





n. 641 - ore 17:00 - Venerdì I Luglio 2011 - Tiratura: 28383 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



A Montecarlo un menu "principesco" firmato Ducasse

Passerà alle cronache come il matrimonio più rimandato della storia, quello tra il Principe di Monaco Alberto II e l'ex nuotatrice sudafricana Charlene Wittstock, ma l'attesa è anche per il menu. Basti un nome, quello del re della cucina francese nel mondo, Alain Ducasse, tre ristoranti, tutti tre stelle Michelin, cittadino monegasco da qualche anno per volontà del Principe stesso. Il menu? Neanche troppo segreto caratterizzato dalla territorialità: arriverà quasi tutto dagli orti reali, a parte i gamberi, italiani, ed un vino sudafricano in onore della sposa.





SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

La cultura del vino nelle mani dei Sommelier italiani

Il mondo enoico si inchina alla sommellerie italiana. La diffusione della cultura del vino, per l'Associazione Italiana Sommelier, è molto più di un lavoro o una passione, è una vera e propria mission. Non si tratta solo di raccontare una bottiglia, ma di svelare il mondo che ci sta dietro, dal territorio ai vigneron, dalla tradizione al lavoro in vigna ed in cantina e, in tutto il mondo, cresce la voglia di imparare dalla scuola italiana, che poggia su una didattica di qualità, in grado di formare i migliori professionisti del mondo del vino. Domani si riuniscono a Roma i Presidenti della Worldwide Sommelier Association, l'occasione migliore per ribadire l'autorevolezza italiana nella cultura del vino nel mondo.

Cronaca

Il 5x1.000? Al finanziamento della ricerca nel vino

Ancora non sapete a chi destinare il vostro 5x1.000? Se amate il mondo del vino, potete destinarlo all'Irvv - Istituto Regionale della Vite e del Vino per promuovere la ricerca su tecniche viticole e vigneto. L'Istituto, infatti, da quest'anno è destinatario delle quote del 5x1000 dell'Irpef per il 2010 che i sostenitori, con le proprie dichiarazioni fiscali, vorranno destinare per le finalità della ricerca nel settore viticolo ed enologico. Info: www.vitevino.it



Primo Piano

Dal Trentino alla Sicilia, Puglia e Friuli, è in arrivo una bella stagione all'insegna del wine & food

È in arrivo un'altra bella stagione con tanti eventi all'insegna del wine & food, per partire alla volta dei territori del vino del Belpaese, riscoprire i sapori della propria terra e concedersi, perché no, qualche peccato di gola. A Palazzo dei Normanni a Palermo, ne "Le Notti Palatine", le degustazioni "Aspettando Avvinando Wine Fest" vedranno protagonisti i vini di Baglio del Cristo di Campobello (oggi) e di Baglio di Pianetto (2 luglio). A Sciacca, invece, i vini di Feudo Arancio, brindano all'arrivo delle imbarcazioni della regata storica Saint-Tropez-Malta "Trophée Bailli De Sufferen" (3 luglio). Nell'Oltrepò Pavese c'è "Perle d'Oltrepò, terroir to taste", con la degustazione (2 luglio) delle migliori etichette del territorio a Torrazza Coste. Le eccellenze del Friuli Venezia Giulia saranno invece in mostra sulla "Passeggiata a mare" a Grado (5 luglio) e a Villa Bardolini d'Adda (20 luglio). In Trentino le cantine e i palazzi più suggestivi del territorio ospitano "Doc - Denominazione Origine Cinematografica" con la proiezione dei migliori film del momento (fino al 18 agosto); a Cembra torna, invece, la "Rassegna dei vini Müller Thurgau" (7-10 luglio). A "Indovina chi cucina stasera", il Festival dei Gemellaggi Gastronomici di Alberobello, l'enogastronomia di Puglia incontra quella delle altre regioni italiane, dall'Umbria al Veneto alla Toscana (7 luglio-I settembre). In Toscana, al Caffè del "Festival Versiliana" a Marina di Pietrasanta ci sarà anche il wine & food, negli incontri "Cibo e parole" condotti dal critico enogastronomico Edoardo Raspelli (luglio-agosto). Musica d'autore e grandi vini è il fil rouge che unisce "Melodia del vino" nelle più belle tenute toscane, come la Rocca di Montemassi di Zonin (fino all'8 luglio), "Bolgheri Melody" all'Arena Marchese Mario Incisa della Rocchetta (9 luglio-7 agosto) e "Jazz & Wine in Montalcino" firmato Castello Banfi (13-24 luglio), con artisti del calibro di Danilo Rea, Servillo (con Girotto e Mangalavite) ed Elio (senza Storie Tese, ma con Roberto Prosse

Focus

Grecia e Italia celebrano Dioniso

Due Paesi, due tradizioni millenarie, un grande culto in comune: Dioniso. Italia e Grecia celebrano insieme il Dio del vino, con la mostra "Il dono di Dioniso. Mitologia del vino nell'Italia centrale (Molise) e nella Grecia del Nord (Macedonia)", dal 13 luglio al 30 settembre 2012 al Museo Archeologico di Salonicco. L'iniziativa, "benedetta" dall'Alto Patronato del Presidente della Repubblica italiana, è il frutto di un'intensa collaborazione pluriennale tra l'Istituto Italiano di Cultura di Salonicco e il Museo Archeologico. Sei sezioni e 160 reperti di alto valore storico, artistico e culturale provenienti da corredi funerari, santuari e abitati della regione del Sannio e dall'antica Macedonia, per raccontare la storia del vino, tra antiche tecniche produttive, metodi di conservazione, trasporto e consumo, specie nelle pratiche rituali dell'epoca, i banchetti e i simposi legati al culto di Dioniso, in cui la divinità sovrintendeva sia alla vinificazione che al consumo sacrale del vino. I visitatori potranno così rivivere uno degli aspetti più identificativi delle comunità greche e italiche: la socialità che si definisce intorno al consumo del vino e che investe anche la vita religiosa e quella politica







www.vinitalytour.com

Wine & Food

È cileno il vino preferito dai wine lovers canadesi

È il cileno "Malbec Reserva Apaltagua 2009" il vincitore assoluto della "Sélections Mondiales des Vins" 2011. Dalla rassegna canadese arrivano segnali importanti sulle dinamiche del mercato nord americano: trionfa la vecchia Europa e, in particolare, la Spagna, con 34 medaglie d'oro, seguita da Italia (33) e Francia (32), che eclissano il resto del mondo. È un parterre di stelle quello delle aziende italiane premiate con la medaglia d'oro, da Cavit a Baglio Pianetto, da Ricasoli a Bisol, da Carpené Malvolti a Duca di Salaparuta, da Zenato a Umani Ronchi, forse la più premiata della kermesse mondiale.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando l'azienda vitivinicola guarda al futuro e punta alla massima efficienza energetica ed ambientale, diventa "green" ed "off grid", ovvero scollegata dalla rete di distribuzione energetica. È l'esperienza su cui ha puntato la società agricola Salcheto, nella patria del Nobile di Montepulciano, nelle parole del presidente Michele Manelli.

