

Alle Origini della Vita: un viaggio virtuale

Il titolo originale di quest'opera francese, già opportunamente citata in MCmicrocomputer del maggio scorso nel reportage di Gerardo Greco dal Milia 97, è "L'Océan des Origines". Questo prodotto multimediale ha vinto il Milia d'Or 1997 per il settore "reference". Davvero meritatamente. Vi spiego perché.

di Dino Joris

Ho cominciato ad esaminare questo prodotto multimediale nello studio di casa. L'attività d'esplorazione preliminare di un prodotto mi porta a "saltabaccare" qua e là, per formarmi un'idea di base. In seguito decido se procedere o no con una "visita organizzata".

Dopo qualche minuto d'esplorazione sono capitato a bordo del "paleoscafo", trovandomi immerso negli oceani di svariati milioni d'anni fa, a navigare tra creature marine impegnate nelle loro attività quotidiane (fatte prevalentemente di azioni predatorie: mangiare ed essere mangiati).

Queste creature sono presentate con una tale dose di verismo, che si ha quasi l'impressione di seguire uno dei filmati naturalistici presentati in televisione da Piero Angela in SuperQuark.

Ho chiamato a raccolta la famiglia per mostrare la mia "scoperta", ed ho potuto registrare parole come "stupendo", "incredibile", "bellissimo", e così via.

Non diversamente è andata quando ho chiamato a raccolta i colleghi in redazione. Tra loro ho registrato una sola delusione: "Ma come, non c'è una versio-

ne per Macintosh?!". Niente paura, il produttore assicura che è in sviluppo. Qualche mese d'attesa in più non rischia di rendere l'argomento obsoleto (su 500 milioni di anni...).

Alle Origini della Vita

Si può considerare curioso che il primo approccio con l'opera non sia per niente accattivante: il libretto che accompagna il CD presenta una copertina graficamente poco attraente, inadatta a trasmettere il giusto messaggio sui più che affascinanti contenuti.

Una volta avviato il programma e superata la presentazione (che dura qualche secondo), si arriva al "menu principale" da cui ha inizio il suggestivo viaggio a ritroso nel tempo, tra i 65 ed i 500



milioni d'anni fa.

I contenuti del CD-ROM consistono in immagini fisse, animazioni, testi e suoni.

Le immagini che vi propongo sono tutte obbligatoriamente fisse, pertanto non riesco a comunicarvi la sensazione di veridicità che i filmati (in realtà dovrei chiamarle animazioni in 3D) trasmettono.

Il cinema degli anni più recenti ci ha abituato agli effetti speciali (vedi Jurassic Park, tanto per fare un esempio calzante), ma quelli che appaiono sul computer, in questa occasione, sono ancora più sorprendenti.

Anche se il contenuto totale delle animazioni è di "soli" 30 minuti (circa), mi sembra ragionevole affermare che per



L'atrio da cui si parte per l'esplorazione.

la qualità e godibilità delle immagini la quantità sia adeguata. Vi verrà certamente voglia di vederle e rivederle ripetutamente, questo in virtù del fatto che gli animatori sono riusciti a rendere con grandissima verosimiglianza il movimento dei pesci, la trasparenza delle acque, gli effetti di luce ed ombre, il lento incedere dei grandi rettili e lo scatto improvviso e tragico delle loro mascelle che si richiudono... sulla preda di turno.

Certamente la parte dell'opera costituita dalle animazioni a tre dimensioni è quella più entusiasmante. Le altre, tuttavia, non sono da meno e, quindi, l'opera può essere definita di ottimo livello nel suo complesso: per l'impianto generale, per la facilità di consultazione, per la studiata accuratezza della struttura.

Rientra nelle mie abitudini evitare di giudicare i contenuti, ma vista la qualità evidente dell'opera mi sembrerebbe imprudente pensare che la base scientifica possa essere scadente, visto che

l'autore si è avvalso della collaborazione di numerosi esperti, ampiamente indicati nei riferimenti di coda, tra i quali un professore del Museo Nazionale di Storia Naturale di Parigi.

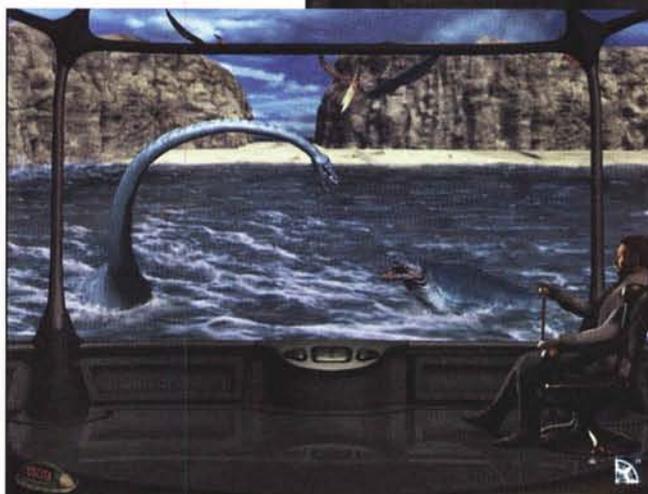
Non è questa la sola considerazione. La società di localizzazione e distribuzione ha voluto consultare altri esperti italiani, che hanno confermato la validità dell'opera, tanto da fare pensare ad una distribuzione attraverso canali qualificanti.

Alle Origini della Vita si propone quindi come prodotto educativo e di riferimento. Questo non impedisce all'opera d'avere un suo aspetto ludico, visto che contiene diversi giochi, in cui ci

Lo schema dell'opera col controllo della posizione e gli accessi rapidi.



Una breve presentazione commentata.



s'imbatte nel corso della consultazione. Da non dimenticare che le musiche che accompagnano l'opera sono originali, ben eseguite e armoniosamente adattate. I brani musicali, che sono necessariamente ripetuti in certe fasi di consultazione,

non diventano mai ossessivi (come spesso accade nei prodotti multimediali).

Per coloro che amano gli approcci più strutturati, riassumo qui di seguito le caratteristiche principali dell'opera.

