



n. 1277 - ore 17:00 - Lunedì 30 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



## Distrutto nella pubblica piazza

In Cina, sul vino, a quanto pare, non si scherza: 13.000 bottiglie di vino spagnolo che non rispettavano i requisiti standard per il trasporto sono state stappate e distrutte nella "pubblica piazza", con il contenuto versato in una piscina gonfiabile e il vetro delle bottiglie marcato con una smerigliatrice, in modo da non poter essere riutilizzate. È successo in Cina, a Zhengzhou, nella provincia di Henan. A riportare la notizia il sito <http://shanghaiist.com>, per il quale, tra le motivazioni ufficiali dell'iniziativa, il fatto che la modalità di trasporto ritenuta irregolare avrebbe potuto, tra sbalzi di temperatura ed altri disagi, danneggiare il gusto e non garantire il massimo della qualità ai consumatori ...

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)

SMS

## Chi beve di più?

Nessuna sorpresa di fine anno 2013, i Paesi che bevono più litri di alcol puro pro-capite in un anno sono quelli dell'Est Europa, grandi consumatori di superalcolici. A dirlo è l'annuale Rapporto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che "incoronata", prima nazione fra tutte, la Moldova con 18,22 litri a testa. L'Italia si piazza, invece, al posto n. 37 con 10,68. A fare la differenza, come detto è il gran consumo di alcolici ad alta gradazione, ma se si guarda la graduatoria di consumo pro-capite annuo di alcol puro assunto dal vino la cosa cambia: primo di questa "classifica nella classifica" è il Lussemburgo con 8,16 litri, seguito da Francia 8,14 e Portogallo 6,65. Italia quarta a 6,38. Ma, in percentuale, ad assumere più alcol puro dal vino è il Guatemala con 3,92 litri pro-capite su un totale di 4,03.

## Cronaca

### Cenone in casa e made in Italy

Sulle cifre c'è disaccordo, e non poco visto che Coldiretti parla di un budget di 66 euro a testa, e la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori di 24. Ma due sono le certezze, per il cenone di Capodanno 2014: la stragrande maggioranza degli italiani lo farà a casa, e all'insegna del made in Italy, un po' per tradizione, e un po' per risparmiare. E così, sulle tavole del Belpaese, per salutare il 2013, sarà un trionfo di cotecchini, zamponi, lenticchie e spumanti italiani, e una debacle per ostriche, caviale e Champagne.



**VILLA SANDI**

## Primo Piano

### Il calendario 2014 "dei vini e dei territori"

Con la fine del 2013 e l'avvicinarsi dell'anno nuovo, torna la moda dei calendari, e dopo chef stellati e super modelle, è la volta del vino e dei suoi territori. Nel calendario 2014 degli eno-appassionati vince la Toscana, portandosi a casa ben tre mesi: Gennaio, con il Brunello di Montalcino (35%), Settembre, con il Chianti Classico (60%), Ottobre, con i vini di Bolgheri (35%). Tra le mete enoturistiche, invece, al top è la Sicilia, con l'Etna e Pantelleria. A dirlo il sondaggio WineNews-Vitaly, a cui hanno partecipato 1.050 "enonauti". E così, a Gennaio un buon Brunello (indicato dal 35% degli "enonauti") per iniziare l'anno nel segno della migliore tradizione, Febbraio con il grande rosso piemontese Barolo (20%), Montepulciano d'Abruzzo per festeggiare a Marzo l'arrivo della primavera (40%), un vulcanico Etna di Sicilia, per brindare ad Aprile (27%) ed un elegante Friulano a Maggio (54%), fino alle bollicine del Prosecco per le prime calde serate d'estate di Giugno (60%). L'arrivo dell'estate 2014, i wine lovers lo trascorreranno in compagnia del Soave a Luglio (35%) e con uno dei migliori spumanti Trentodoc ad Agosto (47%). E poi un calice di Chianti Classico a Settembre in tempo di vendemmia (60%), ed un'etichetta di Bolgheri ad Ottobre restando in Toscana (35%), passando per la Puglia che gli appassionati di Bacco vorrebbero rappresentata nel proprio calendario enico a Novembre con il Primitivo di Manduria (27%), fino alle immancabili bollicine per chiudere l'anno e brindare al nuovo a Dicembre, con il Franciacorta (27%). Se, invece, dei vini ogni mese "fosse" un territorio meta di enoturismo? Sulla preferenza per il Belpaese, a spopolare, nelle preferenze degli amanti del buon bere c'è la Sicilia, con cui, o dove, i wine lovers vorrebbero trascorrere la maggior parte del 2014 (Giugno e Ottobre) tra i suoi eleganti vini dell'Etna e nel regno dei "dolci": Pantelleria. A seguire, nella top list mesi-territori, c'è ancora la Toscana, con le sue mete-mito, da Montalcino a Bolgheri, dal Chianti a Montepulciano, ma non mancano l'Alto Adige, la Liguria con le Cinque Terre, il Salento in Puglia, il Collio in Friuli, la Valpolicella in Veneto, le Langhe in Piemonte e la Valtellina in Lombardia.

