

La News



Firenze è anche Wine Town

La città dell'arte e della cultura per eccellenza apre le porte ai vini di tutto il mondo, con degustazioni ed incontri, sullo sfondo di splendidi palazzi e cortili. Dal 30 settembre al 3 ottobre è di scena l'edizione n. 1 di "Wine Town" a Firenze, una delle nove capitali mondiali del vino della rete Great Wine Capitals, con Bilbao, Bordeaux, Christchurch, Città del Capo, Mainz, Mendoza, Porto e San Francisco, ospiti dell'evento. Il Cortile dell'Ammannati di Palazzo Pitti diventerà, per l'occasione, l'Agorà del mondo: gli enoappassionati saranno i protagonisti di quattro giorni alla ricerca dei sapori e dei saperi che il vino porta con sé. Info: www.winetownfirenze.com.



SMS Repetita juvant!

Facciamo un breve ripasso dei "punti caldi" del nuovo Codice della Strada, in vigore dal 13 agosto 2010. Hai meno di 21 anni, o hai la patente da meno di 3 anni? Niente alcol, neanche un goccio. Gli altri possono concedersi un bicchiere, purché abbiano un adeguato conto in banca: le nuove multe non scherzano. Guai seri per i conducenti professionali. Non solo multe salate e sospensione della patente, ma anche la possibilità per l'azienda di licenziarli con giusta causa. Siete gestori di locali notturni? Non potete più vendere alcolici dopo le 3 di notte, mentre negli autogrill il divieto scatta un'ora prima per gli alcolici, e dalle 22 per i superalcolici. Ma, se avete un bar o un ristorante, dovrete mettere a disposizione dei clienti i precursori, i mini etilometri per la verifica del tasso alcolemico.

Cronaca

Pastori al Ministero: la crisi ci mette in ginocchio

Un terzo degli allevamenti ovini scomparso in Italia in 10 anni, con una crisi che minaccia i 70.000 allevamenti sopravvissuti che svolgono un ruolo insostituibile per l'ambiente, l'economia, il turismo e la stabilità sociale del territorio. Latte pagato 60 centesimi al litro, con un calo del 25% negli ultimi due anni, con costi di allevamento di 1 euro al litro. È questo il grido d'allarme lanciato da Coldiretti alla manifestazione di protesta che ha riunito, a Roma, mille pastori.



Primo Piano

Come sarà la vendemmia 2010? Dal nord al sud dell'Italia, WineNews ha raccolto le previsioni

Ritardi nell'ordine di una decina di giorni nella raccolta, che determinano una certa incertezza, specie nei territori d'elezione del Bel Paese enoico, quantitativi in calo un po' dappertutto (con una forbice che va dal 5% al 10%), percezione di un'annata molto interessante dal punto di vista qualitativo, soprattutto se le condizioni metereologiche non vireranno decisamente al peggio.

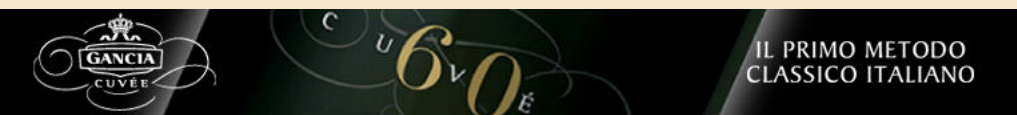
Quella del 2010, potrebbe essere una vendemmia molto interessante, ma porta con sé non pochi elementi di incertezza, causati, principalmente, dal posticipo della raccolta di una decina di giorni su quella della campagna 2009, e dalle condizioni metereologiche segnate da un'alternanza fra sole e pioggia davvero forte. Probabilmente, i vini ottenuti da questa vendemmia in generale non saranno molto concentrati, e saranno caratterizzati da un buon potenziale aromatico e da acidità importanti, che ne dovrebbero favorire la tenuta nel tempo.

Una vendemmia, sicuramente, più favorevole ai vitigni bianchi e dall'andamento della maturazione molto regolare per i vitigni a bacca rossa, che dovrebbe favorire di più le varietà precoci. In generale, le riserve idriche accumulate nell'inverno e nella primavera di quest'anno, alimentate anche da frequenti piogge estive, hanno garantito alle viti una buona resistenza alle ondate di caldo, permettendo alle piante di non soffrire mai stress idrici e garantendo frutti di buona qualità, almeno nelle zone più vocate. E, proprio da questi luoghi, forse più che in altre annate, arriveranno le cose migliori, ammesso che il vigneto sia stato curato adeguatamente, viste le difficoltà climatiche che hanno caratterizzato praticamente tutte le fasi fenologiche più importanti della vite. Su www.winenews.it la voce dei più importanti produttori della Penisola.

Focus

L'orto in città fa bene al mondo

Coltivare l'orto in casa è quel che si dice "unire l'utile al dilettevole". Nato come svago, oggi si è trasformato in una grande opportunità: aiutare la lotta alla fame nel mondo. Lo dice la Fao, che prevede che, entro il 2025, oltre la metà della popolazione dei Paesi poveri vivrà in città e, dunque, gli orti urbani garantiranno a molte persone alimenti e mezzi di sussistenza sostenibili. Ma c'è un altro aspetto importante: gli orti fai-da-te offrono uno stile di vita più sano anche agli abitanti del "primo mondo". Tanto che le imprese stesse li promuovono, addirittura nella variante "orto aziendale", già tendenza negli Usa, dove le grandi compagnie utilizzano gli spazi esterni per coltivare ortaggi, che poi i dipendenti consumano a casa. In Italia, la tendenza è ormai lanciata da diverse municipalità, che hanno promosso gli orti cittadini. A Genova sono nati orti nei quartieri da affidare ai pensionati, mentre Roma ha appena firmato un protocollo per realizzare orti nelle scuole. Perché è da lì che parte la "rivoluzione agraria" del Terzo Millennio, da un'educazione delle nuove generazioni al valore culturale e sociale dei frutti della terra.



Wine & Food

Il frutto più dolce d'autunno è il tartufo. E Alba lo celebra in Fiera

È tempo di piacere, ossia è tempo di tartufo. Bianco, soprattutto, simbolo di lusso e ricercatezza, toccasana per il palato e per l'umore e, si dice, anche per la passione. Sarà, come d'obbligo, Alba ad "aprire le danze": dal 9 ottobre al 14 novembre, nella cittadina langarola, sarà di scena l'edizione n. 80 della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco", dove si potranno scoprire le tante proprietà ed i tanti utilizzi del "re" dei tuberi, che quest'anno si prospetta abbondante e di ottima qualità. I prezzi? Variano da zona a zona, e anche da settimana a settimana, ma si attestano su una media di 1.500 euro al chilo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quali sono le urgenze per il vino italiano? Risponde Gaddo della Gherardesca, presidente di Tenuta di Biserno, realtà imprenditoriale che ha riunito Piero e Lodovico Antinori.

"Il vino - dice Gaddo della Gherardesca - ha bisogno di tre elementi fondamentali: il terroir, il winemaker ed il prodotto. Il nostro si sta facendo strada".

