

La News



Per conservare l'etichetta delle bottiglie ora c'è Winememory

Capita di stappare un vino di pregio o di grande valore affettivo, con il desiderio di volerne mantenere il ricordo, senza conservare la bottiglia: oggi per i collezionisti e gli eno-passionati arriva Winememory (www.winememory.com), un sistema che permette di plastificare le etichette, per poi inserirle in un album ad anelli. È una speciale pellicola adesiva che lascia l'etichetta protetta nel tempo. Inoltre, il retro è fornito di uno spazio in cui annotare il nome del vino e tutti i commenti. Così, è possibile creare delle vere e proprie schede informative di ogni vino preferito.



SMS Il 5 per mille a Slow Food

È in arrivo in questi giorni sui cellulari di "noi" associati all'organizzazione con base a Bra un simpatico messaggio in cui si invita a devolvere il proprio 5 per mille della denuncia dei redditi a favore della Fondazione Slow Food (codice fiscale n. 94105130481). Le battaglie della chiocciola sono più che meritorie, negli ambienti dell'ecosostenibilità, della salvaguardia ambientale, del mondo dell'enogastronomia. Ma, di questi tempi, anche fondamentali sono le organizzazioni per la ricerca contro il cancro, lotta contro l'Aids, oppure Emergency, Amref e tutte quelle associazioni che lottano ogni giorno per aiutare le tante popolazioni povere che ci sono nel mondo... Cercheremo di dare una mano a tutti, sensibilizzando e sostenendo per come e quanto ci è possibile.

Cronaca

Tenimenti Angelini a 360°: dalla Toscana alla Valpolicella

La Tenimenti Angelini, già proprietaria di 400 ettari, di cui 178 vitati, divisi fra le tre aziende toscane di Val di Suga a Montalcino (Brunello), Trerose a Montepulciano (Nobile) e San Leonino a Castellina in Chianti (Chianti Classico), dopo aver rilevato la friuliana Puiatti, punta ad acquisire, entro il 2010, un'azienda in Valpolicella, ed entrare così tra i primi 15 produttori di vino italiano per fatturato.



Primo Piano

2009 positivo per le enoteche italiane, con +4% di fatturato, secondo "Vinarius", l'associazione delle migliori bottiglierie in Italia e all'estero

Oltre 90 milioni di euro è il fatturato 2009 delle enoteche italiane, in crescita del 4% sul 2008, secondo la fotografia "scattata" da Vinarius, l'associazione che, unica in Europa, da oltre un quarto di secolo (nata dall'intuizione di enotecari i cui nomi sono entrati nella storia del commercio del vino di qualità come Solci, Gaviglio, Bolis, Meregalli, Trimani), riunisce più di 150 fra bottiglierie e punti vendita di vino in tutto il territorio italiano e all'estero, per un totale di 350 addetti. Tanti i progetti nel futuro di Vinarius, che, in questi giorni, ha rinnovato i suoi vertici, riconfermando Francesco Bonfio dell'Enoteca Piccolomini di Siena, alla guida, e Gianni Anelli dell'Enoteca Delizie Anelli di Brindisi e Mauro Lorenzon dell'Enoteca Mascareta di Venezia, vice-presidenti. La prima novità è l'inserimento nell'associazione delle enoteche che fanno mescita: "uno dei primi impegni - spiega Bonfio - è proprio quello di estendere il ramo delle enoteche accogliendo i rappresentanti di questa categoria che sta avendo un grande successo di gradimento e di pubblico". Inoltre, "continuare nella formazione di nuove leve, come i giovani enotecari, con corsi di aggiornamento e stage in collaborazione con i principali consorzi di tutela italiani - continua Bonfio - e proseguire l'opera di rafforzamento dell'identità di enotecario, con l'accreditamento della figura professionale come elemento insostituibile fra la produzione ed il consumo avveduto. Poi, i viaggi-studio in Europa e il "Premio al Territorio", con una nuova area insignita del prestigioso riconoscimento nel 2011, insieme alla partecipazione ad eventi professionali con gli operatori, e l'allargamento della base associativa, con le enoteche di zone dove l'associazione è ancora poco presente".

Focus

Uno studio svela i segreti dell'olio d'oliva

Scoperto uno dei segreti dei benefici della dieta mediterranea: sarebbe nei componenti fenolici presenti nell'olio vergine di oliva che reprimono i geni coinvolti nelle infiammazioni. Lo sostiene uno studio pubblicato sulla rivista "BMC Genomics", da un gruppo di ricerca dell'Università di Cordova. Secondo lo studio, la scoperta spiegherebbe anche il perché dei ridotti rischi cardiovascolari osservati in chi segue la dieta mediterranea. Il gruppo di ricerca ha studiato gli effetti di una colazione comprendente olio di oliva su 20 pazienti con sindrome metabolica, un disturbo associato all'aumento di rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2. Per alcune settimane i partecipanti, divisi in due gruppi, hanno mangiato una colazione nella quale era presente olio di oliva: a un gruppo è stato dato olio di oliva più ricco dei micronutrienti chiamati fenoli (vergine o extra-vergine), all'altro dell'olio con una percentuale più bassa. È stata poi controllata l'espressione dei geni su campioni di dna prelevati dai partecipanti al test ed è risultato che, in chi aveva consumato una colazione con olio più ricco di fenoli, molti geni coinvolti nei processi infiammatori erano spenti.



Wine & Food

Lo "Stato del Vino" alla Città del Gusto di Roma

Il vino è in crisi... il vino è in ripresa... Molte voci si susseguono in questi tempi di crisi. Un tentativo di chiarire le idee sull'enologia italiana lo fa "Lo Stato del vino", convegno di scena alla Città del Gusto, a Roma, il 7 maggio 2010. L'apertura è di Paolo Cuccia, presidente del Gambero Rosso, ed intervengono esperti come Daniele Cernilli, direttore del Gambero Rosso, Piero Antinori, Oscar Farinetti, patron di Eataly, Gianni Zonin, Emilio Pedron, ex ad ed oggi consulente di strategie del Gruppo Italiano Vini, Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc e l'enologo Riccardo Cotarella.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Difficile che una casa d'aste commetta volontariamente una frode. Se ci sono problemi di autenticità di una bottiglia, è più facile che si tratti di una svista". Così

Raimondo Romani di Gelardini & Romani Wine Auctions, la prima casa d'aste specializzata in vino d'Italia. "I più difficili da certificare sono i grandi vini di oltre 50 anni".

