



La Prima di WineNews.it

CONCORSO
NAZIONALE
ROSATI d'Italia



n. 839 - ore 17:00 - Venerdì 6 Aprile 2012 - Tiratura: 29536 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il Sagrantino di Montefalco alla conquista degli States

La conquista degli States: è la mission del Sagrantino di Montefalco, che parte da Eataly, "tempio" del wine & food made in Italy a New York, con tanti eventi in aprile promossi dal Consorzio e della Strada del Sagrantino di Montefalco, con le cantine Adanti, Antonelli San Marco, Caprai, Castelbuono, Colpetrone, Perticaia e Scacciadiavoli, per far conoscere il vino top dell'Umbria ed il suo territorio. Prendendo i "newyorkers" per la gola: il Sagrantino è un vino complesso, da abbinare con un cibo ricco di sapori come quello della multiculturale cucina americana.



SMS Alcol & azzardo

Viva le campagne contro l'abuso di alcol anche se, a volte, si esagera con l'allarmismo. Specie in Italia, dove la cultura del vino, spesso, argina alla fonte il problema, con uno stile di consumo ben diverso da quello del Nord Europa, dove l'alcolismo è una vera piaga. Ma prevenire è meglio che curare. Ma ci chiediamo perché, se tante associazioni e istituzioni sono così attente ai risvolti sociali di certe abitudini, si guardi con attenzione all'alcol, e quasi per niente, per esempio, al gioco d'azzardo, che in Italia fa numeri (e danni) mostruosi. E, va detto, capita sempre più spesso, in qualunque bar, di vedere più gente attaccata alle slot machines che con un bicchiere di vino in mano. Ma certo, le entrate, per le casse pubbliche, dal gioco, sono tante. Forse più di quelle che arrivano da accise e tasse dirette sugli alcolici e sull'indotto ...

Cronaca

Se il vino fa anche dimagrire

Dopo il resveratrolo, il fenolo presente nella buccia dell'uva a cui sono attribuite capacità antitumorali, uno studio dell'americana Purdue University, pubblicato dal "Journal of Biological Chemistry", ha individuato un'altro componente di cui il vino rosso è assai ricco, il "piceatannol". Simile al resveratrolo, è in grado di ritardare il processo con cui le cellule di grasso, ancora immature, diventano a tutti gli effetti adipe in eccesso, prevenendo così le malattie legate all'obesità.



Primo Piano

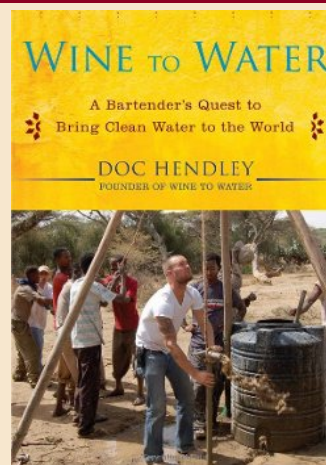
Tra chef stellati e pastori, è Pasqua di tradizione

