

RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI **A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacoma, Roberto Argenta**

Gli articoli della rassegna di oggi descrivono bene la schizofrenia culturale del nostro paese, che a parole vuole combattere l'alcol e di fatto investe fiumi di denaro pubblico per promuovere il suo veicolo di ingestione, le bevande alcoliche.

Troverete l'episodio paradossale del caffè materno correttissimo – praticamente inondato – descritto dal Messaggero Veneto: anziché, come vorrebbe il buon senso, prevedere un aggravio di pena verso chi si fa gioco della legge e di chi la fa applicare, in questo caso si è addirittura arrivati ad un'assoluzione con formula piena.

Verrete a sapere che in Italia c'è un Ministero che riconosce la "Patente di Assaggiatore" a chi si dedica a un corso sul vino, organizzato dall'associazione presieduta dal medico nutrizionista amico di "Brunello" Vespa, medico che nell'occasione rilancia la solita panzana del vino che fa bene a motivo del resveratrolo.

Scoprirete poi che, in Italia, i medici specialisti in stili di vita e in prevenzione si occupano di suggerire abbinamenti tra cibo e vino.

Infine, noterete che oggi c'è poca cronaca nera alcolcorrelata: temo di non sbagliare nel prevedere che su questo fronte – purtroppo – recupereremo cattive notizie a volontà nei prossimi giorni del post-Halloween.

WINENEWS

IL CONSORZIO DEL VINO CHIANTI SBARCA IN TV: AL VIA A NOVEMBRE IL NUOVO SPOT SU EMITTENTI COME "LA7" E "SKY", A RIDOSSO DI TRASMISSIONI COME "X-FACTOR", TRA LE ALTRE, PER RICONQUISTARE SOPRATTUTTO IL TARGET DEI GIOVANI

La pubblicità è l'anima del commercio. Ma di "reclame" del vino, in tv, che è ancora il media più seguito in Italia, non se ne vede poi tanta. A rimpinguare la pattuglia del nettare di Bacco sul piccolo schermo, ora, arriva il Consorzio del Vino Chianti, che punta nettamente sui giovani: dal 3 al 30 settembre, infatti, partirà la campagna pubblicitari del rosso toscano su emittenti nazionali come La7, Sky e Cielo, soprattutto a ridosso di programmi rivolti ai cosiddetti "Millenials", i nati tra gli anni '80 e i primi del 2000, come il seguitissimo "X-Factor" (su Sky e Cielo).

Uno sforzo economico notevole (si parla di oltre 430.000 euro, finanziati con una misura dei Psr della Regione Toscana, ndr), che rappresenta un ulteriore step della nuova strategia di comunicazione del Consorzio, iniziata, due anni fa con il restyling del marchio, curato dall'Agenzia Catoni Associati, con la "C" di Chianti che ricorda uno smile, strizzando l'occhio al mondo dei giovani pur restando fedele alla propria storia.

Il passo successivo è stato la realizzazione di un sito (www.consorziovinochianti.it) rivolto soprattutto ai giovani della cosiddetta "generazione Y", e ora, ecco lo spot in tv.

"Sono estremamente soddisfatto dell'impegno da parte del Consorzio in una simile sfida - spiega il Presidente, Giovanni Busi - l'idea di una storia trasversale e contemporanea, tratti essenziali del rosso tricolore conosciuto in tutto il mondo: la trasversalità aiuta nella divulgazione di un messaggio che possa raggiungere e toccare tutti, la contemporaneità regala allo spot la giusta effervescenza, a conferma di una comunicazione che si rinnova. L'idea della storia è stretta attorno ad un calice che rotea senza posa tra le mani dei giovani protagonisti dalle molteplici attività su di uno sfondo fatto di realtà vicine e lontane, per poi concludersi con un conviviale brindisi fatto di intese e condivisione. Il gesto di far girare il vino nel bicchiere è volutamente ironico e provocatorio, con l'obiettivo di trasmettere uno stile di consumo fresco e contemporaneo. La sfida è quella di suggerire nuove occasioni, meno formali e più spontanee, per assaporare in compagnia (come suona Adam Green in sottofondo con la sua "Friends of Mine") un buon calice di Chianti". (*)

(*) Nota: vi invito a dedicare qualche minuto per leggere questo articolo e il successivo, così da farvi un'idea di quante energie e quanto denaro (spesso pubblico) vengano investiti per far bere le persone.

In barba ai Piani d'Azione OMS, a tutte della salute pubblica – e indirettamente dell'economia – sottoscritti anche dall'Italia, che ci impegnano a investire energie e denaro per perseguire la riduzione dei consumi alcolici nella popolazione.

