

La News



Terra demaniale "gratis" ai giovani agricoltori

"Stiamo lavorando a un piano agrario che consenta ai giovani di tornare alla terra. Recupereremo terreni coltivabili che ad oggi giacciono inutilizzati. Chi ama la terra e la conosce deve avere l'opportunità di avviare la propria azienda agricola". Parole del Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia, rivolte a studenti e docenti dell'Istituto Agrario Vincenzo Luparia a San Martino di Rosignano Monferrato (Alessandria). "Le competenze che acquisite sono preziose. Non vi fate fuorviare dall'idea di guadagnare presto, quello dell'agricoltore è un lavoro di grande responsabilità".

MANCA POCO A VINI NEL MONDO
PREPARATEVI
Spoleto, 30 maggio - 2 giugno

Di vigne e animali ...

Ognuno vede le cose a modo suo. Anche relativamente ai danni arrecati alle vigne di Toscana dai tanti caprioli e cinghiali in quelle terre. Ecco cosa ci ha scritto un lettore: "non provate a fare del male a dei poveri cervi! Sono esseri viventi che hanno diritto alla vita quanto noi, e valgono molto più di un liquido colorato che fa provocare solo incidenti! Siete voi che invadete il loro territorio con le vostre viti, loro non possono mica capire, ma l'uomo conosce solo una cosa, sterminare i problemi, invece che convivere con la natura. Perché non recintare il territorio? Costa? Pazienza, i soldi li avete, è sempre meglio che ammazzare degli esseri viventi". A ognuno il suo pensiero (anche se il nostro è un pò diverso).

Cronaca

Fedagri dice sì all'aumento del vino destinato alla distillazione

Fedagri dice sì alla proposta delle Politiche Agricole di aumentare i volumi di vino per la distillazione. Servono "interventi strutturali - ha spiegato il presidente del settore vitivinicolo Adriano Orsi - che diano respiro nel breve, ma che garantiscano anche sostenibilità alle imprese nel medio-lungo periodo". Il riconoscimento dello stato di crisi, secondo Fedagri, consentirà di smaltire, in modo chiaro e corretto, oltre un milione di ettolitri prima della vendemmia.

Alla Corte Del Vino
Grandi vini di Toscana
Villa Le Corti
San Casciano in Val di Pesa, Firenze
23-24 Maggio/May 2009

Primo Piano

Decine o migliaia, in cucina o in cantina, catalogate e non: le mille facce del rapporto tra enonauti e bottiglie nel sondaggio WineNews-Vinality

Poche decine o svariate migliaia, conservate in cucina o in cantina, con un minuzioso inventario o alla rinfusa: in tanti modi si snoda il rapporto tra gli enoappassionati e le loro bottiglie di vino, come rileva il sondaggio di www.winenews.it, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere, e Vinality (www.vinality.it), rassegna di riferimento dell'enologia mondiale, rivolto agli oltre 18.500 enonauti di WineNews (con risposte da 1.769 di loro). Il 19% conserva le bottiglie in casa, con precauzioni per difenderle da luce e sbalzi di temperatura. Un altro 17% le tiene in casa, ma in una o più cantinette climatizzate, mentre il 64% possiede una vera e propria cantina. Molti ancora tengono in casa le bottiglie di pronta beva ed in cantina quelle più pregiate. Il numero di bottiglie possedute è estremamente variabile: il 22% ne conserva meno di 50, il 24% da 50 a 100, il 21% da 100 a 250 bottiglie. Il 16% ne possiede da 250 a 500, l'11% da 500 a 1.000. I più fortunati, il 6%, ha in cantina oltre 1.000 bottiglie di vino. Le etichette più preziose sono quelle dei grandi francesi, Bordeaux, Borgogna e Champagne, ma non mancano gli italiani più prestigiosi, soprattutto di vecchie annate, come Brunello di Montalcino, Barolo, Chianti Classico, Amarone e Supertuscan, Sassicaia in testa. Una curiosità: il record di bottiglia più costosa spetta ad uno Château Lafite-Rothschild 1789, del valore di circa 100.000 euro. Ma conta anche l'affetto, e allora il vino più prezioso può essere quello vendemmiato dal nonno, oppure una speciale bottiglia regalata da padri, mogli o fidanzate. Il 53% non cataloga le bottiglie, mentre il 47% utilizza sistemi elettronici, dai classici Excel o Access fino a specifici software ad hoc. Ma c'è anche chi preferisce ancora la carta con tanto di giudizio sulla degustazione.

Focus

Maggio, sbocciano la primavera ... e i tanti eventi dedicati al mondo del vino!

A maggio fiorisce la primavera, e con lei sbocciano i tanti eventi dedicati al vino: visite in cantina, festival e convegni sul mondo di Bacco. Dai mille appuntamenti con "Cantine Aperte" (www.movimentoturismovino.it), il 31 maggio, a "Vini nel Mondo" (www.vininelmondo.org), dal 30 maggio al 2 giugno a Spoleto, con degustazioni, convegni e dibattiti dai temi più svariati, e la "Notte bianca del vino", animata dalla musica e dai brindisi per le vie della cittadina umbra. Il 22 maggio a Siena si aprono "Le Settimane dei Vini" (fino al 20 giugno) dell'Enoteca Italiana (www.enoteca-italiana.it), con la consegna dei premi dedicati alla stampa (tra cui il "Premio Vite d'Oro" ad Alessandro Regoli, fondatore di WineNews) e tanti eventi, come l'inaugurazione, il 23 maggio, della mostra dedicata al Futurismo e alla poesia bacchica. Dal 22 al 24 maggio, a Villa Le Corti di San Casciano Val di Pesa (Firenze), è di scena "Alla Corte del Vino" (www.allacortedelvino.it), la rassegna promossa dal Principe Corsini, dedicata ai grandi vini di Toscana.



SMS

RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

"I vini perfetti 2009"? Li ha scelti Vitignolitalia

C'erano Aglianico, Barbera, Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo, Sangiovese, Falanghina, Fiano, Greco di Tufo, Inzolia, Trebbiano, Prosecco, Verdicchio, Garganega. Alla fine l'hanno spuntata il Pleno Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2005 di Umani Ronchi e il Taurasi Docg 2005 di Vesevo: sono loro "I vini perfetti 2009", per le categorie bianco e rosso, proclamati da Vitignolitalia (a Napoli dal 16 al 19 maggio), che premia ogni anno i migliori vini da vitigno autoctono. Il "Miglior passito 2009" è andato invece al Ben Ryè Passito di Pantelleria di Donnafugata e al Recioto di Soave Docg Trabucchi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vendere vino o fare critica, questa è la domanda. All'amletico dilemma enoico risponde David Schildknecht, critico americano e firma del The Wine Advocate di Robert Parker,

che prima di armarsi di penna e taccuino da degustatore, è stato per venticinque anni uomo d'affari nel retail, nell'importazione e nella distribuzione di vino.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION