



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality
Member since 2009

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
with Love

n. 598 - ore 17:00 - Lunedì 2 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il premio Oscar Michel Gondry "veste" il Salco 2004

Un premio Oscar per la sceneggiatura con "Se mi lasci ti cancello", una vita segnata da un estro irrefrenabile, dietro e davanti la macchina da presa, fino all'ultima passione, il disegno. È il francese Michel Gondry, che porta in Toscana, a Montepulciano, terra di Nobile, l'ultimo dei suoi talenti, con una serie di 6 etichette, in cui i 6 batteristi che più ama sono chiamati a "vestire" il Salco Evoluzione 2004 dell'azienda agricola Salcheto. Il legame tra musica e vino? Secondo Gondry "Certo che c'è: ti ubriachi, ascolti la musica e se sei fortunato riesci a baciare qualche ragazza" ...



SMS Alta cucina per tutti!

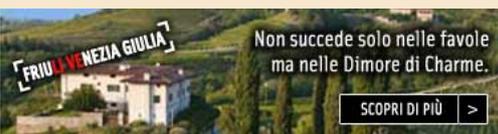
Alta cucina e giovanissimi, un binomio impossibile? A prima vista sì, difficile che l'alta gastronomia si coniughi con lunghe tavolate di ragazzi, magari in occasione di compleanni o cene di classe. Ma a Pollenzo (sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche) la pensano diversamente: far conoscere ed apprezzare l'alta gastronomia alle nuove generazioni è un fatto culturale ed educativo, così, in collaborazione con Slow Food, dal 2 al 16 maggio, con la "Settimana del gusto", gli under 26 potranno mangiare nei migliori ristoranti italiani (che decideranno di aderire a questa iniziativa) a un prezzo speciale, con l'opportunità di conoscere quello che accade "oltre il piatto". Buon appetito!

P.S. Info: www.settimanadeltgusto.it

Cronaca

Dio, Patria e Parmalat

"È difficile difendere l'italianità, visto che facciamo parte dell'Europa, l'importante per le nostre aziende è che non falliscano. Qualcuno obietterà che, con questa Opa, il latte arriverà dalla Francia, ma sono state fatte regole per cui il 40% del latte arriva dall'estero, in ogni caso". È il commento di Gianni Zonin, presidente della Banca Popolare di Vicenza e "big" dell'enologia del Belpaese, sull'"affaire" Parmalat. "Bene l'idea di mantenere asset importanti con capitali italiani, ma va programmata per tempo".



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

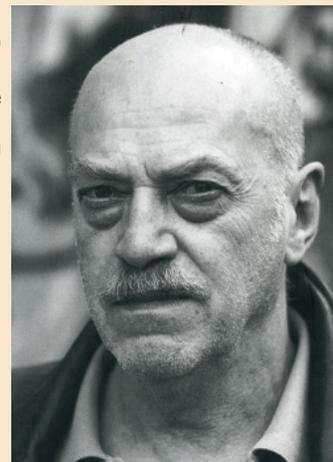
"Bibenda Day": l'omaggio a Giacomo Tachis, protagonista del "rinascimento" enologico italiano

Sarà dedicata a Giacomo Tachis l'edizione 2011 del "Bibenda Day", la kermesse enoica by Bibenda e Ais-Associazione Italiana Sommelier, di scena a Roma il 14 maggio. Protagonista assoluto del vino tricolore, Tachis è colui che ha letteralmente innescato quel "rinascimento" dell'enologia italiana, capace di costruire le fondamenta del nostro attuale successo internazionale. In cinque decenni di lavoro, solo per fare alcuni esempi, Tachis è stato determinante per l'introduzione di alcune metodologie ormai "codificate" anche nella produzione vinicola italiana: selezione clonale, impianti ad alta densità, abbassamento delle rese, fermentazione malolattica e invecchiamento in rovere piccolo. Nell'anno del suo settantottesimo compleanno, l'enologo piemontese è stato anche insignito del riconoscimento di "Men of the Year", prestigioso "segno" che l'autorevole rivista britannica "Decanter" attribuisce ai personaggi più importanti del mondo enologico internazionale. "Sono più che lieto di vedere Giacomo onorato da "Decanter". Il suo posto nella storia del vino è prima di tutto - afferma Hugh Johnson, wine writer di fama mondiale e firma della rivista inglese - quello di artefice del sogno della Toscana dei grandi vini. Non ci sarebbe Sassicaia senza di lui. La sua devozione per la storia stessa, però, gli dà un punto di vista unico. E' riuscito a mettere in contatto la tradizione enologica italiana con la modernità di Bordeaux". A fare compagnia a Tachis, in questa sorta di "hall of fame", soltanto altri due italiani, Angelo Gaja e Piero Antinori, con cui ha condiviso molti dei suoi successi e, fra gli enologi, il bordeaux Emile Peynaud, che Tachis considera il suo mentore. Nell'evento romano in degustazione 24 etichette, tutte "figlie" dell'enologo piemontese, come fra le altre, Sassicaia, Solaia, San Leonardo, Tignanello, Turriga, Solengo, Pelago, Milleunanotte, d'Alceo...
Info: www.bibenda.it

Focus

Vino e pace: "in trincea" con Toni Capuozzo

"Durante i conflitti, vicino al campo di battaglia, ho visto sempre abbondare i superalcolici, che di per sé non hanno nulla di sbagliato, e in quelle situazioni aiutano a farsi forza". Di vino, in guerra, non ne scorre una goccia. Molti dei conflitti che Toni Capuozzo (intervista su www.winenews.tv), l'inviato di guerra più famoso del piccolo schermo, ha avuto la sfortuna di raccontare hanno riguardato Paesi arabi, ma dove bere era consentito, come nella ex-Jugoslavia, "i militari non bevevano certo vino, simbolo di convivialità, di riflessione, di gioia. In guerra non è così, si è da soli, e il superalcolico ha un'accezione decisamente solitaria, come ci insegna ad esempio il cinema". Il vino come simbolo di pace quindi, o, al limite "di guerra delle parole, quella che si scatena magari in osteria, ma sempre in un contesto ironico, pacifico. Il vino, infatti, porta con sé una gestualità tale, già dal momento in cui si stappa la bottiglia, che aiuta la meditazione e lo stare insieme, e se uno medita bene, non fa le guerre". Ma per il vice direttore del Tg5, il vino è anche una grande passione, "perché nascendo in Friuli il vino si scopre da subito, ed è un mondo estremamente complesso, per questo ammiro chi lo fa".



vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Cronaca

Wine & Food

Tra aperitivi e degustazioni torna "Milano Food Week"

Milano è sì da bere, ma anche da mangiare, alla faccia della moda, delle modelle taglia 40 e degli stereotipi che il capoluogo milanese racchiude in sé. A Milano si mangia, si beve e anche bene. Ma non pensate ai soliti ristoranti, o ai luoghi più "in" della Milanobene. Aprite le menti e pensate a qualcosa di inaspettato, impreveduto, inatteso ... Un brindisi in un tram dei primi del '900 (o su torre Branca) o un festival di cake design. A "Milano Food Week" si può: torna, dal 7 al 15 maggio, il festival italiano del gusto che celebra l'eccellenza enogastronomica italiana. Info:www.milanofoodweek.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il caso Brunello ha fatto molto parlare, sollevando la questione della rigidità dei disciplinari, che divide le opinioni e il mondo enologico, sia da un punto di visto enologico che

giuridico. A WineNews ne abbiamo parlato con Marco Giuri, dell'Unione Giuristi della Vite e del Vino: "gli errori si possono commettere anche in buona fede, serve tolleranza".

