



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
with Love

n. 651 - ore 17:00 - Venerdì 15 Luglio 2011 - Tiratura: 28413 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



“Braveheart” investe in Chianti

“Braveheart” tra i vigneti del Chianti: Mel Gibson potrebbe presto accodarsi alla schiera di vip e start internazionali conquistati dal fascino del “Chiantishire”. L'attore, stando ai rumors, vorrebbe acquistare un immobile nel prestigioso territorio toscano, il cui prerequisito essenziale sarebbe proprio la presenza di alcuni ettari di terreno già coltivati a vigneto. Secondo la stampa locale, l'immobiliarista Alessandro Proto, che ha già lavorato con celebrità come Di Caprio, Brad Pitt e Angelina Jolie, avrebbe inviato allo staff di Gibson diverse proposte, con prezzi dai 7 ai 30 milioni di euro, tra cui una villa settecentesca nel senese, con vigneti e cantina già in grado di produrre 200.000 bottiglie.



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

SMS

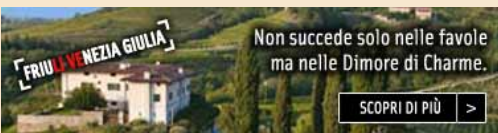
Bene, bravi, bis!

I privati devono fare impresa. Il pubblico, al limite, agevolarla. Ecco perché ci piace quello che farà la Regione Veneto, che venderà beni immobiliari e proprietà agricole dell'Azienda Regionale Veneto Agricoltura, che, per l'assessore Franco Manzato, potrebbero valere 40 milioni: “se inseriti nei fondi di rotazione, potrebbero finanziare in toto e a tasso zero l'inserimento a capo di un'azienda di almeno 500 nuovi giovani imprenditori. E, in ogni caso è una procedura obbligatoria, che ci farà liberare risorse da investire, garantendo più futuro al comparto ed un rinnovamento generazionale continuo”. Ecco, quello che ci piacerebbe è che pubblico e privato camminino insieme facendo ognuno la sua parte, secondo le proprie competenze e capacità. Speriamo che questo sia un esempio virtuoso, fruttuoso e da seguire.

Cronaca

Golosi? Maledetta “Galanina”

Golosi e dediti al bere? La “colpa” non è (solo) della volontà, ma di un gene, la Galanina, che regola la voglia di mangiare cibi ricchi di grassi e di bere alcolici. O meglio, dell’“interruttore genetico” che lo attiva: lo dice una ricerca dell'Università di Aberdeen (Scozia), pubblicata sul Journal of Neuropsychopharmacology. E negli europei, questo interruttore, che agisce nell'ipotalamo, il centro dell'appetito, funziona “troppo”, mentre è più efficiente negli asiatici, più capaci, secondo lo studio, di controllarsi a tavola.



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

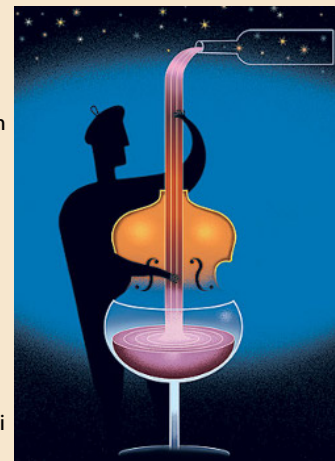
“Alcol e vino come sigarette, avvertenze per salute in etichetta”. La battaglia antialcol di Assoutenti

