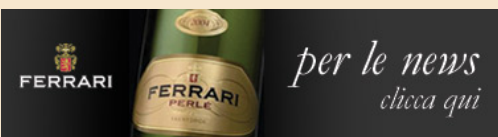


La News



Anche il Barolo in "anteprima"

Pronte a partire le anteprime dei grandi vini di Toscana, anche il Barolo guarda al debutto della nuova annata in commercio, la 2007. Ma prima de "I grandi terroir del Barolo", di scena il 26-27 marzo a Serralunga, e il 2-3 aprile a Castiglione Falletto, il "re dei vini" ha in calendario altri eventi di rilievo. Appuntamento il 27 e 28 febbraio, insieme al Barbaresco, all'Hotel Quirinale di Roma, per un evento firmato Go Wine. Poi si torna in Piemonte: dal "Gala del Barolo" alla visita al "WiMu" Museo del Vino, dalle degustazioni alla "Cena al mercato", c'è la 3 giorni del Castello di Barolo (foto): il clou è domenica 13 marzo, con l'"Asta del Barolo" n.12, in collegamento con Hong Kong e Singapore.



SMS Agricoltori al potere

Ci piace tanto pensare che l'Unità d'Italia sia stata fatta, o meglio, guidata, da uomini intimamente legati con l'agricoltura, come racconta la storia, e come emerge anche dal nostro sondaggio. E ci piace anche pensare come l'Italia divisa dei tanti campanili di ieri, ma anche di oggi, abbia trovato la via della sua unione nei valori che venivano dalla ruralità, portati ai massimi livelli da uomini che poi hanno guidato la nazione. E sarebbe bello, e auspicabile, anche oggi, che grandi uomini di agricoltura tornassero ad occupare qualcuna delle poltrone del "potere".
Ps: a proposito, intanto l'annunciata scossa economica promessa dal mondo politico, al solito, ha trascurato l'agricoltura, che, nonostante tutto affronta con grande dignità un periodo di crisi che di certo non ha contribuito a causare ...

Cronaca

San Valentino al ristorante? Per la Fipe vale 200 milioni di euro

Pronti a festeggiare San Valentino al ristorante, magari davanti ad una buona bottiglia di vino? Per la Fipe le cene romantiche della festa degli innamorati smuoveranno un giro d'affari di 200 milioni di euro, con una spesa di coppia in media sui 70 euro. E nel menu trionfa il pesce, crostacei in testa, scelto dal 90,48% degli innamorati, dice un sondaggio di Federcoopesca-Confcooperative. E, dicono gli esperti, meglio optare per piatti semplici per un gradevole dopocena ...



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

L'Italia si riunisce nel bicchiere: per gli appassionati è il Barolo il vino-simbolo dell'Unità. Con Cavour, Garibaldi e Ricasoli, tra Piemonte, Chianti e Sicilia

Cosa hanno in comune Camillo Benso Conte di Cavour, Bettino Ricasoli e Giuseppe Garibaldi? Hanno fatto l'Italia unita 150 anni fa, certo. Ma erano anche uomini legati all'agricoltura (i primi imprenditori agricoli, Garibaldi apicoltore). Con una passione anche nei confronti del vino (soprattutto di Cavour "inventore" del Barolo e di Bettino Ricasoli, "inventore" del Chianti Classico) da sempre prodotto principe della nostra agricoltura, e quindi, del nostro Paese. E per gli appassionati l'Italia si unisce anche nel bicchiere: il Barolo è il vino che più evoca l'Unità del Paese (per il 55%), seguito dal Chianti Classico (30%) e dal Marsala (13%). Tra i territori, in testa il Piemonte con Barolo e Langhe (45%), e poi la Toscana con il Chianti Classico (28%) e la Sicilia con Marsala (12%), luoghi che hanno fatto da sfondo all'epopea unitaria e al Risorgimento. Cavour è il personaggio storico più legato al vino, e in generale all'agricoltura (60%), seguito da Bettino Ricasoli (24%) e Giuseppe Garibaldi (14%). Tre uomini diversi ma uniti nell'amore e nella passione per l'agricoltura e, soprattutto Cavour e Ricasoli, persuasi che i tempi fossero maturi per l'abbandono di un'agricoltura improvvisata, e convinti che l'Italia unita sarebbe ritornata ai fasti dell'antica Enotria, con vini in grado di affrontare la concorrenza dei francesi. Ma c'è anche chi considera la grande varietà enologica il simbolo vinicolo dell'unità d'Italia, con tanti enonauti che sottolineano il valore dell'iniziativa di Vinality, la "Bottiglia dell'Unità d'Italia" (due blend, il "Vino bianco d'Italia" e il "Vino rosso d'Italia", con 40 vitigni autoctoni italiani, 20 bianchi e 20 rossi, uno per Regione), da un'idea del presidente di Veronafiere, Ettore Riello, lanciata nel Vinality 2010 a Verona per la storica visita del Presidente della Repubblica Italiana, Giorgio Napolitano.

Focus

Quando il vino diventa arte moderna

Quello tra vino ed arte è uno dei matrimoni più solidi della storia. Da "personaggio" principale di opere come il "Bacco" di Caravaggio, da fonte di ispirazione per creazioni artistiche, dalle vignette alla scultura e al design, fino a materiale per dipingere, come nel caso della pittrice Elisabetta Rogai, il vino è sempre presente nell'estro di tanti artisti. A dare ancora maggiore dignità al nettare di Bacco come oggetto artistico c'è anche la mostra "How Wine became modern", di scena niente meno che al Moma di San Francisco, per raccontare gli ultimi decenni di crescita della cultura del vino. Progettata con la celebre firma architettonica di Diller Scofidio + Renfro, la mostra, di scena fino al 17 aprile, riunisce reperti storici, modelli architettonici, oggetti di design, opere d'arte recenti, e curiose installazioni, come il "Muro degli odori", per un'esperienza multisensoriale, o quello delle etichette, divise per categorie narrative (da famiglia a femminile, da scienza a verità, foto) per sondare molti aspetti della cultura del vino, come la globalizzazione di vino, i concetti di terroir, il vino nei media, il design e l'architettura della cantina, con opere delle firme più prestigiose del mondo. Info: www.sfmoma.org



Wine & Food

Politica & Religione: tra Oriente e Occidente la guerra è in tavola

In tempi di globalizzazione e di confronto tra culture, gli scontri politici e religiosi non lasciano nessun terreno inesplorato. Neanche quello della tavola. E, così, accade che, in Turchia, il governo musulmano di Erdogan, abbia tassato gli alcolici tanto da far salire il prezzo del 737%, scoraggiando i produttori vinicoli nei confronti del Paese. Non solo: il presidente dell'Iran Ahmadinejad ha messo al bando dalla tv di stato Ali Darabi i piatti stranieri, per contrastare l'avanzata di fast food, pizzerie e ristoranti occidentali nella capitale Teheran. Intanto, il cibo "halal", solo in Europa fattura 25 miliardi di euro.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alta ristorazione e vino, binomio dalle radici antiche che sta vivendo un momento difficile, sia per la competizione con altre bevande, sia per l'introduzione di norme che ne

inibiscono il consumo fuori casa. Parola al giornalista Paolo Marchi, e a tre dei migliori chef del Belpaese, Paolo Lopriore, Massimo Bottura e Niko Romito.

