

La News



Gli italiani e i brindisi pasquali

Pasqua a casa per il 77% degli enoappassionati, ma senza rinunciare ai piaceri della tavola e del buon bere. Trionferanno le ricette del territorio (67%), ed i vini, per il 78% saranno scelti tra le bottiglie che già si possiedono; per gli acquisti, comunque, il budget sarà inferiore ai 30 euro. Lo dice il sondaggio WineNews/Vinality. Nel calice tanto rosso (87%), con Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Taurasi, Amarone e Sagrantino di Montefalco. Bene le bollicine (53%), come Franciacorta, Prosecco, Trentodoc e Asti Docg. Tra i bianchi (34%) bene Friulano, Verdicchio, Vermentino, Fiano e Pignoletto; appena il 2% berrà rosato.



Web alcolico?

Crescono gli investimenti pubblicitari dei prodotti alcolici: +55% in 4 anni, dai 169 milioni di euro nel 2007, ai 307 milioni del 2010. Ma c'è chi, tra le righe, vede dei rischi in questo: "ben 65 milioni sono spesi in spot che viaggiano in Rete - spiega all'Adnkronos Salute, Emanuele Scafato, direttore dell'Osservatorio Nazionale Alcol - il marketing sta spingendo sui giovani attraverso il web. Gli spot che troviamo su internet non sono certo diretti a over 65". Come dire, i giovani si sballano con l'alcol anche per colpa della pubblicità e del web. Sarà... Ma una riflessione seria sul perché alcuni (non tutti) si danno all'eccesso sarebbe troppo? Anche perché senza alcol, ovviamente, si sballerebbero (già lo fanno) con altro. Ma fare critica sociale seria e profonda, si sa, è molto più complesso del "dagli all'untore"...

Cronaca

Habemus vinum, nasce il Roma Doc, il vino della Capitale

La Roma di oggi è una metropoli trafficata, ma ancora circondata, come 2.000 anni fa, dai vigneti che caratterizzano il paesaggio dei Castelli Romani, la meta domenicale di ogni buon romano, all'insegna di amatriciana e Romanella, un vino screditato, da cui parte il lancio della nuova "Roma Doc", una denominazione che includerà tutti i vini di qualità della provincia romana, e che promette faville sui mercati, grazie all'appeal del brand Caput Mundi. Oggi è realtà.



Primo Piano

Vino e religione: alla scoperta della simbologia del nettare di Bacco nelle tre religioni monoteiste

Qual è il vero significato del vino nelle religioni cattolica, ebraica e musulmana? La Pasqua può essere il momento giusto per darsi una risposta, e per comprendere il rapporto che esiste tra religione e vino, Winenews ne ha parlato con Yoseph Levi, Rabbino Capo della Comunità Ebraica di Firenze, Padre Don Filippo Belli, biblista e docente di Sacre Scritture all'Università di Firenze e Mohamed Nasimi - vice presidente della Comunità Islamica di Colle Val d'Elsa e Siena. Il vino, seppur in forme e maniere diverse, riguarda o lambisce i percorsi di tutte e tre le principali religioni monoteiste. Per la religione ebraica, il vino è elemento santificatore e portatore di letizia, la vite stessa fu dagli Ebrei considerata albero messianico. La tradizione ebraica fu poi adottata dal Cristianesimo, che attribuì al vino un significato nuovo, legato al sangue di Cristo versato sulla croce, e segno tangibile della sua presenza nella Chiesa, mediante l'Eucarestia. Anche l'Islam si occupa del vino che, nella cultura araba (fino all'avvento di Maometto), era prodotto e consumato, per poi diventare una sostanza il cui uso viene chiaramente vietato. "Il vino è il simbolo della vita e della gioia, la Bibbia stessa non pone problemi al consumo di vino, finché avviene nella giusta misura - racconta Yoseph Levi". Anche per la religione cattolica, l'importanza del vino prende le mosse dall'Antico Testamento: "L'importanza del vino nella nostra religione - spiega Padre Don Filippo Belli - è indissolubilmente legata alle gesta di Gesù Cristo e ad Israele, terra di vigneti e di vino, espressione di abbondanza e prosperità". Il discorso cambia una volta che andiamo a confrontarci con la religione islamica: "La proibizione rivolta dal profeta Maometto trasmettendo il Corano agli Arabi, grandi intenditori di vini, ha un basamento scientifico - spiega Mohamed Nasimi - Allah dice di non consumare vino prima della preghiera, per non compromettere le capacità cognitive di chi si appresta a raccogliersi tra le mani di Dio".

Focus

Sapori di Pasqua tra territorio e socialità

La cucina tipica italiana, una certezza che dà il meglio di sé nelle festività. E sarà così anche per Pasqua e Pasquetta 2011. E se dal nord al sud sarà un trionfo di capretti e agnelli come piatto principale, e di uova di cioccolata e colombe come dessert, non mancano delle vere e proprie unicità territoriali legate alla festa più importante della cristianità, soprattutto tra i dolci. Dalla pizza dolce di Pasqua del Lazio alla torta Pasqualina in Liguria, dalla "fugassa" in Veneto, dal curriculum della Puglia alla Pignolata calabrese è un trionfo di sapori da ogni angolo d'Italia. Senza dimenticare i salumi, grandi protagonisti soprattutto a pasquetta (insieme alle torte salate con prodotti di stagione, dagli asparagi ai carciofi): dall'immane salame corallina consumato principalmente a Roma, alla coppa-capocollo delle regioni del centro e sud Italia, al salame filizetta in Brianza, per dirne alcuni. Impossibile fare un elenco esaustivo e, allora, tra tante golosità, ne segnaliamo una paio che uniscono al gusto un grande valore sociale: la colomba dei "Dolci di Giotto", la pasticceria interna al carcere di Padova, ritenuta in assoluto una delle migliori d'Italia, e le uova di cioccolato di "Dolci di Libertà" del carcere di Busto Arsizio.



Wine & Food

Pasqua & numeri, l'unica certezza è che si mangerà tanto e tipico

L'unica certezza è che si mangerà tanto e tipico. Poi vengono i numeri dei banchetti pasquali. Per la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori si spenderanno per le libagioni 3,7 milioni di euro, +5,7% sul 2010. Per Federalimentare, invece, per salumi, agnelli e capretti, uova (di cioccolato e non) pesce e tutto il resto ci si ferma a 3 miliardi. Per Coldiretti poi, i dolci tipici italiani, dalla pastiera napoletana alla ciaramicola dell'Umbria, faranno girare 300 milioni di euro. E per Fipe-Confocommercio? Pasqua in casa per 63,5% degli italiani, con una spesa media a famiglia di 98 euro per un totale di 140 milioni

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La tanto attesa Doc Sicilia sembra ormai al traguardo: il consiglio tecnico del Comitato Nazionale Vini, ha dato parere positivo sulla denominazione unica regionale. Un

punto di arrivo che è una nuova partenza per il continente enologico siciliano. Il commento di due protagonisti del vino di Sicilia: Diego Planeta e Lucio Tasca d'Almerita.

