



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1019 - ore 17:00 - Venerdì 21 Dicembre 2012 - Tiratura: 29873 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tango & Brunello

Alejandro Bulgheroni, importante imprenditore argentino nel settore del petrolio, ma non nuovo al mondo del vino (nel Chianti Classico ha comprato la tenuta di Dievole), ha ufficialmente firmato il contratto che lo rende a tutti gli effetti proprietario di Poggio Landi (per una cifra stimata in 15 milioni di euro), una "costola" distaccata della storica Fattoria dei Barbi, di proprietà di Stefano Cinelli Colombini. La news, anticipata da WineNews, è adesso ufficiale. Poggio Landi era in mano alla famiglia Cinelli Colombini, tra le più storiche di Montalcino, dal secondo Dopoguerra, e comprende 134 ettari di terreno, di cui 25 a vigneto e un casale di 800 metri quadrati.



Spending review

La Commissario Bilancio del Senato bocchia la proroga ai contratti dei dirigenti Agea (contenuta in un emendamento del Mistero per le Politiche Agricole alla Legge di Stabilità) e l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura rischia di non poter pagare più nulla e nessuno, ma non perché mancheranno le risorse. Saltano i cinque dirigenti che gestiscono i pagamenti e così, di fatto, l'attività principale dell'Agea si paralizzerebbe. Ma non solo: se i pagamenti non saranno effettuati scatteranno le multe dell'Unione europea, che incombono anche per il mancato adeguamento agli standard dirigenziali europei, fino alla sospensione dei finanziamenti. E gli agricoltori, naturalmente, saranno ancora una volta "cornuti e mazzati".

Cronaca

Frodi wine & food a Natale

Se a Natale regna la buona cucina della tradizione italiana e i suoi prodotti tipici di qualità, l'agguato è dietro l'angolo e per garantire la sicurezza dei prodotti e la salute del consumatore nelle prossime festività scatta l'operazione "Santa Claus": tarocchi e frodi nel mirino dei Nuclei Antifrodi dei Carabinieri. 3.500 aziende alimentari ispezionate, di cui il 31% è risultato irregolare, e sequestri per 350 tonnellate di alimenti e 50.000 tra decorazioni e giocattoli pericolosi per un valore di 3 milioni.



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

A tavola con gli chef a "tre stelle"

Natale non sarebbe Natale se non ci fossero i piatti della tradizione. Ma cosa porteranno in tavola i migliori chef d'Italia, i "tre stelle" Michelin? Per prima cosa, tra i 6 cuochi sentiti da WineNews, c'è chi trascorrerà le feste in famiglia e chi invece al ristorante (non a tavola, ma ai fornelli). Annie Féolde, la signora della cucina dell'"Enoteca Pinchiorri" di Firenze, come ogni anno tornerà nella sua Francia, "ma di francese a tavola ci saranno solo le ostriche, ormai le tradizioni italiane, a partire dal brodo di cappone, sono diventate le protagoniste del mio Natale". Rimarrà a casa anche l'astro nascente dell'alta cucina tricolore, Enrico Crippa, chef del "Piazza Duomo" (Alba), "perché il Natale è giusto festeggiarlo in famiglia, per me come per la mia "brigata". Da buon brianzolo, non mancheranno pancette, coppe, salami, e poi i sott'oli e i sottaceti di mia madre, il cappone freddo con la mostarda e i dolci fatti dalle mie cugine". Nei piatti di Nadia e Antonio Santini di "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio (Mantova), invece, "si parte con una terrina di foie gras, per proseguire con tradizionalissimi Agnoli in brodo di gallina e gallina ripiena con mostarda di frutta". Chi invece farà gli onori di casa lavorando è Heinz Beck, che ai clienti della Pergola del Cavalieri Hilton di Roma porterà, soprattutto, "tanto pesce, come le capesante su amaranto al mais nero con olio allo zenzero. Mi mancherà l'oca ripiena che facciamo tradizionalmente in Germania". Anche Enrico Cerea del "Da Vittorio" (Brusaporto, Bergamo) rimarrà aperto, "e anche quest'anno, come sempre, non vedo l'ora che arrivi il momento delle tacchinelle ripiene di salame, fegatini, pane, mandorle e formaggio: una ricetta che la mia famiglia si tramanda da generazioni, e che a Natale avremo in menu". Massimiliano Alajmo de "Le Calandre" (Rubano, Padova), invece, trascorrerà, come sempre, il pranzo di Natale con la famiglia ed il padre Erminio, ma questo non vuol dire che non si possano assaggiare i suoi piatti: "La Montecchia", uno dei ristoranti della galassia Alajmo declinerà la tradizione a modo suo, dai ravioli al ragù d'anatra con burro all'arancia e pepe nero al "brodo d'oro". Buon appetito!

Focus

2012 in calo per gli "incanti" enoici

Se il mondo del vino, nel suo complesso, continua a crescere, spinto soprattutto dalla "sete" di nettare di Bacco delle economie emergenti, le grandi case d'asta chiuderanno il 2012 in forte calo, con una buona parte del fatturato che, ormai, si è spostata ad Hong Kong, sempre più capitale mondiale delle vendite all'incanto, enoiche e non solo. La conferma arriva dagli stessi bilanci di fine anno delle "divisioni vino" dei colossi delle aste, pubblicati da uno dei benchmark dell'informazione economica Usa Bloomberg.com, come il -25% registrato da Sotheby's nelle vendite all'incanto delle migliori bottiglie del mondo, che riflette una crisi più ampia nel mercato mondiale. Con le vendite che a New York hanno raggiunto 64,5 milioni di dollari, e con Hong Kong che rimane il principale mercato, toccando un fatturato di 27 milioni di dollari, pari al 42% del totale globale. Nel 2011, Sotheby's aveva realizzato un fatturato nelle aste enoiche di 85,5 milioni dollari, già in calo sugli 88,3 milioni dollari del 2010. Incanti enoici in calo anche per Acker Merrall & Condit, la casa d'aste più grande del mondo del vino, che ha registrato un fatturato globale di 83,3 milioni dollari, a fronte dei 110,5 milioni di dollari del 2011.



Wine & Food

Le ricette degli chef in tv? Più dannose dei piatti pronti ...

Più familiari dei mezzibusti del tg, gli chef star riempiono ormai stabilmente i palinsesti televisivi, ma mentre continua il successo di "Master Chef", dall'Inghilterra il "British Medical Journal" pubblica una ricerca che sostiene che le ricette propinate dalle star della cucina in tv siano perfino meno salutari dei cibi pronti venduti al supermercato. Lo sostiene uno studio dell'Università del Newcastle, secondo il quale, analizzando 100 ricette a caso tra quelle proposte alle telecamere, gli ingredienti utilizzati negli showcooking sono eccessivamente ricchi di grassi e di proteine e poveri di fibra.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Musica e vino, armonie che si fondono per creare sempre qualcosa di meraviglioso, "come la scena della vendemmia nelle stagioni di Vivaldi. O nella Pastorale di Beethoven, la

scena dell'euforia generale. Una vita senza vino sarebbe incredibilmente più povera", parola di Uto Ughi, uno dei massimi esponenti della scuola violinistica italiana.

