



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date. Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 717 - ore 17:00 - Martedì 18 Ottobre 2011 - Tiratura: 28819 "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'arte di Nittardi in etichetta

"Una foglia di vite che si rallegra del nobile vino che riempie il bicchiere": così Pierre Alechinsky, uno degli autori più importanti dell'arte moderna, spiega l'etichetta artistica del Chianti Classico Casanuova di Nittardi 2009, l'ultima di una serie firmata per la storica Fattoria Nittardi, dal 1981, da artisti come A.R. Penck, Yoko Ono, Corneille, Mitoraj, Emilio Tadini, Arroyo, Giuliano Ghelli, Valerio Adami, Mimmo Paladino, Tomi Ungerer, Friedensreich Hundertwasser e Günther Grass. E tutte le etichette saranno in mostra nella Galleria del Palazzo Coveri a Firenze, dal 19 al 28 ottobre, e a Roma, dal 17 al 26 novembre, nella Galleria Edieuropa di Palazzetto Cenci.



SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

SMS

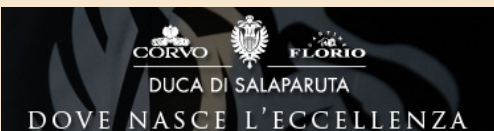
Il costo dell'eccesso

In tempi di crisi e di tagli, niente può essere lasciato al caso. E gli Usa hanno fatto i conti di quanto pesa l'eccesso di alcol alle casse pubbliche tra costi per la salute, incidenti in stato di ubriachezza e ore di lavoro perse. Per i Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie di Atlanta, ogni drink di troppo costa alla collettività 2 dollari. Nella prima valutazione di questo tipo, gli esperti hanno stimato che, nel 2006, l'alcolismo vero e proprio e le ubriacature più occasionali hanno fatto pagare alla società Usa ben 224 miliardi di dollari. Per bere eccessivo si intende l'assunzione di più di 5 bicchieri di bevande alcoliche in una specifica occasione. Lo studio è pubblicato sulla rivista "American Journal of preventive medicine". Forse converrebbe investire in educazione al bere ...

Cronaca

Il modello Prosecco

Nasce la filiera delle regole del Prosecco, la più grande Doc d'Italia, tutta nel Nord Est tra Veneto e Friuli. L'Assessore all'Agricoltura del Veneto, Manzato, ha insediato il "tavolo tecnico" del vitigno Glera, per gestire la produzione e il successo del Prosecco, con consorzi di tutela e organizzazioni agricole. "La superficie massima di Glera, tra impianti già effettuati e diritti, tra Veneto e Friuli, si attesta sui 20.000 ettari. Una produzione incontrollata sarebbe una sciagura; la fermezza nelle regole ci dà ulteriori prospettive".



Primo Piano

Le guide del vino pesano sugli acquisti? Gli amanti del buon bere si spaccano a metà

Le guide dei vini più importanti d'Italia, ormai, sono nelle librerie con le edizioni 2012. Ma al mercato e a chi compra il vino, servono o no? Per un sondaggio di WineNews e Vitality (a cui hanno risposto 1.110 "enonauti"), il 37% degli appassionati tiene conto delle valutazioni delle guide quando acquista un vino, un 30% non le ritiene utili per fare acquisti e un 33% è influenzato dai giudizi degli esperti solo qualche volta. La guida più consultata? "Duemilavini" di Ais-Bibenda, completa, obiettiva e professionale per la sua capillare presenza sul territorio, facile e veloce da consultare, dicono gli eno-appassionati. Se da un lato, dunque, le guide del vino servono perché sono ricche di informazioni sulle aziende, la loro storia e i vini prodotti, e come "trampolino" di lancio, soprattutto per le nuove cantine, dall'altro però sembrano aver dimenticato il loro mestiere dei primordi, quello di essere al servizio di appassionati e curiosi, informandoli ma anche educandoli, perché troppo autoreferenziali al mondo del vino e non più pubblicazioni "erga omnes". Le guide sono tante, tanti i vini, tanti i premi, e, spesso, mai concordi, e per gli appassionati diventa più facile pianificare gli acquisti sulle poche etichette che mettono tutti d'accordo. Che sia giunto il momento di quei cambiamenti, mai affrontati forse per puro spirito conservatore, ma già in atto ormai da tempo in altri canali di diffusione del vino e della sua cultura, se solo si guarda al mondo del web, dove pure alcune guide hanno fatto il loro ingresso, consapevoli della capacità di Internet di coinvolgere milioni di consumatori? La questione è proprio questa: tornare a coinvolgere più da vicino gli appassionati, che non riguarda, però, solo le guide, ma il mondo del vino più in generale. Recuperando il suo compito forse più importante: quello di educare, al vino e al cibo, investendo sui consumatori di domani, i giovani, a partire già dalla scuola, e per renderli consumatori consapevoli. Perché un consumatore consapevole fa bene a se stesso, ma anche al mondo del vino.

Focus

L'Italia del gusto "invade" Londra

Prima a lezione e poi a cena da 6 chef d'eccezione: Bottura, Oldani, Cannavacciuolo, Lopriore, Scabin, Sultano. Ecco "Identità London", trasferta di "Identità Golose", che riunisce il gotha della cucina internazionale, ideato dal giornalista Paolo Marchi, oggi a Londra per ribadire la capacità di innovazione dell'alta cucina del Belpaese, con idee, emozioni e proposte che appartengono in pieno alle nostre tradizioni, reinterpretate e declinate secondo modi e sapienza assolutamente diverse, andando anche oltre la leggendaria qualità delle materie prime italiane. Così, alla celebre De Monfort, un tempo sede della Camera di consiglio del Parlamento, Oldani "ha insegnato" spaghetti pomodoro, basilico e Grana Padano selezione D'O, e pane, burro e sardine. Cannavacciuolo, invece, cozze, aglio dolce e conserva di pomodoro San Marzano, e linguine di Gragnano con calamaretti spillo e salsa al pane di Coimo. Ciccio Sultano gli spaghetti in salsa Taratata, e Davide Scabin il cannolo di ricotta. Massimo Bottura la "Compressione di un ossobuco", ovvero "Osso buco with saffron rice", e Paolo Lopriore il suo sgombrò all'oro e gli spaghetti freddi, sedano, uova di aringhe e anice. E poi tutti alla cena di gala ...



Wine & Food

Expo 2015: le scuole elementari italiane "protagoniste"

Portare negli asili e nelle scuole elementari italiane l'educazione alimentare: ci proverà anche l'Expo 2015 di Milano, con il concorso "Best food generation", che vuole coinvolgere 8.000 istituti e oltre 60.000 alunni nei quattro anni che mancano alla kermesse internazionale. Ogni classe, ribattezzata per l'occasione "Tribù dell'Expo", dovrà presentare ogni anno un lavoro di gruppo creativo, possibilmente multidisciplinare, sui corretti stili di vita e l'alimentazione sana e sostenibile. Il migliore di ogni anno riceverà un premio per poi essere illustrato nell'Expo, dedicata proprio a nutrizione e lotta alla fame.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino italiano per rilanciarsi punta sul mercato dell'estremo oriente. Ma c'è chi punta su mercati meno battuti, come Luciano Begnoni della storica azienda Santa Sofia, volato a

Cuba per promuovere i vini della cantina veneta e di altre 6 aziende che hanno aderito al progetto "Sud America", un ponte su Brasile, Argentina, Messico e Cile.

