



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

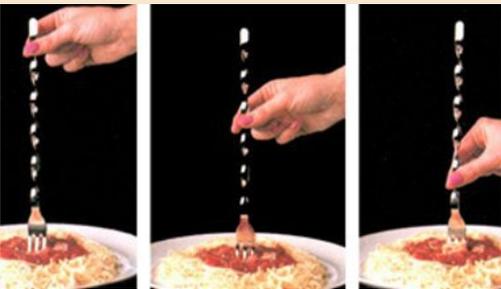
vinality

Verona 25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 677 - ore 17:00 - Martedì 23 Agosto 2011 - Tiratura: 28506 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Arriva la forchetta da spaghetti

In Italia non troverà terreno fertile, ma la "Original Pasta Fork" (nella foto) sta facendo impazzire gli amanti degli spaghetti di tutto il mondo. Ideata dall'ingegnere californiano Bob Balow, si presenta come una comunissima forchetta, con 4 rebbi ed un lungo manico elicoidale: ecco, proprio questa peculiarità la rende unica, basta farla scorrere tra due dita, dopo aver inforcato gli spaghetti, per farla girare ed avere pronto il boccone. Un gioco da ragazzi, che promette, specie ai consumatori anglosassoni, di "porre fine all'imbarazzo di mangiare spaghetti". E, visto che è perfetta anche per i noodle cinesi, rischia di diventare il fenomeno imprenditoriale dell'anno ...



Questione di punti di vista

L'allarme sociale che viene dall'abuso di sostanze alcoliche, in Italia, fa spesso perdere la bussola e l'epicentro del problema, facendo finire troppe volte anche il vino nel calderone dei colpevoli di fenomeni come il "binge drinking", che nulla hanno a che vedere con il nettare di Bacco. A cambiare il punto d'osservazione sul problema dell'alcolismo, ci ha pensato nientemeno che il Premier russo Medvedev, che ha spiegato come la Russia avrebbe la necessità di produrre molto più vino di qualità e molta meno vodka. Segno dei tempi? No, il semplice frutto di un'analisi: dove da sempre si produce e consuma vino - dice in sostanza Medvedev - si ha maggiore cultura in materia, si consumano meno superalcolici e si hanno meno casi di alcolismo. Tutto qui ...

Cronaca

Boom spumante in Cina

Con un balzo del 775% delle esportazioni in Cina, lo spumante italiano si conferma anche in Asia come prodotto anticiclico: in barba alla crisi, il mercato cinese diventa di mese in mese più importante, raggiungendo un valore vicino ai 10 milioni di euro. Con le bollicine made in Italy, del resto, si brinda sempre di più in ogni angolo del mondo: in Usa le esportazioni crescono del 52% e nei Paesi dell'Unione Europea del 18%, per un aumento complessivo del 28%. E la vendemmia fa già ben sperare ...



Primo Piano

L'agricoltura cambia le terme: sempre più vino, uva, olio, cacao e latte. E i clienti gradiscono

