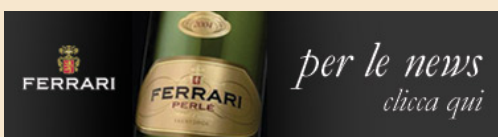


La News



Uk, oltraggio a sua maestà: Nutella meglio della marmellata

Nutella batte la marmellata nelle colazioni del Regno Unito: i sudditi della regina Elisabetta preferiscono la crema di cioccolato e nocchie, o addirittura l'americanissimo burro di arachidi, alla tradizionale marmellata di arance, presenza fissa sulle tavole del breakfast dei britannici dai tempi dell'Impero. In crisi anche il miele, per la rivista "The Grocer", che ha registrato un aumento del 7,5% delle creme spalmabili a base di cioccolato e dell'8% di quelle di "peanut butter". "Sono cambiati i gusti, e miele e marmellata ne hanno sofferto", hanno detto laconici gli analisti della rivista.



SMS

Orti "rivoluzionari"

Di orti "rivoluzionari" ce ne sono tanti ... Come quelli con la maestra che cura l'orto a scuola con i bambini, per educarli alla natura e al gusto, senza aspettare lente e farraginose direttive dal Ministero dell'Istruzione o della Salute (che poi non dicono se sono favorevoli o contrari agli Ogm!). Ministeri che "firmano" convegni & eventi un po' solo per pulirsi la coscienza: l'educazione al gusto, da fare con costruzioni di orti (a cui legare laboratori, visite aziendali ...), deve entrare in funzione! Le cose importanti della vita quotidiana non interessano politici che, a volte, non le vedono, forse perché non le vivono. P.S. - Il giardino vuol dire stagioni. Le stagioni sono il ritmo della vita. La vita è bella in tutte le sue stagioni. Come le stagioni sono tutte belle, perché hanno sempre qualcosa da raccontare.

Cronaca

Città del Vino: nel federalismo più attenzione ai territori rurali

Bene la tassa di soggiorno nel federalismo municipale ipotizzata dal Ministro Calderoli, ma vanno affrontate le grandi "questioni" dei territori rurali: le risorse perse dai Comuni per l'abolizione dell'Ici per gli edifici agricoli (1 miliardo di euro), la banda larga nelle campagne per non perdere competitività sugli altri Paesi europei, gli sgravi fiscali per chi investe nel territorio. Così le Città del Vino sul decreto sul Federalismo in discussione in Parlamento.



Verona 7-11 April 2011

vinitaly

Primo Piano

Non solo passato: in Armenia un progetto vinicolo che parla italiano e lavora con vitigni millenari

In Armenia è stata scoperta una cantina di 6.100 anni fa, probabilmente la più antica del mondo. Ma ai piedi del monte Ararat, dove si vuole che si sia incagliata la biblica Arca di Noè, non c'è solo il passato della viticoltura. C'è anche un presente, che parla italiano. È quello del progetto della Zorah Wine's, dell'imprenditore della moda Zorik Gharibian, che, con un investimento iniziale da 1 milione di euro, ha chiamato a seguirlo l'agronomo Stefano Bartolomei e l'enologo Alberto Antonini, per riscoprire le potenzialità vinicole della culla antica dell'enologia e i suoi vitigni autoctoni. E così è stato: "nella valle del Yeghegnadzor, nel villaggio di Rind, vicino a dove è stata scoperta l'antichissima cantina, abbiamo fatto delle selezioni massali, e tra i vitigni che stiamo studiando - spiega a WineNews Bartolomei - ce n'è uno, in particolare, l'Areni, che dà il nome anche ad un villaggio vicino". La cosa più affascinante è che lì non è mai arrivata la fillossera, non si usano portainnesti, ed è molto probabile che il vitigno sia uguale a come era migliaia di anni fa, "anche perché la zona è isolata da secoli e non si trovano tracce di vitigni "stranieri". L'Areni è un vitigno rosso, dalla buccia molto spessa, che gli consente di non subire le grandi insolazioni che ci sono ai 1.300 metri di altitudine del vigneto. Nell'estate del 2011 arriverà sul mercato il primo vino prodotto, in 20.000 bottiglie. Noi - aggiunge Bartolomei - abbiamo portato un po' di sapere e di tecnologia italiana, abbiamo fatto un vigneto specializzato ad alta densità cercando di fare basse produzioni, maturazioni un po' più lunghe e soprattutto un po' di pulizia in cantina. Dalle prime degustazioni, sono vini con un frutto persistente, noi stiamo lavorando su concentrazioni e tannini per farne un vino importante. Usiamo barrique armene, che hanno un legno molto compatto e poi abbiamo riabbracciato le vecchie tradizioni locali di mettere il vino dentro delle anfore interrate per conservarlo". Non resta che aspettare per bere un sorso di storia millenaria ...

Focus

La Revue du Vin de France "parla" cinese

Viva la Cina, quella che "i consumi di vino cresceranno anche tra la classe media emergente", quella che "è il nuovo mercato di riferimento per i vini di altissimo lusso" e così via. Ma il Celeste Impero è lontano dalla vecchia Europa, e costruire una cultura del vino, così come la intendiamo noi, perché poi si trasformi in mercato concreto, non è cosa semplice. A farlo dovrebbero essere i due Paesi più importanti al mondo se si parla di vino di qualità, Italia e Francia. Solo che mentre in Italia si pensa a farsi la guerra tra guide e testate di settore, i francesi, che già da anni presidiano Pechino con la loro scuola enologica, si preparano allo sbarco in Cina con la loro rivista enologica principale, la "Revue du Vin de France", fondata nel 1927, e più grande giornale di vino in Europa. Il lancio della versione cinese, che sarà mensile e curata da giornalisti cinesi, sarà in maggio a Pechino. L'intento (non dichiarato) è chiaro: formare un modo di bere alla francese. Anche perché la Cina, che già produce il 90% del vino che consuma, è pronta ad aumentare la produzione del 77% nei prossimi 4 anni. Ergo, gli spazi di mercato per i vini stranieri vanno presidiati e coltivati da subito, e con ogni mezzo possibile.



Wine & Food

Frutta nelle scuole per i bambini di Veneto e Lombardia

Nelle scuole del Veneto (presentazione del programma domani con l'assessore all'agricoltura Manzato) e della Lombardia partono in contemporanea due progetti con un obiettivo unico: introdurre la frutta fresca nelle scuole primarie, al posto delle merendine ipercaloriche, per insegnare ai più piccoli le sane abitudini alimentari e combattere l'obesità infantile, che, solo a Milano, secondo il Fatebenefratelli, colpisce il 6,9% dei ragazzi tra i 6 e gli 11 anni. E, intanto, per i 160.000 alunni di 480 scuole lombarde, arriva la frutta in versione "bag meal", già in pezzi, per rendere più semplice e accattivante l'esperienza.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il rapporto tra vino e giovani va affrontato attraverso un percorso di conoscenza, del prodotto come della sua storia, perché il vino è da sempre elemento aggregante della

nostra società. A WineNews c'è l'attore Beppe Fiorello: "il vino è al centro della vita e della convivialità, gli sono state dedicate odi e poesie, ma va conosciuto bene".

