



La News



"Chocolate", by Cruciani

Dopo il Sagrantino di Montefalco di Caprai, il celebre braccialetto Cruciani, che ha venduto milioni di pezzi in tutto il mondo, incontra il cioccolato con "Chocolate" by Cruciani C, la dolce limited edition ispirata al cibo degli dei per Eurochocolate 2013 che, quest'anno, festeggia i suoi primi 20 anni di attività. Un'importante collaborazione fra la kermesse perugina che andrà in scena da venerdì 18 a domenica 27 ottobre e il marchio Cruciani, prestigioso brand del gruppo Caprai. I braccialetti "Chocolate", così come le altre creazioni di Cruciani, saranno protagonisti dell'evento con due location nel centro storico di Perugia, per unire, ancora una volta, moda e gusto (www.braccialetticruciani.it).



SMS Il "Cavalier Bursôn"

Onore al merito: Antonio Longanesi, detto Bursôn, padre dell'omonimo vino rosso, prodotto di punta del Consorzio "Il Bagnacavallo", riceve la nomina di "Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica" per il contributo dato allo sviluppo della viticoltura e alla valorizzazione dell'enologia italiana. Un riconoscimento che fa seguito a molti anni di duro lavoro nella tutela e salvaguardia dall'estinzione di un vitigno autoctono di antica tradizione. La storia narra che Antonio Longanesi, amante della caccia, era solito trascorrere le giornate invernali in un capanno nei pressi di una quercia. Su questa quercia si arrampicava una vite selvatica dall'uva dolce e sana fino a tardo autunno. Ed è proprio da questa scoperta che è nata "L'uva Longanesi" dalla quale nasce il vino rosso Bursôn. Da oggi, il vino del "Cavaliere".

Cronaca

L'Ue: "vendemmia, Italia al n. 1"

In questa fase della vendemmia i numeri vanno presi con grande beneficio di inventario. E sbilanciarsi sulla qualità, poi, è quanto meno azzardato. E detto che è difficile "azzeccarci" per le organizzazioni di categoria, c'è chi fa previsioni addirittura da Bruxelles. "Italia leader in Europa nel 2013, con 46,4 milioni di ettolitri davanti a Spagna e Francia. Europa 170 milioni di ettolitri, +15,2% sul 2012", ha detto Thierry Coste, presidente per il settore vino del Copa-Cogeca. Un primato (se c'è) che vale quel che vale ...



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Bottura cala il "poker" sul tavolo de "L'Espresso"

Bottura, come previsto, cala il "poker": è lo chef dell'Osteria Francesca di Modena, con 19,75/20, il re assoluto, per il quarto anno consecutivo della guida "I Ristoranti d'Italia" 2014 de "L'Espresso", diretta da Enzo Vizzari. Che registra una crescita significativa al vertice dell'eccellenza, con 26 "Tre Cappelli", il massimo riconoscimento assegnato ai locali con un punteggio dai 18/20 a salire, 3 in più sull'edizione 2013. Guardando alla classifica, dietro a Bottura, sale a 19,5/20 il Piazza Duomo di Enrico Crippa, di Alba, che si affianca a Le Calandre di Sarmede di Rubano di Massimiliano Alajmo, e a La Pergola del Rome Cavalieri di Roma di Heinz Beck. Sale a 19/20 Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo a Orta San Giulio (Novara), affiancandosi a Casadonna Reale di Niko Romito a Castel di Sangro, a Combalzero di Davide Scabin a Rivoli Torinese, a Uliassi di Mauro Uliassi a Senigallia, e a Vissani di Gianfranco Vissani, a Baschi. Salgono a 18,5/20, l'Antica Corona Reale (Vivalda) di Cervere, il St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina (Niederkofer) di Badia, La Peca (Portinari) di Lonigo, l'Osteria del Povero Diavolo (Parini) di Torriana, che si affiancano a Dal Pescatore (Santini) di Canneto sull'Oglio, Duomo (Sultano) di Ragusa Ibla, Enoteca Pinchiorri di Firenze, e La Madia (Cuttia) di Licata. Salgono a 18/20, Agli Amici (Scarello) di Udine, Da Vittorio (Cerea) di Brusaporto, Laite (Meroi) di Sappada, affiancandosi a Colline Ciociare (Tassa) di Acuto, Enrico Bartolini di Cavenago Brianza, Madonnina del Pescatore (Cedroni) di Senigallia, Perbellini di Isola Rizza, Torre del Saracino (Esposito) di Vico Equense, Cracco di Milano (18,5/20 l'anno scorso). Ma segno che la ristorazione di qualità cresce, e non solo al vertice, nel Belpaese, sono 63 (sui 59 del 2013), i locali con "2 cappelli", e cioè con punteggio fra 16,5 e 17,5/20, e 293 (su 259 del 2013) quelli con "un cappello", con punteggio fra 15 e 16/20, per un totale di 382 "tavole di qualità". Tra le Regioni, al top, si conferma la Lombardia, con 60 ristoranti con almeno "1 cappello", seguita da Campania (44), Piemonte (40), Lazio (33), Emilia Romagna (31), Toscana (30) e Veneto (29).

Focus

"La nuova cucina italiana vince all'estero"

"Chi già faceva cucina di qualità, a tutti i livelli, ci punta sempre di più, pur tra le mille difficoltà di oggi, dovute ai costi crescenti, all'economia che non tira e così via. Dove già si mangiava male perché si badava solo al prezzo, invece, si mangia ancora peggio, e i tavoli rimangono vuoti, per gli stessi motivi". Ecco, in estrema sintesi, lo stato della ristorazione in Italia, oggi, raccontato a WineNews.tv da Enzo Vizzari (foto), direttore delle guide de "L'Espresso". Una ristorazione che, nel complesso, dunque, soffre, ma che, come il vino, si rifà con l'estero. "La nuova cucina italiana, che non è più quella delle nonne, ma quella dei grandi Bottura e degli Alajmo, dei Beck e degli Scabin, moderna, aperta, "nuova", ma inequivocabilmente italiana, è rispettata e ricercata dai gourmet, dai critici, dagli stessi ristoratori di tutto il mondo", dice Vizzari, che aggiunge: "non è un caso che in tutti i più grandi alberghi - dagli Stati Uniti a Singapore, dal Sud Africa alla Svezia - sia d'obbligo un ristorante o almeno d'un corner di cucina italiana". Cosa manca per fare il salto e conquistare quella ribalta, anche mediatica, che hanno avuto francesi e spagnoli? Neanche a dirlo, il sostegno del "sistema-paese" ...



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

La comunicazione enogastronomica all'Università di Tor Vergata

L'Italia pullula sempre di più di eventi legati all'enogastronomia. Eventi per la buona riuscita dei quali è fondamentale, tra le altre cose, anche una corretta comunicazione. Che sarà il tema di "Food, Wine & Co. - Comunicazione e Marketing degli eventi eno-gastronomici", seminario promosso dal "Master in Economia e Gestione della comunicazione e dei Media" dell'Università di Tor Vergata (in collaborazione con WineNews) di scena il 14-15 novembre a Roma. Con i contributi di giornalisti, autori televisivi, chef ed esperti del settore (www.facebook.com/torvergatacomunicaemedia).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Dentro le vostre aziende c'è l'idea che con il lavoro e con l'investimento sul sapere, possiamo garantire un futuro al Paese, in cui il benessere non è solo economico,

ma è qualità della vita". Così ai produttori di vino e ai ristoratori italiani parla il sindaco di Firenze Matteo Renzi, nella presentazione delle guide de "L'Espresso".



Simply Italian
GREAT WINES