

La News



Vino, sulle bottiglie l'etichetta ecologica è di pietra

Nell'era della modernità e delle sempre più tecnologiche pratiche di cantina, il vino, o meglio, l'etichetta, torna all'età della pietra. Una sorta di "viaggio nel tempo" realizzato da Rotas, azienda di Treviso specializzata in "integrated labels technology", che ha messo a punto Biolabel, l'etichetta di pietra per le bottiglie di vino, nel segno dell'ecologia minore impatto ambientale possibile. E il mitico Fred Flinston, protagonista dell'omonima serie di cartoons americani, in uno dei suoi attacchi d'ira avrebbe forse gridato: "Wilma, dammi la bottiglia!"



A scuola per vendere il lusso

Tanti grandi marchi, in tanti comparti, investono in formazione e riportano in classe i propri responsabili. La formazione non è una regola, ma un bisogno che le persone esprimono. Una delle più famose griffe nella cura del corpo afferma che "il 75% del personale ogni anno fa formazione per una media di tre/quattro giorni all'anno". L'obiettivo, formazione tecnica a parte, è insegnare la valorizzazione del brand e la cultura d'impresa. E tutti insieme, o quasi, dal primo all'ultimo, i collaboratori parlano ormai di cultura e di valori che possano esaltare le eccellenze di un'azienda. Siamo sicuri che questo concetto non interessi anche alle nostre grandi aziende del vino? Ed ancora siamo proprio certi che anche chi vende bottiglie di vino dall'ottimo valore aggiunto non debba osservare questo principio?

Cronaca

Terremoto: Coldiretti, 100 milioni di danni nelle campagne

"Ci auguriamo che non si superino i 100 milioni di euro tra le perdite dovute alla mancata consegna dei prodotti ed i danni diretti provocati nelle campagne alla viabilità rurale, alle case e alle strutture agricole come i magazzini, i fienili e le stalle con la perdita di animali". Lo ha detto Antonio Bisio, responsabile dell'unità di crisi istituita da Coldiretti, che sta monitorando la situazione che coordinando gli aiuti nelle campagne dell'Abruzzo colpite dal terremoto.



Primo Piano

Buona Pasqua con i versi dedicati a Bacco ...

Vino e poesia. Vino è poesia. Nella storia il nettare di Bacco e la figura del poeta hanno camminato sempre, naturalmente, mano nella mano. Fin dal XII secolo a.C, sotto il regno di Nabucodonosor I, periodo al cui risale l'"Epoica di Gilgamesh", in cui il vino ha una forte valenza rituale. Così come nei poemi omerici, l'Iliade e l'Odissea. Nella Grecia tra il VII e il VI secolo, il vino, nel Simposio cantato dai lirici greci, trova il suo luogo d'elezione, ma anche nell'antica Roma, con i grandi padri della letteratura latina: Virgilio, Ovidio, Petronio, Marziale, e soprattutto Orazio, che con la sua "Ode all'anfora" è il re della poesia enoica. Nel Medioevo, poeti e vino trovarono "rifugio" in monasteri e conventi, e proprio alcuni chierici composero i "Carmina Burana", che, beffardamente, inneggiano ai piaceri della vita e a prendere con leggerezza la quotidianità, nascondendo però una profonda amarezza, in cui il vino rappresenta l'unica luce nel buio dell'esistenza di quei tempi. Poi è stato il senese Cecco Angiolieri, nel 1200, a scrivere in rima vere e proprie dichiarazioni d'amore al vino, e nello stesso periodo, lontano però dalla vecchia Europa, fioriscono in Oriente veri e propri capolavori per celebrare il vino, firmati dai poeti islamici Abu Nuwàs e Omar Khayyàm. Ma è il Rinascimento toscano il trionfo della poesia enoica: da la "Canzona di Bacco" di Lorenzo De' Medici, detto il Magnifico, a "La fabula di Orfeo" e al "Coro delle Baccanti" di Angelo Ambrogini, il Poliziano. Ancora, nella prima metà del 1800, ecco Carducci, la cui produzione letteraria pullula di poesie in cui il vino è elemento fondamentale. E poi la poesia dialettale milanese di Carlo Porta, romana di Giuseppe Gioacchino Belli, romanesca di Trilussa, emiliano di Lorenzo Stecchetti (al secolo Olindo Guerrini) e napoletana di Salvatore Di Giacomo e Luca Postiglione. E venendo ai giorni nostri, ecco l'"Ode al vino" del Premio Nobel per la Letteratura Pablo Neruda, totalmente in lode ed esaltazione del vino, tratteggiato come elemento unificante e magico, ebbrezza di amicizia e splendore terrestre della vita e, soprattutto, come l'elisir che può introdurre l'uomo nel magico mondo dell'amore.

Focus

"Nontuttoinunanotte", il "chill out" del sabato sera che ti salva la vita

Un grande ed accogliente "chill out" itinerante fuori dai locali notturni e dai luoghi più frequentati dai giovani della provincia di Novara. Un angolo di relax, uno spazio con sdraio e musica soft per riposare un po' prima di ripartire e rimettersi in auto dopo una nottata passata con gli amici. Un momento in cui raccogliere materiale informativo e, se si ha voglia, sottoporsi al test dell'etilometro per capire se sia meglio fermarsi ancora un po'. È il progetto "Nontuttoinunanotte", promosso dall'Assessorato alle Politiche Giovanili della Provincia di Novara, insieme alla Cooperativa Sociale Vedogiovane, l'Azienda Ospedaliero-Universitaria "Maggiore della Carità" di Novara, l'Asl No, e con il sostegno del Ministero della Gioventù e dell'Upi. Tante le iniziative: da una troupe televisiva che intervisterà i ragazzi per uno spot trasmesso da emittenti televisive locali e nazionali, al videogioco interattivo Videodope, in collaborazione di "Psicologo senza frontiere onlus" e dell'Univesità di Padova, per illustrare gli effetti dell'abuso di alcol e degli stupefacenti.



Wine & Food

Il dl incentivi è legge: ok quote latte, voucher alle casalinghe, parenti "gratis" fino al quarto grado in agricoltura

Con il voto di fiducia di ieri del Senato, il decreto incentivi con le norme sulle quote latte è legge. Ma oltre alla parola fine sulla vicenda del lattiero-caseario, ci sono anche altre novità per il settore primario: i voucher per il lavoro occasionale agricolo sono estesi a casalinghe, oltre che a studenti e pensionati; va fino al quarto grado di parentela, e non più al terzo, la possibilità di prestare lavoro senza compenso in aziende agricole "in modo meramente occasionale o ricorrente di breve periodo".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo vino! La degustazione del nettare di Bacco dipende da tanti fattori, non ultimo quello dei giusti "attrezzi del mestiere". Mario Fregoni, Roberto Zironi e Luigi

Odello della International Academy of Sensory Analysis, spiegano a WineNews quanto sono importanti i condizionamenti e gli input che riceve il cervello nell'assaggio.

