



n. 792 - ore 17:00 - Lunedì 6 Febbraio 2012 - Tiratura: 29271 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco la "fontana del vino"

Eccola in foto, la "fontana del vino" di Piazza San Marco che, con un brindisi collettivo delle 10.000 maschere in festa, ha aperto il celebre Carnevale di Venezia, sulle arie più famose della lirica italiana dedicate a Bacco. Un appuntamento riscoperto da pochi anni e che si candida a diventare gioiosa tradizione, rispolverando un'antica usanza: la fontana del vino, che viene riassemblata per dare inizio al Carnevale, ripropone l'ottocentesca "ombra del Campanil", che voleva i mescitori di vino in Piazza spostare il proprio banchetto all'ombra del Campanile di San Marco, per tener fresca la preziosa bevanda, da cui la tipica "ombra de vin" per indicare la quantità nel bicchiere.



Controsensi

Carta, carta e ancora carta: sono tanti gli eventi a cui partecipiamo, e, guardandoci attorno, ogni volta ci capita di notare montagne su montagne di carta, tra cartelle stampa, schede, relazioni di convegni e chi più ne ha più ne metta. Il controsenso sta nel fatto che, molto spesso, sono eventi in cui si parla di come il web 2.0 sia ormai uno strumento irrinunciabile anche per il mondo del vino. E allora viene da dire: al di là di website e social network, forse è arrivato il momento di investire di più anche sui fogli elettronici. Non vogliamo mandare sul lastrico le tipografie, ma è inevitabile che dobbiamo stampare sempre meno. I "gusturisti", i nuovi viaggiatori del wine & food, sempre più in rete e connessi, già lo fanno con un semplice click. E noi, a chi ci rivolgiamo se non a loro?

Cronaca

Agricoltura "paralizzata"

50.000 imprese "paralizzate" dal ghiaccio, il 25% dei prodotti in campo aperto "bruciato" dal gelo, 100.000 tonnellate di ortofrutta e 200.000 litri di latte bloccati in azienda o sui camion, come uova e carne: è l'impressionante bollettino dei danni del freddo, stilato da Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, che ha chiesto lo stato di calamità. Una botta da 100 milioni di euro. E ogni notte di gelo, per Confagricoltura, si perdono altri 20 milioni di euro. Ma in Parlamento c'è chi già propone un tavolo per l'emergenza freddo ...



Primo Piano

Neve e gelo, nessun pericolo per i vigneti. Anzi ...

Temperature a picco, costantemente sotto zero. Un inizio febbraio decisamente da brivido, che potrebbe compromettere molti dei prodotti dell'agricoltura del Belpaese. Ma il vigneto corre dei rischi? Ad una prima analisi, la vite sembrerebbe rappresentare un'eccezione. WineNews ne ha chiesto conferma a due dei massimi esperti di viticoltura italiani. "Con questo freddo per le viti non ci sono problemi - spiega Leonardo Valenti, cattedra di viticoltura all'Università di Milano - ci vorrebbero temperature molto più rigide e costanti, nell'ordine dei -15 gradi, perché i vigneti cominciassero ad essere in pericolo. È poi il freddo è arrivato quando le attività fisiologiche della vite erano del tutto ferme, e non ci saranno problemi seri". "È vero - ribadisce Attilio Scienza, uno dei massimi esperti di viticoltura in Europa - ma c'è da segnalare qualche eccezione e un consiglio: anche questo gelo può colpire le viti più deboli, cioè quelle che nella passata vendemmia hanno prodotto molto e le cui riserve di amido sono basse; ci sono poi i vitigni che fisiologicamente sono più sensibili alle basse temperature che potrebbero avere qualche problema. Evidentemente, il consiglio è di non potare le viti in questa situazione estrema". Non solo: la neve, dopo un autunno e un inverno tendenzialmente siccitosi è davvero un toccasana che potrebbe far già pensare ad una vendemmia almeno senza problemi idrici. "Dove è nevicato abbondantemente, dal mezzo metro in su, la neve avrà sicuramente un effetto benefico - continua Valenti - e il terreno potrà incamerare una riserva idrica importante, con l'acqua che penetrerà i terreni con gradualità e senza sprecarsi". E poi "è un coibente termico naturale - continua Scienza - e impedisce la discesa delle temperature sul terreno, che potrebbero incidere negativamente sulla parte più delicata della vite e cioè le radici. In più, la neve è un modo per cedere acqua in modo graduale. Se si pensa che, grosso modo, un millimetro di acqua equivale ad un centimetro di neve, stiamo parlando di una quantità d'acqua importante che il terreno assorbirà, e senza sprechi". Insomma, il vino si conferma un'isola felice nel mare di un'agricoltura flagellata dal gelo.

Focus

Consumi fuori casa tra mercato e ideologie

Il consumo fuori casa in Italia sembra più forte della crisi: se negli ultimi 10 anni in Europa è stabile o in contrazione, nel Belpaese la spesa in bar e ristoranti è cresciuta del 13,6%, al punto che per ogni euro speso per mangiare e bere a casa se ne spende mezzo fuori. A dirlo i dati Fipe-Confcommercio. E per fare il focus sulla situazione del Belpaese ecco il "Forum Consumi Fuori Casa", di scena dall'8 al 10 febbraio a Cernobbio, promosso da Fiera Milano. Al centro ci saranno le "nuove ideologie create dalla crisi con cui il mercato deve confrontarsi", spiega il sociologo Aldo Bonomi. A dare il proprio contributo anche il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro, docenti universitari e imprese, da Rossopomodoro a Coca-Cola, da Acqua Minerale San Benedetto a Confida (distribuzione automatica). E ci sarà anche il vino con cantine come, tra le altre, Duca di Salaparuta (Gruppo Illva), per tracciare gli scenari di un 2012 "in cui si dovrà sempre di più puntare sui servizi all'horeca - spiega il responsabile vendite Dario Fiori - stando vicino al cliente per aiutarlo nell'impostazione e nel posizionamento dei prodotti, per favorire consumi e vendite". Info: forumfuoricasa.it



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



<u>ITALIAN WINE EXPERIENCE</u>

LA PRIMA, UNICA, GRANDE
FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA CANTON

Wine & Food

Se i grandi chef riscoprono il piacere della semplicità

Che si torni a cucinare facendo meno "show": una tendenza che suona come un monito, perché il futuro dell'alta cucina italiana passa per un ritorno alla semplicità, alla ricerca degli ingredienti, puntando più sulla sostanza che sulla ricerca, perché i fornelli, in fin dei conti, devono essere il laboratorio del gusto, non della spettacolarizzazione del piatto. Emerge da "Identità Golose", la kermesse ideata da Paolo Marchi (fino a domani a Milano), che punta anche sul binomio gusto-salute, "perché il cibo è una filosofia messa in pratica", come sostiene Pietro Leemann, chef del Joia di Milano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con "Identità Golose" e "Milano Food & Wine Festival" Milano in questi giorni è la capitale del gusto. Ma la città meneghina è anche la patria dell'happy hour, una tradizione

in continua evoluzione. Ne abbiamo parlato con Luca Cinacchi, bar manager del Caffè Trussardi di Milano, uno dei luoghi storici dell'aperitivo italiano.

