



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di **WineNews.it**

vitality
The World Love

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 611 - ore 17:00 - Giovedì 19 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



Un secolo dopo, in Francia l'assenzio torna ad essere legale

La bevanda che inebriò ed ispirò gli artisti dell'800, da Van Gogh a Toulouse Lautrec, celebrata in opere come "I bevitori d'assenzio" (foto) dall'impressionista Edgar Degas, torna ad essere legale dopo quasi un secolo. Dal 1915, infatti, la denominazione "assenzio" è stata dichiarata illegale, ed i produttori del noto liquore sono stati costretti a commercializzarlo, in una versione meno forte, sotto la denominazione "bevanda alcolica a base di piante di assenzio", ma oggi, per rispondere ai produttori svizzeri che volevano appropriarsi del marchio, la Francia si riprende la sua "fata verde".



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

SMS Anche noi abbiamo le nostre "Reims", ma ...

La storia dei produttori dello Champagne è da sempre legata a doppio filo alla magnifica Cattedrale di Reims: gli avi dei vigneroni di oggi l'hanno tirata su, i pronipoti se ne prendono cura da sempre, tra restauri e migliorie. È l'esempio perfetto di come un vino sia figlio del proprio territorio, e di come ad esso debba tutto. E in Italia? Ci sono iniziative simili, a Venezia il lavoro delle istituzioni pubbliche e di un solo produttore hanno riportato allo splendore un'isola, quella di Venissa, e a Montepulciano i produttori del Nobile si sono fatti carico dei lavori di restauro della medievale Fortezza. Troppo poco se pensiamo a quanti vini devono la loro fortuna alla terra da cui provengono ...

Cronaca

"Cibo Duemilaventi" ... per scoprire come mangeremo

Come cambierà il nostro gusto da qui a dieci anni? Quali saranno gli scenari della tavola, dell'arredo, del design, dei principali driver dell'economia? Quanto influiranno le nuove tecnologie e l'attenzione all'ambiente nella vita di cittadini e imprese? Tutte le curiosità di chi pensa già al futuro, saranno soddisfatte a Venzone (Udine), dove il 20 maggio andrà in scena "Ciboduemilaventi".
Info: www.friulifutureforum.com



Primo Piano

Bordeaux: la "grandeur" francese per un centro culturale e turistico del vino, che aprirà nel 2014

Quello che sorgerà a Bordeaux non è un semplice Museo del vino, come ce ne sono un po' ovunque in giro per il mondo, ma un vero e proprio hub turistico e culturale, in grado di rivaleggiare con i più importanti musei d'Europa, a partire dal Guggenheim di Bilbao, di cui ricorda vagamente le forme sinuose. Il progetto vincente, tra i 113 presentati, è quello dello studio parigino X-Tu che, per gli interni, si affiderà alla compagnia inglese Casson Mann. Ricorderà in tutto e per tutto il mondo del vino, a cui rimanda già dalla forma, un enorme decanter, o un bicchiere di vino fatto roteare di cui si è riusciti a fissare il movimento; anche la scelta dei materiali non è stata lasciata al caso, legno e vetro, il prima ed il dopo del vino. "Abbiamo scelto la struttura più spettacolare. Riflette il lato sensuale del vino, ed è in armonia con il fiume accanto al quale sorgerà", è il commento del direttore del progetto, Philippe Massol. Il centro del vino era stato annunciato già nel 2009, e nonostante i cronici ostacoli di carattere economico incontrati da progetti simili, come Vinopolis a Londra, l'Adelaide National Wine Centre e l'ormai fallito Copia nella Napa Valley, i bordeaux sono convinti di aver puntato sull'approccio giusto, tanto che il sindaco che ha rilanciato Bordeaux dopo anni di declino, Alain Juppé, l'ha definito "uno strumento in grado di strutturare un'intera economia. L'aspetto preponderante sarà ovviamente quello culturale, che riguarda la storia del vino, ma funzionerà anche da polo turistico in grado di guidare i visitatori in tutta la regione, senza dimenticare lo spazio dedicato agli uffici per le aziende del settore". Il progetto è grandioso ed ambizioso, l'investimento cospicuo, si parla di 55 milioni di euro, ma la prospettiva è quella di poter contare su 400.000 visitatori all'anno, numeri che proietterebbero Bordeaux tra le mete turistiche più ambite d'Europa. La solita "grandeur" francese? Può darsi, ma il cammino sembra sicuro, ed il futuro radioso ...

Focus

"Scuola e Cibo", quando l'educazione alimentare inizia da bambini

In un mondo in cui l'offerta alimentare è una giungla inestricabile, le culture culinarie si intrecciano, e molti bambini non sanno neanche come sia fatto un ciliegio, il progetto "Scuola e Cibo", promosso dal Ministero dell'Istruzione e da Federalimentare, casca (è il caso di dirlo) a fagiolo. Per capirne di più, WineNews ha sentito Daniele Rossi, direttore generale di Federalimentare (intervista su www.winenews.tv). "L'iniziativa, fortemente voluta dal Ministro Gelmini, punta alla promozione di un corretto stile di vita alimentare, formando i docenti e preparando i ragazzi ad avere maggiore consapevolezza di cosa mangiano", spiega Rossi. "Il progetto coinvolge anzitutto le scuole elementari, ai bambini verrà mostrato tutto il ciclo produttivo di un prodotto, sia esso un ortaggio o un animale, con visite guidate nei campi e nelle fabbriche, fino alla trasformazione in cucina. Federalimentare, dal canto suo, giocherà un ruolo fondamentale, formando i docenti sui processi di realizzazione di un prodotto, ed ovviamente aprendo le sue importanti aziende".



Wine & Food

Napoli: la pizza perfetta nasce dal lievito madre

La "tecnica del lievito madre" può riportare la pizza napoletana ai profumi ed ai sapori delle origini? Si può quindi riscoprire la pizza di quando il lievito era solo naturale e le farine "00" non esistevano ancora? Certamente, almeno secondo l'Università della Pizza di Napoli, pronta a difendere le tradizioni del piatto più rappresentativo della città partenopea, in "PizzaUp": un progetto che stimola il dialogo e la collaborazione tra i pizzaioli di tutta Italia per affermare metodi e sistemi di lavoro di scena a Napoli il 23 maggio. Info: www.universitadellapizza.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La fortuna del Marsala? Si deve ad un ricco commerciante di Liverpool, Johnny Woodhouse che, nel 1773, dopo una tempesta, approdò sulle coste di Marsala. Lì scoprì un vino

eccezionale che, dalle Cantine Florio, portò per primo in Inghilterra, come racconta a WineNews Raffaele La Monica, wine ambassador di Duca di Salaparuta.