Non c'è niente da fare: nelle feste comandate, in tavola, vince sempre la tradizione. E così come a Natale 2011, anche a Pasqua il menu sarà all'insegna della cucina tradizionale per il 71% dei 110 cuochi stellati del Belpaese intervistati da "Polli Cooking Lab", per i quali a farla da padrone saranno uova (ogni italiano ne consuma 206 in un anno, 2 miliardi al giorno nel mondo), agnello, carciofi e colomba (69%), pasta fatta in casa (43%), ragù di carne (39%) e verdure di stagione (45%). Ma cosa rappresenta il pranzo di Pasqua? Per gli chef è un momento così importante per gli italiani perché permette di riassaporare i prodotti tipici del periodo (69%), è l'occasione giusta per mangiare fuori con amici e parenti (41%) e per riscoprire le specialità locali (59%). In pochi (9%) punteranno sull'innovazione, sperimentando ricette da avanguardia culinaria a tutti i costi. Con cosa si brinderà? Secondo gli chef stravinceranno i vini tipici del Belpaese come l'Amarone (51%), il Moscato (46%), il Barolo (37%) e si consumeranno meno Champagne (20%) e superalcolici (13%). Certo è che il periodo economico non aiuta, e anche se molti ristoratori non cambieranno i prezzi (24%), saranno meno del 2011 gli italiani che festeggeranno Pasqua o Pasquetta al ristorante, 6,5 milioni, che spenderanno, nel complesso 272 milioni di euro, per una media di 40 euro a testa. Ma che sia a casa, al ristorante o in agriturismo, in un piatto su tre sarà servita carne di agnello, con la Pasqua che, tra gusto e tradizione, è sempre più un momento dal quale "dipende il futuro della pastorizia in Italia, dove è scomparso quasi 1 gregge di pecore su 3 negli ultimi 10 anni, con molte preoccupazioni per il futuro dei 70.000 allevamenti rimasti. Le festività pasquali rappresentano, dunque, l'occasione - sottolinea la Coldiretti - per recuperare i piatti storici della transumanza (in Abruzzo agnello cacio e ova, il molisano agnello sotto il coppo, nel Lazio l'abbacchio alla scottadito) e consentire la sopravvivenza di un mestiere antico". E per chi festeggerà a casa (8 italiani su 10 secondo Cia-Confederazione Italiana Agricoltori), la spesa sarà di 27 euro a persona, per 1,6 miliardi di euro in totale, con i menu vegetariani che si fanno largo sulla tavola.

Focus

Miracolo di Pasqua: il vino diventa acqua

Miracolo di Pasqua: il vino che "simboleggia la fortuna nella nostra società" si trasforma in acqua per sostenere la lotta alla sete che colpisce 1 miliardo di persone nel mondo. Questo, almeno, è l'intento di Doc Hendley, barista americano, raccontato nel suo nuovo libro "Wine to Water: A Bartender's Quest to Bring Clean Water to the World" (edito da Avery, foto). L'idea è semplice: raccogliere fondi con degustazioni di vino ed eventi dove Bacco è protagonista (ma anche con la vendita di una linea di vini ad hoc), per finanziare progetti per portare acqua pulita alle popolazioni che, ancora oggi, non vi hanno accesso, e brindare con un buon bicchiere di vino, contro la previsione che vuole questo problema in crescita nei prossimi 20 anni. Un libro che è solo l'ultima tappa di un progetto avviato nel 2007 con la fondazione "Wine to Water", che oggi ha molti dipendenti a tempo pieno e costruisce pozzi e sistemi di trasporto di acqua in tutta l'Africa, in Cambogia, in India ed in molti altri Paesi. E la testimonianza di come la passione per il vino, in tutto il mondo, possa fare bene non solo a chi lo beve. A Pasqua e sempre. Info: <http://winetowater.org>



Wine & Food

Educare è meglio che proibire. "Elementare, ma non troppo ..."

Meglio l'educazione del "proibizionismo". Ma se riparte il progetto "Vino & Giovani" di Enoteca Italiana e Ministero delle Politiche Agricole nelle Università d'Italia, c'è anche chi pensa ai giovanissimi, con l'obiettivo dichiarato di "ridurre il numero di nuovi consumatori di alcol". Ecco "Elementare ma non troppo ..." progetto del Dipartimento Politiche Antidroga (Dpa), Istituto Superiore di Sanità (Iss) e Moige, in 50 scuole elementari d'Italia per sensibilizzare i bambini ai problemi della droga e dell'alcol. Speriamo che prevalga il buonsenso, e che, alla fine, si formino più consumatori consapevoli di vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino non è solo un prodotto della terra e l'espressione di un territorio, cui è legato in maniera indissolubile, ma anche e soprattutto un fenomeno culturale, che nel tempo è

diventato moda e stile di vita". A WineNews il mondo del vino visto da Ferruccio De Bortoli, firma di spicco del giornalismo italiano e direttore del "Corriere della Sera".

