

La News



È tempo di "Jazz & Wine" in Montalcino. By Castello Banfi

Da Robin Eubanks e Pippo Matin a Danilo Rea, dalle voci "rosa" di Maria Joao, Rossana Casale e Roberta Gambarini ai trio Giovanni Mirabassi-Gianluca Renzi-Leon Parker e Maria Pia De Vito-Julian Mazzariello-Enzo Pietropaoli, fino agli Avion Travel e Peppe Servillo: ecco i "big" della musica internazionale che incontreranno Bacco al "Jazz & Wine" 2010 (Montalcino, 14/24 luglio), evento tra i più longevi ed importanti del panorama musicale italiano, firmato Castello Banfi, la cantina che ha rilanciato Montalcino nel mondo. Info: www.castellobanfi.it



SMS Ieri, oggi e domani

Ormai non c'è territorio del vino italiano in armonia. La situazione è sempre la solita: produttori grandi e piccoli che si "accusano" a vicenda per i problemi che ci sono. Ora, ognuno ha le sue responsabilità, ma bisogna capire che il mondo è cambiato in fretta, e che gli errori del passato ormai ci sono stati, ma appartengono a ieri. Oggi bisogna che grandi e piccoli capiscano che devono seppellire, gioco-forza, i vecchi attriti, e mettersi intorno a un tavolo per capire la strada da percorrere domani, insieme e per il bene di tutti. Perché anche i piccoli artigiani del vino ormai devono confrontarsi con il mercato globale, e hanno bisogno dei grandi per farlo. Che a loro volta devono puntare sulla qualità, e supportare i piccoli che sono in grado di fare cose eccellenti e uniche, che ci distinguono dal resto del mondo.

Cronaca

Il Commissario Ue Ciolos: "latte, l'Italia rispetti le regole"

"Con l'Italia sono stato chiaro. Non ci sono margini di negoziato. Le regole sono chiare e mi aspetto che il Governo le rispetti. Altrimenti dovrò prendere delle misure, non perché è l'Italia, ma perché è un Paese europeo". Parole del Commissario Europeo all'Agricoltura Dacian Ciolos, oggi a Bruxelles, sulle multe per le quote latte. E il Ministro Galan, che aveva minacciato dimissioni, rilancia: "si dimetta chi causa multe e sanzioni europee all'Italia".



porto del gusto
porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

Le vie del consumo di Bacco? Sono (quasi) infinite...

Dal "Big Ben" al London Bridge, da Piccadilly Circus a Trafalgar Square, non è raro di questi tempi vedere gli inglesi che vanno al ristorante con una bottiglia di vino in mano. Merito del "Byo Wine Club", ovvero dei fedelissimi del "Bring your own wine", (byowineclub.homestead.com) il nuovo credo dei fedeli di Bacco, il cui primo comandamento è: portati da casa la tua bottiglia al ristorante. Soprattutto per risparmiare. Una via di consumo non del tutto nuova in Italia, ma che sembra spopolare in questa estate tra gli appassionati britannici, tanto che sono già oltre 100 i ristoranti della City, anche stellati Michelin, che accettano di buon grado l'idea, e fanno pagare ai clienti eno-muniti soltanto il servizio della loro bottiglia, una sorta di "diritto di tappo". Ma questa nuova moda è soltanto una spia delle evoluzioni del consumo del vino, al quale, nonostante la crisi, la gente rinuncia sempre mal volentieri, e per conciliare esigenze di gusto e portafoglio, allora, si aguzza l'ingegno. E così, se il vino al bicchiere è ormai un must in ristoranti, wine bar ed enoteca dei due Paesi storici e più tradizionalisti del vino, come Italia e Francia, dove ha avuto il merito di sdoganare anche al grande pubblico etichette spesso inaccessibili ai più per il costo elevato dell'intera bottiglia, al grido di "l'unione fa la forza", è sempre più in voga anche il "bottle sharing", ovvero la consuetudine di dividere una grande bottiglia tra più tavoli con commensali che spesso non si conoscono, dove a fare da "collante" è la sensibilità del ristoratore che conosce i gusti e i caratteri dei suoi clienti. E regge anche un altro grande classico del consumo alternativo: le mezze bottiglie, ideali per una cena a due, su cui hanno puntato anche grandi nomi dell'enologia italiana. E per chi vuole stappare qualche bottiglia d'eccezione tra le mura di casa, la via migliore sono i Gas, i gruppi di acquisto di persone che unite dalla passione per il vino acquistano insieme quantità maggiori di bottiglie per spuntare un prezzo migliore, spesso andando direttamente dal produttore. Insomma, tanti i modi per non farsi mai mancare un buon bicchiere di vino.

Focus

I frutto su 4 nel bidone per colpa del caldo! Coldiretti: "i segreti per evitare lo spreco"

Con le alte temperature aumenta il consumo di frutta e verdura fresche, ma crescono anche i problemi nella conservazione, con perdite di prodotto fino al 25%, per l'eccessiva maturazione. Parola di Coldiretti, che sottolinea che si tratta di perdite che rischiano di rendere più salato il conto del grande caldo per le famiglie. E allora se 1 frutto su 4 rischia di essere sprecato, ecco l'immane "decalogo" dell'organizzazione agricola, con i consigli da seguire per mantenere la freschezza della frutta: 1) effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo; 2) scegliere i frutti con il giusto grado di maturazione; 3) preferire le produzioni e le varietà locali; 4) preferire varietà di stagione; 5) prediligere frutti interi; 6) fare la spesa poco prima di ritornare a casa; 7) con auto climatizzata riporre i prodotti nel sedile posteriore; 8) mantenere separate le confezioni delle diverse varietà di frutta; 9) mantenere separata la frutta e la verdura da consumare a breve da quella da conservare più a lungo; 10) conservare la frutta stesa nel contenitore per evitare ammaccature ...



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Da San Michele all'Adige a Washington nel nome del vino

Uno scambio di know-how Italia-Usa, al fine di armonizzare i metodi utilizzati per l'analisi dei residui degli antiparassitari nei vini e, più in generale, per lo sviluppo di metodologie analitiche per la caratterizzazione varietale dei vini in arrivo nel mercato a stelle e strisce: è l'obiettivo del memorandum d'intesa firmato tra l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e il TTB "Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau", l'agenzia federale americana per l'alcol e il tabacco preposta ad effettuare controlli qualitativi e fiscali sui prodotti alimentari ed enologici importati negli Stati Uniti.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Impavido rivoluzionario o irriducibile seguace della tradizione? La doppia anima di Josco Gravner spiegata da ... Josko Gravner. "Il recupero della tradizione è un atto rivoluzionario ...

Guardare il passato e i metodi arcaici di fare per leggere il presente e programmare il futuro". Così il vigneron che ha fatto conoscere l'anfora al grande pubblico.



enomatic
wine serving systems
N°1 al mondo