



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 911 - ore 17:00 - Venerdì 20 Luglio 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Una bottiglia esagerata

Dalla bottiglia (75 centilitri) alla magnum (1,5 litri), dalla jéroboam (3 litri) alla réhoboam (4,5 litri), fino all'introvabile ed enorme melchizedec (30 litri): il vino si trova in mille formati, ed ogni bottiglia ha un proprio nome, ma per quella che un'azienda cinese ha portato all'ultimo "Yantai International Wine Expo" un nome ancora non c'è. Alta 3 metri, pesante 3 tonnellate e piena di vino rosso, la bottiglia gigante ha fatto bella mostra di sé durante tutta la durata della fiera: "abbiamo voluto assicurarci che tutti avessero la possibilità di assaggiare il nostro vino, e così - spiegano dalla Jinding, l'azienda che ha commissionato il gigantesco formato - è bastata una sola bottiglia ...".



Cultura e wine & food

Cultura e wine & food, due mondi apparentemente lontani, e invece più vicini di quanto non si riesca a vedere. Due settori "figli" dello stesso percorso, di una storia e di un territorio che sono la vera ricchezza del nostro Paese che, in un momento di crisi come quello che stiamo vivendo, riescono comunque a dare segnali positivi ed a trainare l'economia. Come rivela il Rapporto 2012 sull'Industria culturale in Italia, elaborato da Symbola e Unioncamere, la cultura frutta all'Italia il 5,4% del Pil, pari a 76 miliardi di euro, e dà lavoro a un milione e 400.000 persone. E allora viene facile pensare che, per costruire un futuro sicuro e radioso, un primo passo potrebbe essere quello di mettere ancora di più in sinergia la cultura e l'enogastronomia made in Italy.

Cronaca

Siccità: vendemmia a rischio

"Se non piovono entro la fine di luglio sarà a rischio anche la vendemmia gli acini di uva non ingrosseranno e perderanno colore; insomma non matureranno adeguatamente, con il rischio di poca gradazione. C'è il rischio che le basse rese e vengano confermate anche quest'anno; con le irrigazioni di soccorso c'è anche un aumento dei costi aziendali. Al Nord i produttori già si attendono una vendemmia anticipata al 20 agosto". L'allarme arriva da Confagricoltura che sta monitorando le conseguenze della siccità.



Primo Piano

"App": quando lo smartphone diventa una cantina

Ormai ce ne sono a milioni, più o meno funzionali, per qualcuno sono una moda, per altri una risorsa: sono le "app", software leggeri che rendono i nostri smartphone qualcosa di più di un semplice cellulare, che in un attimo diventa sala giochi, biblioteca, ufficio e ... cantina. Già, perché ormai le applicazioni che hanno a che fare con il vino non si contano più. Tutto è iniziato con la versione "portatile" delle maggiori guide del vino, poi sono arrivate quelle di denominazioni, associazioni ed eventi, dalla Franciacorta a "Cantine Aperte", e adesso vere e proprie enciclopedie e cantine tascabili, per sapere sempre tutto sul vino che abbiamo nel bicchiere senza perderci neanche una parola delle nostre note di degustazione. Ma quali sono le "app" al top? L'ultima arrivata, dalla Danimarca, sembra già essere la migliore: si chiama "Vivino", e permette, scansionando l'etichetta della bottiglia che stiamo bevendo, di accedere ad una serie di informazioni sul vino e sulla cantina in questione, grazie al miglior database in circolazione e, nel caso in cui non ci fosse alcuna corrispondenza, basta scrivere al team di "Vivino" che in poche ore ci farà trovare tutte le informazioni del caso sulla nostra pagina personale. E poi c'è Wine Smooth Pro, dell'omonimo sito internet statunitense di informazioni e e-commerce: basata sullo stesso principio di "Vivino", quello della tecnologia di riconoscimento immagini, offre persino qualcosa in più, come la geolocalizzazione grazie alla quale segnala le enoteche più vicine al luogo in cui siamo. Quindi ci sono le app che ci aiutano ad abbinare vino e cibo: il più semplice, intuitivo e pratico, che consente di avere accesso a tantissime informazioni per conoscere i vini in base alla loro provenienza e in base agli ideali abbinamenti con il cibo in tavola è Cor.kz, ma ci sono anche Swirl Wine & Food e Pair It!. Ma quando si parla di smartphone, è sempre bene lasciare un po' di spazio al divertimento, con app come "WineEmotion", dei Marchesi de' Frescobaldi, per "socializzare" tutti i nostri assaggi. Ma tecniche e consigli li offre anche l'app di G.H. Mumm, divisa in 12 capitoli che raccolgono 100 diversi protocolli, da come gestire una Jeroboam a come sciabolare una magnum.

Focus

Se la politica finisce in Enoteca

Se la politica sedesse più spesso di fronte ad un buon vino e prendesse spunto dal suo mondo, capace di produrre qualità a riprova delle energie che ci sono in Italia, per far crescere il Paese ... Così dixit il magistrato Giuseppe Ayala a WineNews.tv, e detto fatto. Tra spread che sale e scende, la buona tavola può fare miracoli e l'inguaribile disputa Italia-Germania risolversi in Enoteca. Con il top della socialdemocrazia europea che stasera sarà all'Enoteca Italiana a Siena per festeggiare gli 80 anni dell'ex Ministro dell'Interno tedesco Otto Schily, con una cena tutta italiana, tra specialità toscane a km 0 ed eccellenze vinicole "di Toscana e Campania, bollicine e dal Piemonte per il dessert - spiega Fabio Carlesi, direttore generale Enoteca Italiana - perché Schily ama il vino italiano (e produce olio nella sua tenuta ad Asciano) e noi lo festeggiamo con i simboli che il mondo ci invidia". I commensali? Dall'ex cancelliere Gerhard Schröder all'ex Ministro degli Esteri Joschka Fischer (con il nuovo presidente Unicredit Giuseppe Vita), tutti accomunati da una passione: quella per la "Toskana fraktion", le vacanze in Italia, tra la buona cucina e i vini con cui amano brindare alle vittorie politiche.



Wine & Food

Do, re, mi, spezie e pesca gialla: tutte le "note" in un calice

Non solo note aromatiche di un vino, ora è possibile ascoltare quelle sonore. Sul mercato arrivano i "bicchieri sonori" che, a seconda della quantità di vino dentro al calice, emettono una determinata nota. Basta scorrere il dito nell'incisione fatta sul bordo corrispondente alla quantità di vino all'interno e il cristallo sprigiona la nota. È possibile creare anche note diverse con la stessa incisione. Per i bevitori che vogliono una nota più ritmata, infatti, il bicchiere è provvisto di un utensile che fa uscire suoni più modulati. Un oggetto che mette tutti in "accordo". Info: www.uncommongoods.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La tassa di soggiorno è realtà in tutte le città turistiche d'Italia, ma i comuni del vino, tra i più visitati del Belpaese, come si sono regolati? Lo abbiamo chiesto a Fabiola Sfodera,

docente Marketing ed Economia e vice direttore Città-Centro Interdisciplinare Turismo Territorio e Ambiente all'Università La Sapienza di Roma.

