



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
Love

n. 603 - ore 17:00 - Lunedì 9 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 Milan brinda con Pirlo

Dopo aver brindato copiosamente con il Franciacorta Ca' del Bosco allo scudetto n.18, il Milan potrebbe festeggiare il suo prossimo titolo con il nettare di Bacco prodotto da uno dei suoi giocatori simbolo, Andrea Pirlo. Il centrocampista produce vino da qualche anno nella cantina "Pratum Coller", guidata dalla famiglia, in provincia di Brescia, e tutta improntata alla naturalità. E (sarà per la vocazione alle competizioni internazionali di Pirlo) la piccola cantina si prepara ad un grande appuntamento oltreconfine, la "London International Wine Fair" (Londra, 17-19 maggio). D'altra parte, il palcoscenico internazionale ormai è un must, che si sia produttori di vino o campioni dello sport!



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

MOVIMENTO
TURISMO DEL VINO

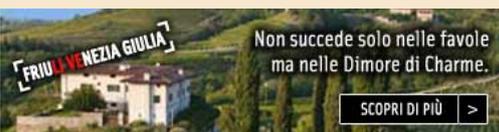
La "santa" agricoltura

La visita di Papa Benedetto XVI in Veneto non è stata solo un appuntamento religioso. È stato anche un momento per riaffermare la centralità dell'agricoltura nella società di oggi, indicata spesso tra i cardini del presente e del futuro dal Pontefice (lo ha ricordato anche il produttore Gianluca Biso). Un messaggio che arriva da una terra di grande agricoltura e di confine, che vuol dire anche incontro e scambio di genti e di culture. E in un'epoca in cui la globalizzazione spinge spesso ad avere paura del diverso e dell'altro, proprio dalla filiera agricola italiana, che dà vita a tante eccellenze e dove lavorano fianco a fianco persone di tantissimi Paesi diversi, arriva un segnale che va al di là di qualsiasi religione: quando l'integrazione si realizza nei fatti è un grande bene per tutti.

Cronaca

Bibenda, eno-cultura diffusa

Ecco "Bibenda Galleria del Vino", un marchio in franchising con la garanzia della rivista dei sommelier Ais per tutti quei locali ed enoteche che fanno del vino non solo un modello di business, ma anche un momento di cultura. Il marchio, di scena a "RomExpo Franchising" (21-22 maggio, Roma), è un franchising non solo di commercio, ma di comunicazione della cultura del buon bere per chi, affiancando alla vendita del vino anche pubblicazioni e accessori, vuole diffonderne la conoscenza.



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Il vino del futuro tra salute, Islam e nuovi linguaggi

Salutismo, proibizionismo e Islam: ecco, secondo Giovanni Negri, produttore in Piemonte ma anche giornalista e scrittore, alcuni temi cruciali con cui dovrà fare i conti il vino di domani. "C'è il rischio che il vino, per l'affermarsi di un pensiero unico dominante tra salutismo e proibizionismo alcolico - dice a WineNews.Tv - diventi simulacro negativo di tutti i mali (fisici e sociali) dell'abuso di alcol. Colpendo, di fatto, tutti quelli che bevono il loro bicchiere a pasto, mentre i ragazzini in discoteca si sfasciano con qualunque cosa". Il bicchiere di vino, da positivo portatore di gusto e di valori buoni, può diventare nell'opinione comune, "negativo" come la sigaretta. Ma c'è un'opportunità "inesplorata", il mondo dell'Islam: "se da un lato crescono fondamentalismi e precetti integralisti, dall'altro alcune cose, come il divieto di bere alcol, sono ormai come il "niente sesso fino al matrimonio" per i cattolici, rispettate da un'esigua minoranza. Ecco perché bisogna guardare all'Islam non solo come potenziale mercato, ma, forse, in futuro, anche come produttore. Nell'antichità da tanti dei territori oggi islamici si è diffusa la coltura della vite". Temi di scena al "Porto Cervo Wine Festival", dove, con Antonio Paolini (Vini Buoni d'Italia) e Bruno Gambacorta (Tg2 - Eat Parade), si è discusso del "vino nel 2020". Si chiede meno alcol e più natura. Ma la produzione "bio" non è possibile ovunque con la stessa qualità, ha spiegato Michele Bernetti di Umani Ronchi, che produce "tradizionalmente" nelle Marche, e nel segno del bio in Abruzzo "perché lì è possibile, e abbatte anche i costi". Stesso discorso per la solforosa "che per certi vini di pronta beva si può ridurre o eliminare, per altri no" per l'enologo Roberto Cipresso. Ma deve cambiare anche la critica, "oltre la fase dei punteggi di Robert Parker", ha spiegato Giancarlo Gariglio di Slow Wine, la guida di Slow Food. E anche la comunicazione deve staccarsi dai linguaggi criptici, spiega Alessandro Regoli (WineNews). "Va recuperato il ruolo del vino come compagno della tavola. Anche in tivù, basta bicchieri che girano in primo piano. Più storie, più racconti. Più vita. E una critica italiana che sappia accreditarsi all'estero dove oggi conta poco, o nulla".

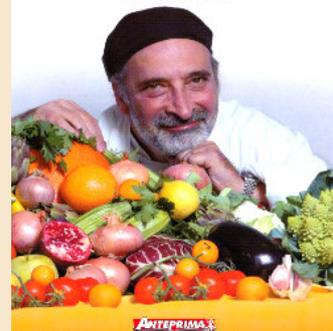
Focus

I 10 "comangiamenti" di Andy Luotto ...

Per stare bene a tavola con se stessi e con gli altri, la ricetta è semplice. Ed è racchiusa nei 10 "comangiamenti" di Andy Luotto, grande chef con un brillante passato nel cabaret, che prende la cucina molto sul serio ma con serenità. E che a WineNews.tv spiega il suo decalogo, racchiuso nel libro "Faccia da Chef" (foto). "Mangia prodotti cresciuti o allevati il più vicino possibile a casa: sono più freschi e hanno viaggiato meno. Coltiva sin da piccolo il palato e l'olfatto: così da subito sai riconoscere le cose buone e cresci bene. Ricordati i piatti che hai mangiato (buoni e cattivi): per riprovarli o evitarli. Onora chi ti ha cucinato bene da mangiare: è un gesto d'amore che va rispettato. Non sprecare il cibo avanzato: con la cucina di recupero si fanno piatti buonissimi. Sii pulito quando cucini e quando mangi: ovvio! Sii generoso nelle porzioni: senza esagerare, ma anche troppo poco non va bene. Soddisfa la tua fame con cose buone e giuste: non fermarti alla prima porcheria, cerca una cosa, magari semplice, ma buona. Desidera i piatti più buoni dei tuoi: così migliori la tua cucina. Sii quel che mangi, perché se mangi bene sarai una persona migliore". Parola di Andy Luotto!

ANDY LUOTTO FACCIA DA CHEF

Cucinare in modo semplice, gustoso ed economico
per tutta la famiglia



vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Wine & Food

Ogm, diavolo (per Coldiretti) e acqua santa (per Confagricoltura)

C'è chi li osteggia apertamente e chi li mangia in prima persona per comprovarne bontà e non pericolosità per la salute. Sono gli Ogm, che in Italia spaccano in due il mondo agricolo. Se Confagricoltura, che ne appoggia in pieno la ricerca e l'uso (tanto che il presidente Guidi annuncia di averne mangiati un anno fa e di stare benissimo), sono la via per un'Italia che importa tanto cibo dall'estero, per Coldiretti sono pericolosi sul piano della salute e dell'ambiente, nemici giurati del made in Italy a tavola e sconvolgenti economicamente per gli agricoltori. Gli italiani? Il 55% non li vorrebbe ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Che i polifenoli contenuti nel vino rosso facciamo bene, ormai è una certezza. Ma "territorio" che vai, polifenolo che trovi: nei nettari del Sud il clima ne favorirebbe una

maggior presenza. Per il professor Giorgio Calabrese, nutrizionista e presidente Onav, il meridione enico sarebbe il miglior "produttore" di questi naturali anti-age ...

