

La News



Una "Vendemmia sul Mare" ...

Sullo sfondo di un territorio unico ed incontaminato, la "Sicilia della costa d'Africa", dove la terra incontra il mare, si ripete uno dei riti più antichi della storia dell'uomo, la raccolta manuale delle uve. Con l'emozione e la convivialità di fare la vendemmia. L'11 settembre nel vigneto di Syrah di Contrada Belice di Mare di Cantine Settesoli c'è la "Vendemmia sul Mare": al tramonto, si percorrono gli stessi filari fino alla spiaggia per degustare etichette e prodotti del territorio di Menfi, divagando su cibo e vino, in compagnia di musica (con il duo di Decanter/Rai Fede & Tinto) e danzatori acrobatici, e lanciare le lanterne volanti. Info: www.cantinesettesoli.it



SMS

Il paradosso delle spezie

"Chi manca di follia è come chi non ha più spezie in cucina. Il folle è colui che ha messo tutte le spezie in un solo piatto: mangia e non capisce il perché del suo disgusto". È un paradosso dello scrittore Tarah Ben Jelloun, dove le spezie assumono la metafora del sapore/sapere. Per paradosso, quindi, è folle chi mischia, senza dosarlo, tutto il sapere di cui dispone; è non-folle, invece, chi non cerca di acquisire, o non utilizza la conoscenza. Il saggio, quindi, adopera con misura, tecnica e coraggio di sperimentazione, il suo sapere. Rinunciare in toto alla tradizione in nome delle "magnifiche sorti e progressive" è come mettere tutte le spezie nel nostro piatto. Ma selezionarle, dosarle e aggiungerle alla materia prima che abbiamo, può dar vita a qualcosa di ben preciso: l'innovazione.

Cronaca

Gli apicoltori italiani scrivono ai Ministri Fazio e Galan

Rendere definitivo lo stop alle sostanze chimiche responsabili della morte di milioni di api in Italia: è l'appello congiunto di Fai e Anaapi, le più importanti associazioni apistiche italiane, inviato ai Ministri della Salute Ferruccio Fazio e dell'Agricoltura Giancarlo Galan. Dopo la sospensione a partire da settembre 2008 dei neonicotinodi, si è riscontrata, infatti, una netta ripresa dello stato di salute e di buona produttività degli alveari in tutta Italia.



Primo Piano

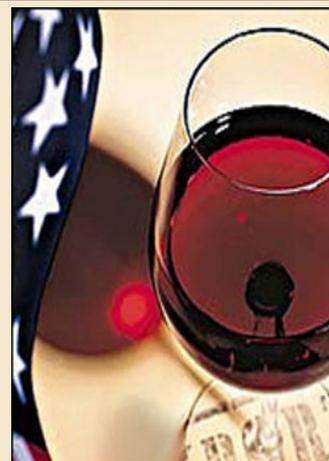
"Calici di Stelle" 2010 nel segno dell'ambiente e dell'eco-sostenibilità in tutta Italia

Brindisi in parchi e giardini aperti fino a tarda notte, ma anche in veri e propri "teatri naturali" tra rocce e montagne; incontri e dibattiti per sensibilizzare gli enoappassionati sul tema dell'eco-sostenibilità nel mondo del vino; mercatini "bio" e visite ai musei naturali e di storia del paesaggio di cui è ricco il Belpaese. Sono solo alcuni degli appuntamenti "eco-friendly" di "Calici di Stelle" 2010, il 10 agosto nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino. A Morrovalle (Macerata) si parla di energie rinnovabili, raccolta differenziata e risparmio energetico, a Duino Aurisina (Trieste) si degustano i vini osservando le stelle in spiaggia con il Wwf Area Marina Protetta Miramare, mentre a Prignano Cilento (Salerno) è di scena il mercatino "bio" dei prodotti del territorio. Tanti i brindisi nel "verde": dal Parco della Rimembranza ad Albugnano (Asti) al Parco di Villa Braghieri a Castel San Giovanni (Piacenza, 7 agosto), dai Giardini Panoramici di Piazza Nuova ad Osimo (Ancona) al Parco Sforza Cesarini di Genzano di Roma, dal Giardino Pensile del Castello medievale di Piglio (Frosinone) fino a "Giardini sotto le Stelle", passeggiata in notturna nei giardini privati di Spoleto (Perugia). A Campiglia Marittima (Livorno) si visita il Museo Mineralogico, a Castelnuovo Berardenga (Siena) il Museo del Paesaggio; il Teatro delle Rocce del Parco Minerario fa da sfondo al brindisi a Gavorrano (Grosseto, 12 agosto), a Spoltore (Pescara, 8-10 agosto) le cime del Gran Sasso, a Jerzu (Ogliastra) gli imponenti tacchi calcarei. Brindisi in cantina con i vini firmati Feudi di San Gregorio a Sorbo Serpico (Avellino); per chi resta in città, appuntamento a Trani (5 agosto) e a Lecce con oltre 50 etichette delle cantine dalla Daunia al Salento (info: www.mtvpuugia.it); imperdibile la vendemmia in notturna nei vigneti di Donnafugata a Contessa Entellina (Trapani). Info: www.cittadelvino.it; www.movimentoturismovino.it.

Focus

La dinamicità del mercato Usa del vino in un'analisi spagnola

Gli Usa restano un mercato di punta per il vino, evidenziando una robusta dinamicità anche in tempo di crisi e smentendo il sospetto di avviarsi ormai a diventare un mercato saturo per il nettare di Bacco. Nel Paese del whisky, il vino è la bevanda che ha registrato il trend di consumo più elevato tra 2000 e 2009 con il 32%. E, a ribadire la vitalità del mercato a stelle strisce del vino, ci pensano soprattutto i giovani. I consumatori "millennial", cioè quelli che sono diventati maggiorenni dopo il 2000, stanno mettendo i vini d'importazione in cima alle loro preferenze (40%) e stanno segnalando il loro abbandono dalla categoria di bevitori occasionali, spostandosi decisamente verso quella di bevitori abituali, segnando l'inizio della formazione di una vera e propria nuova schiera di appassionati. L'analisi proviene dalla Camera di Commercio spagnola di New York, che evidenzia un consumo sul mercato americano nel 2008 di 27,2 milioni di ettolitri di vino, con un rapporto di 79% in consumo domestico e 21% in consumo fuori casa.



CONSORZIO TUTELAVINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Fabrizio De André, musica e cucina. Le sue ricette in un quaderno

Un ricettario scritto a mano, una ricetta diversa per ogni piatto con indicazioni e suggerimenti, una calina con un piede in Liguria e l'altro in Sardegna, tra pesto, mirto, pastella, fiori di zucca, lepre al sugo e "su trataliu" (coratella di agnello allo spiedo). È il quaderno che Fabrizio De André, insospettabile gourmand, aveva regalato a Tonina Puddu e Agostino Zizu, gli chef del ristorante dell'agriturismo "L'Agnata", fondato dal cantautore e dalla moglie Dori Ghezzi a Tempio Pausania. Il piatto preferito del "Faber"? I ravioli alla genovese con animelle di agnello e rosmarino, svela la cuoca.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino, complemento dell'alimentazione o veicolo di piacere? Quale è il nettare più sano? Risponde il nutrizionista Luca Piretta, specialista in Scienza della nutrizione

umana: "non è corretto cercare il benessere attraverso il vino, e l'eccesso è dannoso. Il suo punto di forza è dunque l'aspetto del piacere, purché assunto con moderazione"

