



La News



Un menu da Golden Globe

Dal pomodoro affumicato alla composta di Kabocha e burrata, fino al trio di cioccolata: sarà un menu da "far girare il globo d'oro" quello che delizierà il palato dello star system al party dei Golden Globe Award. A pochi giorni dal gran gala di premiazione, di scena al Beverly Hilton Hotel il 9 gennaio, gli chef Suki Sugjura e Thomas Henzi alzano il sipario in anteprima su alcuni dei piatti che sfilano sui tavoli dei divi, che combinano prodotti locali a cucine del mondo per un menu "globally harmonized" studiato ad hoc per il "dorato" evento e per i palati delle esigenti star, particolarmente attente alla linea con l'avvicinarsi del red carpet degli Oscar.



Addio "Libero Gusto"

A darne notizia, dal proprio profilo Facebook (potenza dei social network ...) è Carlo Cambi: "Il mio nuovo anno comincia con una notizia triste per me. L'editore di Libero ha deciso di chiudere "Libero Gusto", la rubrica settimanale di tre pagine dedicata ad enogastronomia, ruralità e cultura alimentare. Perciò sabato non troverete, per chi lo legge, su "Libero" le pagine del gusto. In tutta onestà credo di aver fatto per due anni un lavoro al servizio della nostra enogastronomia, come sostegno alla nostra agricoltura, come messa in valore della cultura del buono". Una brutta notizia per l'agricoltura, la gastronomia ed il vino, che perdono un megafono importante, al quale WineNews ha collaborato sin dall'inizio, come coautore, con la consapevolezza che bisogna dare più spazio possibile al wine & food.

Cronaca

Cortina al top

C'è il Rifugio Averau di Cortina d'Ampezzo in cima alla classifica dei migliori ristoranti d'alta quota d'Italia stilata da Condé Nast Traveller, che ha messo in fila rifugi, chalet e baite del Belpaese. Dietro a quello che il "Sunday Times" ha definito uno dei migliori ristoranti delle Alpi, completano il podio lo Chalet Etoile di Cervinia e La Marmite di St. Moritz, paradisi arrampicati sulle vette più alte d'Italia, per sciatori che, oltre alla neve, non sanno proprio resistere al richiamo della buona cucina e del buon bere.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il 2013 del vino? Sarà ancora Italia vs Francia

Il vino, in tutto il mondo, è una questione tra Francia ed Italia, e la musica non cambierà certo nel 2013. Almeno stando a quanto scrive la Master of Wine e firma enogastronomica del "Financial Times" Jancis Robinson, che dal suo blog racconta di una Londra ben diversa da quella di qualche anno fa, in cui nei luoghi simbolo del vino c'era spazio solo per i fine wines francesi: oggi, al contrario, le due enoteche più esclusive della città, Berry Bros & Rudd e Justerini & Brooks, simboli dell'esclusiva St Jame's street, si sfidano a colpi di etichette tricolore per accaparrarsi l'esigente clientela della City, puntando su vini meno noti ma che stimolano la fantasia dei wine lovers, come Verdicchio, rossi dell'Etna, i vini umbri, a partire da Montefalco. Senza dimenticare le denominazioni e le etichette più note, come il Chianti Classico di Badia a Coltibuono o il Brunello Stella di Campalto, che contendono gli scaffali alti di Berry Bros ai vini di Bordeaux e Borgogna. E che sarà un buon anno per il vino italiano nel mondo lo conferma anche uno dei siti di riferimento del settore al di là dell'Oceano, Snooth.com che, tra i 4 vini protagonisti del 2013, insieme ai rossi della Rioja, ai Cabernet Sauvignon della California e ai rossi di Bordeaux più abbordabili, mette un grande classico dell'enologia italiana, il Chianti Classico. Il motivo? Essenzialmente la possibilità di bere un grande vino, a prezzi contenuti, ma di immediata godibilità, a differenza dei Bordeaux. Certo, secondo Snooth.com, "il Chianti in certi casi continua a soffrire di un'immagine legata al fiasco impagliato, ma le cose oggi vanno diversamente rispetto a qualche decennio fa: ci sono produttori modernisti e tradizionalisti, capaci di soddisfare palati diversi raggiungendo un livello medio che non è mai stato tanto alto, mantenendo prezzi convenienti". Qualche consiglio? I "best buys" di Snooth.com per il 2013 saranno Monteverte 2009, Chianti Classico Ser Lapo Riserva 2007 di Fonterutoli, Chianti Classico Berardo Riserva 2007 di Castello di Bossi, Chianti Classico Rancia Riserva 2008 di Felsina, Chianti Classico Baroncole Riserva 2009 di San Giusto a Rentennano ...

Focus

Bersani-Renzi e la "Schiava di Roma"

Per caso, senza dubbio, ma non poteva esserci combinazione più curiosa di una "Schiava di Roma" ad accompagnare il patto del "Grano", com'è stato ribattezzato, dal ristorante romano, quello sancito ieri a tavola tra gli ex sfidanti alle primarie Pd Pier Luigi Bersani e Matteo Renzi per la campagna elettorale, tra un piatto di carne ed un calice di Menzenhof di Colterenzio, rosso altoatesino da uve Schiava (come si vede in foto, nessuna indiscrezione invece dal ristorante sentito da WineNews, nemmeno sulla denominazione: "vino rosso, sì, ma l'etichetta è top secret. Non toscano comunque", visto che si è parlato di Brunello, ndr). Testimone di quello che è solo l'ultimo esempio di come la politica da sempre si fa anche a tavola, in quei "ristoranti del potere" della Roma dei palazzi, tratto comune ai politici di destra e sinistra che li hanno resi famosi, nella prima Repubblica come nella seconda. Dal "Tartarughino" dei tempi di Craxi e Forlani, all'Enoteca al Parlamento di "Achilli", da "Ai Due Ladroni" a "Mimmo" amato dai fedelissimi di Berlusconi, dal "Tuna" di Bossi, Tremonti e Calderoli a "Gino", dalla cucina di Filippo La Mantia al Majestic all'"Harry's Bar" e "Alvaro" meta di Veltroni.



Cronaca

Wine & Food

Il "Premio Merito" di "SenseOfWine" 2013 ad Andrea Bocelli

Sarà Andrea Bocelli, per aver contribuito ad innalzare il livello qualitativo del settore in cui agisce, generando un arricchimento intellettuale, a ricevere il "Premio Merito" a "SenseOfWine 2013" la kermesse ideata dall'autore dell'"Annuario dei migliori Vini Italiani" Luca Maroni di scena dal 17 al 20 gennaio nel Complesso Monumentale di Santo Spirito in Sassia, a Roma. Il tenore toscano, da sempre amante del vino, produttore insieme al fratello con l'azienda di Lajatico, e sommelier ad honorem, sarà incoronato nella Sala Grande dell'Auditorium Conciliazione di Roma.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Anche il vino, a volte, è vittima di truffe e sofisticazioni, "ma nulla a che vedere con lo scandalo del metanolo". E pochi rischi per i consumatori, specie grazie al lavoro

dell'Istituto Controllo Qualità Repressioni Frodi, come racconta a WineNews il direttore generale della prevenzione e repressione frodi del Mipaaf, Emilio Gatto.