Dall'atrio riprodotto nell'immagine, nel cui centro spicca la riproduzione della dea Teti, si accede a varie aree:

Alle Origini della Vita

Produttore:

Microfolie's Editions e Virtual Studio

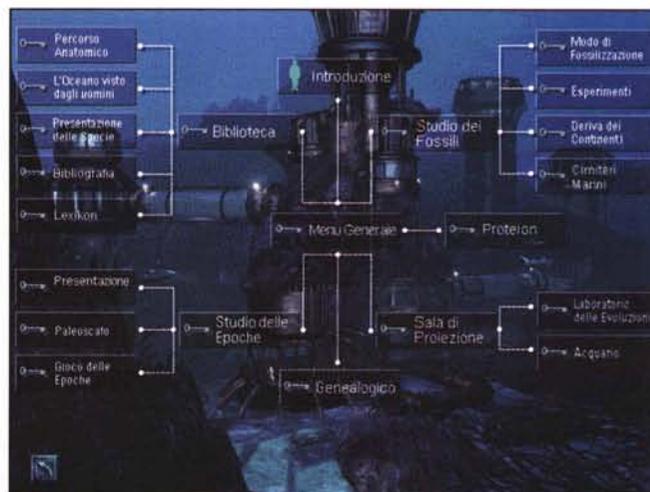
Localizzazione e distribuzione:

Medium S.p.A.
Via Tortona, 15
20144 Milano
Telefono: 02 - 89405533
Telefax: 02 89404331

Prezzo:

Lit. 99.000

Ambiente: Windows 95
Requisiti multimediali: Pentium 100 MHz,
lettore 4x, 16 Mb di RAM
Fascia d'età: dagli otto anni in su



- una parte d'introduzione e riassunto;
- la biblioteca, da cui si parte per degli studi comparati che mettono a confronto le specie due a due, partendo dai cordati e arrivando all'Uomo;
- il lessico, con i nomi comuni, le etimologie ed un gioco chiamato Nominator, che consiste nell'attribuire dei nomi ad animali di fantasia;
- la bibliografia, in cui è presentata una selezione d'opere per chi vuole saperne di più;
- la presentazione delle specie, che avviene attraverso 113 schede descrittive;
- la sezione Proteion, che presenta undici grandi personaggi storici legati allo sviluppo delle conoscenze della natura e della sua storia;
- l'approccio genealogico per la cono-

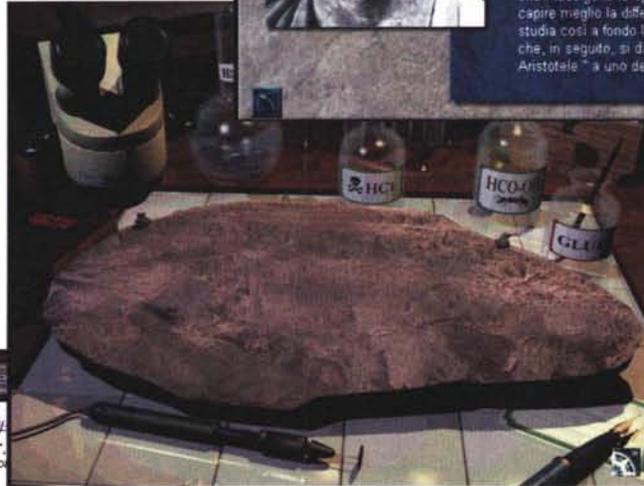
Una delle schede dedicate ai grandi padri della scienza.

Proteion

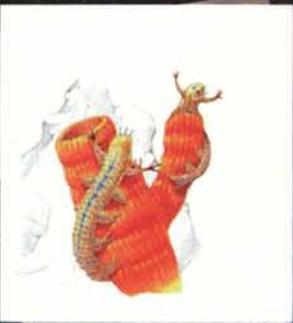


ARISTOTELE 384-322 a.c.
filosofo e zoologo greco

Sapiente universale, quest'illustre allievo di Platone, precettore di Alessandro il Grande, è più conosciuto per le sue opere filosofiche che per i suoi libri sul mondo animale le cui tavole sono disgraziatamente andate perdute. Nato in un'isola, ha molta familiarità coi pescatori. Figlio di un medico della famiglia reale, impara la dissezione. Con questa preparazione e preoccupato di non dissociare mai l'uomo dalla natura, comincia a studiare tutta la fauna del mare Mediterraneo e descrive 400 specie di pesci, molluschi e crostacei. I suoi informatori sono prima di tutto i pescatori con i quali esce in mare, ma anche gli allevatori di anguille, gli ostricoltori et i tuffatori che raccolgono le spugne. Fa seccare uno squalo per capire meglio la differenza tra l'osso e la cartilagine e studia così a fondo l'apparato masticatore dei ricci che, in seguito, si darà il nome di "lanterna di Aristotele" a uno dei suoi componenti.



Come si trattano i fossili? Lezione pratica.



"Quella d'Ayshed", ghiacciaio della Colombia

Famiglia ARTRÒPODI
Divisione Onycofori
Epoca Cambriano medio
Dimensioni Da 1 a 6 cm

Comportamento alimentare
Microfago: si nutre di particelle organiche trovate sul fondo o sulle spugne.

Biotopo
Mare poco profondo • fondo marino sabbioso o fangoso



scienza della storia delle specie e della loro evoluzione: in questo ambito si trova il gioco Ancestor 5 (antenato);

- nell'ambito dell'argomento fossili si trovano delle schede che insegnano a riconoscere, classificare e trattare i fossili. Inoltre vi sono schede relative ai cimiteri marini ed alla deriva dei continenti;
- è presente un acquario virtuale in cui è possibile selezionare le specie da visualizzare, che si presenteranno sullo schermo e ruoteranno opportunamente per offrire una visione completa dei movimenti in tre dimensioni;
- c'è anche un laboratorio delle evoluzioni, in cui sono esaminati i vari aspetti fisiologici ed evolutivi delle varie specie;
- le "esplorazioni sottomarine" si effettuano a bordo di un "paleoscafo" che offre la possibilità di visualizzare le scene animate in due diverse grandezze.

Presentazione delle specie e relative schede.

