



La News



Il Chianti sul podio-festival

C'è anche il "Festival del Chianti" (di scena ogni fine maggio a Montespertoli, in provincia di Firenze), vino italiano tra i più conosciuti al mondo, nella top 10 di "The Drink Business", che ha messo in fila i migliori festival in giro per il mondo dedicati a Bacco. Momenti di festa e di giubilo, in cui il vino riscopre il suo lato migliore, quello di elemento aggregante e festoso. E se in Spagna si esorcizza il peggior nemico della vite con la "Festa della Filoxera", anche l'India celebra il nettare di Bacco al "SulaFest". Senza dimenticare gli appuntamenti più "classici", come la "Vienna Wine Hike", il "Ban des Vendanges" di St. Emilion o la "Batalla del vino" di Haro, in Spagna (nella foto).



SMS **"Bacco" riporta il bollore**
Sembra già finito l'effetto rinfrescante di "Poppea": ancora qualche giorno, e alle poche piogge da ricordare di questa torrida estate, si sostituirà di nuovo il gran caldo, dicono le previsioni. E con gran parte dei produttori del Belpaese a lungo alle prese con la scarsità d'acqua e le alte temperature, nel pieno di una vendemmia per molti difficilissima, il nome scelto per il nuovo anticiclone è un misto di sarcasmo e buon auspicio: "Bacco", il dio del vino, che nel fine settimana promette di riportare temperature ben oltre i 30 gradi. Certo, con il bel tempo si vendemmia meglio, e il caldo che sta per tornare non dovrebbe essere così forte da aggravare la situazione. Ma se "Bacco" scatenasse tutto il suo bollore, sarebbe una vendemmia tutt'altro che "benedetta" dal dio del vino ...

Cronaca

Niente tassa sulle bibite

Altro che tanto rumore per nulla: dopo la levata di scudi di produttori, nutrizionisti ed esponenti politici di ogni partito contro la tassa sulle bibite zuccherate e sui superalcolici proposta dal Ministro della Salute, Renato Balduzzi, nella bozza di decreto che sta per arrivare in Consiglio dei Ministri, la norma è saltata. Per molti l'introduzione del "balzello" avrebbe portato addirittura ad una riduzione delle entrate fiscali dello Stato, in conseguenza al calo dei consumi, e alla perdita di 5.000 posti di lavoro.



Primo Piano

Il cibo? Altro che nutrizione, è storia e cultura

Nell'epoca dell'omologazione, del superamento delle differenze culturali e religiose, a "caratterizzarci" rimane solo il cibo, "qualcosa di diverso e di più di calorie, grassi e zuccheri, come lo raccontano i nutrizionisti, ma elemento distintivo di culture ed epoche storiche", come spiega a WineNews il professor Marino Niola, autore di "Non tutto fa brodo" ed antropologo della gastronomia all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Il cibo come specchio della nostra storia, "una lente che mostra ciò che siamo, ciò che eravamo e cosa stiamo diventando: non è un caso che tutti i più grandi "tornanti" della storia umana siano legati al cibo, a cominciare da Prometeo, che, rubando il fuoco agli dei e donandolo agli uomini, mette in moto la trasformazione fondamentale, quella tra la natura e la cultura, tra l'uomo che mangia per nutrirsi e l'uomo che, entrando nell'universo della cottura, entra in un universo culturale". Ecco perché, secondo Niola, ridurre il cibo alla nutrizione è "come dire che l'unico a capire l'amore è il ginecologo". Una provocazione, per ribadire che l'alimentazione è qualcosa che ha a che fare con la sfera più alta dei bisogni umani, come la religione, perché, "se anche i nostri digiuni non sono più offerti a Dio, vi è in molti un ideale estetico ascetico che ha preso il posto della religione, conservando la propria carica penitenziale, e questo lo si vede specie in quelle forme che raggiungono una vera e propria "ortoressia", ossia una preoccupazione eccessiva per la propria alimentazione, come se qualsiasi cosa ingeriamo possa avvelenarci: penso a certe forme estreme di vegetarianesimo o veganesimo, in cui l'integralismo alimentare assume connotati religiosi che io non condivido, perché si finisce per vivere da malati per morire sani, un paradosso". Ed il vino? "Segna un solco tra le culture: se in Occidente, con Dioniso, è fermento vitale che sconvolge e mette a dura prova i piani della ragione, come nelle "Baccanti" di Euripide o come nella trascrizione moderna delle "Baccanti", "Teorema" di Pasolini. Nell'Islam, invece, l'unica cosa vietata è proprio perdere il controllo di sé, ed il simbolo di quella civiltà non è il vino, ma il caffè".

Focus

Sul gusto "omologato" dei vini italiani ...

"I vini italiani sono sempre meno tipici". L'affermazione, in un Paese come l'Italia, che punta molto sulla distintività dei suoi prodotti, è di quelle pesanti. A pronunciarla Luigi Odello, direttore del Centro Studi Assaggiatori, che ha sottoposto 27 esperti ad una degustazione alla cieca, in cui dovevano collegare i vini assaggiati ai territori di provenienza. Con scarsi risultati, visto che, con una Barbera d'Alba, per esempio, nessuno l'ha riconosciuta e collegata al Piemonte, altri l'hanno presa per un Brunello di Montalcino. Colpa dell'omologazione di tanti vini in cantina, dice il Centro Studi. "Ma è un allarme fuori tempo, forse era vero 10-15 anni fa, oggi tutti vanno verso la tipicità, puntando su una produzione meno invasiva possibile in cantina e più identitaria, con vitigni autoctoni, lieviti "selvaggi" ed esaltazione del terroir", spiega a WineNews Marco Sabellico, curatore della guida del Gambero Rosso. "La difficoltà di attribuire i vini ai loro territori, semmai, è dovuta al motivo opposto dell'omologazione: c'è tanta varietà e, a parte alcuni descrittori comuni a tanti vini, a molti degustati mancano punti di riferimento sulle differenze", aggiunge Gigi Brozzoni, alla guida del Seminario Veronelli.



Cronaca

Wine & Food

"Scent Dinner": quando la cena inizia dal ... profumo

Esaltare il gusto attraverso l'olfatto: ecco la sfida di "Scent Dinner", una serie di 3 cene ospitate da 3 icone dell'ospitalità internazionale (il St Regis Florence, il St Regis Rome, e l'Hotel Danieli di Venezia) in cui Chandler Burr, uno dei più famosi critici internazionali di profumi, di New York, accompagnerà gli ospiti in un originale "percorso olfattivo guidato" che, combinando elementi, ingredienti, ed essenze, amplifichi ed esalti anche il senso del gusto nei piatti creati ad hoc dagli chef Michele Griglio, Francesco Donatelli e Gian Nicola Colucci, con richiami agli stessi ingredienti scelti da Burr.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra crisi e divieti, anche d'estate il consumo di vino viene tenuto a galla dalla vendita al bicchiere, che permette ai wine lovers dello Stivale di assaggiare vini diversi, e pranzo e a

cena, senza avere problemi con etilometro e portafogli. A WineNews, il punto di vista di chi, dei wine dispenser, ha fatto un business, Pietro Baracco di Winefit.

