

La News



Sting si racconta da "vignaiolo"

Per la prima volta Sting si "metterà a nudo" come vignaiolo: il celebre artista inglese è l'ospite più atteso del convegno "Attualità e futuro della terra di Toscana", il 10 marzo a Figline Valdarno (Firenze). Sting porterà il proprio contributo alla giornata di riflessione dedicata ai temi dell'ambiente e della biodiversità, raccontando il suo impegno ecologista ma soprattutto la sua esperienza di vignaiolo nella Tenuta il Palagio a Figline Valdarno. Da anni nell'azienda agricola a 30 km da Firenze, eletta a suo "rifugio" dal resto del mondo, il leader dei Police produce infatti vino e, per la prima volta, parlerà in pubblico del proprio lavoro in vigna e dei suoi segreti di cantiniere.

taste 3 GIORNI DI ASSAGGI, SCOPERTE, ACQUISTI ED EVENTI SUL GUSTO
14.15.16 MARZO 2009
IN VIAGGIO CON LE DIVERSITÀ DEL GUSTO STAZIONE LEOPOLDA I VLE FALDI ROSSELLI - 5 FIRENZE

SMS Non ci resta che mangiare e bere (bene)!

In tempi di crisi bisogna imparare ad ottimizzare e a conciliare voglie e bisogni. E siccome non è giusto rinunciare proprio ad ogni piccolo lusso, allora cosa c'è di meglio, per unire necessità e piacere di vivere, se proprio si deve spendere qualche euro in più, di un bel piatto di qualità e una buona bottiglia di vino, magari da condividere con qualche amico e in casa, per tagliare ulteriormente i costi? Certo, non sarà un investimento remunerativo economicamente, ma il benessere e il ricordo di una bella serata enogastronomica tra amici può essere considerato a ragione, metaforicamente, un "bene durevole". Parafasando il mitico film di Benigni e Troisi, non ci resta che mangiare e bere (bene)!

Cronaca

"Fermiamo la moria delle api"

Sensibilizzare il mondo agricolo sugli agrofarmaci, incentivi per il risanamento degli alveari, coinvolgimento diretto delle organizzazioni nazionali e locali nel monitoraggio: queste alcune delle richieste della Federazione Apicoltori Italiani ai ministeri delle Politiche Agricole e della Salute, per arginare il drammatico fenomeno della moria delle api, emerse della tavola rotonda "Agricoltori e veterinari - Nemici o alleati dell'apicoltore?", l'8 marzo 2009 a Piacenza ad Apimell n. 26, la fiera dell'apicoltura.

MONCARO
Vino e passione nelle Marche
www.moncaro.com

Primo Piano

Sondaggio WineNews-Vinitaly - Né griffato né famoso, ma legato ad un momento speciale: ecco il "vino della memoria" degli eno-appassionati

C'è chi l'ha bevuto al ristorante pagandolo con il suo primo "vero" stipendio, chi l'ha degustato in una cena romantica in compagnia della futura moglie o del futuro marito, chi ancora dopo trent'anni ricorda l'emozione di averlo assaggiato insieme al nonno: è il "vino della memoria", impresso in maniera indelebile nei ricordi, capace di trasformarsi in un "pezzo" dell'esistenza e di segnare attimi da ricordare per sempre. Secondo il 74% degli eno-appassionati italiani (su un campione di 1.194 "enonauti", amanti del buon bere e di internet) è un vino che non si identifica con un'etichetta griffata o famosa, ma legato ad un momento speciale: lo rivela il sondaggio WineNews (www.winenews.it) e Vinitaly (www.vinitaly.it; dal 2 al 6 aprile 2009, Verona), rassegna di riferimento dell'enologia mondiale. Ognuno di noi conserva nella mente il ricordo di un vino che, come il primo bacio, non scorda mai: tra le tante etichette che capita di assaggiare, ne esiste infatti almeno una della quale ricordiamo esattamente il momento in cui l'abbiamo bevuto, il luogo, le emozioni che ci ha suscitato. Moltissimi quelli che identificano il "vino della memoria" con il primo vino bevuto in assoluto da bambini, sotto la supervisione del padre o del nonno: un tempo infatti si usava far bere un pochino di vino a 10-12 anni, perché "fortificava e faceva buon sangue". Il ricordo di una piacevole trasgressione, legata alla sensazione di sentirsi grandi e importanti e alla complicità con chi elargiva questa concessione. E ancora, il turista straniero che lega un Chianti Classico o un viaggio in Italia, o un Negroamaro a una vacanza in Salento, o chi ricorda l'Asti Spumante bevuto in un lontano Natale con i genitori. Solo per il 26% degli eno-appassionati il vino della memoria è un'etichetta prestigiosa, magari sognata per anni.

Focus

Ministero più flessibile sui controlli ai futuri vini Igp. Cagiano, Federvini: "Utile segnalare questa criticità. Ora percorso più graduale"

Dopo i malumori per la prima bozza di DI dell'Agricoltura sui controlli per i vini Igp (oggi Igt), che prevedeva un passaggio immediato entro agosto al regime in vigore per Doc-Docg (prossime Dop), segnalati da WineNews, uno dei pochi organi di stampa che ha informato sul problema, arriva un primo risultato: un atteggiamento più flessibile del Ministero e una bozza di decreto decisamente più razionale e graduale. "Il nuovo regime si applicherà alle nuove Dop/Igp - spiega Ottavio Cagiano, direttore Federvini - uniformandoci alla nuova Ocm, ma gradualmente, non saremo costretti subito dal primo di agosto ad andare a contare le foglie dei vigneti a Igt". Il Ministero sembra quindi aver preso atto della delicatezza della materia, andando incontro alle esigenze della filiera. "Attualmente le Igt - continua Cagiano - non sono una sorta di "terra di nessuno", senza regole e controlli. Ma non tenere minimamente in considerazione quanto già è stato fatto avrebbe soltanto aumentato la confusione".



REGIONE SICILIANA Istituto Regionale della Vite e del Vino

Wine & Food

Indicazione obbligatoria dell'origine dell'olio d'oliva: reazioni positive di Confagricoltura e Coldiretti

Positive le reazioni alla decisione Ue di rendere obbligatoria l'indicazione dell'origine per l'olio d'oliva. "È un ulteriore elemento - dichiara Confagricoltura - in ottica di chiarezza e competitività, che può consentire al nostro Paese di recuperare terreno sui mercati, in un momento di forte crisi". "Una decisione - commenta Coldiretti - che apre la via per tutti gli alimenti anonimi, dal latte a lunga conservazione ai formaggi, dalla carne di maiale, coniglio e agnello ai succhi di frutta e alle conserve".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Chianti Classico è il marchio del vino italiano più imitato al mondo. Segno di ottima salute, ma anche pericolo concreto sui mercati. Le riflessioni del Direttore generale del

Consorzio Giuseppe Liberatore: ogni anno spesi 200.000 euro per difendere la propria immagine dai finti Gallo Nero prodotti in Europa, Stati Uniti e Australia.

PASQUA
A FAMILY PASSION