vigneti e elenco Vigne, sostituite dallo schedario viticolo, come "il raddoppio da 5 a 10 anni per passare da Doc a Docg". Per Coldiretti "positivo l'obbligo di indicare l'annata, per più garanzie al consumatore e per qualificare l'export". Per Fedagri rilevante "l'introduzione del capitolo sui controlli, che potrebbe comportare una situazione operativa costosa per i produttori. Sulle sanzioni introdotte, le successive stesure hanno apportato miglioramenti, ma si sarebbe potuto fare di meglio". Per Federvini "si tratta di un nuovo strumento che annuncia semplificazione burocratica per le Do e Igt". Anche se non mancano "alcune perplessità e la necessità di un ulteriore approfondimento su alcune restrizioni introdotte, rispetto alle regole comunitarie, e per la probabile erosione dei già esigui margini del settore a seguito degli aumenti dei costi di produzione per alcune scelte in materia di Consorzi e controlli". Per Confagricoltura, la riforma "è da completare, perché anche se introduce semplificazioni, non riesce completamente a rilanciare l'efficacia della legge 164/92 per i produttori". Positivo il commento di Federdoc, sia perché "la scala piramidale dei vini italiani Docg, Doc e Igt è preservata", sia per il ruolo dei Consorzi, "che resta fondamentale nella tutela e promozione delle Do, e nella loro gestione, potendo collaborare con le Istituzioni nel definire le regole di commercializzazione, determinare le rese di uve e vino, gestire i vigneti, modificare i disciplinari, proporre l'organismo di controllo o chiederne la revoca dell'incarico".

Focus

A Vinality il business è nel bicchiere ...

A Vinality il business è nel bicchiere. E, dall'8 al 12 aprile, tanti gli assaggi in programma: da uno dei concorsi più selettivi del mondo, il Concorso Enologico Internazionale 2010, alle degustazioni in fiera e nelle aziende. Antinori, una delle più antiche e famose cantine toscane e d'Italia, è di scena con una storica verticale di Solaia (info: http://www.vinality.it/visitatori_degustazioni_solaia.asp); il mensile Civiltà del Bere propone i vini "blue chips", quelli cioè con il maggior valore in termini di bottiglie prodotte e riconoscimenti sulle guide enologiche; due, invece, gli appuntamenti con i vini bio, uno firmato da Slow Food, una sorta di anteprima della nuova guida della "chiocciolina", l'altro dal "Gambero Rosso". E ancora, i vini "impossibili" da zone difficili, le etichette di Nuova Zelanda e Australia, Austria e Germania, la Ribolla Gialla dell'Oslavia, i best vintage dell'Amarone, i Marsala vergini di grandi annate e la degustazione dei migliori vini italiani del 2009 per la rivista Usa "Wine Enthusiast". E poi "Taste Italy", la degustazione assistita da sommelier ma libera nei tempi (grazie ai dispenser di Enomatic) che permette il matching tra i vini delle migliori cantine nazionali ed i buyer stranieri.



Wine & Food

Aste del vino 2010: Gelardini & Romani riparte col botto

Parte alla grande la stagione 2010 di Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste italiana specializzata in vino. I risultati dell'incanto del 13 marzo sono decisamente positivi: aggiudicato il 134% del valore di base d'asta, con incrementi per lotto del 49% sulle somme di partenza. Italiano il lotto principe, con la quotazione più alte spuntata dal Masseto 2006 di Tenuta dell'Ornellaia (doppio magnum) per 3.953 euro. A seguire, nella "top 5", Petrus 2005, a 2.995,00, Masseto 1997 (magnum) a 2.236 euro, Ornellaia 2005 (imperiale) a 2.156,40, e Château Margaux 2005 (magnum) per 2.036 euro.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come cambia la carta dei vini nei grandi ristoranti? Quale è il ruolo del nettare di Bacco nella ristorazione di oggi? La parola ad alcune delle più grandi firme della cucina italiana: gli

chef Mario Uliassi (Uliassi), Andrea Berton (Trussardi Alla Scala), Raffaele Alajmo (Le Calandre) e Massimo Bottura (La Fracescana) e il sommelier Luca Gardini (Cracco).