## Focus

### 10 italiani tra i "Top 50" di "Decanter"

È il Rosso di Montalcino Pian dell'Orino 2010 (al n. 3) il miglior vino italiano degustato dallo staff di "Decanter", il più popolare magazine enico inglese, nel 2013. A dirlo la "Top 50 - Wines of the year" 2013 della rivista, che ha selezionato i 50 migliori assaggi, mettendo insieme il punteggio ma anche il rapporto con il prezzo, tra più di 3.200 vini degustati nell'anno. E se al n. 1 c'è uno spagnolo (come per la "Top 100" della rivista Usa "Wine Spectator", il Rioja Imperial Gran Reserva 2004 di Cuna - Compañía Vinícola del Norte de España, ndr), il Faustino I Rioja Gran Reserva 2001 di Faustino, con il Paese iberico che piazza 5 etichette in "Top 10", sono ben 10 su 50 i nomi italiani. Oltre a Pian dell'Orino, al n. 14 c'è il Fiano di Avellino 2011 di Terredora, al n. 18 il Soave Classico Vigneti di Foscarino 2011 di Inama e al n. 19 il Fides Barbera d'Alba 2010 di Pio Cesare. Al n. 24 il Giusto di Notri di Tua Rita, seguito dal Barolo Brunate 2006 di Mario Maregno al n. 29 e dal Cirò 2012 di Librandi al n. 31. A chiudere il gruppo degli italiani il Gavi Spinola Ns 2006 di Castello di Tassarolo, il Chianti Riserva 2009 di San Giusto a Rentennano e la Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2009 di Braidà.



**MIONETTO**  
mionetto.com



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Wine & Food

### Chi mangia di più nel mondo secondo "The Economist"

Negli ultimi 50 anni sono cambiate molte cose, tra cui la disponibilità di cibo nelle diverse aree del mondo. A riassumere questi mutamenti ci ha pensato l'autorevole "The Economist", stilando una classifica (su dati Fao) della disponibilità di calorie al giorno per abitante. In testa c'è l'Australia, con 3.800 calorie, a +19% sul 1959. In Italia il picco si è toccato nel 1999, con 3.709 calorie al giorno, scese a 3.627 nel 2009. Da notare, a livello "macro", la diminuzione delle risorse alimentari nei Paesi dell'Est Europeo dopo il crollo dell'Unione Sovietica, e il boom della Cina, passata da 1.426 a 3.036 calorie ...

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il cenone di San Silvestro incombe, e per chi ancora non si fosse organizzato, ecco i consigli per l'"ultima cena" dell'anno firmati da Luciano Zazzeri, maestro della

cucina di pesce made in Italy alla Pineta di Marina di Bibbona: "pasta all'uovo con ricci di mare e granella di pistacchio, e filetti cotti al piatto con tanta maionese e bottarga".



PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES