

La News



Quando il vino italiano viaggiava sulle antiche locomotive

La storia del vino è fatta anche di luoghi e di strade, come quelle "ferrate", che portavano i nettari italiani sulle tavole italiane e non solo. La "Giornata nazionale delle ferrovie dimenticate 2011", di scena il 6 marzo, dà spazio alla rievocazione di quelle antiche tratte eno-commerciali. Come l'antica "Ferrovìa del vino" siciliana che da Noto arrivava a Marzamemi (Siracusa): da qui, i vini della Val di Noto, tra l'Ottocento ed il Novecento, partivano sui treni per arrivare in tutta Europa. Un modo diverso per conoscere la storia dei nostri vini ... Info: www.ferroviedimenticate.it

Primo Piano

Arrivano gli eno-appuntamenti di primavera. Un "Giro d'Italia" all'insegna del buon bere

È un mese di marzo sotto il segno del gusto: il sipario si alza il 10 marzo, in Sicilia, al Donnafugata Golf Resort & Spa di Ragusa, con "Sicilia en primeur" (fino al 13 marzo), kermesse dedicata alle eno-novità dell'isola (www.assovinisicilia.it). Il 13 marzo, gli eno-appassionati potranno scegliere tra l'Asta del Barolo - in diretta con Hong Kong e Singapore - al Castello di Barolo, con il duo Edoardo Raspelli-James Suckling, e "SuperWhites 2011", kermesse romana dei Superbianchi friulani: una degustazione con 130 etichette e 40 vigneron, da Jermann a Venica & Venica, da Di Lenardo Vineyards a Le Vigne di Zamò (www.superwhites.it). Dal 18 marzo, il vino festeggia i 150 anni dell'Unità d'Italia con "Italia 150: i vini che hanno fatto la storia d'Italia", 13 appuntamenti - fino all'11 novembre - by Ais Piemonte, a Torino. In passerella, il meglio dell'enologia "tricolore": da Gaja a Tenuta San Guido, da San Leonardo a Bartolo Mascarello, da Bruno Giacosa ad Antinori, Tenuta dell'Ornellaia, Barone Ricasoli, Tenute Sella, Roberto Voerzio, Biondi Santi e Giacomo Conterno (www.aispiemonte.it). Torino ospiterà anche le Cantine Florio: perché Marsala è stata tappa dell'unità nazionale, e 3 bottiglie storiche di Marsala Florio saranno in mostra a "Fare gli italiani, 150 anni di storia nazionale", a Portogruaro, dal 17 marzo al 20 novembre (www.cantineflorio.it). Il 21 marzo, Monza ospiterà, con i grandi vini di tutto il mondo, l'"Open Day" Meregalli (www.meregalli.com); nelle colline trevigiane è di scena la "Primavera del Prosecco" (www.primaveradelprosecco.it); a Prato (6-7 marzo) tasting con 200 vini distribuiti da Heres (www.heres.it). Ad aprile, tre serate dedicate al "Re dei vini": il Barolo. Dove? A Barolo (www.barolodibarolo.com). Infine, il 14 maggio, a Roma, il "Bibenda Day 2011" rende onore a Giacomo Tachis, padre dell'enologia italiana con "Magazzino delle Emozioni in 6 Tempi e 24 etichette": un excursus nel meglio dell'enologia italiana (www.bibenda.it).



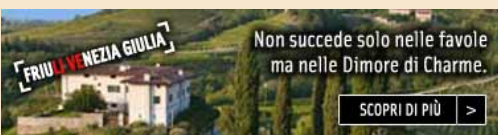
La salute vien mangiando

"Il fumo provoca il cancro", campeggia - lugubre - sui pacchetti di bionde. Ed è importante fare campagne anti-fumo. Ma se, oltre a ciò che provoca i tumori, facessimo delle campagne anche su ciò che "evita" i tumori? Sarebbe fare corretta informazione e, al tempo stesso, invogliare le persone a praticare azioni salutari e piacevoli. Già, perché - parola dell'oncologo Umberto Veronesi - la prevenzione ai tumori passa dalla buona tavola. Quindi, è fondamentale la consapevolezza nelle scelte alimentari: mangiare con gusto guardando alla salute si può. Limitare i consumi di alcuni alimenti non significa privarsene, significa aiutare il proprio corpo senza rinunciare ad un buon piatto o ad un buon bicchiere. Anzi a due: "due bicchieri al giorno hanno un buon effetto protettivo", dice Veronesi. E allora, alla salute. È il caso di dirlo.

Cronaca

Il Bardolino alla riscossa del mercato (+20%)

Il primo è una grande classico dei vini italiani, Doc già dal 1968, l'altro è la sua versione rosata: stiamo parlando del Bardolino e del Chiaretto, autori di un ritrovato protagonismo sulle tavole italiane, con un boom di vendite che ha svuotato le cantine e un aumento dei prezzi all'ingrosso nell'ordine delle due cifre (+20%), al centro, il 6 marzo, dell'Anteprima della vendemmia 2010, di scena a Lazise (info: www.ilbardolino.com).



Focus

Agli albori della comunicazione del vino

Quando e come nasce la comunicazione del vino, in Italia? È lo spumante a fare da "pioniere" nella comunicazione su larga scala, come dimostra la dottoressa Patrizia Cirio, storica dell'industria, che ha curato uno studio sull'Archivio storico di Casa Gancia, a Canelli. È qui che ha scovato la testimonianza di come la casa spumantistica piemontese fosse all'avanguardia - nella comunicazione - già negli anni '20: una pellicola simile, nel taglio, a "Metropolis" di Fritz Lang o a "Tempi Moderni" di Chaplin. "È un filmato realizzato tra il 1926 ed il 1930", spiega, a WineNews, Patrizia Cirio, "che nasce con i criteri dei cinegiornali d'epoca". Ma perché Gancia ha sentito l'esigenza (prima in Italia) di usare il cinema? "Era appena nato l'Istituto Luce (1923), la cui "mission" era informare il pubblico degli sviluppi industriali dell'Italia", dice ancora la dottoressa Cirio. "Gancia era interessata a sfruttare l'occasione, ed il Governo era interessato all'esempio "tecnologico" di Casa Gancia: di qui l'intesa con l'Istituto Luce". Il filmato sarà presentato nel convegno "Viticoltura e industria nelle terre del moscato", di scena il 12 marzo, alle Cantine Gancia di Canelli (Asti). Info: www.gancia.it



Wine & Food

Antibiotici? No, grazie! Meglio il miele di mirto australiano

Non si trova in farmacia il più potente antibatterico del mondo, ma negli alveari australiani. È il miele di mirto (ottimo anche quello di Sardegna e Spagna), prodotto dalle piante che crescono spontaneamente lungo le coste dell'Australia, da Sud a Nord, fino alla barriera corallina. Il suo primato è dovuto al fatto di avere proprietà antibatteriche superiori a quelle di alcuni antibiotici e più potenti degli altri mieli che si trovano, oggi, in commercio, come hanno accertato i ricercatori di Brisbane. Insomma, credevamo di aver raggiunto il primato, in medicina, con gli antibiotici. Invece, le api ci avevano preceduto ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Si dice che il tempo sia un tiranno, sicuramente è un bene di cui si sente sempre più l'esigenza, sfuggibile, sempre troppo poco. In realtà può anche rivelarsi un valore aggiunto, in

grado di arricchire il gusto dei protagonisti della nostra tavola. Ne parliamo con l'"enofilo" e docente del Politecnico di Milano, Giacomo Mojoli.