Vino anti-aging, ma anche trattamenti a base di cacao, all'olio d'oliva per la bellezza della pelle del viso e i massaggi alle proteine del latte per il seno: l'agricoltura sta cambiando il volto dei centri termali. L'apeal del nuovo concept agro-termale, sempre più veri e propri templi del riposo e del benessere, ha attirato ben il 2% di tutto il comparto turistico italiano, e il dato è in crescita. Percorsi emozionali, immersioni nel mosto, campane tibetane e veri e propri centri ayurvedici per coniugare l'efficacia della terapia termale classica al meglio della medicina alternativa. Se prima era solo acqua sulfurea e impacchi di fango, oggi in terme e spa si trova davvero di tutto. Un nuovo business che affonda le sue radici, però, in qualcosa di antico, perché, in particolare per il vino, le sue proprietà come energizzante, emolliente e antiossidante erano già note dall'antichità e, oggi, spesso sono comprovate dalla scienza, come spiega Teresa Severini, alla guida del resort "Le Tre Vaselle" di Torgiano, la struttura di charme delle Cantine Lungarotti che, da qualche anno, ospita anche la "Spa Bella Uve", tutta concentrata sulla vinoterapia. E in Italia, Paese immerso nel vino, non sono pochi i casi di eccellenza. Come il Borgo Scopeto Relais, nel Chianti senese, con il suo centro benessere ispirato al nettare di Bacco. O come l'Anti-Aging Thermal Spa ad Abano Terme (Padova), che punta soprattutto sulle proprietà anti invecchiamento di vino e uve. Tra i trattamenti più originali proposti, quello che inizia con l'avvolgere il corpo nelle essenze aromatiche per poi ricoprirlo con un sottile strato di fango appena prelevato dalle vasche di maturazione insieme con puro mosto di vino e l'idromassaggio con essenze fruttate dell'uva rossa. La risposta da parte dei turisti non si è fatta attendere: "abbiamo avuto grandi soddisfazioni sia con i turisti italiani che stranieri - spiega Chiara Borile, manager della Spa - e, da gennaio a luglio, le presenze sono cresciute dell'8% sul 2010". Prosit!

Focus

Le cattedre ambulanti rivivono in mostra

Per più di settant'anni, da quando fu istituita la prima, nel 1863 ad Ascoli Piceno, a quando furono trasformate in ispettorati provinciali dell'agricoltura dal Ministero competente, nel 1935, le cattedre ambulanti di agricoltura sono state la più importante istituzione di istruzione agraria. Un'esperienza che partì dai territori, per poi essere istituite con leggi nazionali in tutta Italia, specie al sud, allo scopo di "diffondere l'istruzione tecnica fra gli agricoltori, di promuovere in ogni ramo il progresso in agricoltura e disimpegnare i servizi agrari loro attribuiti", rivolgendosi tanto ai proprietari terrieri quanto ai contadini. Oggi, le tavole con cui allora si indottrinavano i contadini incolti, sono riproposte e rilette da "Nuove cattedre ambulanti di enologia e viticoltura - pagine pubblicitarie nuove", mostra d'arte itinerante ideata da Giovanni Gregoletto, produttore vinicolo di Conegliano Veneto e appassionato di storia vitivinicola, che rimarrà a Castagneto Carducci fino al 15 ottobre, nella cantina Guado al Melo, guidata da Michele Scienza, figlio del professor Attilio Scienza, docente di viticoltura dell'Università di Milano e tra i massimi esperti al mondo di vitivinicoltura.



ANALISI SENSORIALE DELLE UVE:
tecniche innovative per diversificare senza snaturare

1/9/2011
METODOLOGIA E ANALISI SENSORIALE
8/9/2011
VALUTAZIONE DATI E RIPETIZIONE ANALISI SENSORIALE

VIA DEL TURISMO, 6 - FOLLONICA (GR)

vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Cronaca

Wine & Food

Frutti antichi, territori e vino: ecco "Pesche, Vino & Bollicine"

Riscoprire un rito antico e popolarissimo nell'Italia del passato, quello della frutta fatta a pezzettini e immersa nel vino: ecco l'idea di SaiAgricola, realizzata attraverso la pesca di Montecorona, una varietà antica, coltivata fino agli anni '50 nelle vicinanze di Umbertide, in Umbria, e che, dal 2005, è tornata ad essere coltivata nella Tenuta di Montecorona, di proprietà del gruppo assicurativo. E, così, il 27 agosto, è di scena il convegno "Pesche, Vino & Bollicine. Percorso scientifico e enogastronomico sui prodotti tipici", per approfondire i risultati di tre anni di studio sul frutto ed il suo legame con il vino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal controllo sulla qualità a quello sulla varietà, dalle analisi chimiche a quelle del Dna, ma come arriveremo a capire davvero cosa c'è in una bottiglia di vino, e quale delle due

analisi è la più indicata? La parola al professor Fulvio Mattivi, esperto in materia e ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, intervistato da WineNews.

