



n. 1038 - ore 17:00 - Martedì 22 Gennaio 2013 - Tiratura: 29922 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Geopolitica nel bicchiere

Gli equilibri geopolitici del mondo sembrano giocare anche su un campo innocuo come quello dei drink preferiti dai potenti della terra, che si dividono simbolicamente tra birra e vino. Da una parte il vecchio "blocco occidentale", da Barack Obama, che alla Casa Bianca ha voluto un microbirrificio, ad Angela Merkel, passando per David Cameron. Al di là della barricata, François Hollande, francese e socialista, Dmitry Medvedev, che in Russia ha puntato sul vino per battere la piaga dell'alcolismo e, soprattutto, Hu Jintao, alle ultime battute da Presidente della Cina, mentre il suo (probabile) successore, Xi Jinping, dimostra già una certa passione per i rossi (nella foto) ...

Primo Piano

1993-2012: come cambia l'Italia a tavola

Cambia la società, cambiano i ritmi di lavoro, cambia l'economia e cambiano anche le abitudini degli italiani a tavola, che si scoprono sempre più salutisti, attenti alle buone abitudini alimentari e alla scelta dei prodotti sani: in 20 anni è aumentato quasi del 20% (dal 66,8% del 1993 all'82% di oggi) il numero di chi fa una colazione adeguata al mattino, mentre è diminuito quello di chi pranza a casa (dall'84,5% al 74,3%), così come quello di chi fa del pranzo il suo pasto principale (dal 78,2% al 68%). Sono le tendenze che emergono dagli ultimi dati dell'Istat sugli stili di vita del Belpaese, che analizzano il trend dal 1993 al 2012. Scavando nel dettaglio, si può vedere che a puntare su una buona colazione sono soprattutto le donne (82% contro il 77% degli uomini) e, ovviamente, i bambini (94%). Il pranzo a casa rimane ancora un'abitudine molto diffusa, anche se in calo del 10%, a vantaggio di bar e ristoranti, in crescita. Mangiano a casa in particolare gli anziani (95% dai 65 anni in su), mentre il ristorante, salito dall'1,8% al 2,8%, è scelto soprattutto dalla fascia d'età 35-44 anni (5,5%) e dai maschi (4,7%), mentre il bar (2,5% contro l'1,4% del '93) è frequentato in maniera particolare dalla fascia più giovane, quella tra i 20 e 24 anni (5,2%), e dai maschi (3,2%). Sale anche il numero di chi pranza sul posto di lavoro, passato dal 4,5% del '97 (soprattutto nella fascia 25-34 anni con il 9,7%) al 7,2%, in particolare tra i 35 e 44 anni (14,5%) e gli uomini (8,8%). E, se per molto tempo il pranzo è stato il pasto principale, oggi le cose stanno cambiando: nel '93 lo era per il 78,2% delle persone, in particolare per gli over 75 (94%) e i bambini tra i 3-5 anni (81,7%), nel 2012, invece, si è registrato un calo del 10% (68%), soprattutto fra le donne (dal 79% al 69%) e nei bambini (dall'81,7% al 76%). A vantaggio della cena, diventata il pasto principale per il 23,4% (era il 17,3% nel '93), soprattutto fra i 45-54 anni (33,7%) e gli uomini (26,8%). Dati che, al di là dei numeri, fotografano un'Italia che va di fretta, assorbita dai ritmi di lavoro e dagli hobby con cui riempire il tempo libero, dedicando meno tempo di quanto non si facesse venti anni fa al piacere della convivialità, e di più agli show cooking televisivi.

Focus

Le cantine più costose sono tutte in Usa

Cosa dà valore ad una cantina? Bottiglie a parte, le variabili che fanno lievitare i prezzi sono molte, dalla storia ai materiali con la quale è stata costruita, fino alla locazione. Ma il luogo in cui si trova la cantina è fondamentale quando si parla di Paesi con una storia vinicola che vanta secoli alle spalle, che "impongono" sul prezzo finale un "add" dovuta al brand, mentre dove il brand non è così spiccato va diversamente. Sorprende, dunque, che le cantine più costose secondo il "The Wall Street Journal" esulino dai luoghi del vino di prestigio, ma non stupisce che si trovino in America. La più costosa in assoluto si trova a Beverly Hills, è un castello in stile francese e vanta sette camere da letto, 11 bagni, 1.100 mq di cantina, una grande sala da ballo e 2 piscine: valore, 58 milioni di dollari. La seconda si trova in Maryland, ad Annapolis, ed è stata costruita con i mattoni di un vecchio monastero georgiano, con tanto di vetrata originale della cappella, oltre che una sala da ballo e un giardino d'inverno: valore, 32 milioni di dollari. La terza si trova a Woodside, in California e, oltre alla cantina, vanta anche un cinema e una palestra: valore, oltre i 29 milioni di dollari ...



FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

Ah, les français!

Ah, les français, verrebbe da esclamare di fronte all'imponente "dispiegamento" di forze culturali che, al di là delle Alpi, è stato "scomodato" per sostenere la candidatura della regione dello Champagne come patrimonio mondiale dell'Unesco. Tante le iniziative, ma la punta di diamante è la celebrazione dello Champagne attraverso le opere di cui è protagonista, dal XVII secolo ad oggi, con "L'arte dell'effervescenza: Champagne!", la mostra promossa dal Comité Champagne, al Musée des Beaux Arts di Reims, con la supervisione scientifica del Musée d'Orsay di Parigi. 370 opere provenienti da collezioni pubbliche e private, tra quadri, manifesti, sculture, di Toulouse Lautrec, Gino Severini, Picasso, Masson, Foujita, Lurçat. Un patrimonio che da solo varrebbe il riconoscimento Unesco.

Cronaca

Un "giro d'Italia in sorsi by Mtv

Milano ospiterà l'Expo 2015, e il Movimento Turismo del Vino Lombardo ospiterà i vini d'Italia in vista dell'evento. Ecco "HappyMovinHour", un "giro d'Italia in sorsi", di scena dal 23 gennaio 2013 fino ad aprile 2015, che ogni mese, nel prestigioso hotel Chateau Monfort, vedrà i vini "padroni di casa" ospitare le eccellenze enoiche delle cantine del Movimento di Turismo del Vino di altre Regioni, come Toscana, Puglia, Sicilia, Umbria, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Piemonte. Info: www.viaggidivini.it



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

150.000 praline di cioccolato e beneficenza

60 sacchi di 50 kg di cacao biologico, 30 kg di caffè in polvere biologico, 1.200 kg di zucchero, 120 kg di burro di cacao e uno sforzo totale di 300 ore di lavoro per fare 150.000 praline al cioccolato ripiene di caffè: sono gli incredibili numeri del cioccolatiere Mirco Della Vecchia che, con il suo team e quattro ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down, devolverà l'intero ricavato della vendita dei cioccolatini, grazie al supporto dell'Unicef, a progetti di contrasto della malnutrizione infantile tra le popolazioni dei Paesi produttori di caffè e cacao.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In Germania l'istituto Fg - Geisenheim è il punto di riferimento nella formazione di nuove figure professionali nel mondo del vino: "700 studenti si iscrivono da noi ogni

anno, scoprendo in giro per l'Europa il modo di migliorarsi, specie in Italia, alle Università di Padova e Trento", come racconta a WineNews il direttore Hans Reiner Schultz.