-370 milioni di anni: EUSTHENOPTERON, Crostaceo



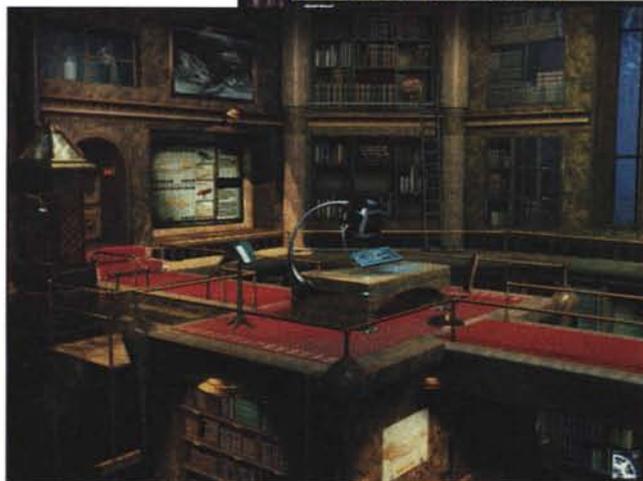

-360 milioni di anni: ICHTYOSTEGA, Anfibia



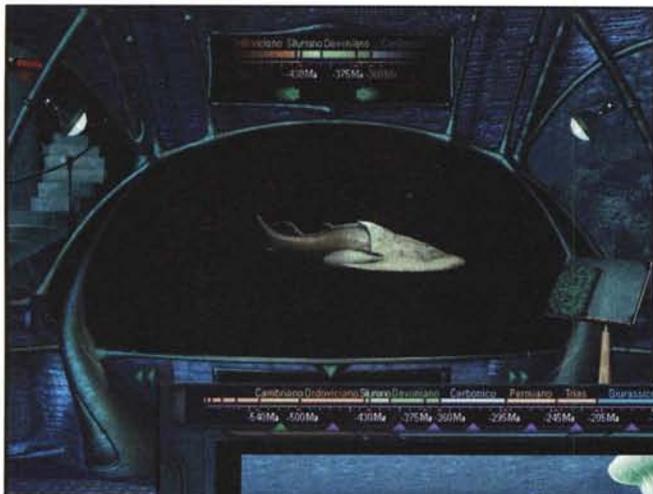

Scoperto nel 1881 a Eucanar, nel Quebec, e considerato l'anello mancante tra pesci e anfibi, è stato studiato dallo stesso paleontologo svedese per più di 25 anni.

Uno degli anfibi primitivi meglio conosciuti, grazie alle recenti scoperte compiute in Orrebarndus sui luoghi del suo primo ritrovamento nel 1931.

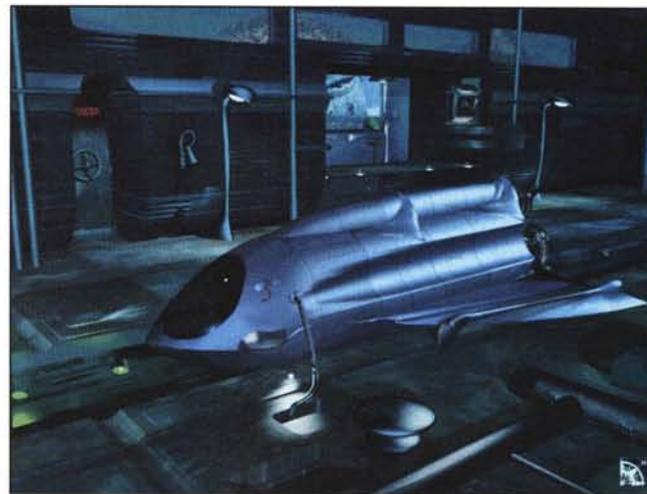
Il percorso anatomico.



La biblioteca.



L'acquario della sala di proiezione.



Il paleoscafo per la visita agli oceani di milioni di anni fa.



La presentazione della vita negli oceani.



Esempio dei "filmati" che si vedono dal paleoscafo, a grandezza normale.

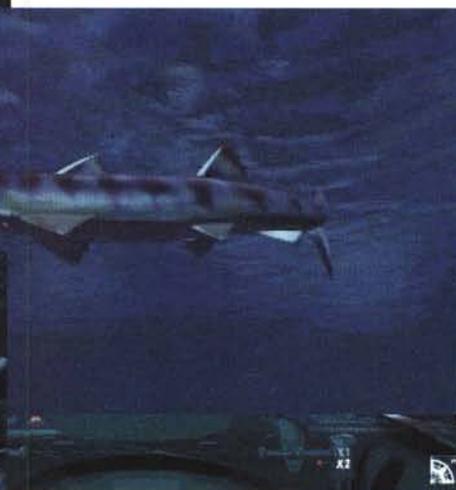


La cabina di comando del "Paleoscafo"

Ancora un "filmato" a grandezza normale.



Esempio dei "filmati" che si vedono dal paleoscafo, a grandezza doppia



Uno dei numerosi giochi presenti.





The World of Italian Wines
Vini d'Italia
L'Enciclopedia del Vino Italiano

Produttore:
Microforum Manufacturing Inc. e DreamWare

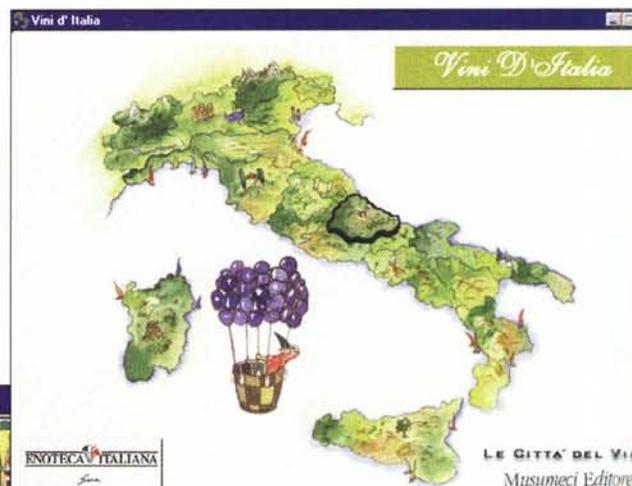
Distributore:
Microforum Italia s.r.l.
Via Antonio Musa, 13
Telefono: 06/44243033
Telefax: 06/44242836
Internet: www.mfitalia.com
E-mail: info@mfitalia.com

Prezzo: Lit. 49.900

Requisiti multimediali: standard minimo
Ambiente: Windows

The World of Italian Wines Vini d'Italia L'Enciclopedia del Vino Italiano

In poche parole: Vini d'Italia parla di vini e vitigni, di storia del vino, di bottiglie e bicchieri, di cantine, di conservazione, di vino e salute, d'abbinamenti, di zone di produzione, di degustazione, delle città del vino, dell'invecchiamento, dei vocaboli, delle anomalie. Il tutto accompagnato da immagini, suoni, filmati (mancano solo i profumi ed i sapori...).



