



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 703 - ore 17:00 - Mercoledì 28 Settembre 2011 - Tiratura: 28670 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



L'enogastronomia al Tg1: torna in onda "Terra e Sapori"

Riparte dallo stato dell'arte (quasi definitivo) della vendemmia 2011 "Terra e Sapori", rubrica di punta del Tg1 e tra le più seguite sull'enogastronomia e l'agricoltura sul piccolo schermo, che torna in onda, ogni settimana, da venerdì 30 settembre alle ore 13.30, dopo il telegiornale della prima rete. A curarla e condurla, come sempre, la giornalista Anna Scafuri (foto) tra le più esperte del settore, insieme a Claudia Piga. Uno spazio importante per raccontare le eccellenze e i territori dell'agricoltura italiana ed i protagonisti del wine & food.



Ristorante Max
Piazza dei Mulini, 22
84010 POSITANO (SA)



Email: info@ristorantemax.it
Web Site: www.ristorantemax.it

SMS

Le due "facce" della raccolta

Iniziata anzitempo, con qualche disagio estivo, la "bizzarra" vendemmia 2011 premia il rapporto uomo-natura e chi ha lavorato bene in vigna come fanno i Vignaioli Indipendenti (Fivi) che, come l'uva, piantano profondamente le radici nel terreno, lavorando per trasformare in vino il proprio terroir, avendo a cuore tutti gli aspetti della vinificazione, dalla conservazione e cura dei terreni al rispetto della maturazione e dei vitigni, alla qualità che, in una sorta di "alleanza", deve essere assicurata ai consumatori. Ma negli ultimi anni anche le macchine impiegate in viticoltura hanno fatto passi da gigante, e aziende come la Volentieri Pellenc, leader mondiale, hanno reso l'innovazione un veicolo capace di ottimizzare tempi e risorse, con un occhio di riguardo per la qualità. Le due "facce" della vendemmia.

Cronaca

Ricette nella culla

Quando l'educazione al gusto parte dalla culla: ecco il fil rouge di "Bollì bollì pentolino fai la pappa al mio bambino", libro del Comune di Bologna (Editoriale Scienza) con le ricette di 40 anni di cucina dei nidi d'infanzia bolognesi, celebri per la loro efficienza. 62 ricette semplici e associate alla stagionalità dei prodotti. Alla base, la consapevolezza che l'educazione alimentare inizia fin da piccoli e che lo sviluppo del bambino è legato anche a una dieta equilibrata e genuina. Anche così si curano cultura e salute. Di tutti.



Primo Piano

Piemonte: vendemmia alla fine, è tempo di tartufi

Dici Piemonte, e dici la Regione al vertice della qualità italiana che, con in suoi grandi vini, Barolo in testa, è pressoché la più premiata da tutte le guide dei vini italiani. E anche tra le colline piemontesi i grappoli si avviano ad entrare tutti in cantina. Ma qual è lo stato dell'arte? "Siamo praticamente alla fine con il Nebbiolo", spiega Augusto Boffa di Pio Cesare, storica cantina che da sempre lavora nel centro di Alba tra le antiche mura romane della città, e che oggi a Roma ha festeggiato i suoi 130 anni. "Abbiamo anticipato di 15 giorni, la quantità sarà tra il 10 e il 20% in meno, ma la qualità sarà molto buona, con grande concentrazione, fin troppo zucchero, alcolicamente molto ricca. Forse mancherà un po' di equilibrio dovuto all'acidità, ma dal punto di vista della piacevolezza sarà una grande annata". Buon sensazioni anche per un'altra griffe piemontese, Damilano: "Dolcetto e Barbera sono ormai in cantina, e anche se hanno subito un po' di appassimento la qualità dei vini non dovrebbe averne risentito - spiega il consulente enologo della cantina Beppe Caviola - e per i nebbioli da Barolo abbiamo iniziato la raccolta questa settimana, e sono state fondamentali le piogge di due settimane fa, che hanno scongiurato appassimenti. C'è la giusta acidità, e l'escursione termica giorno/notte degli ultimi tempi aiuta. Le uve sono molto belle, fanno ben sperare". Pressoché a fine vendemmia anche la storica cantina Marchesi di Barolo, come spiega Ernesto Abbona: "per il Nebbiolo, abbiamo dovuto attendere qualche giorno in più, finché le temperature notturne hanno iniziato ad abbassarsi. I vini, molti ancora in piena fermentazione, si presentano concentrati, con tannini che li renderanno adatti ad un buon invecchiamento. Ci sono grandi aspettative". E, mentre sta per finire la vendemmia, in Piemonte arriva il tempo di un'altra eccellenza, il tartufo bianco. Per fare previsioni "è ancora molto presto - spiega Giorgio Barbotto, vice presidente dei cercatori di tartufo di Alba - ma l'annata si prevede ottima, migliore per qualità sul 2010, quando è mancato il caldo, minore però in quantità. E per i prezzi, al momento, si va dai 100 ai 200 euro all'etto per le pezzature piccole e medie, in linea sul 2010".

Focus

Viaggio nel packaging "alternativo" del vino

Sempre più spesso, in giro per il mondo, quando si compra vino, non si torna a casa con una bordolese: sono sempre di più i produttori ed i marchi che esplorano packaging alternativi, sia per distinguersi che per presentare un'immagine più ecosostenibile. Ecco quindi le lattine simil-bibite gassate della cantina di Francis Ford Coppola (con tanto di cannuccia) o bottiglie di alluminio o ceramica, passando per il Tetra Pak ed il Bag-in-box. Il packaging del vino ha preso in prestito anche una delle soluzioni tipiche della birra in Gdo, con i mini-barili in plastica della cantina californiana "Red Truck", ma l'esempio più stravagante rimane quello delle "AstraPouch": sacche da 1,5 litri di plastica multistrato, con maniglia e valvola di erogazione, la cui impronta carbonica - sottolinea la casa produttrice - è dell'80% inferiore a quella delle bottiglie in vetro. Senza dimenticare il "Tulip", un bicchiere di plastica antiurto, monouso e già riempito da 187 ml che la britannica "Wine Innovations" ha fatto sbarcare sugli scaffali di "Marks & Spencer", e che sta avendo grande successo tra pendolari e lavoratori in pausa pranzo nonostante un cospicuo sovrapprezzo. Un viaggio nel packaging alternativo dell'eno-blog Usa www.snooth.com.



Cronaca

Wine & Food

Le eccellenze tricolore per "I Vini d'Italia" de "L'Espresso"

Il Barbaresco Asili 2006 I Paglieri di Roagna, unico vino ad aggiudicarsi i 20/20, il Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio 2001 e il Valtellina Superiore Sassella Riserva Vigna Regina 2001 di Ar.pe.pe (entrambi a 19,5/20): ecco i migliori assaggi, tra quelli che si sono aggiudicati le "5 bottiglie", il massimo riconoscimento della guida "I Vini d'Italia" de "L'Espresso" 2012, riservato alle etichette che hanno ottenuto almeno 18/20 di valutazione. La presentazione il 6 ottobre a Firenze con i curatori Enzo Vizzari, Ernesto Gentili e Fabio Rizzari. A seguire l'asta dei vini di Pandolfini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cosa ha a che vedere il mondo dell'arte con quello del gusto e dell'enogastronomia? Molto di più di quanto si possa immaginare, come racconta a WineNews il critico

d'arte del piccolo schermo Philippe Daverio, tra vini che devono la loro fortuna a luoghi unici della storia italiana e percorsi art & food, a spasso tra palazzi e gastronomia.

