



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 880 - ore 17:00 - Giovedì 7 Giugno 2012 - Tiratura: 29681 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Eataly Roma prende forma

Manca poco, ormai, all'apertura ufficiale del punto Eataly più grande al mondo, quello che attirerà orde di turisti ed amanti del wine & food tricolore nel cuore pulsante d'Italia, Roma. Talmente poco che, in anteprima, il "deus ex machina" di Eataly, Oscar Farinetti, l'1 giugno farà da Cicerone ai giornalisti del settore nel nuovo mercato dell'enogastronomia, nato nei locali dell'ex Terminal Ostiense (foto). Sarà lui a svelare ogni curiosità e segreto di quello che sarà un vero e proprio tempio della bellezza, in tutte le sue forme e accezioni, sui 16.000 metri quadrati in cui lavoreranno 500 giovani e che ospiteranno 18 ristoranti e 5.000 prodotti agroalimentari di qualità.



La scuola è finita

La scuola è quasi finita, si avvicina, specie per i più piccoli la tanto attesa ultima campanella, quella della "libertà". Ma poi, non penseranno davvero di trascorrere le giornate poltendo sul divano davanti alla televisione? Perché in fondo, anche in vacanza c'è tempo e spazio per imparare, meglio se in campagna, in una della 1.300 aziende agricole che, con Coldiretti, aprono le porte alle colonie estive, dove sperimentare ed assaporare la vita bucolica, imparando valori importanti, come la corretta alimentazione ed il rispetto per l'ambiente. Una palestra di vita all'aria aperta, dove imparare a prendersi cura della terra grazie ad attività pratiche ed esperienze dirette come seminare, raccogliere, trasformare...

Cronaca

Mtv: l'era Mastroberardino

Daniela Mastroberardino verso la presidenza del Movimento Turismo Vino, dove raccoglierà il testimone di Chiara Lungarotti, nonostante le voci di una candidatura di Carlo Cambi, che a WineNews precisa: "ero disponibile, ma solo a patto che vi fosse stato un appoggio unanime. Adesso, vista l'autorevole candidatura di un rappresentante delle cantine, è giusto che mi faccia da parte, pur ribadendo che l'Mtv può continuare a contare sul mio contributo professionale anche in futuro".

Primo Piano

Italia e Francia, così diverse eppure così simili

Nel vino Italia e Francia vivono un dualismo ed una rivalità uniche al mondo, che hanno fatto dell'Italia il primo esportatore a livello mondiale in termini quantitativi, e della Francia il Paese leader in valore. Ma oggi, le sfide da affrontare, ci vedono dalla stessa parte della barricata, come racconta a WineNews Serge Dubois, presidente dell'Union Internationale des Oenologues: "nel Vecchio Mondo, e quindi in Francia e Italia, l'approccio al lavoro in cantina è estremamente diverso da quello dei nuovi Paesi produttori, come gli Stati Uniti: da noi c'è una cultura secolarizzata, un amore per il vino che produttori ed enologi condividono e rispettano, mentre dall'altra parte dell'Oceano, specie nelle aziende più grandi, vere e proprie multinazionali, gli enologi sono al servizio di una cultura diversa, che pensa prima di tutto al guadagno". E ci ritroviamo dalla stessa parte anche nella lotta contro la liberalizzazione dei diritti d'impianto: "proprio come da voi, i produttori sono molto coesi e sicuri sul no alle liberalizzazioni". Ma per una cosa che ci unisce, un'altra ci divide, l'annosa questione su chi sia "la migliore" che, per il capo degli enologi francesi, "è l'Italia: la Francia è molto brava per i vini di altissima gamma, quindi alcuni Champagne, i grandi Bordeaux, i Borgogna, che però rappresentano il 2-3% della produzione. Se parliamo di vini di livello medio dei due Paesi, l'Italia è superiore, persino in Québec, ex colonia francese, si trova più vino italiano". Anche se, un problema esiste, ed è strutturale: "le aziende italiane hanno una dimensione media molto piccola e, a differenza di quelle francesi, che si espandono per 15-20 ettari, non producono solo vino, ma anche altri prodotti, una complessità che frena spesso il cambiamento". Un problema che non fermerà la conquista dell'estero: "i grandi vini italiani ormai sono conosciutissimi, ci vuole tempo per raggiungere i grandi di Francia, ma ormai la strada è segnata, ed è quella giusta". Un'investitura d'eccezione per il vino italiano, e se agli Europei di calcio la finale dovesse essere tra Francia ed Italia, "sarebbe un problema di cuore, da affrontare con un Barolo, un Ripasso o un Supertuscan".

Focus

Il vulcano, uno "stabilizzatore ambientale"

"I vulcani nascono sulle faglie che dividono le diverse "zolle", liberando parte dell'energia accumulata dalla terra, e dando così vita ad un terroir tutto particolare, fatto di grandi differenze ma anche di caratteristiche che accomunano i diversi territori vulcanici, tra cui una ricchezza di microelementi unica, ma anche di suoli particolari, simili all'argilla, in grado di accumulare molta acqua e rilasciarla lentamente, in base ai bisogni della pianta". Parola del professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti in materia, che introduce così, a WineNews, il tema del vulcano come "stabilizzatore ambientale", un fenomeno naturale che garantisce una ricchezza costante al suolo, oltre a rivelarsi, come nel comprensorio del Soave, garante di un micro-clima ambientale, una sorta di ombrello protettivo che assicura fertilità e produzioni d'eccellenza a basso impatto ambientale. Di tutto questo si parlerà a "Vulcania 2012", il forum dei vini bianchi da suolo vulcanico, di scena domani a Soave, con giornalisti e studiosi come Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano, Antonio Paolini (L'Espresso), Monica Larner (Wine Enthusiast), Veronica Crecelius (Weinwirtschaft) e Richard Baudains (Decanter).



Wine & Food

Europei alle porte: ecco la dieta degli azzurri

Euro 2012 alle porte e i nostri sono già in Polonia, dove domenica prenderà il via l'avventura degli Europei di calcio. Ma cosa mangiano gli azzurri per mantenersi in forma e dare il proprio meglio in campo? Ecco il menu dei campioni portata dopo portata: come antipasto un buffet di verdure a scelta, crude o al vapore, passando al primo, non può mancare un piatto di pasta, in bianco però, oppure al pomodoro. Dulcis in fundo, ma non si tratta del dessert, la seconda portata, che può essere carne o pesce alla griglia, a giorni alterni. Sperando che la dieta mediterranea porti fortuna agli azzurri.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mondo della viticoltura vanta centinaia di varietà diverse, da quelle più famose ed utilizzate, come Merlot e Chardonnay, a quelle tutte da scoprire, come il Wildbacher,

vitigno di origine austriaca coltivato in Italia solo dalla famiglia Collalto, sulle Colline di Susegana, come racconta a WineNews la Principessa Isabella Collalto.