Il vino giusto nel posto giusto

Tempo d'estate, tempo di spostamenti, di viaggi che ci portano in luoghi nuovi, spesso sconosciuti. Chi ama documentarsi prima di intraprendere un viaggio, troverà con facilità guide turistiche piene d'informazioni utili che gli permetteranno di fare scelte ponderate per quanto riguarda i luoghi da visitare, gli alberghi in cui pernottare, dove mangiare, eccetera. Ben difficilmente troverà sufficienti indicazioni sulla scelta dei vini. Ma a questo pensa Vini d'Italia.

Il titolo di questo prodotto multimediale, The World of Italian Wines, non

confonda il lettore: il contenuto è interamente in italiano, soltanto la scatola rimane in lingua inglese. Questo non è un grave inconveniente e sicuramente questa scelta del produttore ha contribuito a mantenere abbastanza modesto il prezzo del prodotto.

Chi ama giudicare i prodotti anche in base al rapporto tra qualità e prezzo, sappia subito che questo è davvero favorevole.

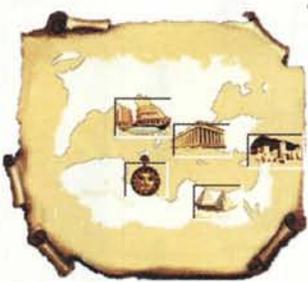
Anche se il prodotto è chiaramente destinato al grosso pubblico, pare sia stato accolto con favore anche dagli addetti ai lavori (probabilmente anche grazie alla presenza di un database di produttori, suddivisi per regione: nomi, indirizzi e numeri di telefono e fax).

Non mi sembra azzardato pronosticare che il database potrà essere utilizzato anche da chi vuole approvvigionarsi direttamente alla... botte, contattando direttamente i produttori.

Vini d'Italia

La Storia della Vite

Bla...



LA VITE È UNA PIANTA CHE HA AVUTO, FIN DAL SUO PRIMO SVILUPPO, GRANDE IMPORTANZA NELLA STORIA DELLE CIVILTÀ UMANE. LA SUA COLTIVAZIONE (VITICOLTURA) INFATTI, HA CONDIZIONATO NON POCO LE ABITUDINI, NONCHÉ IL RITMO DI LAVORO DELL'UOMO. TANTO DA COSTITUIRE FATTORE INCENTIVANTE ALL'ABBANDONO DEL NOMADISMO. È POSSIBILE TROVARE CENNI RELATIVI ALLA SUA COLTIVAZIONE GIÀ NELL'EGITTO E NELL'ASSIRIA DI OMBRO NONCHÉ NELLA BIBBIA E NEL POEMA SUMERICO DI GILGAMESH. PUR POTENDONE STABILIRE

vite. Il panorama è notevolmente ampio, visto che possiamo leggere (e ascoltare) informazioni sulle malattie, sulla classificazione scientifica dei vitigni (ampelografia) fatta in base alle loro caratteristiche fisiche, sulla nomenclatura e distribuzione geografica dei vitigni, sull'aspetto della pianta, dalle radici al frutto.

Vini d'Italia

Barbera



Canova



Enoteca regionale del Barolo



BARBERA DEL MONFERRATO
BRUNOLO D'ASTI
BRACHETTO D'ACQUI
GABIANO

BARBARESCO
BARBERA COLLE TORTONESI
BARBERA D'ALBA
BARBERA D'ASTI
BARBERA DEL MONFERRATO
BARDOLO
BAROLA
BRACHETTO D'ACQUI
BRANATELLA
CALUSO PASSITO ERBALUCE DI CALUSO
CALUSO PASSITO LIGURIANO ERBALUCE DI CALUSO
CALUSO SPUMANTE ERBALUCE DI CALUSO
CAREMA

Vini d'Italia

Qualità delle Annate

74	●●●●●	
75	●●●●●	
76	●●●●●	
77	●●●●●	
78	●●●●●	
79	●●●●●	
80	●●●●●	**** Superiore
81	●●●●●	*** Pregevole
82	●●●●●	** Discreta
83	●●●●●	* Insufficiente
84	●●●●●	
85	●●●●●	
86	●●●●●	
87	●●●●●	
88	●●●●●	
89	●●●●●	
90	●●●●●	
91	●●●●●	
92	●●●●●	
93	●●●●●	

LA STORIA DEL D.O.C.

NEL TRENTINO ESISTE UNA VOCAZIONE VITIVINICOLA VERA E PROPRIA. NELLA PROVINCIA DI TRENTO LA VITIVINICOLTURA RISALE A CIRCA 3.000 ANNI FA. VENNE INTRODOTTA, INPATTO, DA POPOLI ILIRI CHE NELLA EMIGRAZIONE DALLA GRECIA SBARCARONO IN LIGURIA E DA LÌ GIUNSERO IN QUESTA TERRA. AGLI ILIRI SOPRAVVENNERO NEL TRENTINO I RETI, FAMOSI

LA STORIA DEL VINO

DALLE UVE PROVENIENTI DAGLI OMONIMI VITIGNI DEL BIANCO E DEL ROSSO SI OTTENE IL MERLOT COLORE ROSSO RUBINO; ODORE CARATTERISTICO ED ACCENTUATO; SAPORE SECCO, PIENO, GRADEVOLE. GRADAZIONE MINIMA 11,50. DA PASTO PER LA "RISERVA" DUE ANNI DI INVECCHIAMENTO E 11,5.

ALTRI VINI DELLA ZONA D.O.C. TRENTINO

BIANCO
ROSSO
CHARDONNAY
MOSEATO GIALLO
MOSEATO ROSSO
MILLER THURGAU
NEBBIOLA

LA SCHEDA DEL VINO

TRENTINO: MERLOT

Vini d'Italia

REGIONE: ALTO ADIGE
VINO: MERLOT
TIPO: ROSSO
ZONA: LA PARTE DI TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI TRENTO INDOSSA ALLA PRODUZIONE DI VINI.

CARATTERE DEL TERRENO: MONTUOSO

VITIGNI: MERLOT

RESA MAX PER ETTERO: 105 Q/LI
RESA MAX DI UVA IN VINO: 10
GRADO ALCOOLICO: 11,50
INVECCHIAMENTO: NESSUNO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO, PROFUMO CARATTERISTICO E IDENTIFICATO, SAPORE SECCO E PIENO E BREVE.

