



La Prima di WineNews.it



n. 656 - ore 17:00 - Venerdì 22 Luglio 2011 - Tiratura: 28398 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Vino & cinema: quando lo Château diventa il set perfetto

Al cinema si può ricreare tutto, ma certe scenografie non sono replicabili. Come quella di Château Clos Fourtet, "set" dell'ultimo film del regista francese Gilles Legrand, "Tu seras mon fils" (Tu sarai mio figlio). Lo Château di Saint Emilion (Clos de l'Abbé nella finzione) è il teatro del profondo conflitto tra un padre (Niels Arestrup) - proprietario dell'azienda - ed un figlio (Lorant Deutsch, nella foto, con Arestrup), una storia "ben scritta e che appassiona", secondo il vero patron di Château Clos Fourtet, Matthieu Cuvelier, per una pellicola che uscirà nelle sale francesi il 24 agosto.



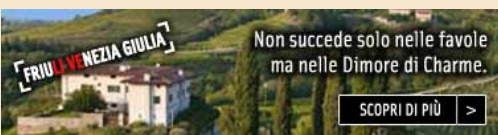
Just cavalli

Il Sottosegretario alla Salute Francesca Martini ha firmato l'Ordinanza urgente per la disciplina delle manifestazioni popolari dove vengono impiegati cavalli, al di fuori degli impianti e dei percorsi ufficialmente autorizzati, per il corretto svolgimento di tutte le antiche tradizioni nel rispetto dei diritti e del benessere di uomini e animali. Giusto tutelare gli uomini, altrettanto giusto tutelare gli animali. Salvo ricordare che il cavallo, proprio in quanto animale, le peggiori usurpazioni non le subisce nei cortei o rievocazioni storiche, quanto nei pochi anni che passa in allevamento, prima di essere macellato. Già, perché in molte zone d'Italia - legittimamente - il cavallo è protagonista a tavola. Un animale, due destini, due pesi e due misure ...

Cronaca

La cantina del Colosseo

Se ai tempi dell'Impero Romano il Colosseo era l'arena in cui si sfidavano i gladiatori, nei secoli successivi diventò un vero e proprio "centro commerciale", in cui si produceva e commercializzava vino. Secondo gli scavi della Soprintendenza per i Beni Archeologici e l'Università Roma 3, tra depositi e magazzini, ci sarebbe stato forse anche un impianto di produzione di vino, come dimostrerebbe il ritrovamento di un calcatorium, una doppia vasca che serviva a conservare il vino nel XIII secolo.



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Maltempo in vacanza? Il "rimedio" è il wine & food

Vacanze rovinare dal maltempo? Niente paura, puntate sul wine & food: con un'agenda ricca di appuntamenti per tutta l'estate, le mete del gusto del Belpaese sono perfette per rimediare anche solo per un weekend. Da non perdere stasera, con tutta la famiglia, "Planeta sotto le stelle" alla Cantina dell'Ulmo della griffe a Sambuca di Sicilia: grandi vini e osservazione della volta celeste. Per degustare i migliori vini si può tornare anche al mare all'"Happy Wine" di Enoteca Italiana a Maiori (23 luglio) e Castiglione della Pescaia (3 agosto) ed a "Vini al Mare" da Gustavino a Riccione (27 luglio). Nelle cantine sarde c'è "Cinemadivino" (da oggi al 29 luglio), e il wine & food è anche a "La Versiliana" a Marina di Pietrasanta (il lunedì). A Firenze c'è la festa di "Libera Terra" di Don Ciotti con i prodotti dei terreni confiscati alle mafie (da oggi al 26 luglio). Brindisi ai 150 anni di Unità, nella cena-evento in ricordo della Battaglia di Solferino alla cantina Selva Capuzza a San Martino della Battaglia (29 luglio) e a "Calici di Stelle" nelle Città del Vino e cantine Movimento Turismo del Vino (10 agosto). Il sole splende nelle cantine delle "Signore del Vino" di Sicilia (da Cottanera a Donnafugata, da Planeta a Masseria del Feudo) con il festival itinerante "Il Circuito di Bacco nelle Cantine di Venere" (fino al 13 agosto) e al "Tuscan Sun Festival" a Cortona, dove non ci sono solo musica e teatro, ma anche i grandi vini toscani a "Master's of Wine" con James Suckling (da D'Alessandro a La Braccasca-Antinori), la cena a Il Borro da Ferragamo e il pranzo con Frances Mayes (autrice di "Under the Tuscan Sun"), l'arte da Tenimenti D'Alessandro (30 luglio-7 agosto). E, a proposito di vino e musica, si va da "Jazz & Wine in Montalcino" firmato Castello Banfi e l'"Estate Musicale" di Portogruaro con i vini Santa Margherita (fino al 24 luglio), al "Bolgheri Melody" (fino al 7 agosto con Panariello, Gianna Nannini e Bryan Ferri), dal brindisi di Dom Pérignon al Gran Caffè & Ristorante Quadri a Venezia per la tappa del "Symphonicity Tour" di Sting (29 luglio) al Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene al Teatro La Fenice di Venezia (30 luglio-7 agosto).

Focus

I wine lovers d'estate si scoprono infedeli: addio rossi, meglio bianchi e bollicine

Un po' per il caldo, un po' perché in vacanza è tutto più leggero, tant'è che in estate gli italiani fanno fatica a rimanere fedeli ai propri vini preferiti. Ai rossi, che accompagnano la quotidianità della maggior parte delle tavole italiane nell'anno, vengono preferiti bianchi (42%), bollicine (33%) e rosati (18%), freschi e piacevoli anche sotto l'ombrellone. Ma, come racconta il sondaggio realizzato da WineNews e Vinitaly, il mutamento di abitudini non è dovuto solo al gran caldo: in vacanza si stravolgono piacevolmente abitudini e consuetudini, si abbandonano i ritmi di tutti i giorni e ci si fa entusiasmare dal nuovo, dai vini del territorio che ospita il meritato riposo estivo, tanto che l'84% degli enonauti in estate ama cambiare, abbandonando le etichette bevute in prevalenza durante il resto dell'anno per sperimentare vini mai assaggiati prima. Scoperte enoiche che, per il 49% dei wine lovers, diventano souvenir da mettere in valigia prima di tornare a casa per prolungare il più a lungo possibile i sapori e i profumi delle vacanze.



Wine & Food

I cibi sani invaderanno gli Usa. Parola di Michelle Obama

Informare i cittadini americani sulla corretta alimentazione e concordare con la gdo la vendita di alimenti sani, a Michelle Obama non basta. La tappa n. 3 della sua campagna "Let's Move!", per diffondere la sana alimentazione in Usa, è stata un accordo tra la Casa Bianca ed i colossi della distribuzione (Walmart, Walgreens) per l'apertura di 1.500 store nelle zone meno servite del Paese, per la vendita di cibi sani. "Possiamo anche informare sulla necessità di mangiare meglio, ma se poi le famiglie non possono comprare gli alimenti giusti, le nostre sono solo parole", ha detto la First Lady.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La scienza, al servizio del vino, ha oggi la possibilità di riconoscere, con un livello di certezza vicino al 100%, le varietà presenti in vigna grazie all'analisi del dna. Sulle moderne

tecniche di analisi, interviene a WineNews il professor Luigi Bavaresco, direttore generale del Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano.

