



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

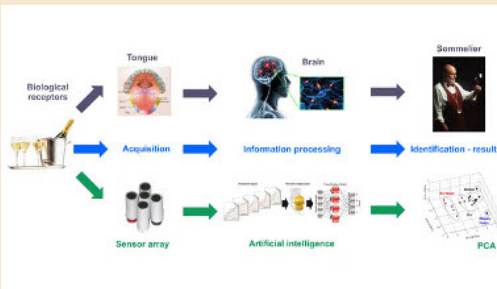
vitaly

Verona 25 - 28 marzo 2012

The World we Love

n. 665 - ore 17:00 - Giovedì 4 Agosto 2011 - Tiratura: 28473 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco la "lingua" elettronica

La professione di sommelier potrebbe essere a rischio? A "scalzare" l'uomo e la sua sensibilità, manco a dirlo, una macchina. Si tratta di un dispositivo che riproduce il sistema gustativo umano, una vera e propria lingua elettronica, appunto, che riproduce classificazioni simili a quelle di un sommelier, con un mix di analisi elettro-chimiche e algoritmi matematici (il progetto nella foto). La macchina, messa a punto dall'Università di Barcellona, leader in questa branca della robotica, per adesso, è specializzata nell'identificazione delle varie tipologie di spumante Cava, in base alla gradazione di zuccheri. Ma si punta ad un'analisi organolettica a tutto tondo. E i sommelier "umani"?



SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

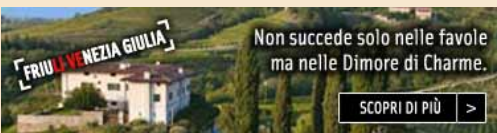
Ciao Francesco

Ho ripensato alle parole di Guccini "non lo sapevi che c'era la morte, quando si è giovani è strano poter pensare che la nostra sorte venga e ci prenda per mano", quando ho saputo. Ci conoscevo da quasi venti anni e abbiamo percorso la storia del mondo del vino italiano mentre si costruiva davanti a noi. I tuoi scritti, da ultimo sul tuo blog del "Corriere della Sera", sono sempre stati garbati, puntuali e ben documentati. Senza clamori, ma liberi e seri, senza pretendere di avere la verità in mano, come avevi imparato da Luigi Veronelli. Mi piace fissare un ricordo in particolare, anche se abbiamo condiviso tanti eventi, idee e commenti: qualche anno fa, in Sicilia, seduti nel teatro greco di Taormina io, te e il professor Scienza a confrontarci un'ennesima volta sul vino. Ciao Francesco ...

Cronaca

Fine estate ministeriale

Colpi di fine estate al Ministero delle Politiche Agricole: da ieri il siciliano Giuseppe Alonzo, docente di Chimica Agraria dell'Università di Palermo, è il nuovo capo dipartimento (il n. 3 in 3 anni) delle "politiche competitive del mondo rurale e della qualità" del Ministero. Che, intanto, in veste di azionista, ha rinviato a settembre l'assemblea con cui avrebbe dovuto mettere in liquidazione Buonitalia, la sua spa dedicata alla promozione, lasciando progetti in essere e dipendenti "tra color che son sospesi" ...



Non succede solo nelle favole ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