ACCETTAMENTI: CATERO D'INDICAZIONE DA SERVIRE CON PIATTI TIRATI, CARNI, ARROSTI E CARNI GRASSE.

Ma andiamo con ordine

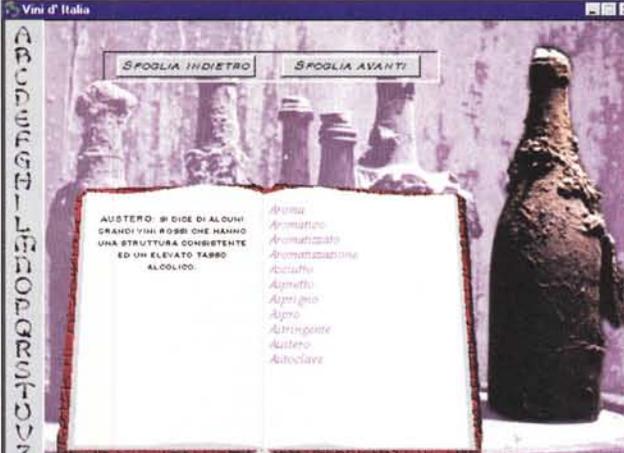
Dopo la fase d'installazione, rapida e di modeste esigenze (meno di 1 MB su disco), si lancia il programma e la relativa presentazione: un filmato di animazione di una bottiglia ed un bicchiere, musica di Vivaldi. Da vedere la prima volta, poi è possibile "saltarla" con un clic.

L'immagine di avvio propone varie icone: Vite, Vino, Vocaboli, Cantina, Vetri, Storia, disposte ai due lati, oltre alle due riservate al team di produzione (tutti italiani, tutti bravi!) ed all'Enoteca Italiana, di cui parlerò.

Cominciamo dalle "fondamenta": la

Vini d'Italia

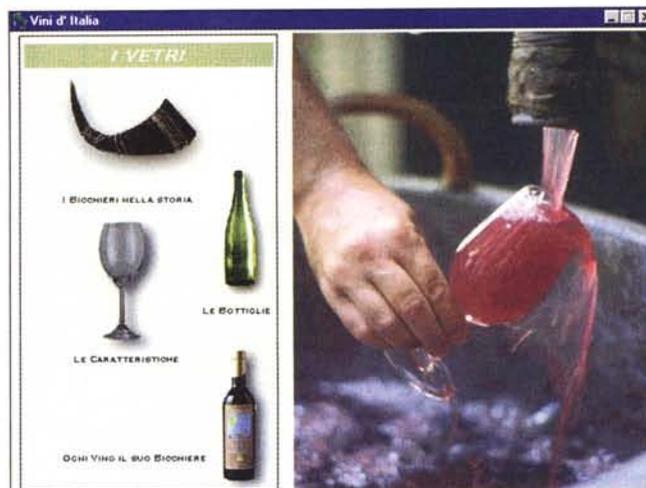
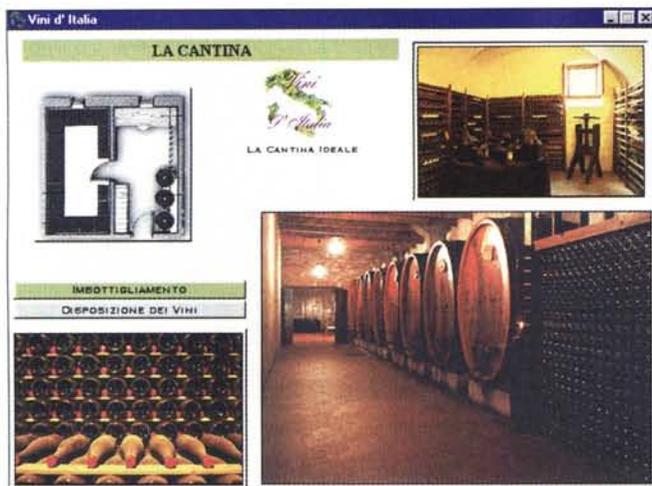
SPOLIA INDIETRO SPOLIA AVANTI



AUSTERO: SE DICE DI ALCUNI GRANDI VINI ROSSI CHE HANNO UNA STRUTTURA CONSISTENTE ED UN ELEVATO TASSO ALCOLICO.

Armonia
Aromatico
Aromatizzato
Aromatizzazione
Aromatico
Agnello
Agnello
Agnello
Agnello
Agnello
Agnello

Esplorando i vitigni (ma anche partendo dall'area vini) si arriva a "Le Città del Vino" dell'editore Musesumeci. Si tratta di una guida ai centri storici del vino e della vite, ai musei, alle enoteche, ai paesaggi viticoli, con informazioni sui più importanti centri di produzione, dalle Langhe al Sannio, dal lago di Garda a Dorgali, e via in giro per l'Italia della produzione vinicola.



"Sì, va be', ma Lancillotto?" - recitava un famoso carosello di trent'anni o so-
no, a significare: "Sì, d'accordo, ma i vi-
ni, dove si parla di vini?". Provvedo subi-
to. Basta un clic sull'icona Vini, e si apre
un'immagine dello "stivale": un clic sul-
le aree regionali fa apparire la scheda
appropriata, che elenca i vini prodotti in
ogni zona, indica la loro collocazione
geografica sulla mappa, presenta una
scheda sulla qualità del vino, indicando
graficamente i valori delle annate (da
quattro pallini, pregevole, ad un pallino,
insufficiente), dal 1974 al 1993.

Naturalmente (visto l'ambiente in cui
operiamo) è sempre disponibile una fun-
zione di ricerca che ci permette di evita-
re l'approccio regionale, consentendo di
"arrivare al dunque" con rapidità.

La funzione può essere particolar-
mente utile quando mancano le basi di
conoscenza necessarie per fare ricerche
dirette (se siete capaci di cercare un
Barbera nelle Marche, ad esempio...

meglio evitare le ricerche per regione).

Nel caso di ricerca sulla base del no-
me di un vino di cui abbiamo sentito par-
lare ma di cui non ricordiamo la prove-
nienza, è sufficiente digitarne il nome e
avviare la ricerca: si arriva così alla sche-
da completa, che indicherà tutte le ca-
ratteristiche del prodotto, inclusa la pro-
venienza geografica.

Le ricerche possono essere fatte per
regione (si scoprono tutti i tipi di vino ivi
prodotti), per tipologia, per zona di pro-
duzione, per denominazione, per carat-
tere del terreno.

