

La News



Tanti auguri per le Nozze d'argento di "Nozze d'Oro"

Quante storie in un vino? D'amore, tra un conte e la consorte, dell'Italia del vino e di una delle sue storiche famiglie, dell'enologia italiana, perché prodotto con Inzolia e Sauvignon Blanc varietà Tasca, coltivata solo a Regaleali, giunta con i reduci della Prima Guerra Mondiale, selezionata ed identificata clone particolare e non omologato. Ecco le "storie" di "Nozze d'Oro", il bianco Doc Contea di Sclafani di Tasca d'Almerita, voluto nel 1985 dal Conte Giuseppe per i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca, da allora sempre prodotto, e che oggi compie 25 anni. Auguri!



Gli opportuni distinguo

Ecco l'ennesima ricerca - pubblicata sulla rivista inglese "Lancet" e ripresa dai media di tutto il mondo - che punta il dito sugli effetti dannosi dell'alcol, definendolo addirittura più pericoloso di eroina, cocaina e altre droghe. Se è vero che l'alcolismo è un problema sempre più diffuso tra i giovani, anche in Italia, occorre separare nettamente l'universo-vino, da sempre presente nella nostra tradizione alimentare, da quello dei superalcolici. È tempo di smarcare il vino da tutto ciò che serve al semplice "sballo", e collocarlo nello spazio che gli compete, cioè quello di un alimento-cardine della nostra cultura, con una propria connotazione storica e - appunto - culturale. Meglio investire di più in educazione al bere consapevole, allora, piuttosto che portare avanti un'inutile, e dannosa, "caccia alle streghe".

Cronaca

Federvini: "bere vino con responsabilità è salutare"

No all'abuso di alcol, dice Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini, a commento dello studio pubblicato sulla rivista scientifica inglese "Lancet", in cui si afferma che bere alcolici è socialmente più dannoso che assumere droghe come eroina, ecstasy o cannabis. Ma, rimarca Vallarino Gancia, "lo studio non considera la tradizione millenaria rappresentata dal bere moderatamente e ai pasti".



Primo Piano

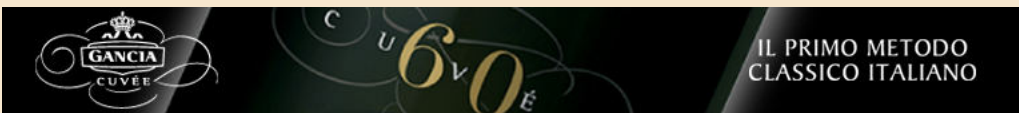
Vino & alcolici, è tempo di riflettere ... E di restituire il nettare di Bacco alla "categoria" che gli compete: quella di alimento e di valore culturale

Sembra riaprirsi un forte dibattito sull'alcol, argomento sul quale si è disputato vivacemente in estate. Adesso è la volta di uno studio della rivista medica inglese "Lancet", basato sulla ricerca scientifica dell'Independent Scientific Committee on Drugs, guidata dall'ex consigliere del governo laburista per la lotta alla droga, David Nutt, a ridare fuoco alle polveri: l'alcol sarebbe più dannoso per la salute di cocaina, cannabis o ecstasy, perché più nocivo in relazione al suo impatto sulla società. La ricerca, condotta in Gran Bretagna, è rigorosamente scientifica e, come tutte le ricerche scientifiche, si regge sulla forza inoppugnabile dei numeri. Il fatto è che un conto sono i dati, un altro conto è saperli leggere. Perché spesso i dati, loro malgrado, finiscono per accomunare fenomeni diversi tra loro, proprio come nella ricerca di Nutt, dove si confondono vino e superalcolici. Ma - viene da chiedersi - l'operazione è lecita? Vino e distillati: non esistono differenze sostanziali, tra loro? A ben vedere, sì. La prima differenza è pratica: il distillato alcolico è il prodotto di un'operazione "indotta" dall'uomo, il vino è frutto di una fermentazione naturale che di per sé produce alcol. Ma esiste anche una differenza culturale. Perché se il distillato nasce per il puro "piacere", il vino rappresenta un elemento della cultura alimentare che non dovrebbe essere associato "sic et simpliciter" al contenuto alcolico. In fondo, crediamo, il problema sta qui: nel far capire il suo valore storico-alimentare e, quindi, educarne il consumatore alla funzione specifica, quella di una componente dei pasti. Non sarebbe allora il momento di smarcare il vino, come concetto, da quello troppo generalizzante di "alcolici", per collocarlo invece in una sua dimensione specifica, tanto sul piano alimentare quanto su quello culturale?

Focus

Goodbye Novello! Le cantine italiane puntano sempre meno sul "primo vino"

Una nicchia apprezzata dagli appassionati, ma poco coltivata dai produttori, quella del Novello, primo frutto dell'ultima vendemmia. Un evento, il "déblocage", che, negli ultimi anni, è stato tanto celebrato. Un appuntamento che, però, mancherà ai wine-lover: visti i bassi volumi di produzione e la tempistica di un evento poco "redditizio" per le cantine, "Anteprima Novello" non andrà in scena. La tendenza riscontrata tra le aziende è, dunque, quella di puntare un po' meno sul più giovane dei vini: il calo di produzione del Novello è stato costante negli ultimi 10 anni, anche a causa di un certo "disinteresse" da parte della ristorazione, ed un conseguente passaggio, nella distribuzione, dal canale horeca a quello della gdo, dove trovano spazio pochi marchi, come conferma a WineNews la rivista "Civiltà del Bere". Ma gli amanti del "genere" non si spaventino: troveranno, comunque, il primo vino 2010 in vendita a partire dal 6 novembre; dovranno attendere il 18 novembre per il "novello transalpino", il Beaujolais Nouveau, fenomeno mondiale.



Wine & Food

Ecco il "vino dei record": è lo Châteaux Lafite-Rothschild 1869

I record mondiali sono fatti per essere battuti ed anche in campo enologico non si sfugge alla regola. Quello battuto (è il caso di dirlo) ieri nell'ultima asta di Sotheby's, a Hong Kong, riguarda il "gotha" dell'enologia mondiale: una serie di 3 bottiglie di Châteaux Lafite-Rothschild 1869 si sono aggiudicate il primato del vino più costoso del mondo mai venduto in un'asta, con il ragguardevole prezzo di 232.692 dollari a bottiglia. E potrebbe addirittura trattarsi del prezzo più alto in assoluto, anche se il condizionale è d'obbligo, perché mancano riscontri su eventuali vendite private ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino dovrebbe smarcarsi in termini di immagine dai superalcolici, perché a differenza di questi ultimi, contiene sostanze importanti per il nostro corpo". Così Manuela

Giovannetti, preside della facoltà di Agraria all'Università di Pisa e microbiologa, spiega ai microfoni di WineNews l'importanza del vino nella dieta mediterranea.