WINENEWS

I FONDI PER LA PROMOZIONE DEL VINO, CON LA NUOVA PAC E L'OCM UNICA, POTRANNO ESSERE UTILIZZATI ANCHE NEI PAESI EUROPEI, E NON SOLO EXTRA UE. LO CONFERMA, A WINENEWS, IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE AGRICOLTURA DEL PARLAMENTO UE, PAOLO DE CASTRO

I fondi Ocm per la promozione del vino, con la nuova Pac e l'Ocm unica, potranno essere utilizzati anche nei Paesi europei, e non solo in quelli extra Ue. La news l'aveva anticipata a WineNews, a Vinitaly 2013, il Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue Paolo de Castro, che oggi ribadisce: "a Pac approvata, perché di fatto manca solo il voto in aula il 20 novembre, sul quale confido in una larga maggioranza, confermiamo quello che abbiamo detto a Vinitaly.

Non solo fondi europei per la promozione del vino confermati nella loro interezza, e quindi 500 milioni all'anno a livello europeo, e circa 100 per l'Italia, e nessun settore alimentare ha questa dotazione - spiega De Castro a www.winenews.tv - ma certamente la nuova Ocm darà la possibilità agli Stati membri di utilizzare i fondi non solo per campagne promozionali nei Paesi terzi, ma anche in Europa. Naturalmente - precisa De Castro - con regole diverse, perché non possiamo spendere soldi europei per fare concorrenza tra vino italiano e spagnolo nel mercato svedese, per esempio. Sarebbe uno spreco. Dobbiamo investirli, invece, per far crescere la domanda, soprattutto nei Paesi nordici dove il consumo è molto basso, evitando di mettere in competizione aziende di un Paese rispetto ad un altro. Ed è un modo anche per accompagnare quella domanda, strutturalmente in calo, nei Paesi produttori più importanti, come Italia, Spagna e Francia, figlia anche della scomparsa del vino come alimento e della "conversione" al consumo di vino di qualità e in bottiglia".

Se questo, dunque, sarà il futuro dell'Ocm vino, il Ministro delle Politiche Agricole, Nunzia De Girolamo, fa il punto sul passato, a chiusura dell'ultimo ciclo quinquennale di questo strumento che, insieme al lavoro dei produttori, ha dato grande impulso all'export del vino italiano, ma non solo: "con gli oltre 330 milioni della campagna 2012/2013, il Programma nazionale di sostegno per il settore vitivinicolo ha erogato circa 1.500 milioni di euro negli ultimi cinque anni di applicazione dell'Organizzazione Comune di Mercato del vino. Con orgoglio possiamo dire che, confrontando i nostri dati con quelli forniti dagli altri Stati membri, l'Italia risulta il Paese europeo che più degli altri ha utilizzato fondi in queste misure strategiche, dimostrando così di saper meglio cogliere l'obiettivo di aumentare la competitività del settore, intervenendo sull'ammodernamento e la razionalizzazione del vigneto e facendo conoscere sempre più i nostri prodotti nei nuovi mercati o consolidando la nostra posizione in Paesi di grande interesse commerciale". Guardando alle diverse voci di spesa, il bilancio conclusivo dell'annualità appena trascorsa conferma il trend delle annualità precedenti, mettendo in evidenza come siano sempre le misure della ristrutturazione e riconversione dei vigneti e della promozione dei vini sui mercati dei Paesi terzi a fare da traino, raggiungendo, cumulativamente, la quota di 240 milioni di euro circa (156,4 milioni per la ristrutturazione, 83 per la promozione), ben oltre la metà dei fondi complessivamente disponibili per l'Italia per l'esercizio finanziario 2012/2013 (336 milioni di euro).

La misura investimenti, avviata solo nel 2011, ha fatto registrare un buon risultato, con pagamenti eseguiti pari a circa 56 milioni di euro. La vendemmia verde, misura di contenimento della produzione, introdotta con l'obiettivo di prevenire eventuali crisi di mercato attraverso il ripristino dell'equilibrio fra domanda e offerta di vino, ha fatto registrare un utilizzo limitato, pari a 750.000 euro, come pure la distillazione dei sottoprodotti a cui sono stati destinati 5 milioni di euro. L'assicurazione del raccolto ha invece assorbito oltre 35 milioni di euro di contributo, destinati a coprire i costi dei premi assicurativi versati a copertura delle perdite legate alle avverse condizioni climatiche e alle infestazioni parassitarie.

