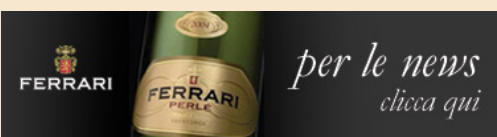


La News



Una tazza di tè verde al giorno per proteggere la mente

Bere regolarmente tè verde può proteggere il cervello dalla demenza e da malattie come l'Alzheimer. Così uno studio della Newcastle University: "il tè verde - spiega il ricercatore Ed Okello - viene digerito da enzimi presenti nell'intestino, e le sostanze chimiche risultanti sono più efficaci contro i principali fattori scatenanti della demenza e dell'Alzheimer". I composti che hanno un ruolo significativo nello sviluppo della malattia di Alzheimer sono il perossido di idrogeno e la proteina beta-amiloide, mentre le sostanze contenute nel tè verde che proteggono le cellule sono i polifenoli.



M ... de in ... aly

Quanto è bello sentire parlare (e succede spessissimo, per fortuna!) dei successi del made in Italy nel mondo in tv. In servizi che però, causa "paranoia" da reclame, sembrano più una caccia all'ultimo indizio per patiti giallisti, che quella che si dice: "finalmente una bella notizia". Ma perché se si può dire la mitica Fiat 500, l'intramontabile Ferrari, firmato Armani o in puro stile Dolce & Gabbana, non si può dire (e mostrare) qual'è quell'azienda del wine & food che ha innalzato l'orgoglio tricolore, per aver fatto questo o quello? Perché quando si parla di made in Italy agroalimentare ci ritroviamo a giocare a "Indovina chi?", cercando di scoprire questo o quel marchio intravisto in un secondo e pure in tralice? P.S. - Indovinato il titolo?

Cronaca

Galan: "stop alla violenza nelle nostre aree agricole"

"Non è accettabile chiudere gli occhi su episodi di violenza e sfruttamento che rendono insicure alcune aree agricole del Paese, dove più forte è la presenza di lavoratori extracomunitari. Sono questioni rilevanti, da affrontare insieme tra il Ministero delle Politiche Agricole, degli Affari Regionali, dell'Interno e le Regioni". Così il Ministro Galan, che ha ricevuto una delegazione di lavoratori extracomunitari di Rosarno, ad un anno esatto dai disordini del paese calabrese.



Primo Piano

I fine wine di Bordeaux? Nel 2010 finanziario hanno reso più di oro e petrolio. A dirlo il Liv-ex, che ha monitorato gli investimenti sui grandi vini

Il vostro anno finanziario non è stato felice? Consolatevi un po', se avete in cantina qualche bottiglia di Sassicaia della Tenuta San Guido, di Masseto e di Ornellaia della Tenuta dell'Ornellaia, qualche etichetta di Angelo Gaja o il Solaia di Antinori. O ancora di più, qualcuno degli altri 95 vini -praticamente tutti francesi - del Liv-Ex (London International Vintage Exchange Fine Wine Index; www.liv-ex.com), l'indice che misura la redditività degli investimenti sui grandi vini. Non solo perché brindereste davvero in modo eccellente. In un 2010 in cui, per esempio, Piazza Affari ha lasciato sul campo il 12%, il Liv-Ex Fine Wine 50, che monitora i premier cru di Bordeaux nell'andamento del loro valore su dieci diverse annate, ha fissato in un +57% la loro crescita in valore nel 2010, rompendo la barriera dei 400 punti a dicembre. Tanto per dare un'idea, l'oro, principale bene rifugio nei momenti di crisi, nello stesso periodo, è aumentato del 35% e il petrolio del 20%. Manco a dirlo, a trainare questa crescita di valore, come il resto dell'economia mondiale, sono i mercati asiatici, soprattutto Cina e Hong Kong, dove è cresciuta moltissimo la domanda di grandi Chateaux bordolesi, vini di Borgogna, ma anche dei Sauternes. E gli italiani? In una classifica di valore interna all'indice, che vede nelle prime posizioni nomi come Chateau Lafite Rothschild, Chateau Latour e Chateau Mouton Rothschild, il primo vino tricolore è il Sassicaia, alla posizione n. 21, seguito da Masseto e Ornellaia (posizioni n. 31 e 32), Gaja (64) e Solaia (65). 5 vini simbolo che fanno dell'Italia il Paese più presente dopo la dominante Francia. Gli altri "stranieri", infatti, sono 3 australiani (Penfolds Grange, Dominus e Henschke), 3 Porto (Taylor's, Fonseca e Dow), uno spagnolo (Vega Sicilia) e uno statunitense (Opus One).

Focus

Vecchie annate, se i consumatori le ignorano

Desiderio degli appassionati e degli addetti ai lavori, tesori conservati con sempre maggiore cura dalle cantine che le producono, ma oggetto misterioso, non considerato, per il "signor Rossi" del vino. Sono le vecchie annate. Lo testimoniano alcune delle enoteche più importanti d'Italia, sentite da WineNews, secondo cui i consumatori si spingono su vini non più vecchi di 5, massimo 10 anni. Da Trimani (Roma) a Longo (Legnano), da Picone (Palermo) a Cavalli (Parma), da Beresapere (Perugia) a Enoteca Senese Piccolomini (Siena), da Le Cantine Isola (Milano) a Valentini (San Marino), il verdetto è unanime. Ovviamente pesa il costo di una vecchia bottiglia, più alto, in media, di una "sorella" più giovane, e anche la paura che la conservazione non sia stata impeccabile. Ma qualcuno sottolinea la confusione che si fa sui vini d'annata, prendendoli per sinonimi di vini da collezione o da asta. Ma la tendenza, secondo molti, va inesorabilmente verso vini sempre più freschi e meno impegnativi. Al limite, dicono gli enotecari, la vecchia annata tiene ancora se si tratta di un regalo di compleanno, magari associando il millesimo del festeggiato alla vendemmia, ma, in ogni caso, si tratta di una richiesta marginale.

