



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 882 - ore 17:00 - Lunedì 11 Giugno 2012 - Tiratura: 29697 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Franciacorta in tour

Parte la marcia di avvicinamento al Festival del Franciacorta in cantina (29 e 30 settembre), a base di appuntamenti "su misura": da oggi fino al 23 giugno enoteche, winebar e ristoranti della Versilia proporranno menu, degustazioni guidate e happy hour con il Franciacorta, aspettando il "Festival Franciacorta in Versilia" (23 giugno, Pietrasanta), che porta in tour le cantine del territorio. Ma tra i luoghi più esclusivi dell'estate, non poteva mancare Capri, dove il Franciacorta è il protagonista dei mercoledì, e, per chi non amasse il mare, c'è il "Treno dei Sapori", la trattoria su rotaie che attraversa la Franciacorta tra calici e prodotti tipici. (www.franciacorta.net)



Passione e professionalità

Da quando il celebre istituto del Master of Wine ha visto la luce, nel 1953, è la prima volta che nel mondo ci sono tanti iscritti quanti diplomati: 298 professionisti del vino stanno seguendo i corsi, di cui ben 250 si sono iscritti solo nell'ultimo anno, e dal 6 al 9 giugno, 98 candidati originari di 28 Paesi differenti, si sono confrontati con l'ultima prova, l'esame finale che farà di loro i nuovi professionisti del vino. A Londra, Sidney e Napa ci saranno, per la prima volta, wine lovers indiani e cinesi, pronti a diventare i primi Master of Wine del proprio Paese. È il segno dei tempi, di una realtà culturale come il vino che riunisce ed appassiona gente da ogni angolo del globo, sotto un unico sogno, quello di diventare un professionista del vino.

Cronaca

Spending review alimentare

In tempo di crisi, bisogna capire dove e come tagliare gli sprechi: in Italia, la soluzione è, relativamente, semplice, bisogna cercare in tutti i modi di sprecare meno cibo. Ogni persona, secondo un'indagine Nielsen presentata oggi a Milano, "butta" 117 euro l'anno di alimenti, pari a 12,3 miliardi di euro che, come ricordano sia Coldiretti che il Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania, potrebbero rappresentare una risorsa fondamentale per gli strati più poveri della popolazione.



Primo Piano

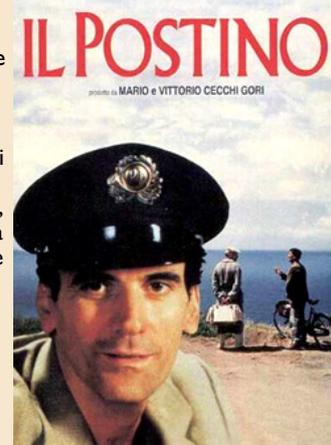
Tanti vulcani, tanti vini: da Nord a Sud, una produzione "underground" dall'appeal unico

I vini vulcanici, che siano originati da suoli di vulcani estinti o da quelli di aree ancora attive, esercitano un fascino profondo, grazie all'appeal proprio dei prodotti "underground", nel senso che sono ottenuti a partire da quei microelementi che ne caratterizzano i terreni, così diversi dal resto delle zone di produzione, e capaci di trasformarsi in pura originalità nel bicchiere. Senza però dimenticare le condizioni climatiche che, secondo Attilio Scienza, cattedra di Viticoltura all'Università di Milano, "è molto superiore all'azione del suolo vulcanico. Naturalmente un suolo vulcanico è molto ricco di microelementi e quindi ha un'azione fondamentale sui vini" determinando, quanto meno "una qualità diversa. Ma non si deve leggere, come spesso accade, la mineralità di un vino - prosegue Scienza da "Vulcania", il forum del Consorzio del Soave - come diretta conseguenza della presenza di minerali nel suolo. C'è anche il vitigno che ha il suo ruolo", intromettendosi, per così dire, "nell'espressione sensoriale di un vino tra clima e suolo. Comunque i vini prodotti da suoli vulcanici hanno di solito - conclude il prof Scienza - una serie di aromi diversi da quelli prodotti in altri suoli, anche se è molto difficile misurarli in modo sistematico e definitivo". Ma il vulcano, oltre ad essere un valore dal punto di vista qualitativo, rappresenta una chiave di comunicazione vincente, immediatamente spendibile per i territori dove i vulcani sono ancora attivi. Etna e Vesuvio in primis, ma anche per quelli dove i vulcani sono estinti, lasciando però il fascino della loro presenza inalterato. E' il caso di terroir come il Soave ed i Colli Euganei in Veneto o Pitignano in Toscana, dal momento che tutti conoscono questo fenomeno, e che, a seconda del paese e della cultura, evoca emozioni e suggestioni differenti. "Per gran parte degli importatori tedeschi la parola "vulcano" è un valore - ha sottolineato, per esempio, Veronica Crecelius della rivista teutonica Weinwirtschaft - e lo associano a vini particolari".

Focus

Dalle degustazioni alla "cinegustologia"

Se lo Chardonnay che beviamo tutte le sera all'ora dell'aperitivo fosse un film, che film sarebbe? È ciò che si è chiesto il critico Marco Lombardi, il teorico della "cinegustologia" (www.cinegustologia.it). Si tratta di ascoltare la pancia più che la testa, le emozioni più che le spiegazioni tecniche fatte di sentori e profumi, anche perché, spesso, i film che più ci hanno segnato li possiamo descrivere con una griglia linguistica che ha molto a che fare con il palato: duro, acido, morbido, amaro, dolce, ruvido. Ecco allora che l'associare liberamente un film a un piatto o a un vino, e viceversa, diventa un modo nuovo, originale e personale per raccontare emozioni, tanto che il Movimento Turismo Vino Campania, sulla sua pagina Facebook, ha deciso di continuare ad ospitare la degustazione virtuale, nata nell'ultima edizione di Cantine Aperte, in cui ad un vino per ogni azienda è stato abbinato un film, come la Falanghina e l'indimenticabile "Il Postino" di Massimo Troisi perché, secondo Lombardi "il mare che circonda Neruda e Troisi sa di sale come questo vino, e "salate" sono pure le loro vite". A scegliere l'abbinamento più convincente saranno gli internauti, e per cliccare "mi piace" c'è tempo da oggi al 21 giugno.



Wine & Food

Dal gelato una fonte inesauribile di idee e novità

Se vi siete stancati dei soliti gusti, del tipico como cioccolato e crema, benvenuti nell'imprevedibile mondo della gelateria artigianale, dove qualsiasi cosa diventa gelato, dal formaggio caprino al Parmigiano Reggiano, dal vino al rosmarino, dal carciofo e agrumi alla zucca (da servire con la pasta all'uovo) fino a ricotta e pere, da mangiare con il pane. Il gelato non conosce confini, e sa reinventarsi come nient'altro, fino a diventare, almeno d'estate, il pranzo di tanti italiani, e le vendite, come ricorda l'Associazione Italiana Gelatieri, hanno ripreso a correre (a primavera, +7% sul 2011).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Si pensa che i consumatori cinesi non sappiano nulla di vino, ma adesso non è più così, sono sofisticati ed informati". Parola della Master of Wine di Hong Kong,

Debra Maiburg, che a WineNews sfata i falsi miti sui mercati dell'Estremo Oriente, perché affidandosi ai pregiudizi, non si conquistano i mercati.