Una volta individuato il vino... non re-
sta che organizzarsi per l'assaggio. L'oper-
azione non è tuttavia così immedia-
ta e diretta, perché diventa necessa-
rio individuare un'enoteca capace di of-
frire notevole assortimento.

Il problema non è eccessivo se vi ac-
contentate di un... assaggio virtuale
nell'Enoteca Italiana presente sul CD-
ROM. Altrimenti dovrete individuare un

punto di vendita nelle vostre vicinanze.

Se è vero che l'inserimento di un
elenco delle enoteche italiane più fornite
avrebbe avuto un forte sentore (o
meglio, bouquet, visto l'argomento
trattato) d'operazione commerciale, è
anche vero che la sua utilità pratica sa-
rebbe tale da... eliminare gli odori so-
spetti.

Visto che questa è una critica, preso
lo slancio ne faccio subito un'altra: sa-
rebbe utile avere dei collegamenti iper-
testuali tra i vini trovati ed i produttori
(quelli elencati nell'Enoteca Italiana). Ad
esempio, una volta che abbiamo sco-
perto tutto sul Fiano di Avellino (che
raccomando fortemente, specie nella
stagione estiva ed in accompagnamen-
to al pesce), non sarebbe utile sapere
quali sono i produttori?

Ma non considero questo un gran di-
fetto, anche perché questa piccola en-
ciclopedia dei vini può essere consulta-
ta per il puro piacere di acquisire cono-

Vini d'Italia

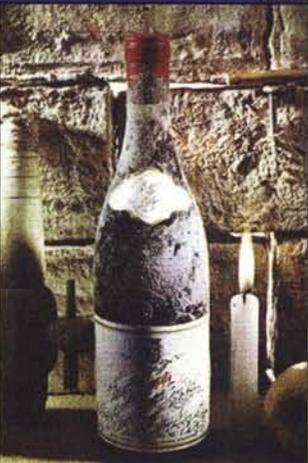
L'INVECCHIAMENTO

FENOMENO CHE AVVIENE NATURALMENTE NEL VINO PUO', PERO', ESSERE INDOTTO MEDIANTE TECNICHE E PRATICHE ENOLOGICHE. QUESTO TIPO DI INTERVENTI GARANTISCE UNA ACCELERAZIONE RISPETTO AI TEMPI NATURALI DI INVECCHIAMENTO MA, E' SICURAMENTE VEROSIMILE NON SI PUO' SOSTITUIRE CON TECNICHE E PROCEDIMENTI ARTIFICIALI L'AZIONE DEL TEMPO.

IN OGNI CASO NON TUTTI I VINI DEVONO ESSERE SOTTOPOSTI AD INVECCHIAMENTO: SI AI GRANDI VINI ROSSI, MA NO A MOLTI DEI VINI BIANCHI.

CONTENITORE PRIVILEGIATO PER L'INVECCHIAMENTO DEI ROSSI E' LA BOTTIGLIA MA SOPRATTUTTO, IN PRIMO LUOGO, IL FUSTO DI LEGNO (IN SENIERE ROVERE DI ZALAVONIA), IL QUALE CONFERISCE AL VINO PARTICOLARI QUARTI E PROFUMI.

MA, COME AVVIENE L'INVECCHIAMENTO DEL



Bla...

Vini d'Italia

LA VINIFICAZIONE

IL PROCESSO ATTRAVERSO IL QUALE SI OTTIENE IL VINO E' CARATTERIZZATO DA DIVERSE FASI CHE PARTONO DALLA VITICOLTURA O RACCOLTA DELLE UVE. IN UN SECONDO MOMENTO, ATTRAVERSO LA

VINIFICAZIONE IN ROSSO

PROPRIO DELLE UVE NERE, IN QUESTO PROCESSO, IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE PER ALCUNI GIORNI A CONTATTO DELLE VINACCIE CON O SENZA RASPI.

IN UN TERZO MOMENTO, CHE SI TRATTA DI UN PROCESSO DI SEPARAZIONE, QUESTA CONSISTE PROPRIO IN UNA OPERAZIONE DI FERMENTAZIONE DEL MOSTO IL QUALE DIVENTA VINO CONSEGUENTEMENTE ALLA TRASFORMAZIONE DEGLI ZUCCHERI IN ALCOLI. IN BREVE IL MOSTO VIENE DEPOSITATO NEI TINI DOVE VIENE LASCIATO PER UN CERTO AMMONTARE DI TEMPO. IN UN PRIMO MOMENTO SI AVVIENE UNA SEPARAZIONE FRA PARTI SOLIDE (BUOCCHE E VINACCIOLE) E PARTI LIQUIDE DEL MOSTO, IN QUANTO LE PRIME, FAVORITE ANCHE DALL'ANIDRIDE CARBONICA CHE LE RIGONFIA, TENDONO AD ANDARE IN SUPERFICIE. LA VINACCIA, RISALITA, PRENDE IL NOME DI CAPPELLO E' OPPORTUNO

Bla...

VINIFICAZIONE

BRANCO ROSSO ALTRE

Vini d'Italia

LA DEGUSTAZIONE

LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

GLI STUDI COMPIUTI SULL'ANALISI SENSORIALE DEI VINI HANNO INTERPRETATO PER SIA TRAZZANO SUL L'IMP L'IDE POSS VINO, L'ARE OLAS DEL RILEV ANAL

DEBUSTAZIONE. ESISTONO IMPORTANTI PARAMETRI CHE DEVONO ESSERE RISPETTATI, RIFERENDOLI ALLE DIVERSE

L'APPARATO DEGUSTATIVO

VINO DEGUSTAZIONE DDBE



Bla...

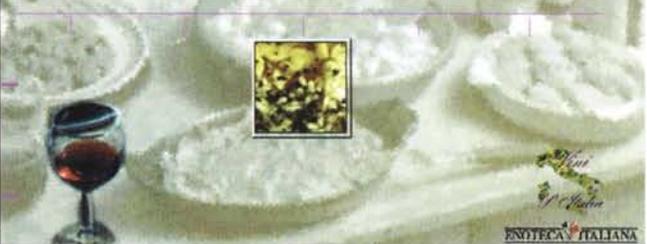
Vini d'Italia

L'Abbinamento Cibo-Vini

PASTA ASCIUTTA

CI LIMITIAMO A RIASSUMERE SOLO ALCUNE INDICAZIONI SUL MODO PIU' APPROPRIATO DI INTONARE I VINI CON LE PASTE CHE, UNA VOLTA SEMBRA, PERMETTENDOCI DI DARE AL VINO IL POSTO CHE GLI COMPETE PER MEGLIO VALORIZZARE IL CIBO E VIVERLA.

