

La News



In Friuli "pampini" in festa!

Esplosione pirotecnica di colori offerta dalla natura, fenomeno che da sempre affascina artisti e poeti, il "Foliage", la caduta dei "pampini", le foglie della vite, in autunno, diventa un evento-spettacolo, in arrivo dal Nord America, che trova sempre più estimatori. A proporlo, è la cantina Aquila del Torre di Savorgnano del Torre (Udine), dove il 24 ottobre è di scena un'escursione tra i boschi ed i vigneti immersi nei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia, sotto la guida esperta dell'agronomo dell'azienda, mentre anche i bambini potranno giocare con i colori dell'autunno, nei panni per un giorno di piccoli pittori en plein air.

 Info: www.aquiladeltorre.it



Avviso ai naviganti

SMS La Corte di Cassazione parla chiaro: i direttori di testate on-line, così come blogger e gestori di forum, non hanno dovere di vigilanza su quanto viene pubblicato sui loro siti, a differenza della stampa periodica tradizionale (giornali, radio, tv). Anche se, per la Corte, è auspicabile una nuova regolamentazione del web. E su questo, lo ribadiamo, siamo d'accordo, anche per i siti ed i blog del vino: ognuno scriva liberamente ciò che ritiene opportuno, ma se ne assuma tutta la responsabilità firmando con il proprio nome o con quello della testata o "marchio" che rappresenta, con tutti gli onori e gli oneri del caso.

 Ps - Attenzione: la sentenza "solleva" i gestori di siti e blog, ma non gli autori materiali di articoli e commenti: in questo caso vale la normativa classica, in caso di episodi di diffamazione!

Cronaca

Ragazzi, "Okkio alla salute"

Tv, merendine e bibite zuccherate, ed ecco che il 23% dei bambini è sovrappeso, mentre l'11% è obeso. È la foto scattata dal Ministero della Salute, con il progetto "Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni", che, in particolare, si divide in due attività: il sistema di sorveglianza "Okkio alla salute" e lo studio "Zoom8", per i bambini della scuola primaria. Ne emerge una scarsa educazione alla vita sana, con poca attività fisica - anche per mancanza di spazi - ed una dieta povera di frutta e verdura.



Primo Piano

Vinitaly World Tour, in Usa (25-28 ottobre), con le grandi "Cantine che hanno fatto l'Italia" ...

Nonostante un lungo periodo di difficoltà del mercato, qualche segnale di ripresa per il vino italiano, soprattutto all'export, sembra consolidarsi sempre di più. Ecco perché diventa fondamentale non perdere la debole ma positiva inerzia del momento, e agire con iniziative concrete e efficaci sui mercati nuovi e storici. Va in questo senso la tappa americana del Vinitaly World Tour, di scena dal 25 al 28 ottobre, con due giorni a New York, mercato più importante degli States, e poi a Philadelphia e Washington. Teatro principale dell'evento di VeronaFiere sarà Eataly, il nuovo "quartier generale" del wine & food italiano in Usa progettato da Oscar Farinetti, dove, il 25 ottobre, sarà di scena il "Vinitaly Day at Eataly", con oltre 60 cantine italiane. Evento nell'evento, il debutto del progetto Vinitaly-Civiltà del Bere, con le "Cantine che hanno fatto l'Italia", dedicato ai pionieri dell'enologia italiana e ai loro vini mito, che hanno dato lustro al made in Italy nel mondo. Uomini e cantine che da decenni esportano il vino tricolore, facendolo conoscere nel mondo, e sono presenti in almeno 40 Paesi. Le cantine della tappa newyorkese (altre seguiranno nei Vinitaly World Tour di Hong Kong, dal 4 al 6 novembre, e di Tokio, 10-12 dicembre), sono griffe del calibro di Antinori, famiglia che da 500 anni è sinonimo di vino di qualità, con Tignanello e Solaia (primo italiano a conquistare il primato della "Top 100" di Wine Spectator, nel 2000) in testa; Banfi, la cantina della famiglia italo-americana Mariani che ha rilanciato il Brunello di Montalcino nel mondo; Masi Agricola, griffe veneta guidata da Sandro Boscaini ambasciatrice dell'Amarone della Valpolicella; Santa Margherita, che dal Veneto, con il suo Pinot Grigio, ha conquistato gli States; Zonin, gruppo vinicolo tra i più importanti del Belpaese, che con l'azienda Barbourville Vineyards, in Virginia, ha messo radici anche in Usa; Pio Cesare, nome storico del Barolo, tra le prime a far conoscere nel mondo i grandi vini di Langa. Info: www.vinitalytour.com

Focus

Il Centro-Sud al vertice, e cucina innovativa ma di territorio: così la Guida dei Ristoranti d'Italia del "Gambero Rosso" 2011

Il dominio del Centro-Sud, con 3 ristoranti sul podio, una cucina creativa ma di territorio, la decadenza della "formalità", una ristorazione più "italiana", e meno "prona" alla scuola francese: ecco le tendenze della Guida dei Ristoranti d'Italia del "Gambero Rosso" 2011, spiegate a www.winenews.tv da Daniele Cernilli, direttore del gruppo. Al vertice, infatti, con 94/100 di valutazione, si conferma Vissani con il suo Vissani di Baschi (Orvieto), insieme a Heinz Beck della Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma e Gennaro Esposito della "Torre del Saracino" a Vico Equense (Napoli). Ma neanche i grandi ristoranti sono isole felici per il calo dei consumi di vino.

 "Sono due i motivi principali: il primo è una politica dei ricarichi sulla bottiglia che va cambiata, e, inoltre, trattandosi di ristoranti già comprensibilmente costosi, se si pensa di aggiungerci 100 o 200 euro di vino diventano inaffrontabili per molti. E poi sicuramente i controlli antialcol, che hanno sicuramente penalizzato i consumi ...".



Wine & Food

Cina, chiude "Piazza Italia", il più grande food center italiano

"Piazza Italia", il più grande food center italiano nel mondo, ha chiuso i battenti. A dare la notizia il quotidiano "Italia Oggi". Emanuele Plata, presidente di Crai Beijing, la società chiamata a gestire il progetto, partecipata dalla Simest, e composta da un gruppo di soci come Crai, Consorzio Grana Padano, Conserve Italia, San Daniele Service, Frantoi artigiani d'Italia e Boscolo Etoile, sarebbe costretto a rimanere in Cina da 6 mesi, dato che le leggi locali impongono ai manager delle società in fallimento di restare nella terra della Grande Muraglia fino a quando i creditori non siano pagati.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

È l'ora di "Slow Wine", la nuova guida ai vini di Slow Food: non punteggi ma giudizi, e uno sguardo più profondo alle cantine, per spiegare la complessità del mondo

del vino italiano. La spiega a WineNews uno dei curatori, Giancarlo Gariglio: "l'obiettivo è spostare l'attenzione non più solo sulla bottiglia, ma sull'azienda ...".