Mettere avvertenze dei rischi per la salute come nelle sigarette sulle etichette di tutti gli alcolici, perché l'alcol, in qualsiasi quantità, e non solo con l'abuso, può favorire i tumori, tanto che lo Iarc, l'Agenzia di Ricerca sul Cancro dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, inserisce l'alcol nel gruppo I delle sostanze cancerogene, con amianto, arsenico, benzene, tabacco e radiazioni. Ecco, in sintesi, l'idea di Assoutenti, organizzazione dei consumatori che ha lanciato la campagna “L'alcol ti uccide, scegli la vita”, scrivendo la richiesta all'Autorità europea per la sicurezza alimentare a Parma, alla Commissione e al Parlamento Ue, e ai Ministeri italiani di Salute e Sviluppo Economico. Un attacco duro e concreto, che arriva nei giorni in cui una donna alcolista di Genova, come si legge oggi su “Il Giornale”, ha deciso di fare causa ad un produttore di alcolici dopo essersi ammalata di tumore al seno, e che potrebbe rappresentare un precedente importante. “Ma è sbagliato, tanti studi scientifici dimostrano che l'alcol, in certe quantità, non solo non fa male, ma può far bene” commenta il famoso nutrizionista e docente di alimentazione e nutrizione umana Giorgio Calabrese. “Il fatto che l'arc, organizzazione serissima, inserisca l'alcol in fascia I - aggiunge - è un'esasperazione per richiamare l'attenzione sul problema dell'abuso di alcol, quello sì direttamente responsabile di patologie, anche tumorali. Ma la relazione tra consumo misurato di alcol e danni alla salute, ormai evidente per le sigarette, è tutta da dimostrare”. “Prima di demonizzare un settore che non è solo economia, ma cultura, tradizione e territorio, bisogna riflettere bene - ribatte il presidente di Federvini Lamberto Vallarino Gancia - anche perché molti studi dimostrano che piccole quantità di alcol, e soprattutto di vino, possono fare bene. Noi ci battiamo da anni contro l'abuso, che è il problema, e per il bere moderato. Se Assoutenti andrà avanti, ci opporremo nei modi opportuni”.

Focus

Eventi “di gusto” da mettere in valigia

Se la vacanza incontra il gusto, allora il successo è garantito! Ecco, allora, alcuni eventi da mettere in valigia. Vino e cinema nelle cantine “di montagna” con “Doc-Denominazione Origine Cinematografica” in Trentino (fino al 18 agosto) e “di mare” con “Cinemadivino” in Sardegna (fino al 29 luglio). E musica: i vini Santa Margherita per l’“Estate Musicale” di Portogruaro (18 luglio-16 settembre), la birra all’“M&D Baladinfestival” a Piozzo (19-24 luglio). Al mare, in Riviera c'è “Emilia Romagna è un Mare di Saporì” (dal 16 luglio), in Sicilia il festival “Il Circuito di Bacco nelle Cantine di Venere” delle “Signore del Vino” (fino al 13 agosto) e, da Donnafugata, a Pantelleria, la mostra “Emozioni di un paesaggio” (23 luglio-30 settembre). Le cantine friulane sono al “Mittelfest” (Cividale, fino al 24 luglio) e a “Friuli Venezia Giulia Via dei Saporì” (Villa Brandolini d'Adda, 20 luglio). Le bollicine? A Porto Cervo con Ferrari (16 luglio), a Capri con Bellavista (22 luglio). E se ai 150 anni di Unità si brinderà a “Calici di Stelle” (10 agosto), da Allegrini si parla dell'agricoltura del “Quadrilatero” (18 luglio), e a Torino c'è la mostra “La Coop ha i secoli contati: dal 1854 al 2011 e oltre” (fino al 28 luglio).



vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Cronaca

Wine & Food

Anche la carne ora ha i suoi degustatori “professionali”

Morbida e con sentori naturali la carne cruda, tenera, succosa e ricca del suo proprio aroma quella cotta: ecco le caratteristiche dalla carne ideale, secondo “De Gustibus Carnis”, primo nucleo di assaggiatori di carne, nato a Verona, a caccia del taglio perfetto, professionisti dell'analisi sensoriale che possono profilare e garantire la qualità. Ad addestrarli il Centro Studi Assaggiatori, unità di ricerca sull'analisi sensoriale tra le più avanzate, “custode” del prezioso archivio che documenta i profili di oltre 1.000 prodotti, dal vino al caffè, dalla grappa ai liquori e non solo. Info: www.assaggiatori.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In epoca di mercati globali e orizzonti sempre più lontani, è fondamentale riscoprire e comunicare le proprie origini: ecco perché Gancia, casa dove è nato il

metodo classico italiano, torna a concentrare i propri sforzi nelle bollicine del Piemonte, dall'Asti al Moscato Docg all'Alta Langa. Così l'ad di Gancia, Paolo Fontana.

