



La Prima di WineNews.it



n. 577 - ore 17:00 - Lunedì 4 Aprile 2011 - Tiratura: 28048 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ci piace questo "vino"

Quando il vino si sposa con la solidarietà vera. Per fortuna, di esempi ce ne sono tanti. Gli ultimi? Quello della cantina Argiolas che, dalla Sardegna, è andata a Bibwa, nella Repubblica Democratica del Congo, dove con la Onlus Africadegna e Alerte Solidarité Santé, ha dato vita al Centro Medico "Is Selis" (foto), per fornire assistenza fisioterapica e ostetrica, analisi, pronto soccorso e piccola chirurgia. E quello della veneta Bortolomol, che con la onlus Ricerca e Cooperazione è andata in Benin, per insegnare alle donne nuovi metodi di trasformazione alimentare dei prodotti locali e rudimenti di economia imprenditoriale. Ecco il vino che ci piace di più!



SMS

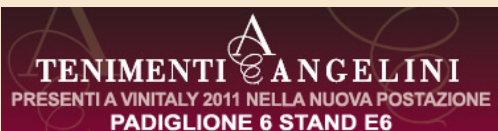
Il miglior produttore del mondo? Viene da Israele

Sarà che tutto sommato il primo vino davvero celebre al mondo è stato quello che Gesù ottenne dall'acqua, a Cana di Galilea. Chissà se c'entra qualcosa l'influsso divino, fatto sta che è israeliano il miglior produttore di vino del mondo. A dirlo l'edizione 2011 del Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly, che premia la cantina Golan Heights Winery, fondata nel 1983 a Katzrin (Israele). È la prima volta che il riconoscimento di Vinitaly, che va alla cantina che ha totalizzato il maggior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti a due vini che hanno ottenuto una medaglia in gruppi diversi, viene assegnato ad una realtà israeliana. 3.720 le bottiglie in gara, da 30 Paesi del mondo.

Cronaca

Pasqua, uova alle stelle

Mancano 20 giorni a Pasqua, e già scatta l'allarme "caro uova": a lancia il Federconsumatori, secondo cui le uova di cioccolato, prodotto simbolo della Pasqua gastronomica, sarebbero aumentate anche del 12% sul 2010, così come le tipiche "colombe", a +5%, e le carni, su fino al 13%. Come difendersi? Cercando la qualità senza farsi affascinare da confezioni accattivanti e colorate, e approfittando delle offerte, che fanno risparmiare anche il 20%. Insomma, nessuna sorpresa.



Primo Piano

Stappare e condividere, non possedere: ecco il nuovo concept di lusso nel mondo del vino

In tempo di neo-pauperismo, gli appassionati tirano fuori le bottiglie conservate gelosamente in cantina, in nome di una ritrovata leggerezza. Sembra finito il tempo in cui non era mai l'occasione giusta per aprire un Barolo o un Brunello, preziose bottiglie custodite gelosamente in cantina per anni, perché stapparle significava perdere il loro valore e non annoverarle più tra i propri "possedimenti". Oggi possediamo realmente un vino solo se lo abbiamo stappato e bevuto, se diventa socialità. Un valore, quello della condivisione, sempre più raro, e che per questo diventa il più grande lusso possibile. Il lusso è alla portata di pochi, desiderato da molti, vantato da coloro che lo posseggono e che spesso, storicamente, l'hanno ostentato fino a farlo diventare status symbol. Ma le cose sembrano cambiare: se è vero che solo ciò che è raro può essere considerato un lusso, allora oggi è un lusso il tempo (sempre meno quello a disposizione, in virtù di una società che da dinamica è diventata frenetica), lo spazio (inteso come ambiente salubre e bello in cui vivere) e le esperienze, cioè la capacità di vivere e raccontare delle emozioni. In definitiva, che la società contemporanea sposta il concetto di lusso dal possesso all'esperienza. Meglio un viaggio in compagnia di una persona cara che un abito griffato e costoso. Questo è il nuovo paradigma che pare valere anche per il vino, e di cui si parlerà a Vinitaly (Verona, 7-11 aprile). Se anni fa l'acquisto, il possesso, il dono di una bottiglia "importante" poteva bastare, oggi solo chi ha provato l'esperienza di un grande vino può considerarsi soddisfatto. Ecco allora che pare sulla via del tramonto la voglia di possedere cantine sterminate, tanto per i ristoranti e le enoteche che per i privati. Le scelte si fanno più personali, gli appassionati seguono la loro curiosità e il loro istinto, e preferiscono stappare le bottiglie piuttosto che conservarle per vanarne il possesso. E condividerle con persone che riconoscono e apprezzano il valore di ciò che hanno nel bicchiere.

Focus

Verde è il futuro delle cantine ...

Gustare un buon vino e, allo stesso tempo, difendere l'ambiente, è una scelta sempre più praticata dagli eno-appassionati. WineNews ha stilato il decalogo da seguire per scegliere il vino eco-friendly, tema che sarà di scena a Vinitaly (7-11 aprile, www.vinitaly.com). Il "wine-lover" in linea con l'ambiente è attento al "Km 0" perché, così, può verificare i metodi usati in vigna ed in cantina. Poi punta su vini biologici e biodinamici: no ad Ogm, no a pesticidi; sì, invece, a trattamenti naturali. Guarda anche alla certificazione ambientale, ma, in assenza di questa, opta per cantine "environmentally friendly", che adottano pratiche sostenibili, ed è attento all'utilizzo di materiali riciclati per bottiglie, etichette e tappi. Un'altra pratica del "green wine-lover" è quella dei Gruppi di acquisto del vino: appassionati che si riuniscono, condividono le conoscenze e recuperano le bottiglie. Non solo, è anche attento agli sprechi, e riutilizza il vino avanzato, magari per preparare una ricetta. "Last but not least", sceglie bottiglie che indicano, in etichetta, la quantità di CO2 emessa nella produzione, il cosiddetto "carbon footprint". Perché ogni percorso vuole le sue regole. Anche quello "verde".

