



brindate a una  
**RIVOLUZIONE**

winefit

# La Prima di WineNews.it

vinality  
Member of the World Wine Awards

Verona  
25 - 28 marzo 2012

The World  
LOVE

n. 657 - ore 17:00 - Lunedì 25 Luglio 2011 - Tiratura: 28408 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Scatti d'autore a Pantelleria

Tempio della viticoltura eroica, Pantelleria sapeva stupire chi vi facesse tappa già nel Settecento, con la sua straordinaria unicità, fatta di terrazzamenti, muretti in pietra a secco, giardini "dammusi". Oggi, il Fai - Fondo Ambiente Italiano e l'azienda vitivinicola Donnafugata, le rendono il giusto omaggio con una mostra fotografica dedicata all'isola siciliana, Pantelleria 1968-72, "Emozioni di un paesaggio", nelle foto scattate tra la fine degli anni '60 e i primi anni '70 dall'architetto milanese Renato Bazzoni, in grado di catturare l'integrità dei paesaggi e la bellezza delle architetture rurali di una Pantelleria che, oggi, convive con lo spettro dell'abbandono dell'agricoltura.



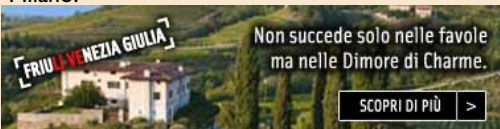
### Georgia in my mind ...

In partenza, proprio in questi giorni, una spedizione toscana, organizzata da "Cammino Autoctuve" ([www.autoctuve.it](http://www.autoctuve.it)), per carpire i segreti del vino ancestrale per eccellenza, quello prodotto nella culla indiscussa della viticoltura e dell'enologia, la Georgia. Qui si pratica ancora un antico metodo produttivo, unico al mondo e immutato da millenni: la vinificazione in kvevri, grandi orci di terra cotta, prodotti a partire dal III-IV secolo a.C., completamente interrati perché il vino che nasce sia a contatto con la madre terra. Un viaggio che sarà anche l'occasione di rafforzare il Presidio Slow Food, nato nel 2008 in Georgia, proprio nelle regioni viticole di Kakheti e Imereti per salvaguardia questo prezioso patrimonio.

## Cronaca

### Economia reale vs finanza: e i maiali vanno in borsa ...

Gli allevatori italiani non riescono più a garantire un pasto adeguato ai loro maiali. Colpa della speculazione e dell'alta finanza, che fa crescere in maniera incontrollata il prezzo delle materie prime, mettendo a rischio la produzione di salami e prosciutti italiani. E allora, per far valere le proprie ragioni, saranno proprio i maiali ad invadere Piazza Affari, inusuali apripista della protesta organizzata da Coldiretti domani a Milano.



Non succede solo nelle favole  
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

## Primo Piano

### Il vino diventa una passione per molti giovani. E la prevenzione è più efficace dei "warning" ...

Tutto è iniziato con l'idea di Assoutenti, di mettere sulle etichette delle bevande alcoliche avvertenze sui rischi per la salute simili a quelle che si trovano sulle sigarette, una proposta (riportata peraltro in anteprima da WineNews) nata dopo che l'Agenzia di Ricerca sul Cancro dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha inserito l'alcol nel gruppo I delle sostanze cancerogene, mettendolo sullo stesso piano di amianto, arsenico, benzene, tabacco e radiazioni. La stessa posizione è stata poi sostenuta dall'Istituto Superiore di Sanità, che ha invitato le associazioni dei consumatori ad una "class action" sull'alcol (e, quindi, anche sul vino), rilanciando il pericoloso binomio alcol-cancro. Dall'altra parte della barricata, si è subito schierato il nutrizionista Giorgio Calabrese, che ha ricordato come "tanti studi scientifici dimostrano che l'alcol, in certe quantità, non solo non fa male, ma può far bene". L'attenzione va, invece, posta sull'abuso e la mancanza di "educazione" al bere consapevole, come sostiene il presidente di Federvini Lamberto Vallarino Gancia, perché il rischio è quello di "demonizzare un settore che non è solo economia, ma cultura, tradizione e territorio". Un'attenzione che, negli anni, è sempre stata alta, tanto che oggi, secondo Assoenologi, la cultura del bere consapevole attecchisce anche tra i più giovani, perché pur consumando sempre meno vino, crescono la curiosità e la conoscenza attorno ad un patrimonio della nostra cultura, protagonista più a tavola che fuori casa, segno di due aspetti fondamentali: il nettare di Bacco non è assimilabile alle altre sostanze alcoliche, e la prevenzione e l'educazione hanno molte più possibilità di successo di sanzioni e "warning" in etichetta. Contesto in cui si muove anche la campagna della fiorentina "Generazione Contatti", a favore dell'utilizzo dell'etiltest prima di mettersi alla guida: un gesto di civiltà sostenuto da testimonial d'eccezione, da Alessandro Cecchi Paone a David Guetta, da Rocco Siffredi a Sergio Staino.

## Focus

### Il cibo, che spettacolo: la cucina diserta i fornelli e diventa oggetto di narrazione

Una cucina sempre più virtuale, con cuochi che parlano invece di cucinare, tour gastronomici da compiere seduti in una platea, personaggi famosi che raccontano i loro piatti del cuore: è la nuova tendenza dell'eno-gastronomia, meno reale e più onirica. Il cibo non si mangia più, si ammira sulle pagine delle riviste patinate; nessuno è più capace di fare la pasta in casa, eppure spopolano in tv i programmi di cucina. I grandi chef disertano i propri ristoranti stellati e vanno da Alfonso Signorini (foto) a fare i giudici in un programma, peraltro seguito, che mescola sapientemente pentole e starlette. E anche quest'estate si moltiplicano gli appuntamenti di intrattenimento in cui ragionare di cibo & co in mete cult come la Versilia e Cortina: il giornalista gastronomico Edoardo Raspelli farà parlare di prodotti made in Italy personaggi famosi a La Versiliana di Marina di Pietrasanta e "Cortina Incontra" by Cisnetto propone, tra l'altro, "Il cibo, che spettacolo", riflessione su cucinare, mangiare e bere, sport preferiti dagli italiani, e ormai attrazione fatale in tv e cinema.



vinality  
IN THE WORLD

[www.vinalitytour.com](http://www.vinalitytour.com)

## Wine & Food

### A frutta e verdura ci si abitua da piccoli, con la cucina di casa

Tanto importanti nella crescita quanto detestate: ogni mamma sa quanto sia difficile convincere un bambino a mangiare frutta e verdura, eppure un modo c'è. Una buona mossa, secondo uno studio della De Montfort University di Leicester e delle Università di Bristol e Birmingham, è abituare i piccoli, già dai 6 mesi d'età, a mangiare piatti preparati in casa. Ciò che si mangia da piccoli, infatti, influenza le abitudini alimentari adulte, quindi diventa fondamentale l'abitudine al consumo di frutta e verdura nel periodo di svezzamento precoce, come dimostrano i risultati della ricerca.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La storia della Cantina Centopassi, del progetto "Liberia Terra", è quella di una terra da riscattare attraverso il vino. Così, dalle terre confiscate ai boss della mafia, nascono Catarratto,

Nero d'Avola e Grillo. A WineNews l'enologo della cantina siciliana, Aldo Viola, racconta i progetti in cantiere di un'azienda che guarda al futuro con entusiasmo e voglia di eccellere.

