



La News



I grandi chef nel Presepe

Gesù, Giuseppe e Maria, il bue e l'asinello, e poi... Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Davide Scabin, Heinz Beck, Massimo Bottura, Ciccio Sultano, Massimiliano Alajmo, e chi più ne ha più ne metta. Perché ora, nel Presepe, dopo politici, sportivi, e personaggi dello spettacolo, tra pastorelli, Re Magi e stella cometa, arrivano gli chef più blasonati d'Italia. L'idea, manco a dirlo, viene da Napoli, e dalla celebre bottega di famiglia, in via San Gregorio Armeno, guidata da Marco Ferrigno, che con le sue statuette di terracotta, tutte realizzate a mano, rende omaggio alla grande cucina italiana e ai suoi protagonisti. Con quel tocco di ironia che non stona mai.



SMS

In Cina non si scherza

In Cina non si scherza: per "The Drink Business", la Corte cinese di Wenzhou ha "congelato" il 100% delle azioni, in Cina, della francese Castel, fino al 10 ottobre 2015, e il suo marchio (compresi i 13 brand registrati nel Paese della Grande Muraglia) sarà bloccato fino al 4 settembre 2015. Il 16 luglio, la Corte dello Zhejiang aveva intimato alla società francese Castel di smettere di utilizzare il marchio "Ka Si Te", supposta traslitterazione in cinese del brand francese, condannando a transalpini a pagare 5 milioni di dollari di risarcimento alla Shanghai Banti Wine Company e al produttore Li Zhi Dao, che già possedevano "Ka Si Te". Ma Castel non ha pagato, e per la Corte di Wenzhou, se non accetterà i termini della sentenza definitiva, tutti i suoi marchi cinesi saranno venduti all'asta.

Cronaca

Il vino celebrato al Vittoriano

Il vino incontra la storia nel cuore di Roma: dal 26 ottobre al 30 novembre, al Complesso del Vittoriano, è di scena la mostra "Verso il 2015. La cultura del vino in Italia", iniziativa promossa dal Ministero per le Politiche Agricole ed Expo 2015 Milano, curata da Massimo Montanari, uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione in Italia. Un omaggio prestigioso alla storia del nettare di Bacco in Italia, tra miti, religione, territori, letteratura e cinema, con tante iniziative ed eventi da non perdere.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

I vini di New York arrivano in Europa

Avete mai assaggiato i vini di New York? Probabilmente no, perché sinora nel Vecchio Continente era possibile trovarli solo in qualche ristorante, soprattutto a Londra. Ma ora la "New York Wines", con sede in Lussemburgo e specializzata nel commercio dei vini dello Stato di NY, fondata dal belga Christian Claessens, crede che sia il momento giusto per sbarcare in forze sul mercato europeo. Il debutto è stato a Bruxelles a "Megavino", il più grande salone del vino del Belgio. Si tratta dei vini prodotti nello Stato di New York, nelle zone di Long Island, Hudson River, Lake Erie, Finger Lakes e Niagara Escarpment, territori che si trovano a latitudini simili (tra 41° e 45°) alle zone vinicole europee più settentrionali e fredde (Bordeaux è a 44°, la Champagne a 49°), nella vicinanza dell'Atlantico, o di grandi fiumi o laghi che giocano un ruolo importante nel mitigare le temperature. Dove, nei secoli scorsi sono arrivati migliaia di immigrati francesi, tedeschi, inglesi e italiani, portando le loro uve e il loro amore per il vino. Ma gli europei hanno trovato in America anche molte vigne indigene appartenenti alla Vitis Labrusca, che si sono presto ibridate con i vitigni importati. Così, tra i vini di NY, c'è tanto Riesling, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, ma anche tante varietà native o ibride: tra i bianchi Cayuga, Seyval Blanc, Traminette e Niagara, tra i rossi Lemberger, detto anche Blaufrankish, Concord e Baco Noir, il rosa Catawba e il Valvin Muscat. E così, dopo i vini della calda California adesso anche i "cool climate wines" americani, vogliono fare il percorso inverso, dall'America verso l'Europa, dei loro progenitori di Vitis Vinifera. Nello Stato di New York ci sono 335 cantine, per la maggior parte piccole e impegnate in vinificazioni di qualità, e la produzione è sui 180 milioni di bottiglie. "Visto il successo dei vini di New York in Gran Bretagna - spiega Claessens - siamo sicuri che anche nel resto d'Europa piaceranno. Per adesso abbiamo iniziato a distribuirli anche in Belgio e Lussemburgo. Ancora piccole quantità, ma abbiamo molti contatti in corso. Speriamo di portare presto questi vini anche in Italia".

Focus

"Grattare, annusare e vedere" il vino

Il mondo del vino si sta piano piano trasformando, e cerca sempre di più di aprire le sue porte a neofiti ed appassionati. Per meglio comprendere come "affrontare" l'enologia, adesso esistono sempre più strumenti per avvicinarsi al vino. Tra i più curiosi, c'è "Scratch 'N' Sniff", l'ultimo libro per "provare a capire" i sapori all'interno di una bottiglia. Non è il solito libro che descrive i "sentori", a ma un vero e proprio campionario di odori da annusare. La particolarità di questa mini enciclopedia di fragranze, stilata da Richard Bett, sta nel fatto che gli odori si possono annusare direttamente dal libro: ogni "macchia colorata" presente nelle pagine ha infatti un odore che corrisponde ad un colore, e che si sprigiona con una piccola grattata. Un'idea più che buona, che aiuta a capirne i più senza inondare l'enoappassionato di troppi termini. Sempre nella stessa direzione si muove l'azienda austriaca Motif, che ha creato una serie di etichette senza alcuna scritta ma che, con i loro motivi e colori, "evocano" le sensazioni ed i sapori che si possono trovare dentro la bottiglia. Un modo di coinvolgere anche la vista nella scelta del miglior vino da portare in tavola (www.motif-wine.com).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Il buono e il bello dell'Italia: a Eataly con Toscani, Bonito Oliva e...

Oliviero Toscani sarà il prossimo "vip" che varcherà la soglia di Eataly, il progetto di Oscar Farinetti, a Roma. Il celeberrimo fotografo, nonché produttore di vini e prodotti enogastronomici, sarà protagonista, insieme ad Achille Bonito Oliva, Luca Telese, Francesco Merlo ed altri, del dibattito sul "buono e il bello dell'Italia": una discussione su temi legati all'arte, al paesaggio e l'architettura (www.roma.eataly.it). "L'Italia - ha dichiarato Toscani - sembra diventata un grande programma televisivo e gli italiani sembrano tutti personaggi di "Drive In". La tv ha ucciso la creatività".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Una guida senza punteggi, ai produttori, ai loro vini e alle loro cantine". Parola di Luciano Ferraro, caporedattore del "Corriere della Sera", e autore di "Vignaioli e vini

d'Italia. Guida a 200 produttori d'eccellenza". La notizia che vorrebbe scrivere? "Il primato non solo economico, ma anche qualitativo, del vino italiano".



Simply Italian
GREAT WINES