



La Prima di WineNews.it

enonauti WINERIES PROJECTS

vitality

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona 7-10 aprile 2013

n. 963 - ore 17:00 - Mercoledì 3 Ottobre 2012 - Tiratura: 29762 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Cinema loves tartufo

300 euro all'etto, o, se preferite, 3.000 euro al chilo. O semplificando, 20 euro per una buona "grattata" di tartufo bianco d'Alba su risotti, tagliatelle, uova o quello che preferite: ecco le quotazioni del "tuber magnatum pico" nel territorio piemontese, il 20% in meno sul 2011, secondo il Centro Nazionale Studi Tartufo. Un calo che non tarpa certo le ali alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba che, dal 6 ottobre al 18 novembre (www.fieradel tartufo.org), metterà in scena l'insospettabile rapporto tra mondo del cinema e il pregiato alimento: da Rita Hayworth a Marilyn Monroe, da Alfred Hitchcock a Sophia Loren (nella foto), nessuno ha saputo resistere al fascino del tartufo.



Vizi nuovi, malattie vecchie

Se i cattivi stili di vita moderni, riportano alla ribalta malattie antiche: l'epidemia di obesità ed altro, in particolare sedentarietà, dieta scorretta e abuso di alcol, hanno risvegliato la gotta, ex "malattia dei re" che fra i pazienti illustri annovera personaggi del calibro di Alessandro Magno, la Regina Vittoria e Re Enrico VIII, ma anche Isaac Newton, l'attore Laurence Olivier e i padri fondatori degli Stati Uniti Thomas Jefferson e Benjamin Franklin. Ma se un tempo questa forma di artrite era considerata una patologia dei ricchi, oggi non risparmia nessun ceto sociale, e solo nel Regno Unito si stima interessi un adulto su 70, e gli studiosi puntano l'indice contro la birra, di cui gli anziani ne bevono addirittura più dei giovani.

Cronaca

Il "primato" del formaggio

Con 24,2 miliardi di euro il lattiero caseario è al vertice della classifica dell'agroalimentare made in Italy, seguito dal dolciario, dal vino e dai salumi. "Un record - dice Confagricoltura - a cui contribuisce il mondo agricolo, con 4,7 miliardi di materia prima (14,8 miliardi vanno all'industria), di cui l'88% di produzione nazionale". L'Italia, infatti, conferisce l'80% del latte alla produzione di formaggi, e oltre la metà per quelli Dop, coinvolgendo 32.000 aziende agricole e 1.700 imprese di trasformazione.



Primo Piano

Il racconto del vino, il suo presente ed il suo futuro

Come raccontare il vino nell'era in cui se ne parla di più, ma se ne beve sempre meno? Con "sobrietà nel bere e nel comunicare. Gli schiamazzi li fanno gli ubriachi. Ecco perché sul web bisognerebbe incentivare l'informazione, ma arginare quella volgarità permessa dalla deregulation dello strumento". Così Antonello Maietta, presidente Ais, dal Congresso di Roma. Tante le voci che hanno detto la propria sull'argomento. Per Federico Quaranta di Decanter (Radio 2) "si impone una riflessione profonda, anche perché fra cinque anni non si scriverà più. Il futuro sono gli smartphone e la televisione on-demand". Per Sandro Vannucci, volto storico di "Linea Verde", "è fondamentale tornare a distinguere tra giornalisti e comunicatori. Entrambi importanti, ma diversi, e che, comunque dovrebbero ispirarsi ad un'etica talvolta lasciata ai margini". Sbagliato, per Carlo Cambi ("Libero Gusto" e "Mangiarozzo"), "che chi scrive di vino organizza eventi e premi, per esempio. E mai perdere il faro della trasparenza e capire che il vino è innanzitutto agricoltura, valore economico, cultura, territorio, e per raccontarlo servono equilibrio, passione, equidistanza. Anche se - stoccata agli editori - un giornalista sottopagato avrà difficoltà a mantenere la giusta equidistanza, danneggiando in primis chi legge". "Serve un cambio di mentalità, anche per le aziende, che dovrebbero fare più pubblicità e rispettare l'imparzialità del giornalista", aggiunge Gioacchino Bonsignore, (Tg5-Gusto). Doveroso il capitolo blog, che stanno cambiando il modo di comunicare, anche nel vino: "uno strumento positivo per una comunicazione costante e con meno vincoli rispetto a quelli di una rubrica cartacea", ha detto Luciano Pignataro, blogger e giornalista del quotidiano "Il Mattino". "Ben vengano i blog - ha detto Alessandro Regoli, direttore WineNews - sono importanti. E ognuno dica la sua, in massima libertà. Purché non si sfoci nelle offese, che sono solo maleducazione. E poi chi comunica il vino dovrebbe impiegare il tempo più a conquistare nuovi consumatori per il settore, piuttosto che spaccare il capello in quattro su tutto, ma sempre nella ristretta, ristrettissima cerchia degli addetti ai lavori".

Focus

A Bordeaux crescono i vignaioli di domani

In Italia non siamo proprio all'anno zero, esperienze piccole e grandi di educazione al gusto e all'agricoltura per i più piccoli esistono. Ma dalla Francia arriva una di quelle esperienze che fanno dire: "questo è fare cultura davvero". E, così, giovani vignaioli crescono, a Bordeaux, dove la formazione ai futuri professionisti di vigne e cantine di una delle regioni vinicole più importanti al mondo, inizia fin da bambini. L'idea è venuta al Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, che rappresenta 10.000 fra vignaioli e imbottiglieri e 400 négociants, che, in collaborazione con le scuole delle "Classe Préparatoire aux Cours Moyen 2" (bambini tra i sei e gli undici anni) della Gironda, ha organizzato il programma "La Gironde Verte". Un vero e proprio ciclo di lezioni destinato ai bambini per incoraggiarli ad imparare i rudimenti dell'enologia e della viticoltura, con il contatto diretto con cantine e vigneti. Con l'aiuto di opuscoli intitolati "Mon cahier des Vignes" (il mio quaderno di vigna), per esempio, gli alunni possono identificare le diverse stagioni del vigneto, oppure possono essere chiamati ad assaggiare le uve per capire quando sono mature. E imparare, soprattutto, ad amare il vino e il "mondo" in cui nasce.



Wine & Food

Se il wine & food al parco divertimenti è una cosa seria

Se il wine & food va al luna park: in Italia, i ristoranti di Gardaland sono i primi ad aver ottenuto la certificazione Iso 22000:2005, uno standard internazionale che le aziende possono adottare e nel quale sono definiti i requisiti per un corretto sistema di gestione della sicurezza e dell'igiene alimentare. Negli Usa, invece, è il parco Epcot Disney World di Orlando ad ospitare (fino al 12 novembre) l'International Food & Wine Festival, con cibi e vini da tutto il mondo, e ovviamente anche dall'Italia, con degustazioni di etichette di Castello Banfi, SaiAgricola, Stemmari e Sartori, e i momenti "Crazy for Chianti".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Brindare ad una vittoria o bere (poco) per dimenticare una sconfitta: l'appello, alle Teste di Alcol, di tifosi vip come il fiorentino Paolo Hendel, il milanista Diego Abatantuono,

Paolo Beldi, Andrea Agresti, Maurizio Battista, Roberto Ciufoli, Jerry Calà, Enrico Ruggeri, Peter Sloan e Alessandro Paci, per tifare senza esagerare ...

