



n. 1189 - ore 17:00 - Venerdì 23 Agosto 2013 - Tiratura: 30378 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



È corsa alle stime vendemmiali

Nelle ultime 48 ore, sebbene tutti dicano che, alla vendemmia vera e propria manchi almeno un mese, ad eccezione di alcuni territori come la Franciacorta (Berlucchi, nella foto), per esempio, e varietà precoci in alcune zone, si è scatenata una corsa frenetica su come e, soprattutto, su quanto, sarà la 2013 (per Coldiretti, a livello nazionale, 42 milioni di ettolitri). Roba da sferadi cristallo, ad oggi. In ogni caso, le Regioni o i Consorzi che hanno comunicato le previsioni (qualitativamente tutte dal buono al molto buono), sono: Trentino Alto Adige, Soave, Franciacorta, Oltrepo Pavese, Liguria, Valpolicella, Brunello di Montalcino, Sicilia e Sardegna. Su www.winenews.it.

Primo Piano

Una cantina da urlo, con 10.000\$. By "Forbes"

Una cantina da urlo senza spendere cifre folli? Con 10.000 dollari da investire, magari nel giro di qualche anno, si può. Almeno secondo la "bibbia" del lusso mondiale, "Forbes" che ha stilato una sorta di miniguia. Nell'articolo, firmato da Eric Arnold, si parte, ovviamente da Bordeaux. L'idea è puntare sulle annate 2005, 2009 e 2010 di cantine che non sono i 5 "Premier Cru", ma comunque importanti e con tante etichette tra i 50 e i 100 dollari come Branaire-Ducru, Cantenac-Brown, Kirwan, Gruaud Larose, Lascombes, d'Armailhac, d'Issan e Giscours. Non possono mancare, poi, i grandi rossi italiani. Se sono i vini di Gaja, o Sassicaia e Ornellaia tanto meglio, altrimenti si può puntare sulle annate 2007 e 2008 di Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco, e su qualche Supertuscan di produttori meno blasonati, con tante bottiglie importanti tra i 50 e gli 80 dollari. Altro punto fermo: una cassa mista di Chateaufeuf-du-Pape, pescando tra bottiglie tra i 40 ed i 60 dollari possibilmente evitando le annate 2002 e 2008, a detta di molti critici troppo piovose per aver dato vita a grandi vini. Di certo, non può mancare la Borgogna: il top sarebbe quello di procurarsi 6 bottiglie di bianchi, pescando tra Mersault, Chassagne-Montrachet e Chablis, e 6 di rossi, da Vosne-Romanée, Givry e Gevry-Chambertin, puntando su bottiglia al massimo sui 50 dollari. E poi, ovviamente, Champagne. Una cassa mista, anche qui, con tante buone bottiglie che si trovano sotto i 100 dollari, puntando sui millesimati, possibilmente delle annate 1995, 1996, 1998, 2000 e 2002. Per i vini da dessert, l'idea è quella di una cassa mista con 6 Sauternes e 6 Riesling tedeschi, capaci di invecchiare molto a lungo (e di rivalutarsi fino a 5 volte il prezzo di acquisto), possibilmente evitando le annate 2000 e 2008. Fuori dalla Vecchia Europa, obbligatoria una cassa, sempre mista, di Cabernet della California, e stessa regola vale per la Nuova Zelanda, puntando su Pinot Noir, Syrah e tagli bordolesi. Per finire, una cassa di Porto millesimati, o di Madeira, da comprare sui 60-70 dollari. E poi 12 bottiglie a piacere. E chissà che proprio tra queste non si nasconda, a sorpresa, la bottiglia del secolo ...



Chapeau, Regione Veneto

Continua (lentamente) la pubblicazione delle graduatorie dei progetti di promozione del vino italiano nei Paesi Terzi, finanziati con la quota dei fondi Ocm in mano alle Regioni (70 milioni di euro). Un applauso va al Veneto, guidato da Luca Zaia, e all'Assessorato alle Politiche Agricole di Franco Manzato, che, con la massima trasparenza, mai troppa se si parla di fondi pubblici, come in questo caso, ha pubblicato un elenco cristallino. Soprattutto se i beneficiari sono delle "Ati", spesso realtà "criptiche", in questo caso con tutte le aziende che ne fanno parte indicate. Ma anche Paesi obiettivo, totale del progetto e del contributo pubblico. Nessun altra Regione (neanche il Ministero), tra le tante che abbiamo visto (tra quelle top manca ancora il Piemonte), è stata così brava. Chapeau !

Focus

"Pornografia del cibo" 2.0

Arriva il piatto, uno scatto con il tablet o con lo smartphone, un paio di click, e la condivisione sui social dell'immagine di quello che si sta per mangiare, che sia un piatto d'autore o un semplice croissant, è cosa fatta. Ma quella che è nata come una moda, per molti è diventata una vera e propria mania, e ora, quella che negli Stati Uniti (a New York alcuni ristoranti hanno iniziato a proibire la pratica) qualcuno ha definito "foodporn", pornografia del cibo, rischia di diventare addirittura una patologia. Anzi, "è sicuramente una patologia che stupisce", commenta all'Adnkonos Anna Oliverio Ferraris, psicologa e dirigente della rivista degli psicologi italiani "Psicologia Contemporanea". "Questa mania di vivere attraverso l'obiettivo - spiega l'esperta - potrebbe sfociare in un disturbo tutt'altro che sottovalutabile. La mania di focalizzarsi sul solo prodotto, invece di godere del momento, rischia di far perdere di significato tutto il resto, ciò che realmente è importante". E c'è poi un altro ordine di problema, legato indissolubilmente alla "libertà" offerta dal web 2.0: un piatto venuto male in foto, o criticato a sproposito, rischia di danneggiare, spesso senza motivo, il suo creatore ...



Cronaca

Toscana brinda "Arcobaleno"

Sulle strade del vino della Toscana, l'"Arcobaleno d'Estate" stuzzica i sensi: una tre giorni, dal 23 al 25 agosto, organizzata da Regione Toscana, in collaborazione con Toscana Promozione e Fondazione Sistema Toscana, in cui i piaceri del palato si uniscono a quelli della vista, con le eccellenze enoiche e gastronomiche del "Granducato" che incontrano gli scorci paesaggisti più belli e i luoghi d'arte di tutta la Regione. Un tentativo concreto di quel che si dice "fare sistema" (www.arcobalenodestate.it).



Wine & Food

Quota 4.698: Italia da record nei prodotti tipici "ufficiali"

Quota 4.698: non sono i metri di altezza di una montagna importante, ma il numero delle specialità enogastronomiche regionali "ufficiali", ovvero quelle ottenute secondo regole tradizionali protrette nel tempo per almeno 25 anni, disseminate in tutta Italia. A dirlo la Coldiretti sul censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle Regioni nel 2013, aggiornato con la pubblicazione della tredicesima revisione sulla Gazzetta Ufficiale. I prodotti censiti erano 4.671 nel 2012, e più o meno la metà nel 2000. In testa, tra le Regioni, Toscana, Campania e Lazio. Tra i prodotti, pani e paste, verdure e salumi.

Winenews.TV

Lo stato di salute dell'alta ristorazione italiana, le criticità del settore, l'incontro tra cucina e televisione ed il ruolo del vino sulle tavole. Ne abbiamo parlato con Carlo Cracco, protagonista in tv con "Masterchef" e, presto, con l'edizione italiana di "Hell's Kitchen", oltre che autore di un best seller che ha sbancato in libreria.

Guarda il Video / Ascolta l'audio

