



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 791 - ore 10:35 - Venerdì 3 Febbraio 2012 - Tiratura: 29261 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Alle prossime vittorie, il Milan branderà con Santa Margherita

Uno ha trionfato e trionfa sui campi di calcio di tutto il mondo, al punto da essere la squadra più titolata del pianeta, l'altro è uno dei marchi del vino italiano più affermati in ogni angolo del mondo e, nel segno dell'eccellenza, hanno scelto di continuare a vincere insieme: si rinnova così la partnership tra l'Ac Milan e la cantina veneta Santa Margherita, fornitore ufficiale di vini e spumanti per Ibrahimovic e compagni. E così i rossoneri branderanno a gol e vittorie con uno dei prodotti di eccellenza della cantina, il Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg "52" Santa Margherita.



Friulano tipicamente friulano
ti aspetta in
Friuli Venezia Giulia

SMS Imu agricola, si tratta

Come da tempo Winenews va dicendo, gli effetti reali dell'applicazione dell'Imu in agricoltura nessuno li ha davvero calcolati al momento della stesura della Manovra Monti. E così, dopo la presa di posizione del Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania che ha detto che "l'Imu va cambiata", ora arriva anche un'apertura al dialogo, da parte del Sottosegretario all'Economia Vieri Ceriani, accolta con soddisfazione da tutte le associazioni di categoria: "per la disponibilità espressa a promuovere sul tavolo tecnico un approfondimento sugli effetti dell'Imu in agricoltura, al fine di valutarne le iniquità in considerazione delle peculiarità del settore". La domanda è sempre la stessa: non poteva essere fatto prima? E ora c'è tempo e spazio per cambiare le cose?

Cronaca

L'Italia agricola sempre più green grazie al biometano

Una tecnologia che non è propriamente recente, ma con una potenzialità enorme e ad emissioni zero: è il biometano, la risorsa energetica che arriva dal mondo agricolo italiano, in un disegno ambizioso che vedrà l'Europa arrivare a produrre, complessivamente, 1 milione di tonnellate di petrolio equivalente nel 2020. In fondo, dall'agricoltura al trasporto il passo è breve, e l'Italia è già in prima fila sul versante delle rinnovabili. La news arriva da Fieragricola.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Da Venezia a Foiano, arriva il Carnevale all'insegna del wine & food e della tradizione popolare

Galani, lattughe, crostoli, bugie, sfrappole, gnocchi, crogetti: sono i dolci che deliziano il Carnevale, protagonisti da sempre delle tavole italiane nelle settimane che separano la Domenica di Settuagesima dal Mercoledì delle Ceneri. Ma quest'anno ad inaugurare il Carnevale non saranno loro, ma Bacco, protagonista assoluto di ogni festa. Si parte da Venezia, il 4 febbraio, con il brindisi alla "fontana del vino" dell'Enoteca Regionale Veneta di Conegliano, sotto il Campanile di San Marco, da cui sgorgheranno tutti i vini del territorio (www.carnevale.venezia.it), dal Soave alla Valpolicella, dall'Amarone al Prosecco, nella rievocazione dell'antica tradizione che voleva i mescitori di vino in Piazza San Marco spostare il proprio banchetto all'ombra del Campanile di San Marco, per tener fresca la preziosa bevanda. Dal 5 al 26 febbraio si brinda anche al Carnevale di Foiano della Chiana, il più antico d'Italia (www.carnevaledioiano.it), che anche nell'edizione n. 473 celebra Re Giocondo, che durante l'ultima domenica di festa, dopo aver fatto pubblico testamento, verrà dato alle fiamme nella spettacolare cerimonia della rificolonata, con un percorso enogastronomico che porterà i visitatori tra i sapori del territorio, con un brindisi by Consorzio del Nobile di Montepulciano ed Enoteca Italiana.. Dal 17 al 21 febbraio si torna in Veneto, con il Carnevalon de l'Alpon a Montefortorte d'Alpone tra i vigneti del Soave (www.stradadelvinoasoave.com), che bagnerà i tipici gnocchi fritti al pomodoro, allo zucchero e alla cannella. E sarà un Carnevale all'insegna del wine & food anche a Roma, dove il 18 febbraio a Roma c'è "Bio ci sarò: e tu?", festa di Carnevale alla Food Court del Campus X di Tor Vergata, tutta con prodotti bio. Unica regola, solo maschere all'insegna del riciclo e del riuso (www.aiab.it), per una giornata all'insegna di aperitivi ed "appetizer" biologici a chilometri zero, cena bio e musica. Perché "a Carnevale ogni scherzo vale", a patto che non si scherzi sul bere bene ...

Focus

Il caso dello Champagne, nato dal freddo

Il clima ha dato segnali inequivocabili del suo cambiamento, con evidenti ricadute sulle caratteristiche principali di molti dei vini più importanti del mondo, ma se guardiamo alla storia della viticoltura il clima ha già scritto un capitolo importante. È il caso dello Champagne che, secondo la ricostruzione del professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura all'Università di Milano, è quello che siamo abituati a bere anche grazie ai mutamenti climatici che hanno segnato la sua storia fin dalle origini. Nella Champagne, fino alla fine del XVII secolo si producevano vini rossi fermi, peraltro modesti, ottenuti da Pinot Noir poi, nell'ultima fase della "piccola glaciazione" che colpì l'Europa, subì gli effetti del clima di allora, e dovette trovare una soluzione. Grazie al miglioramento delle tecniche di pressatura, iniziò così la produzione dei vini bianchi da uve rosse ("blanchiment") che, rifermentati in bottiglia con una tecnica nata nel 1662 in Inghilterra, diventavano vini "mousseux" (spumanti). Nasce così lo Champagne, dipinto per la prima volta dal pittore francese François de Troy, nel quadro "Le Déjeuner d'Huitre" del 1735, che raffigura un tappo che vola e, accanto alle ostriche, alcune bottiglie di Champagne.



Il più grande concorso internazionale di vini in Nord-America
ISCRIVETEVI ORA!

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA
INTERNATIONAL WINE EXHIBITION

ITALIAN WINE EXPERIENCE®
LA PRIMA, UNICA, GRANDE
FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA CANTON

Wine & Food

Food&Wine Festival & Identità Golose, Milano da bere e mangiare

Cento vigneroni e tanti grandi chef sono gli ingredienti del "Milano Food&Wine Festival" (4/6 febbraio), temporary restaurant al Milano Convention Centre, prologo di "Identità Golose", il Congresso di cucina d'autore a cura di Paolo Marchi (5/7 febbraio), che chiama a raccolta chef da tutto il mondo per andare "Oltre il Mercato": non è più tempo per gli effetti speciali, anche per l'alta cucina, che torna a riscoprire ingredienti e materie prime, sia quelli propri, sia quelli altrui, in una globalizzazione sincera e propulsiva, rispettosa delle singole realtà. Info: www.identitagolose.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel 2011 le mete preferite dei wine lovers sono state Piemonte e Toscana, ma per il 2012 l'"esercito" degli enoturisti punta deciso sul Sud Italia, Sicilia e Puglia in testa. Nelle

parole dell'assessore all'agricoltura della Puglia Dario Stefàno, i motivi di un successo che porterà a Bari (a settembre 2012) il primo Eataty megastore del Sud Italia.

