



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di **Wine News.it**



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 692 - ore 17:00 - Martedì 13 Settembre 2011 - Tiratura: 28588 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Happy birthday, Marilyn Merlot

In California, dalle parti della Napa Valley, c'è un gruppo di amici che dal 1981 ha dedicato tutta la propria produzione vinicola alla diva più amata ed indimenticata di Hollywood: Marilyn Monroe. Neanche a dirlo, l'azienda si chiama Marilyn Wines, ed il vino di punta (guarda un po' ...) Marilyn Merlot, il fiore all'occhiello della produzione, affinato in legno e sul mercato a due anni dalla vendemmia, che proprio nel 2011 compie 25 anni. E sono nozze d'argento in grande stile, con un'etichetta celebrativa in cui campeggia una serigrafia della foto dell'attrice che ha fatto innamorare non solo il presidente John Fitzgerald Kennedy, ma un'intera generazione.

Primo Piano

Vendemmia: l'appuntamento è nei grandi terroir del Belpaese, a respirare il clima di festa

Archiviata, o quasi, la raccolta dei grappoli per bianchi e bollicine, con il "testimone" della vendemmia che passa ora nelle mani dei terroir "rossisti" del Belpaese - e gli occhi puntati sull'incognita tempo, che potrebbe far rivedere le prime previsioni 2011, tra il buono e l'ottimo per qualità, in forte calo per quantità - nell'attesa e seppur in pieno fermento, i grandi territori del vino si mettono in mostra, perché anche gli eno-appassionati possano vivere il clima che si respira in questi giorni. Come a Montefalco, dove, dal 15 al 18 settembre, c'è "Enologica 32" (www.enologicamontefalco.it), un "long weekend" dedicato ad uno dei fenomeni più interessanti dell'enologia italiana, il Sagrantino, con un ricco cartellone di eventi promossi dal Comune di Montefalco, tra degustazioni con i migliori sommelier, esperienze sensoriali e laboratori del gusto, convegni con grandi nomi dell'enologia, del giornalismo e della comunicazione, arte, musica, spettacoli e tanti appuntamenti in cantine come Caprai, Antonelli, Colpetrone o Lungarotti, per citarne solo alcune. In Franciacorta, invece, oltre 50 tra le griffe più famose si preparano ad aprire le porte dei loro preziosi caveau, per svelare agli appassionati tutti i segreti delle "mitiche" bollicine, il 17 e 18 settembre per il "Festival Franciacorta in Cantina" (www.festivalfranciacorta.it), sotto la regia del Consorzio: da Castello Bonomi a Cà del Bosco, da Barone Pizzini a Berlucchi, ma anche Terra Moretti con le cantine Bellavista e Contadi Castaldi e Villa Crespia dei Fratelli Muratori, da Monte Rossa a Ricci Curbastro. E il 18 settembre torna poi un classico: "Benvenuta Vendemmia", l'evento del Movimento Turismo del Vino per permettere agli appassionati di vedere da vicino le diverse fasi di nascita di un vino direttamente nelle cantine, nei territori più famosi, dal Piemonte all'Emilia Romagna, o in quelli al centro, nella storia più recente, di un vero e proprio exploit, dall'Oltrepò Pavese alla Puglia (www.movimentoturismovino.it).

Focus

Le 2 Americhe del vino: se il Canada è più "cheap", gli Usa sono ancora chic

Paese che vai usanza che trovi, o meglio, America che vai consumatore che trovi. Che Canada e Stati Uniti siano profondamente diversi non lo scopriamo certo oggi, ma che questa diversità si potesse riproporre anche nei consumi di vino è davvero singolare. In Canada, secondo una ricerca della Brock University di St. Catharines, la spesa media per una bottiglia di vino è arrivata a 12 dollari. Ma attenzione, non c'è alcun arretramento dal punto di vista qualitativo: il wine lover canadese è sempre più informato e, non rinunciando ad un certo "snobismo", punta più di prima al "buon vino", con la consapevolezza di poterlo ottenere senza svenarsi, specie in tempo di crisi. Negli Stati Uniti, al contrario, l'economia enoica ha ripreso a crescere grazie all'exploit dei consumi interni: una crescita che nasce dai numeri fatti registrare dai vini d'alta gamma (sopra i 20 dollari a bottiglia), i cui volumi venduti sono aumentati nel periodo 2010-2011 sul 2009-2010 del 25%, un dato inferiore solo a quello fatto registrare dai vini a basso costo (3,50-5 dollari).



15/18 Settembre 2011

Gravidanza a zero alcol

Scriviamo spesso, e ben volentieri, di come il vino sia nutrimento, per la mente e per il corpo, e di come un suo utilizzo consapevole possa avere persino ricadute positive per il nostro organismo. Ci sono, però, delle eccezioni, come ricorda puntualmente l'Istituto Superiore di Sanità, secondo cui il 7,6% dei neonati italiani sono esposti a problemi e rischi legati all'uso di alcol, anche in misura moderata, da parte delle mamme. In realtà, a livello medico, non si sa quale sia la soglia sotto la quale non si corrono rischi - come spiega il presidente dell'Istituto Superiore di Sanità, Enrico Garaci - per cui, nel dubbio, meglio evitare. Certo, un buon bicchiere (non di più) per un brindisi di tanto in tanto, future mamme, non ve lo toglie nessuno!

Cronaca

L'estate non è finita ed è già tempo di castagne

Vino e castagne, si sa, sono sempre andate gastronomicamente d'accordo. Ma nessuno, a metà settembre, si sarebbe immaginato già tutte le uve bianche in cantina e l'inizio della raccolta delle castagne. Eppure, secondo Coldiretti, è proprio così, a causa dell'andamento climatico anomalo di settembre, preceduto da un agosto tra i più caldi degli ultimi 200 anni. È vero che non esistono più le mezze stagioni, ma, a quanto sembra, nemmeno le mezze misure.



Wine & Food

I formaggi di tutto il mondo si danno appuntamento a Bra

La complessità dei prodotti lattiero-caseari, fatta di sapienze, esigenze, problemi e risorse, ma anche i pilastri su cui si regge l'eccellenza casearia, ossia lattini, mestieri e territori: sono questi i grandi temi di "Cheese", la rassegna di Slow Food (a Bra, dal 16 al 19 settembre) dedicata al variegato mondo dei formaggi. Con un occhio di riguardo ai Presidi internazionali, tutelati dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, produzioni uniche come il formaggio verde di Tcherni Vit (Bulgaria), i caprini dello Jämtland stagionati in grotta (Svezia) e lo yogurt con la cenere dei Pokot (Kenya).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La vigna ti permette tutto, tranne che giocare: regala grandi soddisfazioni solo a chi sa prendere sul serio il duro lavoro contadino". Tra tanti attori, cantanti, vip d'ogni

genere che investono sul vino, ce n'è uno che vignaiolo lo è da sempre, e non certo per hobby o per capriccio: Albano, la grande voce della musica italiana ...

