



La Prima di WineNews.it



n. 1190 - ore 17:00 - Lunedì 26 Agosto 2013 - Tiratura: 30382 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Anche "le vin" ha la sua Tv

Della proposta portata al Parlamento francese da 25 deputati dell'Ump, lo scorso 28 marzo, sulla creazione di un canale della tv pubblica monotematico sul mondo del vino, si sono perse le tracce. Ma la Francia, da quasi un mese, ha già una tv enoica. Si chiama "Edonys", trasmette dal Lussemburgo, ed in Francia è visibile sul canale 213 della piattaforma Sfr, che conta 3,3 milioni di abbonati. In realtà, il progetto, prevedeva una sede tutta parigina, ma il Conseil Supérieur de l'Audiovisuel, a dicembre 2012, non concesse le frequenze all'emittente. Così, la tv della "vite e del vino", ha iniziato a trasmettere dal Lussemburgo, oggi è in Francia, e presto sbarcherà in Belgio ed in Svizzera ...



La crisi premia l'identità

La crisi economica, sempre più spesso, premia l'identità territoriale, anche nel cibo. Ultimo esempio arriva dalla Grecia, tra i Paesi europei più colpiti dalla negativa congiuntura economica, dove i piatti tradizionali come "souvlakia", i bocconcini di carne di pollo o di maiale alla griglia infilzati su uno spiedino, e tyropite, tortine di formaggio", hanno letteralmente soppiantato gli hamburger e le patatine fritte di McDonald's e di altre catene. Il "mangiare locale", a quanto pare piace di più ai giovani, ed è più economico e variegato. E come riporta il quotidiano ateniese "Kathimerini", il mese scorso ha chiuso anche l'ultimo McDonald's ancora in attività nella città di Salonico, considerato "ammiraglia" della catena californiana in Grecia, dove rimangono attivi solo 2 "Mc" degli 11 aperti ...

Cronaca

Nel 2050 meno cibo e più caro

In futuro, a causa dei cambiamenti climatici, si produrrà meno cibo, e sarà anche più caro, con alimenti base come riso, grano e cereali che potranno vedere il prezzo aumentare tra il 20% ed il 40%, o come la frutta, a +30%, entro il 2050. A dirlo una ricerca pubblicata sulla rivista "Climatic Change". E, di conseguenza, aumenterebbe anche il costo del welfare mondiale, fino a 280 miliardi di dollari all'anno. Uno scenario preoccupante, e che cambierebbe di poco anche con il taglio delle emissioni di Co2.



Primo Piano

Il gusto dei cinesi per il vino. A "casa" e in Italia

Tra le tante bellezze che il mondo invidia all'Italia, un posto d'onore va riservato a quelle che finiscono sul piatto. Vale per i mercati stranieri, ma non solo: sono proprio le unicità enogastronomiche e delle molle principali che spingono turisti italiani e stranieri su e giù per lo Stivale, alla ricerca di sapori ed odori nuovi ed irripetibili, alla caccia della contraffazione e dell'italian sounding. E sempre più spesso (chi vive in uno dei tanti famosi territori del vino del Belpaese lo sa bene), al "classico" turismo di americani e tedeschi, si aggiunge quello dai Paesi che, negli ultimi anni, hanno corso di più da un punto di vista economico. Come la Cina, che ha scoperto da poco l'Italia come meta, ma già ne adora i punti di forza: se il 75% dei turisti che arrivano da Pechino indica il giro turistico delle città d'arte tra le cose da fare assolutamente nel Belpaese, il 65% vuole un'esperienza enogastronomica da ricordare per sempre, almeno stando ai dati della ricerca di "Hotels.com" rielaborati dal celebre blog "www.vaffancina.it" di Massimo Ceccarelli. Per capire quanto sia grande l'attrattiva della nostra cucina e della nostra arte enoica, basti pensare che musei e gallerie d'arte sono indicate solo dal 22% dei cinesi in visita in Italia, meno di un altro pilastro della nostra economia come lo shopping (51%), e del mare (37%). Ma l'enogastronomia di stampo "europeo" è sempre più in voga anche in Cina, specie tra i più abbienti. Tra i quali la Francia, da detto, la fa ancora da padrona. A dirlo il rapporto "Wealth Report Hurun" 2013, sui gusti di 551 superricchi con gli occhi a mandorla, che ne ha rivelato gusti e tendenze, anche nel mondo del wine & spirits. Dove il vino rosso è la bevanda preferita dal 49% dei multimilionari, che tra i regali più ambiti segnalano Château Lafite. A decidere di collezionare i grandi vini rossi francesi, infatti, è addirittura il 29% dei super ricchi, contro il 23% del 2012 e solo il 17% del 2011, mentre cala la percentuale di collezionisti di orologi ed auto di lusso. Nettare di bacco il preferito nel calice, dunque, davanti a whisky (16%), distillati cinesi (15%, al top il Moutai), Champagne (12%, su tutti il Perrier-Jouët) e Cognac (8%, il più bevuto è il Louis XIII de Rémy Martin).

Focus

Il top di Francia per Bettane & Desseauve

Ancora la vendemmia non è entrata nel vivo, che, Oltralpe, arriva già sugli scaffali la prima guida enoica. È la celebre "Guide Bettane & Desseauve des Vins de France". Che, in attesa di sapere quali saranno le etichette giudicate migliori dai due critici, ha già reso noti i "premi speciali". Uomo dell'anno 2014 è Michel Chapoutier (che succede allo specialista dei bianchi di Borgogna Arnaud Ente), a capo dell'azienda biodinamica più grande del Paese, nella valle del Rodano, ma famoso anche per le etichette in braille e per commercializzare, tra Alsazia, Roussillon e Australia, ben sei milioni di bottiglie "bio". Il Vino dell'Anno, secondo la coppia di critici, è invece il Domaine Ganevat's 2011 Les Chalasses, un vino organico pressoché sconosciuto al grande pubblico, della regione del Jura. Molto meno sorprendente è il premio alla Denominazione dell'Anno, andato a Margaux, terroir di Château Margaux ed altre 21 proprietà incluse nella classificazione già dal 1855, mentre un anno fa fu Châteauneuf-du-Pape a surclassare tutti. La Rivelazione dell'Anno arriva dall'Alsazia: Domaine Valentin Zusslin, 13 ettari di vigneti coltivati con metodi biodinamici, ed una storia che risale al 1691.



Wine & Food

Lo Sforzato di Valtellina da raccontare in 45". In un video contest

45" per raccontare una delle espressioni più affascinanti dell'enologia italiana, lo Sforzato di Valtellina, vino che nasce dai celebri vigneti terrazzati e da uno dei vitigni più nobili d'Italia, il Nebbiolo, già celebrato da Ermanno Olmi con "Le rupi". Ecco la sfida del "Tirano Wine Video Festival", di scena nella "Sforzato Exhibition", by Comune di Tirano (27-29 settembre). Ad essere premiati dalla giuria (c'è anche WineNews), tra le altre, saranno l'originalità del soggetto e l'attenzione al patrimonio culturale e paesaggistico. Il 20 settembre è il termine per presentare i lavori (www.sforzatoexhibition.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Uno fa sognare il mondo con i suoi Chateaux, l'altro ha conquistato il pianeta con i Supertuscan: Bordeaux e Bolgheri, così lontani, eppure non così diversi. Le analogie (e le

differenze) di due territori enoici tra i più celebri al mondo nelle parole di Gilles de Revel, responsabile della didattica dell'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin di Bordeaux.