Pordenone

Caffè corretto e incidente: assolto

La madre: lo bevve dopo, a casa. Via la multa da 21 mila euro e la revoca della patente

PORDENONE. Coinvolto in un incidente stradale, chiama i genitori, il padre resta sul luogo dello scontro, il figlio, conducente, va a casa con la madre e beve un caffè corretto.

“Richiamato” dalle forze dell’ordine, viene trovato positivo all’alcoltest. Gli esiti degli esami delle urine non sono utilizzabili per un errore e l’imputato viene assolto perché i genitori confermano la sua tesi.

Protagonista della vicenda, un ventitreenne di Pasiano, rimasto coinvolto, all’una, in un incidente stradale, nel febbraio 2012, in città, all’incrocio tra via Montereale e viale Venezia.

Quella notte il giovane era alla guida della sua auto, coinvolta in un incidente stradale. Si era accertato che la controparte fosse illesa, quindi aveva telefonato ai genitori. Mamma e papà erano arrivati a Pordenone. Sul luogo dello scontro era rimasto il padre, il conducente e la madre erano tornati a casa.

Arrivati sul posto i carabinieri, per i rilievi di legge, avevano chiesto conto del comportamento del giovane, ordinandogli di tornare sul posto.

Alle tre, due ore dopo l’incidente, era stato sottoposto ad esami del sangue e delle urine in ospedale. Il primo esame ebbe esito positivo (1,7, quando il massimo consentito è 0,5), secondo, invece, aveva prodotto un dato incerto e non utilizzabile per ammissione dello stesso medico di turno.

Il giovane fu destinatario di un decreto penale di condanna per guida in stato di ebbrezza: 21 mila euro di multa e patente revocata. Il ventitreenne aveva presentato opposizione con l’avvocato Alessio Pagnucco. In aula, così, hanno testimoniato i genitori, il giovane che era in auto con lui e i carabinieri che avevano compiuto i rilievi.

La madre aveva confermato: gli preparai io il caffè corretto, prima di tornare a Pordenone. Dato, quindi, “alterato”, ma non alla guida e imputato assolto con formula piena. (*) (e.l.)

(*) Nota a cura di ASAPS: Ah ecco, assolto!! Il caffè corretto il ragazzo lo ha bevuto a casa , offerto dalla mamma, dopo l’incidente...

Ma doveva essere un caffè sbagliatissimo perché dopo la correzione il giovane, a due ore dal sinistro, aveva ancora 1,7 g/l di valore alcolemico oltre tre volte il limite!!

Ma quel giudice si sarà domandato quanto alcol bisogna ingerire per arrivare ad 1,7%, avrà chiesto una perizia? 21mila euro risparmiati. Siamo e rimaniamo un Paese straordinario! (ASAPS)

Bere vino impedisce alle donne di rimanere incinte

di Nora Alteri

Le donne che desiderano un bimbo dovrebbero a tutti gli effetti rinunciare al vino. Naturalmente, non è una rinuncia che implica un enorme sacrificio. Certo è che potrebbe apparire come un ‘fastidio’, in particolar modo quando ci si trova con il proprio compagno o con gli amici a fare un aperitivo. La notizia è che con soli tre bicchieri di vino bevuti a settimana si rischia di ridurre le probabilità di avere un figlio di ben due terzi, ovvero del 66%.

Ad affermarlo è uno studio che è stato presentato da Dara Godfrey della Reproductive Medicine Associates. Si tratta di una clinica per la fertilità. Lo studio è stato presentato al meeting dell’American Society for Reproductive Medicine in corso a Boston, secondo cui anche quantità minori influiscono sulla maturazione degli ovuli.

Lo studio è stato condotto e portato avanti su ben novantuno pazienti della clinica, dei quali è stato monitorato il consumo di alcol. Gli esperti hanno poi riferito ai media che:

Le donne astemie hanno mostrato una probabilità di concepire del 90% ma tre o più bicchieri di vino alla settimana la fanno scendere al 30%, mentre le donne che superano questa soglia hanno problemi ancora maggiori.

Anche il consumo di un solo bicchiere o due alla settimana, sottolinea lo studio, diminuisce la fertilità, che scende al 66%. "Lo stesso effetto - spiega Godfrey - si ha sulle donne che cercano di avere un figlio per via naturale. Il mio consiglio è, se si cerca una gravidanza, di astenersi del tutto o di limitare al massimo l'alcol consumato".

VINIESAPORI.NET

Il vino e il bere consapevole

Onav Bat, ad Andria e Trani partono i corsi per assaggiatori.

