

La News



Impossibile bere un vino dell'antico Egitto oggi? Macché!

C'è un vino che arriva direttamente dal mondo antico. Tendenza intrigante, quella che viene dal Medio Oriente: d'altronde è lì che - 5.000 anni fa - è nato il vino, come testimoniano i più recenti ritrovamenti archeologici in Egitto (iscrizioni funebri e reperti fossili nelle giare). In tutta l'area, ancora oggi si producono nettari coniugando tecniche antichissime con le nuove tecnologie, all'insegna della sperimentazione. Ma, soprattutto, si utilizzano vitigni millenari, come l'Obaideh (antenato dello Chardonnay) ed il Merwah libanesi. Il passato ritorna. Nel bicchiere.

Primo Piano

"Something's changing" in discoteca. Si affaccia il wine & food all'insegna del "piacere responsabile"

C'è una nuova tendenza che, pare, si sta affacciando nelle discoteche, sotto il segno della responsabilità, della consapevolezza e del "bien vivre". Nei templi del ballo e - a volte - dello "sballo" inizierebbe a ritagliarsi un spazio il wine & food, con aperitivi, cene a buffet e persino a tavola. Emerge da una piccola inchiesta che WineNews ha fatto sulla base di uno studio della Fipe-Conffcommercio, dal quale sembra che le discoteche scelgano di aprire al cibo, ed al vino, non in un'ottica di esagerazione, ma in quella di piacevolezza, dello stare insieme con gusto, in tutti i sensi. Ma anche della qualità, a scapito di "binge drink" e "beveroni" dannosi per la salute e finalizzati al mero consumo di alcol. E, quando si parla di qualità nel bere, si parla di vino. Insomma, il nettare di Bacco può assumere un ruolo tutto nuovo: emancipare la discoteca dal vecchio cliché di luogo rumoroso e adatto solo per cocktail di scarsa qualità. "La notte sta cambiando - dice a WineNews Maurizio Pasca, a capo dell'Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo (che aderisce alla Fipe) - e la discoteca non è più in grado di assorbire la domanda di una fascia di età che si è andata ampliando. Da età diverse nascono esigenze diverse, sempre più rivolte ad una richiesta di maggiore qualità: il vino porta alla cultura del bere consapevole, per questo è un fatto positivo che stia pian piano entrando nei locali notturni". Ma quale vino si consuma nelle discoteche? Lo dice a WineNews Roberto Cominardi, patron dell'"Old Fashion" di Milano: "oggi il vino bianco è il protagonista assoluto dell'aperitivo, per cena, invece, l'offerta si amplia anche ai rossi, mentre nei privé trovano spazio etichette importanti, accompagnate, magari, da selezioni di formaggi o di altri prodotti tipici". Insomma, ancora qualità. "Sì - prosegue Cominardi - perché la sicurezza è direttamente legata alla qualità di ciò che si beve e, da questo punto di vista, non c'è niente di più sicuro del vino, per chi deve mettersi al volante come per chi si limita a ballare".

Focus

L'agricoltura che salva l'ambiente: il futuro di Venezia passa per i vaporetti "bio"

Il Ponte dei Sospiri, Rialto, Piazza San Marco, il romanticismo, Casanova, le gondole ... tutto questo fa di Venezia, Venezia. Tutto questo crea ed alimenta la sua magia, che l'ha resa famosa ed unica nel mondo. Ma - ahimè - anche Venezia è una città, e come tale deve combattere la sua battaglia quotidiana contro l'inquinamento. E come salvare la "città dei sogni" e tutelare il paesaggio, sia urbano che naturalistico? In modo "bio", ha pensato il Comune del gioiello della Laguna: alimentando i vaporetti con biocarburante, di origine agricola. Magari è solo un piccolo passo, ma fa sì che anche il benessere di Venezia passi dall'agricoltura. Un esempio della ciclicità della storia: una sorta di evoluzione ribaltata, l'uomo che passa dall'agricoltura all'industria per evolversi, ma ritorna all'agricoltura per evolvere l'industria. E speriamo, da amanti della magia che infonde il capoluogo veneto, che questo aiuti il risanamento della Laguna. Magari non arriveremo mai ad una "Venezia da bere", ma chissà. Intanto abbiamo a portata di mano una Venezia da vivere. In modo sano.



SMS Si rinnova la passione dei giovani per la campagna

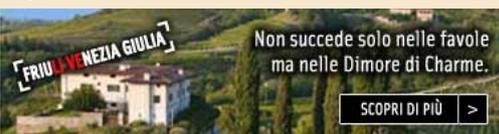
Chi sceglie di lavorare nell'agricoltura è spesso mosso da una passione straordinaria, per la terra, per la natura, per l'aria aperta. Non è mai un mestiere come gli altri, si è in balia delle intemperie, e spesso il frutto dei propri sforzi è al di sotto delle attese ma, nonostante ciò, sono sempre di più i giovani che si tuffano nel settore primario, con idee e conoscenze innovative, alla ricerca di una vita nuova, lontana dal rigido "tran-tran" della vita di città. È una vittoria della terra e di un rapporto rinnovato con il lavoro e con il tempo, che apre però una riflessione su quanto il mondo della politica sia in grado di percepire un cambiamento del genere.



Cronaca

Il presidente russo Medvedev fa spesa in Italia: vino, aceto balsamico e Parmigiano

Sembra che siano bastati solo pochi giorni in Italia al presidente russo Dimitrij Medvedev per innamorarsi dei nostri prodotti. Al suo ritorno dalla recente visita ufficiale nel Belpaese, i cuochi del Cremlino hanno infatti ordinato una scorta di aceto balsamico tradizionale di Modena, Parmigiano e ben 360 bottiglie di vino, divise tra Pignoletto e Lambrusco. Prossimi!



Wine & Food

Ed ecco a voi un Friulano Doc ... da Guinness dei primati!

Due metri e 60 centimetri di altezza e 80 centimetri di diametro: sono le misure della mega-bottiglia, contenente 510 litri di Friulano Doc Collio (annata 2009) fornito da 30 fra le migliori cantine del Friuli, da Jermann a Venica & Venica, da Livon a Fantinel. La bottiglia si è aggiudicata il primato, autenticato da un Ispettore del Guinness World Record, che ha sancito ufficialmente l'ingresso di uno dei bianchi più celebri del mondo del vino italiano nel Guinness dei primati, come "Bottiglia più grande al mondo di vino Friulano". E per festeggiare? Un mega-brindisi, ovviamente. Info: www.guinnessworldrecords.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

È tempo di anteprime per i grandi vini di Toscana, e dopo il Chianti Classico e il Brunello di Montalcino, è la volta del Nobile di Montepulciano. Un vino che

conferma le attese positive, con un'annata 2008 di livello medio-alto e una Riserva 2007, che si presenta già con una notevole struttura ed un'ottima solidità aromatica.

