SAIAGRICOLA
www.saiagricola.it
NATURALMENTE SAIAGRICOLA
NATURA E PENSIERO

La Prima di
WineNews.it

n. 484 - ore 17:00 - Lunedì 22 Novembre 2010 - Tiratura: 27390 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Et voilà ... "Il Vino di Milano"

Mancano ancora 5 anni all'Expo di Milano 2015, che ha come tema "Nutrire il Pianeta", e c'è già chi pensa ad iniziative di comunicazione sulla scia dell'evento milanese. Come "Il Vino di Milano", idea della cantina "Nettare dei Santi" di San Colombano al Lambro, che ha pensato ad una bottiglia con l'immagine del Duomo, simbolo della città meneghina nel mondo, e all'etichetta più poliglotta possibile, tradotta in 42 lingue e idiomi, dai classici inglese, tedesco e francese, fino al cinese e all'arabo, ma anche all'urdu e al gaelico, tanto per citare le più stravaganti. Insomma una sorta di etichetta "universale", proprio come l'Expo ...
Info: www.ilvinodimilano.it

SMS

Ri-partire dai bambini

Per salvare l'agricoltura di domani, non quella fatta solo di folklore e di poesia, ma di lavoro, valori veri e concretezza, bisogna partire dai bambini. Spiegandogliene l'importanza, facendoli giocare e divertire con l'agricoltura e con la campagna, ma anche facendo capire loro che l'agricoltura è una cosa seria, che il contadino, seppur troppo spesso poco redditizio, è un mestiere profondamente nobile e fondamentale, e che il cibo è sapore, gusto, colore e divertimento ma anche storia, lavoro, fatica che va gratificata. Un percorso difficile, su cui investire continuamente e a lungo termine, ma fondamentale per la vita di un settore troppo spesso relegato ai margini dell'interesse collettivo. Forza, che i bambini l'agricoltura la cantano anche allo Zecchino d'Oro!!!

Cronaca

Il futuro del vino? Se ne parlerà al "Boroli Wine Forum"

"Quale sarà il futuro del vino?": se ne parlerà con relatori di livello internazionale, il 26 novembre nel "Boroli Wine Forum", a Castiglione Falletto (Cuneo) nella cantina La Brunella. Tra i relatori Paolo De Castro, Antonio Galloni, editore di "The Wine Advocate", Michael Hlastala, (Università di Washington), Costantino Charrère (Vignaioli Indipendenti), Ernesto Abbona (Marchesi di Barolo), Michele Satta e Brian Larki, winemaker e fondatore di "Dalla Terra".

Primo Piano

Tra passato e futuro: salvare le viti plurisecolari per la viticoltura di domani. Parola di Attilio Scienza ...

In pochi settori come in quello del vino il legame tra passato e futuro è un qualcosa che si rinnova continuamente, che costruisce ogni giorno le basi per capire quello che è successo ieri e migliorare quello che può essere domani. Ecco perché, secondo il professor Attilio Scienza, uno dei massimi studiosi di viticoltura a livello mondiale, è fondamentale salvare e studiare a fondo le viti plurisecolari, la cui perdita non è solo un rischio, ma "già una realtà, il rinnovamento della viticoltura ha spazzato via vigneti che non avevano più le caratteristiche di economicità e di gestibilità, e la crisi sta completando l'opera negativa". Salvare il patrimonio biologico e genetico di questi "monumenti" della viticoltura, però, non è solo un guardare al passato, ma un percorso che può far capire meglio il presente e guidare il futuro. "Io ho un sogno: raccogliere in un libro le fotografie di questi "giganti", e raccontarne per ognuno la storia, ma non solo. Dovrebbero essere raccolti in un grande vigneto nazionale per mantenerne la continuità genetica e biologica, perché quando moriranno "di vecchiaia", potremo conservare i loro figli". Per Scienza, devono scendere in campo le grandi aziende, "perché i piccoli produttori non hanno le risorse per progetti simili". Ecco perché iniziative simili andrebbero realizzate in tanti territori del vino, che potrebbero "trovare in questi progetti di valorizzazione e recupero anche un elemento importantissimo di comunicazione e di marketing. E, quindi, non è solo un'operazione di salvaguardia". Ovvero, utilizzare il passato con obiettivi moderni: "non è una questione produttiva, ma biologica e culturale. Il "patriarca", che può diventare un simbolo di raccolta e di identità, è elemento di congiunzione - spiega ancora Scienza - tra cose che si stanno ormai separando, come l'attività agricola e la società di città, le diverse esigenze del consumatore e del produttore, la chiusura mentale dell'agricoltore e il mondo che viaggia a velocità vertiginose".

Focus

Ricerca, in arrivo il vino anti-allergia?

Bere vino: c'è chi potrebbe ma non vuole (gli astemi), chi vorrebbe ma non può (gli autisti, per esempio). E poi ci sono gli allergici al vino, quelli a cui assaggiare il "nettare degli dei" è precluso non da leggi o scelte, ma da un problema di salute. Si parla di 500 milioni di persone nel mondo, vale a dire quasi 10 "Italie" di consumatori potenziali. Per il 15% di loro, si sa che la causa di improvviso rossore del viso o conseguenze anche più gravi con un semplice sorso di vino, sono i solfiti, ma spesso non si conosce quale sia l'allergene esatto da evitare. Un colpevole, secondo una pubblicazione sul "Journal of Proteome Research", sembra essere una glicoproteina, un tipo di proteina ricoperto di zucchero che si sviluppa nella fermentazione dell'uva. Ma ecco che arriva la speranza di poter brindare senza pensieri, in futuro: un team di ricercatori guidati dal biologo molecolare Giuseppe Palmisano, analizzando uno chardonnay italiano, ha trovato 28 tipi di glicoproteine simili, nella struttura, ad allergeni noti, come l'ambrosia e il lattice. Una scoperta che potrebbe portare ad un vino "ipoallergenico" sicuro per le persone allergiche al nettare di Bacco ... Prosit!

Wine & Food

A Natale la festa è nel segno del wine & food made in Italy

Nella corsa ai regali di Natale, oggi ancora lontana dal cominciare ma terribilmente vicina per gli irriducibili dell'ultimo secondo: quest'anno vincerà l'enogastronomia. Ne è certa la Coldiretti, secondo cui l'affermarsi di uno stile di vita attento alla riscoperta della tradizione a tavola spinge gli italiani a donare prodotti alimentari di qualità. E non solo in Italia, ma anche all'estero dove lo spumante italiano fa segnare una aumento record nelle esportazioni del 21%, secondo i dati sui primi 8 mesi 2010, che non possono che migliorare in vista dei brindisi di Natale e Capodanno ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e consumi: nella crisi più drammatica che il settore abbia mai vissuto pesa molto il calo dei consumi determinati dall'etilometro e dal clima di neoproibizionismo, che non ha colpito chi cerca lo sballo, ma chi beve consapevolmente e tiene conto dell'aspetto culturale del vino. Così Costantino Charrère, produttore e presidente dei Vignaioli