La Prima di WineNews.it

coop LA COOP SEI TU.

n. 1205 - ore 17:00 - Lunedì 16 Settembre 2013 - Tiratura: 30434 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Chi sono i "Barolo Boys"?

Nel 1990 il "New York Times" usò, per la prima volta, l'espressione "Barolo Boys" per descrivere un gruppo di vignaioli ambiziosi e ribelli, che, all'indomani dello scandalo del metanolo, decisero di reinterpretare il più famoso vino rosso piemontese. Per qualcuno semplici "modernisti", hanno incarnato il nuovo corso della vitivinicoltura di Langa. Un po' rivoluzionari, un po' "rottamatori". Qualche nome? Elio Altare, Giorgio Rivetti, Roberto Voerzio, Chiara Boschis, Elio Grasso, protagonisti del film "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione", in uscita nel 2014, di cui verranno anticipati alcuni estratti a "Cheese" (Bra, 20 settembre). Info: www.baroloboysthemovie.com

SMS

Elisir di lunga vita

L'uomo più anziano del mondo è italiano, per la precisione siciliano, ed ha la veneranda età di 111 anni. Una notizia come le altre, se non fosse che l'Italia, negli ultimi decenni, è il Paese in cui l'aspettativa di vita, mediamente, si è allungata più che in qualsiasi altra parte del mondo, tanto che oggi, a fianco di Arturo Licata (così si chiama il recordman), si contano 16.145 centenari. Il merito? Della dieta mediterranea, vero elisir di lunga vita: pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale quanto immancabile bicchiere di vino si dimostrano, ancora una volta, la chiave di volta di uno stile di vita sano, equilibrato e improntato alla longevità, perseguitato, però, da una crisi che porta a tante, troppe rinunce. Soprattutto a tavola.

Cronaca

Champagne in picchiata

Tempi duri per lo Champagne, e non solo per la spietata concorrenza di Italia e Spagna, ma anche perché la crisi, dove continua a mordere, non risparmia certo le classi più ricche. Esempio lampante, l'Italia che, nel giro di 5 anni, ha assistito ad un crollo del 65% delle importazioni di pregiate bollicine francesi. In un lustro abbiamo detto addio a due bottiglie su tre, passando dai 16,3 milioni di tappi fatti saltare nel 2008 ai 5,5 milioni che, secondo le stime Coldiretti, salteranno nel 2013, con un -36% sul 2012.

Primo Piano

Marchesi saluta l'Albereta, e Moretti ...

Rivoluzione Marchesi: il "padre" della cucina italiana moderna, dopo 20 anni ad Erbusco, in Franciacorta, torna alle origini dell'ospitalità a 360°. Nel 2014, la lunga carriera tra i fornelli dello chef lombardo, vivrà così un altro capitolo, al Castello di Agrate Conturbia (Novara), un villa gentilizia che domina le colline a ridosso del Lago Maggiore, che accoglierà il nuovo Ristorante Gualtiero Marchesi in una struttura di 3.800 metri quadrati, circondata da un parco di 11 ettari, con 20 camere, 13 suite, una Spa e due piscine. Il ristorante di Erbusco resterà aperto fino al 31 dicembre, ma dai vertici di Bellavista (proprietaria dell'esclusivo L'Albereta Relais & Chateaux), sentiti da WineNews, non filtra nessun commento ufficiale, né rumor sulle prossime strategie, che verranno rese pubbliche solo a fine 2013: "con Gualtiero Marchesi - spiega Carmen Moretti de Rosa, amministratore delegato della divisione resort del gruppo Terra Moretti - abbiamo trascorso 20 anni insieme, un periodo che ci ha visto crescere insieme, nel comune obiettivo di far conoscere il territorio della Franciacorta al mondo intero. Quando avremo novità, ve ne daremo notizia con grande piacere". Marchesi, invece, guarda già avanti, all'ennesima sfida: "mi considero un uomo fortunato. Desideravo arrivare al Teatro alla Scala, ed ecco Il Marchesino, per gli 80 anni sono addirittura stato festeggiato nel Teatro e con una grande mostra allestita prima al Castello Sforzesco di Milano, poi a Bruxelles, al Parlamento Europeo. Ora, posso dire di essere definitivamente felice: questo mio Resort mi permette di tornare a un'ospitalità a tuttotondo". Al di là delle dichiarazioni di rito, però, è ovvio che intorno ad una rivoluzione del genere spuntino le prime ipotesi sulla successione. Ed il pensiero corre subito ad Alain Ducasse, lo chef più celebrato di Francia, legato da anni a Vittorio Moretti. Una scelta importante, ma non nel segno della discontinuità, per la quale sarebbe da prendere in considerazione un tipo di candidatura diversa, magari quella di un giovane chef emergente, capace di interpretare un modello gestionale di cucina diverso, moderno. La corsa alla "successione" è ufficialmente aperta.

Focus

"Spirito di Vino", tra attualità, ironia e vino

"Spirito di Vino", il concorso internazionale by Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, che ogni anno celebra le più divertenti e originali vignette satiriche sul vino, è sempre più internazionale, e per l'edizione n. 14 ha dovuto scegliere le opere migliori tra i lavori di 500 artisti provenienti da ogni parte del mondo, dagli Stati Uniti alla Cina, dalla Russia alla Bulgaria, dal Brasile alla Norvegia. Al centro, attualità, successi letterari e ricorrenze storiche rivisitate in chiave ironica e divertente, tutti declinati su base enologica, e alla fine a spuntarla, secondo il giudizio della giuria capitanata dal presidente in carica Alfio Krancic e dal presidente onorario Giorgio Forattini e composta da Emilio Giannelli, Carlo Cambi, Paolo Marchi e Fede & Tinto, sono stati, per la sezione under 35, Stefano Antonucci con "Ottima annata", Seyed Behzad Ghafarizadeh, iraniano, con "Senza titolo" e Stella Mariateresa con "ParassiTALIA". Nella categoria over 35, invece, si sono imposti Friedrich Tasser con "L'attesa", André Mathijs, belga, con "Senza titolo" e Doriana Pelizzo con "Un'ombra di rosso". Tutte le opere selezionate, poi, saranno protagoniste del "Calendario Spirito di Vino" 2014. Info: www.mtvfriulivg.it

MIONETTO mionetto.com

Chianti. CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Masters of Wine: 60 anni con le etichette dei Grandi Marchi

Tempo di celebrazioni, a Londra, per i Masters of Wine, che festeggiano i primi 60 anni di attività con una 4 giorni di eventi, tra seminari e degustazioni, che si chiuderanno, il 19 settembre, con il vino tricolore delle 19 cantine icona dell'enologia nazionale dell'Istituto Grandi Marchi, protagoniste di un seminario-degustazione di vini da vitigni autoctoni delle 12 regioni che rappresentano. Un tasting strategico, riservato esclusivamente ai Masters of Wine, per dimostrare la ricchezza varietale del vigneto Italia, a meno di un anno dal simposio mondiale di Firenze (dal 15 al 18 maggio 2014).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Prima di decidere su che vini puntare, si dovrebbero avere le idee chiare sulle potenzialità delle proprie vigne. Come? Facendo un check up dei propri progetti al Winecircus di Roberto Cipresso, la struttura nata nel 1995 a Montalcino che accoglie uve e progetti da tutta Italia, grazie all'appoggio di Università e professionisti del vino.