



La Prima di Wine News.it



n. 1181 - ore 17:00 - Lunedì 12 Agosto 2013 - Tiratura: 30374 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Drc" e gli altri. Da Sotheby's

36 Mathusalem (6 litri), più di 70 magnum, e oltre 400 bottiglie di Domaine de la Romanée-Conti, con annate che vanno dalla 1970 alla 2003: ecco il ricco catalogo dedicato in gran parte ad una delle cantine più celebri dell'enologia mondiale, a cui Sotheby's si prepara a dedicare un'asta esclusiva, con bottiglie provenienti da cantine private di collezionisti americani, con 140 lotti per un valore di partenza stimato in 1,57 milioni di dollari. L'incanto, di scena, pare, il 9 settembre ad Hong Kong, potrebbe avere in catalogo anche 20 lotti di La Tâche e oltre 30 di Grands Échézeaux. Bottiglie da sogno, ovviamente non per tutte le tasche. I collezionisti sono pronti a piazzare le offerte.



Anche in India la vigna è oro

Così come il mercato del vino, tanto nella produzione che nei consumi, è sempre più globale, anche i prezzi dei vigneti raggiungono cifre da capogiro in tutto il mondo. Anche in Paesi insospettabili come l'India, dove il consumo di vino è ancora meno di una nicchia, nonostante cresca del 13% all'anno. Per il blog "India Real Time" del "The Wall Street Journal", nella regione del Maharashtra, la più importante per il vino indiano, le quotazioni dei terreni possono arrivare a 250.000 dollari ad acro. Ovvero, se i conti sono giusti, ben 1,25 milioni di dollari ad ettaro. Roba da far impallidire tanti dei più importanti territori vinicoli del mondo. Un fenomeno dovuto, però, anche alla concentrazione della produzione indiana: su 65 produttori del gigantesco Paese asiatico, ben 45 si concentrano nella Regione.

Cronaca

"Pesca abbondante" per i Nas

540 tonnellate di cibo irregolare o scaduto sequestrato, dal pesce alla carne, dall'acqua al miele; 1,3 milioni di euro di sanzioni; 40 locali chiusi o sequestrati per irregolarità igienico-sanitarie gravi, 1.100 persone segnalate: ecco il bilancio dei controlli dei Nas in bar, gelaterie e ristoranti nei luoghi di vacanza del Belpaese. Su 3.400 ispezioni a tappeto, sono state riscontrate irregolarità nel 30% dei casi. Tra i prodotti sequestrati, anche 5 quintali di pesce (tra cui ostriche) scaduti tra il 2008 e il 2010.



Primo Piano

Piccola guida agli Stati Usa "wine friendly"

Guida pratica per i wine lovers a stelle e strisce: la American Wine Consumer Coalition (Awcc), l'associazione dei consumatori di vino degli Stati Uniti, ha messo in fila gli Stati del Paese secondo un semplice criterio, quello dell'accessibilità al vino, misurata secondo sei indicatori, la possibilità di farsi spedire il vino a casa dall'azienda, la possibilità di farsi consegnare le bottiglie acquistate da un negozio, la possibilità di comprare vino in un negozio di alimentari, la possibilità di comprare vino la domenica, la possibilità di portare la propria bottiglia da consumare al ristorante e l'assenza del monopolio statale sul vino. Tutte cose, per un consumatore italiano, scontate, ma che, invece, in Usa cambiano da Stato a Stato, a seconda della sensibilità enoica dei singoli governi locali. Così, si scopre che stappare una bottiglia in California (classificato come A+ nella classifica degli Stati, divisi in 5 fasce, A, B, C, D e F) non è la stessa cosa che farlo in Utah (F): se a Los Angeles l'accesso al vino è pressoché totale, grazie ad una distribuzione capillare nelle enoteche come nelle piccole drogherie, con la possibilità di comprare le proprie bottiglie preferite direttamente a casa dall'azienda, senza alcun "intromissione" da parte dello Stato, a Salt Lake City le cose sono ben diverse. Lo Utah, infatti, è senza dubbio lo Stato meno wine friendly che ci sia: l'offerta è limitatissima, a causa dei divieti più disparati, da quello di vendita nei negozi di alimentari all'impossibilità di farsi mandare il vino direttamente dall'azienda al proprio domicilio, inoltre, il controllo diretto dello Stato, ovviamente, limita anche la normale concorrenza, spingendo in alto i prezzi, senza dimenticare che la vendita la domenica è tassativamente vietata ("Blue Laws"). L'unica cosa che si può fare liberamente, anche se si tratta di una consolazione da poco, è portare una bottiglia della propria cantina personale al ristorante. Altre isole felici, oltre alla California, sono il District of Columbia, il Missouri, il Nebraska, il New Hampshire, l'Oregon e la Virginia, mentre fanno compagnia allo Utah, l'Oklahoma, il Mississippi, la Pennsylvania, il Kentucky, il Delaware, il Rhode Island, il Massachusetts, il South Dakota, l'Indiana, il Colorado e l'Alabama.

Focus

Le prime stime sulla vendemmia di Francia

Mentre in Italia qualche grappolo è già stato tagliato, dalla Sicilia alla Puglia, per le varietà più precoci, in Francia arrivano le prime stime ufficiali sulle quantità della vendemmia 2013. Che per il Ministero dell'Agricoltura francese, dai dati raccolti all'1 agosto (prima, quindi, delle violente grandinate che hanno colpito un po' ovunque), sarà in crescita dell'1% sulla scarsa vendemmia del 2012, e potrebbe attestarsi, nel complesso, sui 45,8 milioni di ettolitri. Se le condizioni climatiche di inizio estate hanno generalmente ridotto il ritardo vegetativo, hanno però compromesso la fioritura con fenomeni piuttosto frequenti di acinellatura (accrescimento difforme degli acini) e di colatura (aborto degli acini) che hanno ridotto la qualità e la quantità del raccolto previsto nei mesi scorsi. Alcune varietà sono state particolarmente colpite: il Grenache, nella Valle del Rodano e nella Languedoc-Roussillon, il Merlot a Bordeaux e lo Chardonnay in Borgogna, colpita anche dalla grandine. Nella Valle della Loira i fenomeni di danneggiamento degli acini hanno colpito un po' tutte le varietà. E, dopo le grandinate di inizio agosto, c'è da aspettarsi che le previsioni siano riviste al ribasso quanto prima.



Wine & Food

La cena al ristorante? La tendenza è mangiare in cucina

Cenare in cucina a tu per tu con i cuochi, essere serviti direttamente dal proprietario e avere lo chef che illustra personalmente i propri piatti: un fenomeno sempre più di tendenza, anche nell'alta cucina, come dimostra, tra l'altro, l'idea dell'Hotel DolceVita Lindenhof, in Val Venosta, dello chef Andreas Pircher che trasforma la cena in un'esperienza unica, con il cliente che ha la possibilità di osservare i cuochi destreggiarsi tra le pentole e scoprire cosa avviene dietro le quinte mentre si gusta i piatti. Insomma, dall'appetito della gola e della pancia, a quello della curiosità e della mente.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Ogni estate c'è un dilemma estivo. Se andare al mare, o andare ai monti", cantano Elio e Le Storie Tese e Giorgia. E per chi non riesce a decidere né per l'una né per l'altra,

l'alternativa può essere una delle tante "Wine Spa" del Belpaese, dove sempre più spesso Bacco & wellness fanno coppia. Come all' Hotel Fanes, in Alta Badia ...

