



La Prima di WineNews.it



n. 1276 - ore 17:00 - Venerdì 27 Dicembre 2013 - Tiratura: 30551 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



A Capodanno vince l'Italia

Per festeggiare al 2014 si brinderà tricolore: i 72 milioni di tappi che voleranno parleranno, nella maggior parte dei casi, italiano (solo l'11% brinderà con lo Champagne), e non solo nel Belpaese perché, come ricordano Coldiretti e Confagricoltura, le bollicine italiane piacciono anche all'estero, e volano sui mercati, proseguendo un trend positivo che ha registrato, tra gennaio e agosto 2013, una crescita, in media, del 20% (Gran Bretagna, Russia e Usa al top, frena bruscamente la Germania). Alla fine, per il 2013 saranno 290 milioni le bottiglie di spumante italiano esportate all'estero su una produzione totale di 440 milioni di bottiglie, perlopiù (80%) con il metodo Charmat.



SMS Occhio alla bilancia

Il solo pensare di rinunciare ai piaceri della tavola, proprio nei giorni più goduriosi dell'anno dal punto di vista enogastronomico, a molti può apparire un'eresia, eppure, anno dopo anno, le maratone in famiglia o al ristorante prendono sempre più i contorni del tour de force, da cui riprendersi solo mettendosi a stecchetto per intere settimane. Eppure, come ha raccontato qualche giorno fa a WineNews il nutrizionista "del piccolo schermo" Giorgio Calabrese, bastano pochi accorgimenti per evitare due settimane di eccessi. Innanzitutto, ridurre le quantità, ma non la varietà di ciò che si mangia, puntando sull'equilibrio tra le portate e sui prodotti di stagione, senza rinunciare alle cose fondamentali: il panettone e lo spumante, perché senza che feste sarebbero?

Cronaca

Anno nuovo, Iva nuova

Il 2014 è alle porte, e in dote porta nuovi aumenti, che colpiranno anche i prodotti venduti dai distributori automatici, dalle merendine al caffè. L'Iva passerà dal 4 al 10%, a causa di una norma che stabilisce che "i prezzi della somministrazione di alimenti e bevande effettuate mediante distributori automatici collocati in stabilimenti, ospedali, case di cura, caserme, uffici, scuole ed altri edifici destinati a collettività possano essere rideterminati in aumento", e che produrrà un aumento tra i 5 ed i 10 centesimi.



Primo Piano

Il Capodanno 2013? "Unconventional" ...

Passato il Natale, lo scambio dei regali e le lunghe maratone gastronomiche, è già tempo di pensare al Capodanno che, quest'anno, sarà a due volti. Da una parte, i numeri parlano di soli 4 milioni di italiani pronti a trascorrere qualche giorno fuori casa, l'11% in meno del 2012, dall'altra c'è la voglia di non farsi tarpare le ali dalle difficoltà. E allora, se il 60% dei vacanzieri si sistemerà in casa di parenti o amici, per tutti gli altri si aprono infinite opportunità, fuori e dentro il Belpaese, pur dovendo fare i conti con possibilità economiche sempre più risicate, e persino con meno tempo a disposizione, all'insegna dell'"unconventional thinking". Come racconta lo studio promosso da Sanpellegrino, gli italiani stanno virando su un modo nuovo di andare in vacanza, fuori dai canoni classici: la tendenza, sposata da 6 italiani su 10, è quella di partire alla ricerca di nuovi luoghi da esplorare, di nuove emozioni da vivere. Un'esperienza, quella da vacanziero, da vivere preferibilmente senza un itinerario preciso, in località poco conosciute che, nelle preferenze, battono quelle mondane. Non più, quindi, pacchetti turistici super organizzati: oggi trionfa il "turista fai da te", che prenota last minute su internet ed approccia modi nuovi ed economici di viaggiare, preferendo l'house sharing all'albergo, mentre chi ha qualche risparmio in più opta per la Lapponia svedese, Lake Tahoe in California e Mendoza in Argentina, nuove mete degli amanti della montagna. Quello che, invece, non passa di certo, come confermano i dati della Fipe, è la voglia di divertirsi: ristorante (74,3%) e discoteca (19,1%) sono i luoghi preferiti per salutare il nuovo anno con un cenone fuori casa, ma c'è anche una piccola parte (2%) che opterà per l'agriturismo. Cambia, invece, la prospettiva per il veglione: il ristorante, che rimane dominante (46,8%), perde quota a vantaggio della discoteca e dei circoli privati. In termini di costi, infine, la spesa media del cenone è di 85 euro, e nello scegliere il locale, si darà la preferenza al tipo di menu, poi al prezzo e in ultimo alla frequentazione abituale. Per il veglione, invece, la qualità dell'intrattenimento e il prezzo occupano le prime posizioni.

Focus

Commandaria, un vino da Guinness

Quale è il vino più antico prodotto nel mondo? Per il Guinness World Record è il Commandaria, il vino dolce da dessert di Cipro che avrebbe le sue origini addirittura nel 2000 a.C.. e che prende il proprio nome direttamente dalla sua zona di produzione, "Grande Commanderie", dove, nel 1210, i cavalieri dell'Ordine di San Giovanni costruirono il castello Kolossi. Nel corso dei secoli successivi, le storie sul vino abbondano: secondo la leggenda, il re Riccardo Cuor di Leone d'Inghilterra fu così rapito dal Commandaria che al suo matrimonio lo avrebbe definito "il vino dei re e il re dei vini". Altrettanto colpito dalla bevanda inebriante fu il re di Francia Filippo Augusto, che si dice l'abbia addirittura chiamato "l'Apostolo dei vini". Scavi archeologici, condotti negli ultimi dieci anni, hanno portato alla luce prove che la storia del vino di Cipro risale non solo a centinaia, ma addirittura a migliaia di anni, e c'è chi pensa che Cipro possa essere stato il luogo delle prime vendemmie d'Europa, risalenti a 5.000 anni fa. Ma quello del vino più antico, non è il solo record che vanta il Commandaria: il vino cipriota possiede anche il primato per la più antica denominazione d'origine.



Wine & Food

Pur spendendo meno, a Natale ha vinto l'italianità

Gli italiani non hanno rinunciato ai piaceri della tavola nei giorni di festa: tra il cenone della vigilia e il pranzo di Natale, chi è rimasto a casa (il 92% degli italiani) tra cibi e bevande ha speso 2,3 miliardi di euro, anche se, come racconta Coldiretti, alla fine si è speso l'8% in meno del 2012. Ha vinto il made in Italy, mentre caviale, ostriche e champagne sono praticamente scomparsi dalle tavole, in un Natale che ha visto il ritorno ai fornelli dove si sono trascorse ore ed ore a preparare le ricette della tradizione, innaffiate da tanto buon vino italiano, seconda voce di spesa nei due giorni di festa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio
"Per il cenone dell'ultimo dell'anno consiglio di bere italiano, perché ci sono bottiglie buonissime da stappare e da abbinare a tutto pasto. Ma se proprio devo scegliere, per mezzanotte stapperei un rosé, per un futuro roseo e benaugurante dopo tutto il nero del 2013". Ecco i consigli per Capodanno di Marco Sabellico ("Gambero Rosso").