CON LA PASTA ASCIUTTA O IL RISOTTO AL SUO DI CARNE O ALLA SALSA DI POMODORO SI INTONANO A MERAVIGLIA I VINI ROSSI PIUSTO LEGGERI ED I VINI ROSATI. SENZA A TEMPERATURA TRA I 15 E I 18 GRADI PER PASTA ASCIUTTA O RISOTTI SOTTILI, IL BIANCO E PREFERIBILE ADOTTARE VINI BIANCHI.



Bla...

scienze generali sui nostri vini piuttosto che come strumento d'individuazione delle fonti (o botti...) d'approvvigionamento.

A proposito di conoscenze: c'è anche un dizionario a disposizione, che aiuta a togliere dubbi sul significato di parole come "ammaccato", "angoloso", "disarmonico", eccetera.

La sezione dedicata alla cantina offre l'opportunità di imparare come imbottigliare e conservare i vini: (bottiglie ritte o coricate? perché la luce ed il calore sono nemici del vino?). S'impara anche qualcosa sulla composizione della cantina, in altre parole sul giusto equilibrio tra vini bianchi e rossi, spumanti, e così via.

Non meno interessante è la sezione dedicata ai Vetri, che ci aiuta a capire le ragioni dell'esistenza di tante forme diverse, sia per le bottiglie sia per i bicchieri.

L'ultimo aspetto di quest'opera sul vi-

no riguarda la storia, da cui apprendiamo che furono gli Assiri i primi a considerare il vino come bene di scambio, gli Egizi a considerarlo simbolo di vita e di forza, i Romani ad interdirlo alle donne; si ripercorrono poi le varie tappe di sviluppo, per arrivare ai giorni dei vini D.O.C., ai consorzi, alle cooperative.

Ad altre aree di "conoscenza vinicola" si giunge attraverso il menu a scomparsa collocato nella parte inferiore del monitor: si può accedere così a testi su "L'Invecchiamento", "La Vinificazione", "Vino e Salute", "La Conservazione", "Gli Abbinamenti", "Le Anomalie", "La Degustazione". In quest'area è presente anche l'help, che probabilmente potrete evitare di consultare, visto che l'esplorazione dell'opera è decisamente facile e intuitiva.

Tutte le aree di consultazione propongono immagini, molte dei suoni ed alcune dei filmati che riprendono le lezioni di degustazione di un maestro.

Conclusioni

Non solo contenuti di livello: anche le immagini che vi propongo indicano con sufficiente chiarezza la qualità della grafica.

Il software, le immagini filmate, il sonoro e quanto altro si mantengono allo stesso buon livello.

La storia del vino è una storia lunga migliaia d'anni e molto è accaduto dal giorno (quanto tempo fa?) in cui un uomo (ma potrebbe essere stata una donna, non ho pregiudizi) ha scoperto che un grappolo d'uva accidentalmente schiacciato finiva con il produrre un liquido che, fermentando...

La realtà attuale del vino è tanto complessa quanto le cifre lasciano capire: centinaia di vitigni, migliaia di produttori, decine di migliaia di etichette. Come sarà mai possibile fare a meno di una guida? Se siete astemi, allora...

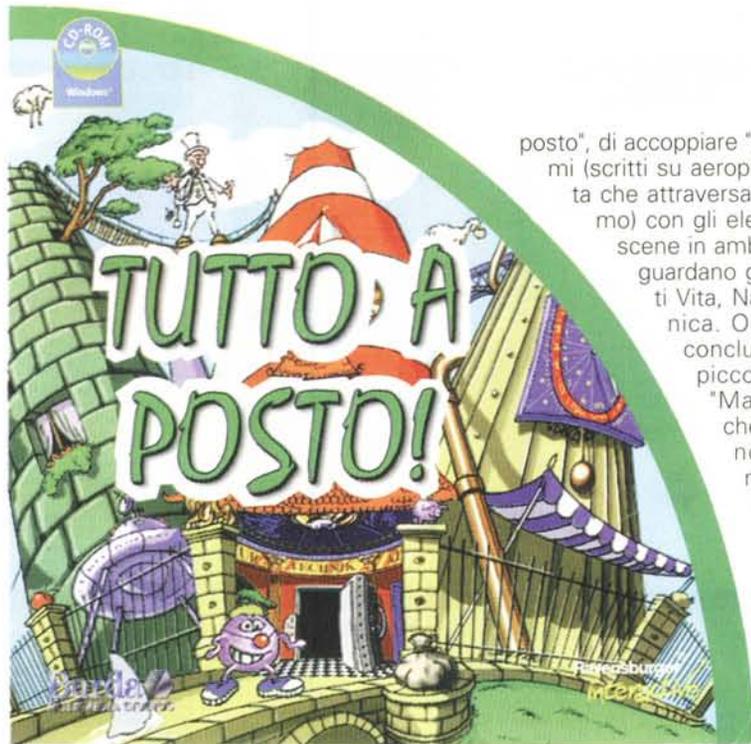
Tutto a Posto

Sembra proprio che la tecnica d'animazione al computer sia diventata quasi di dominio pubblico: da un po' di tempo a questa parte m'imbatto solo in prodotti che contengono animazioni tecnicamente valide, in cui lo scorrere fluido dell'immagine è assicurato (niente più sussulti di lettura da CD).

Gli autori multimediali oggi possono dedicare interamente i loro sforzi alla qualità dei disegni e dei contenuti.

Per i disegni di Tutto a Posto potete giudicare voi stessi in base alle immagini proposte, che sono abbastanza rappresentative. Per quanto riguarda i contenuti, cercherò di riassumerli per voi.

