



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1020 - ore 17:00 - Lunedì 24 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



Conflitto di interessi?

Conflitto di interessi sulla nuova avventura asiatica di "The Wine Advocate"? Per Decanter.com, Soo Hoo Khoon Peng, alla guida della cordata che ha rilevato da Robert Parker la maggioranza della celebre rivista, è non solo il marito di Ng Choo Ping, senior director e prima azionista di Hermitage Wine, tra i più importanti wine merchant asiatici, specializzato in vini di lusso, ma sarebbe anche l'azionista n. 2 della società. Di cui la coppia, insieme, avrebbe il 73%. Peng avrebbe così il controllo, da un lato, di quella che si candida ad essere la voce più influente, anche in Asia, sui fine wines, e dall'altro di una delle più potenti società di distribuzione degli stessi vini. Se succedesse in Italia ...



Auguri da WineNews

9 italiani su 10, per questo Natale, e come sempre del resto, staranno a casa con famiglie e amici. E passeranno, in media, 3 ore ai fornelli per preparare pranzi e cenoni. E lo faremo anche noi di WineNews, ovviamente, pur senza interrompere, come ormai accade da anni, il nostro flusso di notizie. E il nostro augurio migliore, per questi giorni, è di passarli come più vi piace, e con le persone che più amate. Con cosa brindare? Con il vino che preferite, visto che l'Italia, da Nord a Sud, da Est a Ovest, "isole comprese" offre vini eccellenti per tutte le tasche. E se volete brindare "straniero", fatelo senza timore di ferire "l'amor di patria", visto che in tanti, nel mondo (per fortuna), fanno altrettanto con i nostri vini, soprattutto a Natale e Capodanno! Con tanti auguri da tutto lo staff!

Cronaca

"Vocabolario" di Natale

"U picciliatiedd" in Basilicata, "le pabassinas con sa sapa" in Sardegna, "lu rintrocilio" in Abruzzo, la "brovada e muset con polenta" in Friuli. O, ancora, "la pizza di Franz" nel Molise, il "panone" di Natale in Emilia Romagna, il "pangiallo" nel Lazio, i "quazunielli" in Calabria, il "pandolce" in Liguria e così via: ecco alcune delle ricette di Natale più tipiche (spesso dolci) di ogni Regione, talmente legate alla tradizione popolare da mantenere ancora nomi dialettali incomprensibili ai più. Una sorta di "vocabolario" da gustare.



Primo Piano

9 italiani tra i 100 top brand del vino nel mondo

Cresce l'influenza dell'Italia enoica in Asia. Lo dicono i numeri, e anche i risultati della "Liv-Ex Power 100" 2012, la lista dei più "potenti" brand del mercato mondiale dei vini, stilata dal "Liv-Ex" (www.liv-ex.com), considerato il benchmark mondiale del mercato dei "fine wines" che, in questi anni, ha avuto proprio l'Asia come "motore". E che vede l'Italia aumentare il numero delle presenze (dai 7 marchi del 2011 ai 9 del 2012) le posizioni, almeno nei primi 50 e, in generale, anche le "quotazioni di prezzo", nell'ordine di un +5-6% sul 2011. In una top 100 ancora dominata dalla Francia (che occupa 9 delle prime 10 posizioni - ad eccezione del brand californiano Screaming Eagle al n. 7 - con Domaine de la Romanée-Conti al n.1), primo alfiere tricolore è il Masseto, al n. 12 (era al n. 51 nel 2011), seguito dal Sassicaia di Tenuta San Guido al n. 14 (al n. 27 nel 2011) e dall'Ornellaia al n. 20 (n. 35 nel 2011). A seguire due new entry, Giacomo Conterno, al n. 46, e Tua Rita, al n. 52. Subito dietro due top brand della griffe Antinori, con il Tignanello al n. 53, e il Solaia al n. 66. A chiudere la classifica degli italiani due firme piemontesi, Roberto Voerzio, altra novità, al n. 69, e Gaja, al n. 72. Una buona performance, dunque, quella del vino italiano che, nel mercato dei vini di lusso, parla sostanzialmente toscano (soprattutto il "dialetto enoico" dei Supertuscan) e piemontese, e che vede crescere l'interesse dei collezionisti di grandi vini e degli investitori orientali. Interesse che, negli anni scorsi, per la Francia, ha voluto dire il boom dei prezzi di Bordeaux prima, e la crescita esponenziale della Borgogna poi, con i top brand riservati ai super ricchi asiatici che, però, hanno aperto la via anche ai vini transalpini più accessibili, a livello di prezzo, facendo della Francia la prima potenza straniera in assoluto, e per distacco, sul mercato cinese e asiatico. Un buon auspicio, dunque, anche per il futuro del Belpaese in quello che, secondo tutti, sarà il mercato enoico n. 1 al mondo. Per compilare la classifica, il "Liv-Ex" tiene conto di 5 parametri, che sono il livello di scambi di un marchio sull'indice, il punteggio di Robert Parker, il prezzo medio, le performance del prezzo in un anno ed il volume di produzione.

Focus

A Natale nel mondo fa festa l'Italia

Che sia in Italia o nel mondo, a Natale, in tavola, trionfano vini e sapori made in Italy. Con l'export che, per la prima volta, a dicembre, supererà i 2,7 miliardi di euro. Che si sommano ai 4,3 miliardi di prodotti di territorio spesi dagli italiani (dati Coldiretti, Codacons e Cia - Confederazione Italiana Agricoltori). A vincere la tradizione che, nel calice, vuol dire soprattutto spumante. E se in Italia sarà bevuto da 44 milioni di italiani (l'87%), quasi sempre all'insegna del tricolore, vola sempre di più anche all'estero, tanto da far registrare una crescita in valore del 15% sul 2011 (già da record), e addirittura con un +67% in Francia, patria del pur intramontabile Champagne. Tradizione che vince anche nel piatto. Parola di nonne, mamme, e chef tristellati Michelin, che a WineNews hanno raccontato i loro piatti natalizi del cuore: dal brodo di cappone di Annie Feolde (Pinchiorri), al cappone freddo con la mostarda di Enrico Crippa (Piazza Duomo), dagli Agnoli in brodo di gallina di Nadia e Antonio Santini (Dal Pescatore) ai ravioli al ragù d'anatra di Massimiliano Alajmo (Le Calandre), fino alle capesante di Heinz Beck (La Pergola) e alle tacchinelle ripiene di Enrico Cerea (Da Vittorio) ...



Wine & Food

Tradizione & risparmio: il segreto del successo del made in Italy

Tradizione, certo, ma anche attenzione al portafoglio: ecco i due ingredienti del successo del made in Italy a tavola nelle feste. E se nei brindisi l'Italia degli Asti, Franciacorta, Trentodoc e Prosecco surclassa la Francia dello Champagne, i gusti degli italiani nel calice premieranno le tipologie "dolci" (scelte dal 59% degli italiani) seguite dai "brut" (36%). E tra panettoni, formaggi, salumi e così via, è anche il grande momento del pesce pescato in mari e laghi d'Italia che, proprio oggi, giorno della vigilia di Natale, tocca il suo picco di consumo, e che nelle feste farà girare più di 1 miliardo di euro.

WineNews.TV

Meno spettacolo e più sostanza, perché la cucina italiana torni a servizio di ristoranti, produttori e clienti. A dirlo il pioniere della cucina-spettacolo, Gianfranco Vissani. Che rilegge il passato per guardare al presente, ne "L'altro Vissani", non un libro di ricette, ma un percorso romanzato fatto in 25 anni, alla scoperta dei sapori d'Italia".