



La News



Pollock, Mirò, Fontana e il vino

Ammirare opere d'arte di grandi maestri, arricchendo la propria personale galleria di capolavori visti in giro per il mondo, e, tra una tela e l'altra, godersi un buon vino, in una selezione ad hoc, abbandonandosi al piacere di ciò che evoca: un'esperienza culturale che ricorderemo, un modo diverso per diffondere cultura, tra esperti e non. Ecco perché segnalare eventi come "Sul Vino e sull'Arte-Percorsi contemporanei dal gusto creativo" alla galleria Nea a Napoli, dove le opere di Pollock, Mirò e Fontana incontrano i vini di Arcipelago Muratori e un critico d'arte ed un personal sommelier Ais guidano alla ricerca di "creative assonanze" (28/29 settembre; www.spazionea.it).



Huffington Post & vino

Il mondo della comunicazione e dell'informazione del Belpaese si arricchisce di un nuovo arrivo, forse il più atteso degli ultimi anni: la versione tutta italiana, online da oggi, del blog più famoso del mondo, l'"Huffington Post", punto di riferimento per milioni di americani e presto, probabilmente, di italiani. Quello del sito pensato da Arianna Huffington è un modo di fare informazione diverso, un mix di notizie esclusive e punti di vista degli opinion leader della società, della politica, della cultura e dell'economia tricolore, che non dimentica di dare spazio al wine & food, "rappresentato" da due nomi d'eccezione, il patron di Eataly Oscar Farinetti e "madame" Donnafugata José Rallo, scelti tra i 180 blogger più influenti della società civile.

Cronaca

Se questo è un vino

Copiare un "prodotto che vende" non è cosa nuova, ma surrogarlo, privandolo della propria essenza solo per essere più competitivi nel mercato, seppure non è illegale, di certo è un reato a livello etico. Il pomo della discordia è "il vino fai da te" creato nel Regno Unito, un kit venduto in Gran Bretagna per ottenere bevveroni chiamati "vino". Forti le critiche dal mondo enoico, come quella dell'assessore all'agricoltura del Veneto Franco Manzato: "è un insulto a chi produce i veri vini".



Primo Piano

Vino sostenibile: un "megatrend" tutto da scoprire

Il mondo del vino è sempre più sensibile al grande tema dell'ecosostenibilità, al centro dell'incontro "Sostenibilità della Viticoltura in Italia" (di cui abbiamo già parlato), di scena ieri a Palermo, in cui il Ministro dell'Ambiente Corrado Clini, incontrando alcune tra le aziende più rappresentative dell'Italia enoica (Monte Vibiano Vecchio, Gancia, Masi Agricola, Antinori, Mastroberardino, Chiarlo, Venica&Venica, Planeta e Tasca d'Almerita) e le Università di Perugia, Piacenza e Torino, ha ricordato come "una certificazione ambientale del Ministero aiuterebbe l'export del vino italiano". Ma è davvero così e, soprattutto, è una dinamica che riguarda solo i mercati esteri o anche i consumatori italiani? "È una sensibilità che, dal mondo dell'alimentazione e della cosmetica - spiega a WineNews la sociologa dell'alimentazione Marilena Colussi - arriva finalmente anche nel vino. Quello dei metodi di produzione sostenibili è un vero e proprio "megatrend", per questo chi nel mondo del vino cerca un posizionamento di questo tipo può avere successo". Certo, non è la discriminante principale nella scelta della bottiglia, perché per prima cosa "un vino deve dare rassicurazioni dal punto di vista della salubrità e della genuinità, ma la sostenibilità rappresenta un'area di sviluppo importante per chi vuole migliorare la propria immagine di prodotto: il trend ha tutte le potenzialità per diventare un fenomeno importante". Ma chi sono i wine lovers più attratti dalla possibilità di comprare bottiglie in cui vengano segnalati indici come la "carbon footprint", la "water footprint", la "valutazione della gestione agronomica del vigneto" e l'"indicatore socio-economico e di qualità del paesaggio"? Innanzitutto - spiega la professoressa Colussi - chi è abituato a leggere le etichette e a farne bagaglio, quindi i più giovani, sempre più legati al rispetto per l'ambiente. Tra gli appassionati di vino, quella fascia, pari al 22% del totale dei consumatori enoici, che chiamo degli "informati": coloro che pur non conoscendo a menadito ogni denominazione, dietro alla scelta di una bottiglia cercano una bella storia, ed il fatto che sia stata prodotta rispettando l'equilibrio ambientale è di per sé una bella storia".

Focus

Se i Master of Wine si ritrovano al discount

Con la crisi, che non risparmia neanche il Regno Unito, fare la spesa al discount non è più una scelta che riguarda solo studenti e ceti popolari, ma anche la classe media, costretta a fare i conti con un potere d'acquisto che si assottiglia giorno dopo giorno. Così, catene come la Lidl, non si fanno sfuggire la possibilità di conquistare nuovi clienti, specie tra i wine lovers che, finora, sugli scaffali del colosso tedesco hanno trovato solo vini di basso livello. Ma dal 27 settembre non sarà più così: nei 600 store inglesi ci sarà una selezione di etichette tutta nuova e di assoluta qualità. A scegliere i 19 vini, un quartetto di Master of Wine, Richard Bampffield, Ed Adams, Caroline Gilby e Nancy Gilchrist che, basandosi sul semplice criterio del rapporto qualità/prezzo, hanno selezionato, tra gli altri, uno Chablis Premier Cru a 9,99 sterline, uno Châteauneuf-du-Pape a 12,49 sterline, un Prosecco a 6,99 sterline ed un Porto a 9,99 sterline. Prezzi da supermercato, per una qualità mai vista in un discount, se non con la medaglia d'oro vinta dal super economico Cimarosa Cabernet Sauvignon 2010 (etichettato da Lidl, allo scaffale a 3,99 sterline) ai "Decanter World Wine Awards" 2011.



Wine & Food

"Cooking music": così il dj-set diventa enogastronomico

Da anni fa ballare orde di giovani nelle discoteche del Belpaese, collaborando con il meglio della musica italiana degli ultimi anni, dai Subsonica agli Asian Dub Foundation, passando per i Casino Royale: lui è Dj Tuzzy, e la sua prossima sfida sarà campionare il "suono" di pentole in ebollizione, padelle che sfrigolano, coperchi che sbattono, posate che tintinnano, e mixarle, in un inedito dj-set, con inserti di elettronica, jazz ed altri generi. L'appuntamento con la "cooking music", per gli amanti del genere, è per il 6, il 13 e il 20 novembre alla caffetteria-terrazza della biblioteca delle Oblate di Firenze.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Viticultura "eroica"? In realtà, 2.000 anni fa, coltivare le vite nei terreni più impervi era la vera tradizione. Ed oggi, dalle Cinque Terre alla Val d'Aosta, la viticultura estrema torna

in auge, grazie a vitigni e terroir unici. A WineNews il direttore del Cervim - Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana, Gianluca Macchi.

