

La News



Ecco il Trentino "da bere"

Il Trentino "da bere" si svela: dal 14 al 17 maggio a Trento torna la Mostra Vini. 56 produttori e 24 distillerie riempiranno con i loro nettari Palazzo Roccabruna e il Teatro Sociale, con degustazioni, seminari e tanti appuntamenti per scoprire il meglio dell'enologia trentina, dai rossi ai bianchi, dal Trentodoc alla grappa. Un evento per professionisti e semplici appassionati, con tante curiosità: dall'abbinamento cibo-bollicine, in "Mangiare con Trentodoc", ai Giovani Ristoratori d'Europa e chef della "Prova del Cuoco" che incontreranno il pubblico. E farà il suo debutto anche la linea di vini "Monastero", i "cru" dell'Istituto di San Michele all'Adige. Info: www.enotecadel trentino.it



L'educazione alimentare si fa anche in mensa!

Non ci avevo mai pensato. Ma una nota stampa Fipe, mi ha fatto riflettere sull'educazione alimentare in mensa, soprattutto a scuola. Eccone un passo: " ... imparare l'alimentazione sui banchi di scuola, non solo in teoria, ma anche in pratica, perché la buona abitudine ad un pasto equilibrato appresa sin dall'infanzia, difficilmente si perde in età adulta. 2 milioni di bambini, dalle materne alle medie inferiori, pranzano ogni giorno nelle mense: è il loro pasto principale. Il mercato delle mense è importante anche dal punto di vista economico e occupazionale: 1.300 aziende di grandi e piccole dimensioni, 70.000 addetti e un fatturato complessivo di 3,8 miliardi di euro l'anno, dei quali 1,8 per l'acquisto delle materie prime..."

Cronaca

80.000 euro per 6 bottiglie di Hermitage La Chapelle 1961

109.000 franchi svizzeri (circa 80.000 euro) per 6 bottiglie di uno dei vini più ambiti del mondo, "premiato" con 100/100 da Robert Parker: tanto ha speso un acquirente asiatico per una cassa di Hermitage La Chapelle 1961. L'asta è stata battuta a Ginevra da Christie's, e il fortunato e facoltoso, che ha voluto rimanere anonimo, ha incaricato un responsabile della casa d'aste, che ha spuntato il prezzo per il lotto, stimato a 60.000 franchi.



Primo Piano

Maggio, voglia di primavera e di ... Cantine Aperte! Torna l'appuntamento del Movimento Turismo del Vino, momento clou del dilagante enoturismo

Sarà la voglia di una primavera che ancora stenta a squarciare le nuvole, sarà che il turismo sulle strade di Bacco è sempre più diffuso e apprezzato, fatto sta che cresce l'attesa per Cantine Aperte, l'evento del Movimento del Turismo del Vino che il 30 maggio vedrà i produttori di tutta Italia aprire le porte delle loro tenute, aziende e cantine per ospitare gli enoappassionati in cerca di un contatto diretto con la natura e con i vini del cuore. Ma Cantine Aperte è "solo" l'evento clou di una tendenza vacanza ormai consolidata: se da un lato sono gli stessi abitanti del Belpaese a prediligere weekend e brevi vacanze all'insegna del wine & food in giro per l'Italia (20 milioni nel 2009), dall'altro i dati Città del Vino/Censis parlano chiaro: nel 2009 l'enoiturismo ha mosso 6 milioni di enoappassionati per un volume di affari di 3 miliardi di euro, pari a +20% sul 2008. E se tra le mete predilette si conferma in testa la Toscana, seguita dal Piemonte, tra le "new entry" vi sono Veneto, Umbria e Puglia, ovvero, da una parte le regioni dove nascono quelle che sono a tutti gli effetti "denominazioni-icona" conosciute in tutto il mondo - dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino al Barolo - dall'altra quei territori, con il loro vini, che negli ultimi anni stanno riscuotendo sempre più successo, come il Veneto, con il Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene, l'Umbria, con il Sagrantino di Montefalco, e la Puglia con la "rinascita" di territori come il Salento. Ma ci sono anche i cosiddetti "macro-territori", in particolare Trentino, con le sue bollicine raccolte nell'unica denominazione TrentoDoc, e la Sicilia, con i suoi grandi vini, tutte regioni che, tuttavia, si caratterizzano non solo per le singole denominazioni di origine, ma per la qualità dell'offerta produttiva complessiva.

Focus

Gli EATinerari: nascono sei percorsi del gusto in Langa firmati da Eataly

Cosa può nascere dall'unione di Eataly, il mercato delle eccellenze enogastronomiche del Belpaese fondato da Oscar Farinetti, ed il tour operator "Liberi Tutti"? Una serie di percorsi del gusto: "EATinerari", viaggi alla scoperta del "buono e del bello", con l'obiettivo di far riscoprire e conoscere le terre e i loro prodotti tipici, storie di uomini e donne che producono e si tramandano segreti e tradizioni. E, naturalmente, gustare i prodotti di Eataly. I primi sei EATinerari attraversano la terra di Langa, e sono acquistabili in un cofanetto speciale, disponibile on line sul sito www.eatinerari.it, presso tutti gli store di Eataly e presso le agenzie "Liberi Tutti". Due le "taglie" offerte: "EATinerari Come vuoi tu" (prezzo 48 euro) e "EATinerari Con il bus" (68 euro), con gli itinerari, i luoghi, le attività previste e persino il menu in programma. Un modo per scoprire gli angoli più golosi di Langa, in un viaggio aperto a tutti, grandi e piccoli, perché organizzato nello spirito più genuino e vero della scoperta, della condivisione e del recupero di valori autentici legati al territorio.



Wine & Food

Versatilità in cucina, se ne parla il 17 maggio in Contadi Castaldi

La versatilità come motivo ispiratore di una nuova idea di cucina. È la riflessione proposta da Contadi Castaldi nel focus che sarà di scena nella tenuta di Adro, in Franciacorta, il 17 maggio, insieme alle migliori trattorie italiane. A confronto le esperienze nel campo della ristorazione per delineare il futuro dell'enogastronomia, con esperti come Alberto Capatti dell'Università di Scienze Gastronomiche; Vittorio Castellani, in arte chef Kumalé; Oscar Farinetti, patron di Eataly; Paola Gho di Slow Food; Giacomo Mojoli, docente al Politecnico di Milano; Francesca Moretti di Terra Moretti.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino: "il crollo dei prezzi all'origine non è colpa del mercato, ma della mancanza di cultura di tanti produttori. E, inoltre, i prezzi al consumo aumentano ...". Il pensiero

di Emilio Pedron, ex amministratore delegato del Gruppo Italiano Vini. "I produttori e gli imbottiglieri hanno perso margini, ma chi ci ha rimesso di più sono i fornitori di uva".