Gli esperti: "raccontarlo vuol dire parlare di persone, paesaggi, saperi e sapori del territorio".

di Dino Bortone

Bere il vino in modo consapevole, utilizzando i propri sensi per valutare quello che è nel bicchiere, consente di assumerlo responsabilmente, con moderazione, senza eccessi e con gusto. "Per fare ciò - afferma il Presidente Nazionale ONAV, il medico nutrizionista prof. Giorgio Calabrese - bisogna avere buoni maestri e l'ONAV è maestra".

L'ONAV, infatti, sostiene la diffusione della cultura del consumo di alcol soprattutto verso i giovani: la maturità nell'assunzione di bevande alcoliche (vino, birra e distillati) giova alla salute e al piacere di bere consapevolmente, magari in abbinamento ad una sana dieta mediterranea.

"Io dico sempre che si beve l'acqua e si gusta il vino", continua Giorgio Calabrese, anche perché come alimento il vino presenta delle proprietà benefiche non riproducibili in farmacologia: ad esempio contiene il resveratrolo, sostanza antiossidante per eccellenza, che ha effetto solo se combinata con l'alcool presente nel vino.

Ma il vino, come gli alimenti di cui ci nutriamo, è patrimonio culturale, storico, gastronomico e, perché no, filosofico, del territorio in cui viviamo. "Il vino è la poesia della terra. È qualcosa che vive e che fa parte della nostra vita; - scriveva Mario Soldati - raccontarlo vuol dire parlare di noi, di persone e di paesaggi". E' l'ambasciatore della nostra Puglia e dell'Italia nel mondo!

Con questi obiettivi, per il quarto anno consecutivo, prendono il via, nella nuova provincia, due corsi per assaggiatori di vino, uno ad Andria e l'altro a Trani.

Per diventare "Assaggiatori di Vino" è necessario richiedere l'iscrizione all'ONAV nella classe degli Aspiranti Assaggiatori e frequentare un corso, articolato in 18 lezioni teorico-pratiche tenute da enologi, agronomi ed esperti nel settore.

Le lezioni approfondiranno l'analisi sensoriale, la conoscenza dei fattori climatici e geologici che influiscono sui vitigni e sui vini, la scoperta delle principali aree enologiche d'Italia e del mondo nonché la tecnica di assaggio dei vini, i concetti elementari di viticoltura, ed ancora la composizione strutturale dell'uva, i processi di vinificazione, il valore alimentare del prodotto-vino. Nell'ambito del corso saranno organizzate anche visite guidate.

Ad ogni iscritto al corso viene fornita una valigetta contenente 6 calici da degustazione e il libro di testo. A discrezione di ogni docente, inoltre, è possibile ricevere anche il materiale didattico delle singole lezioni. Inoltre, in quanto iscritti all'Associazione, si riceve con cadenza trimestrale una copia della rivista "L'Assaggiatore", periodico di cultura e didattica del vino curato dall'ONAV.

Al termine del corso, dopo aver superato l'esame finale, si otterrà la "Patente di Assaggiatore", riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e che permette l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Assaggiatori.

I corsi saranno presentati martedì 12 novembre 2013, alle ore 20.30, presso il wine bar "Est - Vinum et Cibus" (Via Carlo Troya 11, Andria) e lunedì 25 novembre 2013, alle ore 20, presso l'Hotel Regia (Piazza Duomo, Trani).

Per informazioni: ONAV BAT (345/9686350 - bat@onav.it).

DICA33.IT

I medici di famiglia diventano chef e scrivono un libro di cucina

Medici e chef uniti nella lotta alle malattie. Perché la prevenzione a quasi tutte le patologie inizia a tavola. E allora ecco il primo libro di ricette scritto dai medici di famiglia della Società italiana di medicina preventiva e degli stili di vita che fa parte della Federazione nazionale dei medici di medicina generale, in collaborazione con i docenti degli istituti alberghieri, e dei loro studenti aspiranti chef, quali il Pellegrino Artusi di Chianciano, l'Angelo Celletti di Formia e il Filippo De Cecco di Pescara.

Le ricette del volume Territorio, sapori e salute sono ispirate alla dieta mediterranea e sono accompagnate da valori nutrizionali, da consigli medici, ma anche suggerimenti culinari sugli abbinamenti cibo e vino, e tutte sono a basso costo perché fatte con ingredienti "poveri". Il libro fa parte di un ampio progetto della Società di medicina preventiva dedicato ai temi dei sani stili di vita e tutte le informazioni sono sul sito www.alimentazione.fimmg.org .