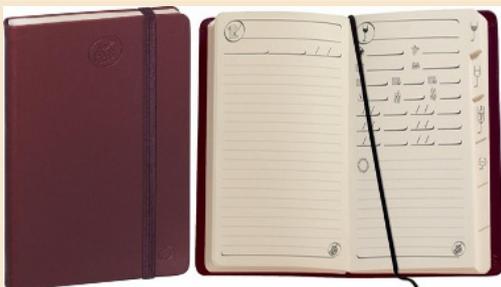


La News



Only for real wine-lovers

Per sommelier ed eno-appassionati, andare "a caccia" di degustazioni non significa solo bere, ma cogliere sensazioni, da annotare e registrare. Ecco perché, tra i famosi notebook Quo Vadis - azienda leader nella produzione di agende - oggi c'è anche "I miei vini", l'"eno-taccuino" studiato per aiutare i wine lovers a raccogliere tutte le informazioni necessarie. È organizzato in varie sezioni: vini bianchi, vini rossi, bollicine e liquori, per annotare caratteristiche, denominazione, paese di provenienza e date di conservazione, oltre ad una parte dove annotare le proprie sensazioni. Il vero "adepto di Bacco", oggi, non usa solo il palato. Usa anche la penna.



SMS Le eno-tendenze crescono

Le tendenze nel mondo dei wine-lovers non si fermano mai. Anzi, crescono sempre di più. Magari un po' "sostituite", ma utili. Si va dai decanter e calici griffati ai cavatappi vintage, dalle cantinette climatizzate agli erogatori ad azoto di vino al bicchiere. Di questi sapevamo già. Ora c'è un'altra chicca, tutta tecnologica e dunque - manco a dirlo - made in Usa. Un termometro per vino digitale. E, soprattutto, wireless: si applica una sonda alla bottiglia e si può monitorare a distanza la sua temperatura in cantina, in frigo o dovunque la si voglia conservare. C'è in programma una cena con gli amici e abbiamo messo in frigo un buon bianco a "rinfrescare"? Basta impostare su "Final Touch" - così si chiama - la temperatura voluta e lui avviserà, una volta raggiunta. "Cool" ed utile.

Cronaca

E se i terroristi colpissero la nostra agricoltura?

Cresce l'attenzione per la biosicurezza: nessun aspetto può essere trascurato, neanche il tema dell'"agroterrorismo", la possibilità che alcuni parassiti vengano usati come armi biologiche per distruggere le coltivazioni o per contaminare i prodotti. Sarà appunto questo il tema di "Agroterrorismo: un rischio per la biosicurezza in campo agro-alimentare?", incontro ideato da Confagricoltura, di scena a Roma, il 16 marzo. Info: www.confagricoltura.it



Primo Piano

Firenze, culla del Rinascimento ... del gusto. Paolini: "il segreto di "Taste"? Il successo culturale"

Non una semplice passerella di prodotti dell'agroalimentare in sé e per sé. "Taste", di scena a Firenze, dal 12 al 14 marzo (www.pittimmagine.com), è qualcosa di più: è una vera selezione delle eccellenze del gusto e del food lifestyle. 240 aziende, specializzate e di nicchia, proporranno i loro prodotti al pubblico di appassionati, sullo sfondo del layout creato ad hoc per il salone, che diventa un contenitore culturale dove gli artigiani del gusto sono chiamati a diffondere la conoscenza di ciò che fanno e di come lo fanno. C'è tempo e modo anche per degustare ed acquistare, ma la vera mission della kermesse fiorentina non è strettamente commerciale, ma, come detto, culturale. Lo dice, a WineNews, il "gastronauta" de "Il Sole 24 ore" Davide Paolini (l'intervista su www.wineneWS.tv), ideatore di "Taste": "vogliamo solo produttori diretti che puntano sulla massima qualità. Selezione, rapporto diretto produttore-consumatore e cultura sono i segreti del successo di "Taste", testimoniato da "FuoriDiTaste", il ricco cartellone di eventi off, che animano location e edifici storici di Firenze (www.fuoriditaste.com). Ed il nettare di Bacco? Non solo non manca, ma diventa protagonista. "È stata una mia scelta dare più spazio al vino", dice ancora Paolini. "Quando siamo partiti non ci sembrava opportuno dare centralità all'enologia, ma c'è stata subito una buona partecipazione delle cantine. Anche quest'anno ci sono 20 aziende, perciò ho deciso di dare una collocazione specifica a questo prodotto". Risultato di questa scelta sarà l'incontro con "I grandi vecchi del vino", dove "vecchi" non indica l'età anagrafica, ma chi ha fatto la storia dell'enologia italiana: da Giorgio Grai, decano degli enologi dell'Alto Adige, a Ezio Rivella, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino; da Franco Ziliani, presidente della Guido Berlucchi, a Giacomo Tachis, padre del Sassicaia e del Tignanello. Per raccontare la "filosofia enoica" d'Italia.

Focus

Ma quali giovani irresponsabili! In tema di alcol e guida hanno le idee chiare. E giuste

Altro che etilometri a ripetizione e tabelle nei locali! È il guidatore designato la soluzione migliore per evitare i rischi della guida in stato di ebbrezza. A dirlo sono i giovani, indicati tra i maggiori responsabili-vittime del problema, secondo l'indagine Gfk Eurisko e Diageo Italia, per la campagna di sensibilizzazione "Divertiti Responsabilmente", che ha coinvolto migliaia di giovani in tutto il Paese. Per l'indagine, il 37% dei giovani ha adottato la pratica del guidatore designato, colui che non beve alcolici per riaccomagnare a casa gli amici, soluzione approvata dal 93% dei ragazzi intervistati. Il 91% chiede più campagne di sensibilizzazione e l'82% auspica più controlli. "Le interviste - spiega José Aidar Neto, ad di Diageo Italia - mostrano che i giovani non sono irresponsabili. Anzi, emerge una forte consapevolezza dell'importanza di comportamenti corretti in tema di alcol e guida". Per questo è nato Date, l'alcol test digitale, per smartphone e cellulari di ultima generazione, per calcolare il proprio tasso alcolemico. Info: www.diageo.com



Cronaca

Wine & Food

Pandolfini incorona la Francia, ma i vini tricolore incalzano ...

Le posizioni di testa sono ancora saldamente in mano ai francesi (Petrus, Château Mouton, Lafite Rothschild), ma sventolata anche il tricolore all'asta fiorentina di vini dell'8 marzo, by Pandolfini. Quali etichette del Bel Paese hanno tenuto alta la bandiera nazionale? I Sodi di San Niccolò Castellare di Castellina 1990 (magnum e doppia magnum, battute a 3.300 euro); 11 bottiglie di Solaia Antinori 1989 e 1988 (1.500 euro); 4 bottiglie di Masseto 1993 Tenuta dell'Ornellaia (1.400 euro). E, ancora, tra i vini illustri, Sassicaia ed Ornellaia. 220 i lotti venduti, per un totale di 130.000 euro. Info: www.pandolfini.it

WineneWS.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I venti anni de "La Braccasca" (Antinori), tenuta tra Cortona e Montepulciano, come spunto per indagare le origini Etrusche della zona, dalla vigna al vino. Le parole di

Barbara Luison e Paolo Giulierini: "affascinante ricostruire la continuità tra la civiltà Etrusca e quella odierna, specie sul piano agricolo, alimentare e vitivinicolo".

