

La News



Il vino incontra la pittura ...

Quando il vino incontra la pittura: succede a Rocca delle Macie, la celebre cantina chiantigiana di Castellina in Chianti dove il 29 settembre sarà proclamato il vincitore del primo "Premio Internazionale di Pittura Zingarelli - Rocca delle Macie, risultato dei voti della giuria popolare composta da tutti coloro che, da aprile a settembre, hanno visitato la mostra e lasciato il loro voto. Ai 19 artisti in gara il compito di sviluppare il tema scelto, "Il Nostro Vino, Storia di una Passione". E, oltre al vincitore assoluto, la famiglia Zingarelli, alla guida della cantina, consegnerà il "Premio Sasyr" all'opera che sentirà più vicina e in sintonia con la sua storia. Info: www.premiodartezingarelli.org



SMS Pomodoro globale

Ci stanno togliendo tutto. Anche la "pummarola", quel minimo comun denominatore che travalica e unisce regioni e province, Padanie e Mezzogiorni, sta "come d'autunno sugli alberi le foglie". Nel mirino dei cecchini della global-cinesizzazione, che libera il mercato da qualsiasi vincolo, anche e soprattutto legale. Abbattimento dei costi a colpi di machete, come sta accadendo nella produzione di pomodori del Sud Italia, dove alcune industrie di trasformazione del pomodoro hanno inscenato lo "sciopero del ritiro" del prodotto per abbassarne forzatamente il prezzo all'origine, e poter produrre a costi cinesi. E poi, magari, vendere il trasformato, sugli scaffali, a prezzi italianissimi e con ampio margine di fatturato. Perché tanto "pecunia non olet". Qualche pomodoro sì, ma chi se ne accorge ...

Cronaca

Italian vineyards Ogm free

Niente viti Ogm in Italia. Lo ha deciso la Commissione Agricoltura del Senato, nella campagna contro gli Ogm nella nostra agricoltura promossa, a livello istituzionale, dalla Lega Nord. Proprio mentre l'enologia italiana veniva premiata a Londra, con il massimo riconoscimento al Brunello di Montalcino Riserva 2004 Castello Romitorio, la Commissione ha optato per la difesa di una tradizione viticola territoriale - e naturale - che "paga" con la sua indiscussa e riconosciuta qualità.



Primo Piano

A Milano è di scena "l'Orto della bellezza italiana"

L'Expo di Milano 2015 è ancora lontana, ma il tema che affronterà, quello dell'alimentazione mondiale, in ogni suo aspetto, è sempre più presente nell'attualità di ogni giorno. E così, mentre dal vertice Onu sulla povertà arriva l'annuncio di uno stanziamento record di 40 miliardi di dollari per combattere la fame nel mondo e migliorare la salute di donne e bambini, per un investimento che potrebbe salvare 16 milioni di vite entro il 2015, in vista della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2010 (il 16 ottobre), fioriscono a Milano le iniziative sul tema, che strizzano l'occhio al grande evento. E, se uno dei grandi progetti dell'Expo è quello di ricreare tutti gli ambienti agricoli del Pianeta, nell'edizione n. 16 di "Arte da mangiare - mangiare arte", torna "Orto d'Artista: dalla Semina al Raccolto", una serie di installazioni, mostre ed eventi dedicate al luogo da cui tutto è nato, l'orto, il cui ruolo sociale è sempre più rivalutato. Da quello celebre della Casa Bianca voluto da Michelle Obama, alle tante esperienze educative che ruotano intorno agli orti, dalla rivalutazione degli orti urbani alla ristorazione che riscopre la coltivazione della terra per avere materie prima di qualità e ricreare economie sociali. E così, l'8 ottobre a Palazzo Isimbardi, sede della Provincia di Milano, aprirà al pubblico l'installazione dell'artista Topylabrys "Orto della bellezza italiana" dove i visitatori, condotti tra le 6 fragranze proposte (rosa, violetta, melograno, erba tagliata, basilico e incenso) inseriranno nell'installazione un "seme" modellato come una piccola sfera e composto da un tessuto straordinario naturale impregnato di una delle essenze. Il gesto di offrire alla terra questo seme profumato vuole permettere a tutti i presenti di essere protagonisti del progetto. E poi ancora la performance "Pasta Madre" realizzata a più mani dal gruppo il Nodo, le tante mini installazioni sul tema "Cosa è un Germoglio per un Artista", e tanti altri momenti in cui l'arte si intreccia alla riflessione sull'importanza del valore della terra. Il 9 ottobre spazio ai più piccoli al Comune di Milano, con "La Semina con alunni e abitanti della zona. Incontro con l'Arte e la Terra". Info: www.artedamangiare.it

Focus

Sotheby's Wine, dalle aste al retail!!!

Dall'incanto al retail: Sotheby's, una delle più importanti case d'aste del mondo, apre il suo primo negozio, tutto dedicato al vino. E così a Manhattan, nel cuore di New York, c'è una nuova meta di culto per gli appassionati di Bacco, che tra gli scaffali del Sotheby's Wine (ma anche acquistando on-line su www.sothebyswine.com), potranno trovare bottiglie di tutto il mondo e per tutte le tasche, da 14 a 40.000 dollari a bottiglia. E visto che le aste enoiche di Sotheby's crescono, con un fatturato di 35 milioni di dollari nel primo semestre 2010 (+76% sul 2009!), e le tante richieste di maggiore flessibilità e immediatezza nell'acquisto da parte di tanti clienti, il momento sembrava proprio quello propizio per diventare l'unica casa d'aste leader a livello mondiale ad offrire anche vini al dettaglio e online. "È estremamente eccitante per Sotheby's diventare un mercante di vino al dettaglio" ha detto Serena Sutcliffe, Master of Wine e responsabile del vino per la casa d'aste. "I criteri di selezione sono gli stessi delle nostre aste: i vini devono essere i migliori nel loro genere e in perfette condizioni. Preferiamo sempre vini di gran carattere e personalità, in altre parole, i vini che scegliamo per noi".



Wine & Food

"Il Lambrusco cerca moglie": caccia alla ricetta perfetta da sposare

Tutti ai fornelli, dagli esperti agli enoappassionati, e perfino i sommelier, che, per un giorno, vestiranno i panni degli chef, per cercare la ricetta ideale da far "sposare", in abbinamento perfetto, ad uno dei vini italiani più famosi: il 18 ottobre al Castello di Levizzano Rangone a Castelvetro di Modena "Il Lambrusco cerca moglie", grazie ad un'originale competizione in cucina aperta a tutti, promossa da "To Be Lambrusco", la due giorni di eventi e degustazioni dedicata al celebre vino emiliano (info@simposiodelambruschi.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ancora Amarone: le iniziative delle "Famiglie dell'Amarone d'arte", battaglie normative e scelte produttive nelle parole di Stefano Cesari della Cantina Brigaldara. La

vicenda di un territorio che affronta problemi comuni a tante zone d'Italia: "facevamo 2 milioni di bottiglie quando la produzione era di 8. Come oggi che è raddoppiata".

