

La News



Amarone, espressione "artistica" di un territorio

Il vino è espressione del cuore e della mente. Proprio come l'arte. E, quindi, con l'arte va a braccetto: ecco perché "Anteprima Amarone", la kermesse veronese del "re" della Valpolicella (28-30 gennaio 2011), ha scelto, per rappresentare se stessa, l'opera "I quattro elementi", di Giorgio Olivieri. Un pittore "di territorio" per un vino di territorio, un'opera radicata, come le viti, alla terra, tributo alla natura ed al ciclo delle stagioni. E cos'altro è il vino, se non il figlio di quella stessa natura e di quelle stesse stagioni, attraverso il lavoro del vignaiolo? Info: www.consortiziovalpolicella.it



Per un'agricoltura più sicura

Il numero di vittime in agricoltura registrato negli ultimi giorni - tutte per l'insicurezza dei trattori - su cui richiama attenzione l'Anmil (Associazione Nazionale fra Lavoratori Mutilati e Invalidi del Lavoro), unito ai dati dell'Osservatorio Centauro-Asaps, che stimano in 300 gli incidenti causati da mezzi agricoli nel 2010 (176 mortali e 221 feriti), disegnano un quadro allarmante e fanno riflettere. Perché in un settore in cui la vera anima sono proprio le persone, non è pensabile che dotarsi di strumenti sicuri e all'avanguardia, rinnovandoli di continuo, non sia ancora il primo investimento delle nostre aziende.
Emma Lucherini

Cronaca

La saga delle quote latte

Non ha fine l'Odissea delle quote latte. La Lega Nord ha proposto la proroga di altri 6 mesi per il pagamento delle multe comminate all'Italia dalla Ue per lo sfioramento delle quote latte. Immediata le reazioni di Giuseppe Politi, presidente di Cia - Confederazione Italiana Agricoltori: "siamo in presenza di una manovra che definire assurda ed umiliante nei confronti di tantissimi allevatori che hanno rispettato le normative Ue e nazionali è veramente poco".



Primo Piano

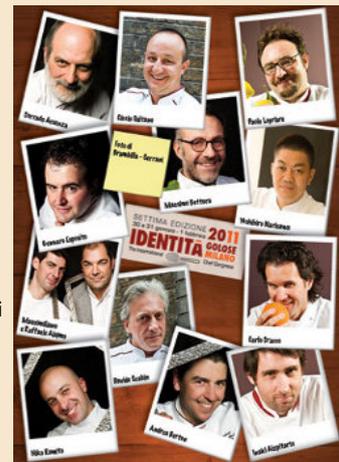
Andare per taverne nell'antica Roma. Come? Degustando i vini dell'antico impero, tra un bicchiere di "mulsum" ed uno di "bullulae"

C'è chi, per vivere oggi esperienze che si perdono ormai nei meandri dell'antichità, pensa di clonare un mammut. L'Associazione Romana Sommelier (Ars) ha avuto un'idea più piacevole, affascinante e curiosa: far degustare vini dell'antichità e del Medioevo, ma soprattutto quelli della Roma antica ed imperiale. D'altronde, Roma è stata grande anche in campo enologico, come ci testimonia Livio il Vecchio: nel primo secolo d.C. erano 85 i vitigni in voga e 185 le aree di produzione vocate. Era l'aristocrazia a godere dei doni di Bacco, ma amava aromatizzare i vini in modi per noi alquanto singolari, dal vino alla mirra - il "Pétrus dell'epoca" - a quello all'assenzio, da quelli liquorosi alle erbe medicinali (i cosiddetti "Ippocratici") a quelli al miele (il "mulsum"), alle spezie o alla resina, dal semplice vino annacquato (la "posca") all'idromele, "vino" prodotto dalla fermentazione del miele. Un'ultima "chicca"? Il progenitore dello spumante, il "bullulae", anche nella versione "antico Prosecco", il "cucino". Raramente si beveva vino puro, ma quasi sempre mescolato (da cui il verbo "mescere") con altri prodotti, e così lo potrà provare chi deciderà di far visita a "Prosit" (www.prositroma.com), vero percorso sensoriale nel tempo, di scena nella capitale, a Palazzo Brancaccio, a due passi dalla Villa di Mecenate, il 5 e 6 febbraio 2011. Insomma, una vera riscoperta della vita a tavola nell'antichità, con assaggi anche dei cibi più diffusi, come i pani all'uva o alle nocchie, i ceci fritti, il "libum" - focaccia al formaggio e ricotta - o i "globulos", progenitori degli "struffoli" campani. Un percorso gustativo davvero interessante, per rintracciare, tra tante piccole o grandi differenze, il "fil rouge" che lega la nostra cucina a quella degli antichi.

Focus

A "Identità Golose" si impara il lusso del nuovo millennio. All'insegna della semplicità

Un lusso semplice, attento al rispetto per la natura e per il futuro, figlio del bilancio tra ciò che facciamo di buono e ciò che facciamo di sbagliato: è la tendenza di "Identità Golose" (www.identitagolose.it), di scena, a Milano, dal 30 gennaio al 1 febbraio. Il "Lusso della Semplicità" - appunto - è il tema portante della kermesse sulla cucina d'autore, ideata dal celebre giornalista enogastronomico Paolo Marchi, e mette in primo piano un nuovo modo di ideare e realizzare i piatti, sotto le linee guida dell'etica e della consapevolezza verso i problemi del pianeta. "Identità Golose" si propone di individuare quei dettagli che permettono di coniugare la tradizione di una ricetta con l'innovazione degli chef. Dettagli niente affatto secondari, perché non esiste una tradizione immutata. E allora il "trucco" sta qui, non nello stravolgere in modo arrogante un piatto, ma nel capire quali sono gli elementi "fissi", per così dire, e quali gli spazi di manovra per la creatività. La combinazione di tutto questo fa proprio il lusso della semplicità.



Wine & Food

Le prossime settimane? Ricche di degustazioni di eccellenza ...

Un'agenda enologica di lusso, quella dei prossimi giorni. Le etichette di Marchesi Antinori saranno protagoniste il 31 gennaio a Roma della degustazione "Antinori: 26 generazioni nel vino dal 1385". Angelo Gaja propone i vini di Gaja Distribuzione a Catania, il 18 febbraio; a Roma, il 29 e 30 gennaio, c'è "SensofWine 2011", by Luca Maroni, con il premio a Gianni Zonin come "miglior produttore d'Italia", e con l'anteprima di "Vinalia", corto sul mondo del vino del 3 volte Premio Oscar Vittorio Storaro. Il 7 febbraio, infine, a Roma, la verticale di 9 annate di Brunello di Montalcino di Col d'Orcia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La nobiltà del vino sta nel farci sentire gli stessi legami che esistono in un rapporto affettivo tra due esseri umani, ha anch'esso radici storiche, culturali e umane".

Jonathan Nossiter, scrittore, cineasta ed esperto di enologia, affronta l'argomento vino da un'altra prospettiva, non come prodotto, ma come frutto di una passione.