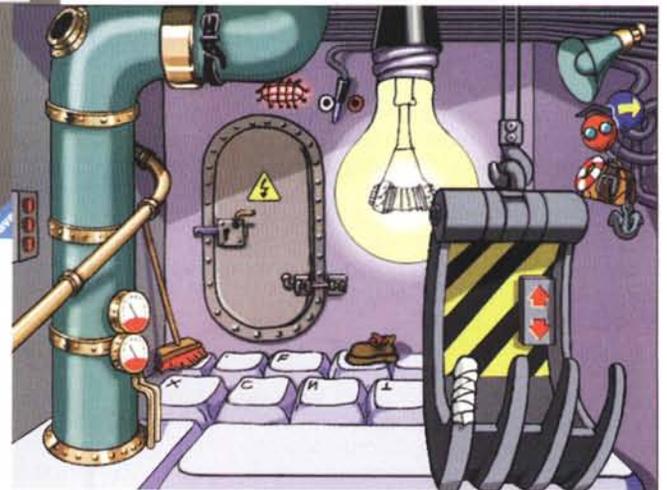
Sostanzialmente il gioco è basato sulle capacità linguistiche, percettive e reattive del bambino. Il titolo fornisce già un'indicazione sui contenuti: si tratta di mettere a posto degli oggetti "fuori



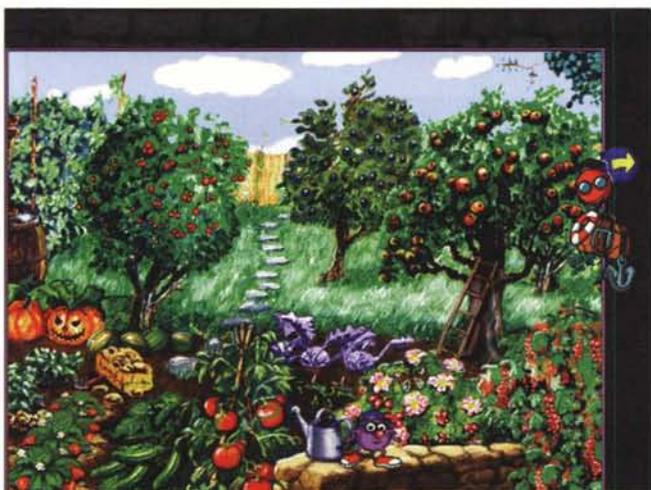
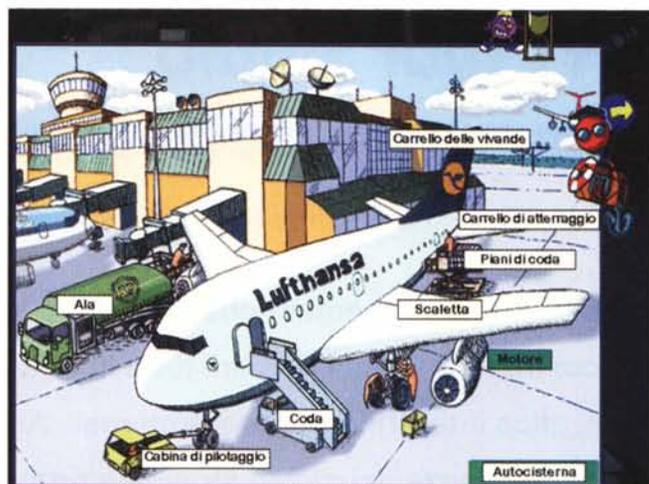
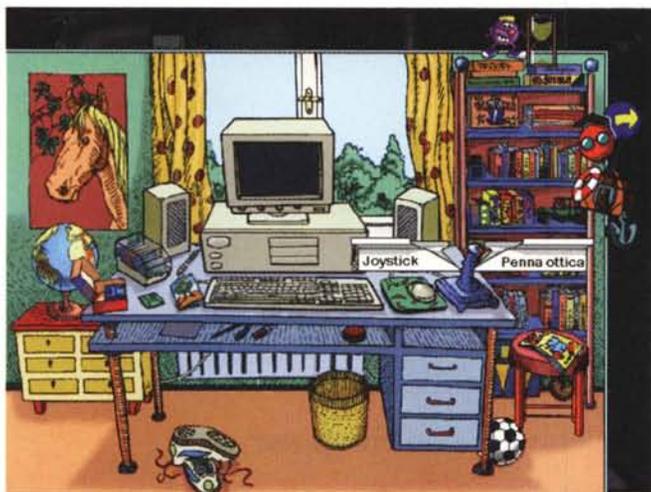
posto", di accoppiare "al volo" i nomi (scritti su aeroplanini di carta che attraversano lo schermo) con gli elementi delle scene in ambienti che riguardano gli argomenti Vita, Natura e Tecnica. Ogni gioco è concluso con una piccola caccia ai "Mattacchioni" che attraversano lo schermo a frotte e che devono essere catturati a "suon di clic".

Tra i giochi ce n'è anche uno che stimola il discernimento del bambino: un "mattacchione" si lancia in una serie d'affermazioni che possono essere vere o false e il giocatore deve cliccare su di lui quando sono false (se s'indovina, è accolto con un fuorviante "Giusto"! Giusto perché è sbagliato o giusto perché vero?!).

Il gioco è grazioso, accattivante ed è bene accolto dal bambino. Dopo avere giocato per un poco, il bambino acquista nuove conoscenze e saprà distinguere certe piante o animali od oggetti della vita di tutti i giorni. Finito questo processo d'apprendimento (dopo mol-



Il gioco è grazioso, accattivante ed è bene accolto dal bambino. Dopo avere giocato per un poco, il bambino acquista nuove conoscenze e saprà distinguere certe piante o animali od oggetti della vita di tutti i giorni. Finito questo processo d'apprendimento (dopo mol-



Tutto a Posto

Produttore:

Ravensburger Interactive e Burda Multimedia Studios

Distributore:

Leader Distribuzione
Via Adua, 22
21045 Gazzada Schianno
Telefono: 0332 874111
Fax: 0332 870890

Prezzo:

Lit. 79.900

Ambiente: Windows 3.1 e 95
Requisiti multimediali: standard minimo
Fascia d'età: dagli otto anni in su



mettersi di acquistare.

Tasche dei genitori salvaguardate? Sconsiglio i genitori dal farsi illusioni in tal senso: i nostri figli hanno una particolarissima abilità ad individuare tutti quei giochi che nessuno del "gruppo di scambio" possiede ed a "piantare una lagna" finché non cediamo.

Nel caso in cui i giochi hanno un valore educativo, io cedo volentieri. E voi?

MS

tissime ore), il gioco perderà necessariamente d'interesse: si passi al prossimo! Questo tuttavia non sarà necessariamente acquistato subito: infatti, ho

potuto constatare che esiste tra i bambini una fitta rete di scambi che consente loro d'avere a disposizione più giochi di quanti il genitore medio possa per