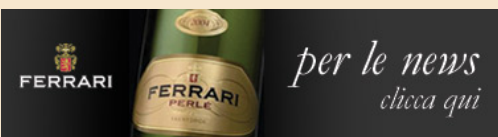


La News



Moët Venice @ Lancia Café

Avrà uno spazio nella "Walk of Fame" di Hollywood, prima o poi, perché Moët & Chandon è maison da sempre legata al mondo del cinema. Dopo essere stato lo champagne ufficiale dei Golden Globe, dopo aver fatto brindare agli Oscar del Cinema 2009 ed aver passeggiato sui red carpet cinematografici di tutto il mondo, adesso le bollicine della celebre casa francese sposano l'edizione 2010 della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. Lo fanno con "Moët Venice 2010", nella location del Lancia Café, dove Moët & Chandon inviterà registi e stelle del cinema internazionale ad autografare le Golden Mathusalem, e celebrerà la kermesse veneziana con party esclusivi.



La vittoria preventiva

La matematica non è un'opinione. E questo è vero, ma solo fin quando la matematica diventa tutt'uno con l'opinione stessa. Perché la campagna trionfalistica sull'enologia italiana che sorpassa in ogni dove quella francese, ci pare che si regga sulla "matematica d'opinione". È di Coldiretti l'ultimo proclama: le stime sulla vendemmia 2010 prevedono una produzione nazionale di 47,5 milioni di ettolitri, contro i 47,3 milioni dei "cugini" d'oltralpe. Vien da chiedersi di cosa stiamo parlando. A parte la soddisfazione del sorpasso in sé (di 200.000 ettolitri...), sfugge il senso di gioire sulla base di stime che, fatte oggi, restano tutte da verificare. È adesso che si entra nella fase più delicata del ciclo della vite, quella dei mesi di agosto e di settembre... un po' presto per cantar vittoria, no?

Cronaca

Michelle Obama: più qualità. In Italia "menu a chilometri zero"

"Il Congresso degli Stati Uniti approvi una legge per standard nutrizionali più elevati nelle mense scolastiche": è questo l'appello della first lady Usa, Michelle Obama, oggi sul "Washington Post". In Italia, la Coldiretti annuncia nelle scuole il "menu a chilometri zero" stagionale e tipico. Una novità introdotta dal Ministero della Salute che va nella direzione dell'educazione al cibo, oltre a tutelare la salute a partire dalla sana alimentazione già nelle mense scolastiche.



Primo Piano

Bollicine "regine" dell'estate, tra brindisi in spiaggia e prime previsioni di vendemmia

Metti le spiagge italiane più esclusive, raffinate e, di questi tempi, popolate, e la possibilità di brindare anche al mare con i migliori spumanti made in Italy: versatili e allegre, le bollicine si confermano "regine" dell'estate, e dai terroir del Belpaese arrivano le prime previsioni di vendemmia. E se dalla Costa Smeralda alla Versilia, fino a Taormina, gli "spazi bollicine" di Ferrari sono un "cult" per gli enoappassionati vacanzieri, con l'avvicinarsi del raccolto, in Trentino "la situazione è molto buona - spiega Fausto Peratoner, presidente di Trentodoc e alla guida della Cesarini Sforza - anche se con qualche giorno di ritardo, inizieremo le operazioni di raccolta l'ultima settimana di agosto. Quantità in linea con quella del 2009 e ci aspettiamo una buona qualità delle basi spumante, visto che di qui alla vendemmia, le previsioni annunciano condizioni climatiche estremamente favorevoli, caldo di giorno e fresco di notte". In casa Bellavista è l'enologo Mattia Vezzola a dare le prime anticipazioni: "come tutte le annate pari dell'ultimo decennio si prevede una vendemmia posticipata ma che potrebbe far ritornare l'impronta alle ultime vendemmie "fredde" degli anni '90. Le ultime piogge che hanno raffreddato aria e terra ci auguriamo possano farci arrivare in vendemmia tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre. Se fosse così avremmo vini estremamente freschi, eleganti, verticali, pieni di energia e longevità". Per il presidente del Consorzio del Franciacorta, Maurizio Zanella, però "è ancora prematuro esprimere un giudizio sulla qualità della vendemmia 2010. Ma se l'andamento climatico continua su questa strada, con un confortante fresco specie nelle ore notturne, le nostre basi spumante potranno conservare un'ottima freschezza, elemento centrale per le caratteristiche dei nostri vini. Dal punto di vista quantitativo, invece, già possiamo dire che le quattro grandinate di luglio, sebbene circoscritte, potrebbero portare un calo dell'ordine del 6-7% rispetto al 2009".

Focus

Con "Letters to Juliet", il vino italiano torna protagonista al cinema

Può un vino essere simbolo di un amore ritrovato e di un'amicizia per la vita? Da una lettera ritrovata alla casa di Giulietta a Verona, cinquant'anni dopo una signora inglese, Claire (Vanessa Redgrave), si rimette sulle tracce di un vecchio amore in Toscana: un divertente viaggio con il nipote Charlie (Christopher Egan) e la protagonista Sophie (Amanda Seyfried), "segretaria" della Capuleti che ha risposto alla lettera, che si intreccia con i colori, i profumi ed i sapori della campagna italiana. E, alla fine, un'amicizia sancita dalla passione per un vino: il Brunello di Montalcino di Caparzo. Succede in "Letters to Juliet", nuovo film di Gary Winick, che WineNews ha visto in anteprima, in uscita in Italia il 25 agosto. Ma non solo vino, anche olio, formaggi, tartufi, con i loro territori di origine - da Soave al Relais Borgo Scopeto, vicino a Siena, stessa proprietà di Caparzo a Montalcino, fino alla Cantina Argiano a Montalcino - e le persone che ne sono gli artefici, attori "per un giorno", si intrecciano con la storia dei protagonisti. Info: www.letterstojuliet-movie.com.



CONSORZIO TUTELA VINO
BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Mense scolastiche: troppo spesso materie prime a basso costo

L'80% delle gare sono aggiudicate, nelle mense scolastiche, con il criterio del massimo ribasso. E ogni giorno consumano il pranzo 890.000 bambini delle materne e 690.000 delle elementari, per i quali il pasto principale della giornata avviene proprio a mensa. Lo dice Ilario Perotto, presidente Angem, associazione che riunisce le società di ristorazione collettiva. Secondo il Centro Studi Fipe, dare un pasto a 3,90 euro, come spesso avviene, con un valore delle materie prime inferiore ad 1 euro stride con le dichiarazioni di buona volontà che le amministrazioni pubbliche fanno nei documenti ufficiali.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come si approcciano i giovani al vino? Cos'è il nettare di Bacco per le nuove generazioni? Tra un consumo di qualità e la "sbornia" sanzionata come comportamento negativo ma

anche rito di passaggio, ecco la ricerca del semiologo Luca Acquarelli, che rivela come il vino abbia un alto valore simbolico e sociale per i giovani italiani

