

La News



Andrés Iniesta, la storia del vigneron dal piede fatato ...

"Il signore in rosso". Così dovremmo chiamare Andrés Iniesta, il fuoriclasse "manchego" che ha portato in Spagna la Coppa del Mondo di calcio 2010. Già, perché Andrés passa la sua vita dal rosso della maglia della nazionale iberica a quello dei vini che produce a Fuentealbilla, il comune spagnolo nella comunità autonoma di Castiglia-La Mancia, nella provincia di Albacete, dove è nato 26 anni fa. A mandare avanti l'azienda ci pensa il papà, José Antonio, ma se il vino etichetta "Bodegas Iniesta" sarà buono come il piede del fuoriclasse del Barça, il successo è assicurato.



SMS Ultime invenzioni anti-crisi

Ah, les italiens! Con la loro fantasia, la loro inventiva, la loro celeberrima "arte di arrangiarsi"! Utilissima, diciamo, in tempi di recessione. Perché chi altri si poteva inventare mestieri come il falconiere aeroportuale, il consulente a domicilio per la coltivazione di tartufi o l'affinatrice di formaggi, se non gli italiani? Chi poteva realizzare l'hamburger di pesce o la salsiccia di capra, per le comunità che non mangiano maiale, se non gli abitanti del Belpaese? Già, perché questi sono alcuni dei mestieri e dei prodotti che verranno presentati, il 15 luglio, al Salone della creatività del made in Italy di Roma, dove 18 giovani imprese concorreranno per aggiudicarsi il premio per l'innovazione "Oscar green", realizzato sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Cronaca

Commissione Ue: ogni governo decida sull'utilizzo degli Ogm

L'esecutivo dell'Unione Europea ha mantenuto le promesse: ogni Governo sarà libero di scegliere se coltivare o meno sul proprio territorio gli Ogm autorizzati, in base all'attuale procedura in vigore a livello europeo. L'approvazione della proposta da parte della Commissione è arrivata oggi, e dà seguito alla linea imperniata sulla deregulation promossa dal presidente José Manuel Barroso.



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

Primo Piano

I luoghi più curiosi dove abitano le api? Dal Grand Palais a Parigi ai grattacieli di New York, fino ai giardini e balconi di Londra ...

I "villaggi" di arnie colorate in campagna, non sono affatto l'unica dimora dove vivono le api. A Parigi, sul tetto del Grand Palais, due regine e 140.000 operaie producono un pregiato millefiori, contribuendo alla difesa della biodiversità e alla conoscenza della vita delle api nella capitale, ricca di fiori da impollinare, insieme alle "compagne" che abitano in altri luoghi-simbolo della Ville Lumière, dal Giardino del Lussemburgo al tetto dell'Opéra Garnier. A New York a produrre miele, impollinare le aree verdi e ripulire l'aria, sono le api che abitano sui grattacieli, custodite dai "beekeepers", apicoltori urbani per passione. Per l'apicoltura in città, tanti estimatori anche a Londra, che ospitano le api in balconi e giardini, solidali con i piccoli insetti decimati da malattie e inquinamento. Ma le api "inglesi" volano anche nel cuore di Roma: a Villa Wolkonsky, sede dell'Ambasciata britannica, si allevano due alveari per sfruttare il polline dei tanti fiori ed alberi da frutto dei giardini della villa, far crescere il numero degli insetti e ricordare la loro importanza per l'ambiente. In Italia le api hanno anche una rete di città ad hoc, le Città del Miele, ricche di curiosità: da Ne con il nome più corto al mondo, a Sant'Alfio Etneo e il "castagno dei cento cavalli", l'albero più antico e grande d'Europa, a Casteldelfino con il più esteso bosco d'Europa di pini cembri (Alevé). Ma a causa della "sciamatura", le api hanno fatto visita anche a Piazza San Babila a Milano, al Campanile di Giotto e Piazza della Signoria a Firenze, e in Via del Corso a Roma. E a Montalcino, dove dal 10 al 12 settembre è di scena la "Settimana del Miele", le api "stanno" anche tra i banchi di scuola, con il laboratorio "Dolce come il miele" del progetto-pilota di educazione al gusto "La nostra terra Dacg-Da amare con gusto" di WineNews.

Focus

Ecco i "Golden Book Wines": un bicchiere di letteratura per celebrare il vino

Ecco i "Golden Book Wines", l'ultima idea, dedicata ai produttori di vino, dell'Associazione degli Alberghi del Libro d'Oro, che raccoglie hotel, residenze di campagna e ristoranti, che hanno scelto di legare la loro immagine al libro. Non un libro qualunque, bensì uno o più racconti inediti di eccellenti scrittori, capaci di rendere protagonisti i luoghi, gli ambienti e i vini stessi dell'azienda committente. Accanto ai "Golden Book Wines", le "Biblioteche del Vino", incontri a tema sulla cultura del vino, letta e scritta a partire da celebri esempi letterari e celebrata in cornici suggestive, prime fra tutte le cantine stesse dei produttori. Gli incontri si rivolgono a lettori, scrittori, viaggiatori e amanti del vino e del buon vivere, che, attraverso la guida di enologi e degli stessi produttori ospiti, interagiscono attivamente, presentando e descrivendo l'azienda e i suoi prodotti. Ogni partecipante riceverà in dono dall'azienda ospite un inedito libro d'autore, la cui vicenda narrata ha per protagonista la cantina stessa o uno dei suoi vini. Info: www.goldenbookhotels.it/golden-book-wines.html



CONSORZIO TUTELAVINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Riccardo Ricci Curbastro confermato presidente di Federdoc

Riccardo Ricci Curbastro è stato riconfermato, per il prossimo triennio, alla presidenza di Federdoc, l'associazione che raccoglie 96 Consorzi di tutela in rappresentanza dell'80% dell'intera produzione italiana di vini di qualità. Confermati anche i vice presidenti Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio Chianti Classico, e Francesco Liantonio, presidente del Consorzio Castel del Monte. Ricci Curbastro è anche al vertice della Eforw, la European Federation of Origin Wines, nata per tutelare i vini a denominazione nella Comunità Europea e nel mondo. Info: www.federdoc.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

C'è un pò di Francia nel vino d'Italia: si intensifica la collaborazione tra Zonin, una delle realtà più importanti del Belpaese enoico, e Denis Dubourdieu, uno degli enologi

transalpini più autorevoli del mondo. I commenti di Cristophe Ollivier, enologo e collaboratore di Dubourdieu, e Franco Giacosa, direttore della Zonin.



N°1 al mondo
enomatic
 wine serving systems