Le vacanze? In cantina, tra alta cucina e relax

La cantina? Non più solo luogo da visitare, ma polo di attrazione turistica e alta ristorazione, dove rilassarsi e riscoprire il piacere della buona tavola senza rinunce e senza pensare all'etilometro, perché in cantina ormai si può trascorrere l'intera vacanza. Tanto che può succedere anche che uno storico ristorante come "La Leggenda dei Frati", meta gourmet tra le più conosciute della Toscana, decida di chiudere e trasferirsi direttamente in cantina, nella vicina Casa Cecchi. O come Chiarlo, griffe delle Langhe, che a La Morra ha inaugurato Palas Cerequio, in un'antica borgata del 1781 e primo relais dedicato ai cru del Barolo. Ma sull'ospitalità legata al vino e al cibo puntano tante grandi cantine del Belpaese: in Trentino, con la Locanda Margon (stellata) delle Cantine Ferrari, e Maso Franch, il Gourmet e Relais della Cantina La-Vis. In Lombardia, l'Albereta Relais & Chateaux, del Gruppo Terra Moretti, con la cucina di Gualtiero Marchesi e la Spa di Henri Chenot (l'esclusivo albergo L'Andana della Tenuta La Badiola in Maremma, sempre di Moretti, vede ai fornelli, invece, Alain Ducasse). In Piemonte, poi, il Ristorante Rural di Damilano a Torino, o quello esclusivo nelle storiche cantine della Marchesi di Barolo a Barolo. In Veneto, ancora, c'è Venissa, il progetto di Bisol sull'isola di Mazzorbo a Venezia con il ristorante della chef Paola Budel, e la sede storica della Casa Vinicola Zonin a Gambellara. Scendendo, in Friuli si incontra il ristorante stellato di Arnold Pucher da Venica & Venica, e il Ristorante Vite della comunità di San Patrignano in Emilia Romagna. Per arrivare in Toscana: Marchesi Antinori, con, oltre alle "Cantinetto Antinori" (a Firenze, Zurigo, Vienna e Mosca), l'Osteria di Passignano a Tavarnelle Val di Pesa (una stella Michelin, nella tenuta dove nasce il Tignanello), e il Relais Riserva di Fizzano di Rocca delle Macie. O, ancora, il "de' Frescobaldi Retail and Restaurant" di Marchesi de' Frescobaldi (a Firenze, Roma e Londra), e Castello Banfi a Montalcino. Al Sud, il ristorante Marennà di Feudi di San Gregorio e il Radici Resort di Mastroberardino in Campania, e ancora il Capofaro Malvasia & Resort di Tasca d'Almerita e la Foresteria di Planeta a Menfi in Sicilia.

Focus

Italian sounding, ecco il "Prosecco do Brasil"

Effetti collaterali di un grande successo: se è vero come è vero che sui mercati di tutto il mondo uno dei vini italiani più in voga del momento è il Prosecco, da ogni angolo del pianeta si scoprono casi che ne sfruttano scorrettamente il nome, l'appeal e l'immagine. L'ultimo? Viene dal Brasile, e porta, ironia del destino, il cognome di quello che è considerato l'artefice dell'Italia unita: ecco l'Espumante Garibaldi Brut Prosecco (foto), prodotto dalla cooperativa "Vinicola Garibaldi", nel Comune brasiliano di Garibaldi (300 soci e 820.000 bottiglie all'anno di spumanti prodotte, www.vinicolagaribaldi.com.br), nato da colonie di immigrati italiani nell'Ottocento nella zona del Rio Grande do Sul. E queste bollicine "made in Brazil", ma evidentemente Italian sounding, sembrano spopolare, tra un Samba e l'altro, nei locali più glamour di Rio de Janeiro e di tutto il Brasile. Insomma, dal caso "Prosecco" in Germania, alla "King Valley Prosecco Road" in Australia, questa è l'ultima testimonianza che il successo commerciale globale comporta anche l'onere di maggiori tutele legali a livello internazionale, possibile solo grazie alla collaborazione virtuosa di produttori e istituzioni.



vitaly IN THE WORLD

www.vitalytour.com

Wine & Food

Anche in Cina è l'ora della "tolleranza 0" per le frodi alimentari

La sicurezza alimentare è un tema serio, che riguarda ricchi e poveri, piccoli e grandi produttori. E così anche in Cina è scattata la "tolleranza 0" sulle frodi: per l'agenzia "Nuova Cina", da aprile ad oggi le autorità di controllo hanno ispezionato 6 milioni di produttori, arrestando 2.000 persone e chiudendo 5.000 negozi. Anche per dare una risposta ai cittadini cinesi, il 70% dei quali ha "seri dubbi" sulla sicurezza del cibo che acquista. Negli ultimi mesi sono stati scoperti casi di maiale fosforescente, carne con anabolizzanti, e alimenti con aggiunta di coloranti industriali o nocivi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una bottiglia di vino in regalo, che contiene profumi e ricordi d'infanzia, quando un pallone da calcio era "la guida" per entrare in cantina: ecco "1979" di Michele Socci, 27 anni, il

vincitore di "Reason Wine: idee per bere con gusto" di "Vino e Giovani". Che porterà il vino raccontato dalle nuove generazioni alla "Mostra del Cinema di Venezia"...

