

La News



Degustazioni di vino & storia

Un evento originale, per prepararsi alle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità Italia, che coniuga storia politica, cultura e vino. Tre serate a tema per raccontare la vita di Sidney Sonnino, già Presidente del Consiglio e Ministro degli Esteri nella Grande Guerra, che dimorò nel Castello di Sonnino, intrecciandola alla storia e alla degustazione dei vini "Sonnino" e alla presentazione di prodotti tipici di Piemonte, Toscana e Sicilia. Ecco "Degustare la storia", di scena al Castello di Sonnino a Montespertoli, sede dell'omonima cantina Toscana (29 ottobre, 19 novembre, 17 dicembre), in collaborazione con Slow Food e la Fondazione Banca del Chianti Fiorentino. Info: www.castellosonnino.it



SMS Scommettere sull'Italia

La ricetta per ripartire, per far vincere la Buona Italia sulla Cattiva Italia, ce la offre l'ex direttore dell'"Economist", Bill Emmott, con un libro tanto ottimista ("Forza, Italia", Rizzoli) da promettere di far tornare la speranza anche tra i più disillusi, e passa per un'Italia diversa, che da nord a sud offre straordinari esempi di buona amministrazione, di talento individuale e capacità imprenditoriale, specie nell'enogastronomia, da Carlin Petrin e Slow Food, movimento che ha fatto proseliti in tutto il mondo, al riscatto dei vini siciliani, guidato dai leader come Planeta e Settesoli, fino a Tascia d'Almerita, Donnafugata e Corvo. Solo qualche esempio tra i tanti possibili di un Paese pieno di contraddizioni, ma anche di risorse, energie e persone che obbligano a pensare positivo anche nelle difficoltà. Forza, (Buona) Italia!

Cronaca

Vendemmia 2010: in Ue -4 milioni di ettolitri sul 2009

Tra clima poco favorevole e mercato difficile, la vendemmia 2010 vedrà l'Unione Europea produrre, nel complesso, 4 milioni di ettolitri in meno del 2009, con 2,5 milioni "persi" dalla sola Germania. Lo dice la Commissione Europea, annunciando anche la deroga, per questa campagna, all'attuale limite di zuccheraggio per alzare il grado alcolico voluta dai Paesi del Nord Europa, contro la quale, tra i 27 Stati Ue, ha votato "no" la sola Italia.



Primo Piano

Restituire una missione culturale al vino, con una guida che non sia valutazione, ma informazione. Così Carlo Petrini su "Slow Wine" 2011

Di fronte ad una crisi che sta mettendo in ginocchio l'agricoltura italiana, con il comparto vitivinicolo in difficoltà, Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food, ha fatto sentire la sua voce, oggi, nella presentazione della Guida "Slow Wine" 2011. La tematica centrale, linea guida della filosofia agricola, per Carlin deve essere la salvaguardia dei saperi: per questo è necessario abbandonare la politica di mercificazione del cibo, e ne va consolidato, invece, il valore del lavoro che sta alla base della produzione, perché dietro ad un prodotto, ad un'etichetta, ci sono famiglie di produttori e di lavoratori. È in quest'ottica che il "padre" di Slow Food critica il malvezzo - anche nel comparto vino - di spingere in alto i prezzi quando il mercato "tira", e deprimerli nei momenti di difficoltà. Le parole di Carlin sono chiare, è la qualità che deve fare la differenza, e speculazione e deprezzamento sono nemici della strategia della qualità, l'unica in grado di risolvere non solo l'economia agricola, ma anche, e soprattutto, la cultura. Di "richiamare" i giovani verso un settore che, in Italia, non attrae più. Lo dicono le cifre: solo il 7% degli agricoltori sono giovani. Riqualificare i consumi, tenere presente il "giusto limite" di guadagno, fare del lavoro della terra un progetto di vita per le nuove generazioni: questa è la strada, ed il vino è un ottimo "veicolo". In questo senso va la nuova guida "Slow Wine" 2011, presentata oggi a Torino, prologo al "Salone del Gusto" e "Terra Madre" (21-25 ottobre). Non più compilatrice di voti e giudizi, funzione che ha avuto una sua ragione d'essere in passato (contribuendo a creare attenzione verso il vino e stimolando i produttori a migliorare), ma strumento critico e di informazione, per diffondere conoscenza-coscienza.

Focus

Vino & Fashion, la "vendemmia" delle griffe è di scena in Via Montenapoleone a Milano ...

In una delle vie della moda più famose al mondo, oltre 30 tra le boutique più celebri apriranno le porte fino a tardi, non solo agli amanti dello shopping ma anche a tutti gli enoappassionati: domani è di scena la "Vendemmia in Via Montenapoleone" a Milano, dove, guidati da enologi e sommelier, sarà possibile degustare i vini di alcune delle griffe enologiche più famose d'Italia. Da Audemars-Piguet ci saranno i vini di Cantine Castorani, mentre in alto i calici di Bellavista Terra Morretti da Bulgari e da Etro; da Cartier, c'è il "miglior sommelier al mondo", Luca Gardini, con Le Vigne di Zamò e Castello di Vicarello, Cabochon Monte Rossa e ScaccoMatto Fattoria Zerbina; bollicine Ferrari protagoniste da Cornieliani e Versace; da Larusmiani ci saranno invece i vini di Marchesi Antinori, e da Valentino il Ca' del Bosco-Cuvè Prestige; da Prada n. 8, degustazione "a sorpresa" con Carlo Cracco, mentre Salvatore Ferragamo farà gli onori di casa al n. 3 e al n. 20, con i vini di Il Borro e Castiglion del Bosco. Info: www.associazionemontenapoleone.it



Wine & Food

Dopo quelli scolastici, urbani e "spaziali", c'è l'"orto accademico"

Dopo quelli scolastici che permettono a tanti bambini di imparare a conoscere i frutti della propria terra, gli spazi verdi recuperati in molte città e spesso affidati alle cure degli stessi cittadini, e perfino quelli "spaziali", grazie alla coltura idroponica e alle scoperte dell'Università dell'Arizona, arriva anche l'"orto accademico": il primo in Italia nascerà a Valle Giulia a Roma, grazie al progetto della Facoltà di Architettura dell'Università La Sapienza, sul modello verde dei campus universitari negli Usa, in collaborazione con Slow Food e Coldiretti. La presentazione, il 23 ottobre, a "Terra Madre" a Torino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino in campo alimentare ha sempre avuto la leadership, penso che ad oggi debba semplicemente "ritarare il governo del limite": in tempi di vacche grasse non

aumentare troppo i prezzi e, quando invece arriva la crisi, bisogna tenere la schiena dritta e non abbassarli troppo". Parola di Carlin Petrin, presidente di Slow Food ...

