



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 909 - ore 17:00 - Mercoledì 18 Luglio 2012 - Tiratura: 29740 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un ospedale con la cantina

Dire che il vino si trova dappertutto è un eufemismo, specie a Strasburgo, dove la cantina d'invecchiamento più antica della città è ospitata nel cuore del centralissimo ospedale civile. Non solo un'attrazione turistica che lascia a bocca aperta i wine lovers di tutto il mondo, con botti vecchie di secoli capaci di trasudare storia da ogni dogia (la più antica risale addirittura al 1472, e conserva uno dei vini più antichi del mondo, foto), ma anche una cantina ancora funzionante, in cui i viticoltori alsaziani portano ad invecchiare il proprio vino: un servizio pagato in natura, con una parte delle bottiglie che ogni anno viene battuta all'asta, e il ricavato rimane all'ospedale per macchinari e altro ...

Selezione **Friulano & friends 2012**
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon

Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

SMS

Finalmente?

Se ne è parlato spesso, ma forse (speriamo) è davvero arrivata l'ora, per l'educazione alimentare, di diventare parte integrante dei programmi scolastici. Federalimentare sta per firmare, sul tema, un nuovo protocollo con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Francesco Profumo. "Federalimentare - ha detto il presidente Ferrua - ha dato grande attenzione all'educazione alimentare con il programma Scuola e Cibo adottato con il Ministero: un'iniziativa fondamentale per diffondere tra i più giovani una corretta cultura dell'alimentazione e dello sport, che presto verrà rilanciata attraverso un nuovo protocollo con il Ministro". Speriamo che, questa volta, l'educazione alimentare diventi vera protagonista del percorso formativo, perché se è vero che "siamo quel che mangiamo" ...

Cronaca

La cantina in fondo all'Oceano

Di casi in cui il vino viene fatto invecchiare in fondo al mare ce ne sono già, anche in Italia, ma non si era mai osato tanto: un vigneron di Bordeaux, per Decanter.com, lancerà, a giugno 2013, "Vino Mille Leghe Sotto il Mare", facendo il verso Jules Verne, idea che, grazie a una box di acciaio, dovrebbe consentire alle bottiglie di conservarsi, per 10 anni, a 1.000 metri di profondità e a 150 chilometri dalla costa dell'Atlantico. Costo del servizio al limite della fantascienza, 17 euro a bottiglia all'anno.

Primo Piano

Bere con moderazione, favorevoli e contrari ...

Bere alcol divide: c'è chi sostiene che faccia male, a prescindere dall'abuso, e chi dice (la maggioranza) che in piccole quantità faccia addirittura bene alla salute. E così, mentre in Inghilterra, dove l'alcolismo è davvero una piaga, la Uk Faculty of Public Health, organizzazione che raccoglie più di 3.000 medici, torna a chiedere l'introduzione di "warning" sulle bottiglie per i possibili danni dell'alcol sull'organismo, la celebre rivista "The Drink Business" ha stilato la "top 10" delle ricerche scientifiche che dimostrano i benefici del consumo moderato. Come quella del California Men's Health Study su 84.000 persone, che spiega come gli uomini che bevono un paio di bicchieri di vino rosso al giorno vedano ridursi il rischio di cancro ai polmoni, o quella dell'Università di Calgary, in Canada, e pubblicata sul British Medical Journal, che dice che un drink al giorno aiuta ad aumentare i livelli di colesterolo buono nel sangue. Ancora, lo studio dell'US Health Professionals che sostiene come un consumo regolare riduca del 40% il rischio di morte in seguito ad un infarto, o quello della Boston University School of Medicine che dice che due bicchieri di vino al giorno aiutano a migliorare la qualità della vita nel suo complesso. Dalla Svezia una ricerca spiega che bere almeno 3 bicchieri di vino a settimana riduce del 52% il rischio di artrosi, mentre uno studio del 1967 su 6.000 dipendenti pubblici inglesi, mostra come almeno un drink a settimana migliori le capacità cognitive e di pensiero del cervello. Per i medici dell'Archives of Surgery Usa, poi, chi subisce una ferita alla testa mentre ha piccole quantità di alcol nel sangue avrebbe più probabilità di sopravvivere perché l'alcol smorza la risposta infiammatoria del corpo al danno, mentre per la Oregon State University bere in modo moderato sarebbe salutare per le ossa delle donne. Per la Purdue University (Usa), sostanze come il resveratrolo nel vino rosso bloccano lo sviluppo delle cellule del grasso favorendo la linea, mentre alcuni medici australiani (qui, va detto, siamo ai limiti del folklore) sostengono di aver utilizzato con successo, in emergenza, una flebo di vodka per salvare la vita ad un turista avvelenato da liquido refrigerante per motori ... prosit!

Focus

Gli Usa si riprendono il primato delle aste

Gli Usa si riprendono il primato delle aste di fine wines, con un controsorpaso su Hong Kong nel primo semestre del 2012. A dirlo il "Wine Spectator Auction Index", messo a punto dalla celebre rivista americana, che monitora i prezzi dei grandi vini venduti nelle aste (per l'Italia ci sono il Brunello di Montalcino Montosoli di Altesino, il Solaia di Antinori, il Sorì San Lorenzo di Gaja, il Sassicaia di Tenuta San Guido e il Barolo Cannubi Boschis di Sandrone, ndr). Un controsorpaso a ribasso, però, perché l'indice americano è sceso del 4,97% sul 2011. Nonostante questo, il passaggio un po' a vuoto di inizio anno delle aste asiatiche ha fatto tornare lo scettro del valore complessivo aggiudicato negli States (per la prima volta dal 2010): 45,3 milioni di dollari americani aggiudicati in Usa, sui 35 di Hong Kong. E anche se si restringe il campo alle sole tre aste più redditizie nell'uno e nell'altro Paese, vanno meglio le americane: 29,9 milioni di dollari sui 25,4 di Hong Kong. Forza dei grandi numeri, però, più che di un ritorno dei collezionisti americani a cifre da capogiro, perché il lotto medio battuto ad Hong Kong vale 6.477 dollari (per 5.634 lotti aggiudicati), sui 2.636 negli States (con 17.000 lotti).



Wine & Food

Dalla cucina all'enciclopedia culinaria: presto online la "Bullipedia"

"El Bulli", per anni il "tempio" della cucina molecolare di Ferran Adrià, oggi è un centro di ricerca, in cui allevare talenti ed idee. Niente più pentole, padelle o ingredienti, ma parole, scritte su pezzi di carta, fogli di quaderno, post-it, e raccolte su pannelli di poliestere: 200 metri quadrati divisi per colore, liste di materie prime, tecniche di cottura, di combinazioni di sapori. Tutto l'"Adrià pensiero" pronto a diventare accessibile a tutti, on line, sotto la voce "Bullipedia", letteralmente "formazione della creazione", il paradiso digitale di ogni amante della cucina.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia vanta il maggior numero di vini e prodotti a denominazione d'origine d'Europa: ma si tratta di una ricchezza reale per le produzioni d'eccellenza del Belpaese, o

piuttosto di un'occasione persa per valorizzare davvero il meglio del wine & food tricolore? Lo abbiamo chiesto al presidente Federdoc Riccardo Ricci Curbastro.