La Prima di WineNews.it

n. 1446 - ore 17:00 - Giovedì 28 Agosto 2014 - Tiratura: 30729 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

Chianti Classico Dal 1716

coop LA COOP SEI TU.

A Worldwide Passion

vinitaly 22-25 MARZO 2015 49° EDIZIONE VERONA

La News

Terlano, la "cantina delle rarità"

Una nuova "casa" per i "vini rarità" di Cantina di Terlano, riservata a quei vini che riposano 10 anni o più per giungere a piena maturazione, considerati veri e propri ambasciatori della longevità che ha reso famosa questa realtà altoatesina. Un progetto di valorizzazione, con interventi che hanno interessato la struttura esistente risalente agli anni '20, che è stata conservata ed ampliata. La nuova "cantina delle rarità" ospita 18 fusti d'acciaio, con capienza di 2.500 litri ognuno. Attualmente sono 13 le annate di diverse varietà in affinamento in fusti d'acciaio, tra cui Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e la Cuvée Terlaner, con annate che vanno indietro nel tempo fino al 1979.

SOAVE
ORIGINE STILE VALORE

SMS

Bere per ricordare

Altro che "bere per dimenticare": un consumo moderato di alcol aiuterebbe, in età avanzata, proprio la memoria. A sostenerlo l'Università di Exeter (Uk), in un documento pubblicato sull'American Journal of Geriatric Psychiatry. Per i ricercatori, che hanno analizzato i comportamenti di 6.500 persone coinvolte nell'"Health and Retirement Study" (indagine nazionale su persone di mezza età monitorate in Usa per 19 anni), l'abuso di alcolici favorisce, in tarda età, l'insorgere di patologie gravi come la demenza. Al contrario, ha spiegato il dottor Iain Lang a "Wine Spectator", diversi studi hanno evidenziato effetti benefici di un consumo moderato di alcol su memoria e capacità cognitive, probabilmente dovuti alla vasodilatazione causata dall'alcol stesso, che favorisce l'afflusso di sangue al cervello ...

Cronaca

Crolla il mito della colazione?

Uno studio mette in dubbio l'importanza della colazione, rito per generazioni, da sempre raccomandata dai genitori come chiave di un sano e corretto metabolismo. Ora l'Università di Bath (e altri studi) in Inghilterra sostiene come, tutto sommato, il primo pasto giornaliero non influisca così tanto sul metabolismo né sul colesterolo e regali sì nuove energie, ma anche un apporto calorico maggiore e, fatti i dovuti conti, "il bilancio sugli effetti benefici è uguale tra chi fa colazione e chi non la fa".

Primo Piano

Il mercato in Usa è dei "Premium wine drinker"

Ci sono i "baby boomers" che ne hanno fatto la fortuna e la storia, e i "millenials" che ne sono la speranza per il futuro. Ma nel mercato enoico degli Stati Uniti, il più importante del mondo e che, per l'Italia, vale quasi il 25% di tutto l'export vinicolo del Belpaese, il bersaglio grosso sono i "Premium wine drinker", categoria trasversale, analizzata in dettaglio nell'ultimo report di "Wine Intelligence", una delle più quotate agenzie di ricerca di mercato nel mondo del vino. "Più di un quarto degli americani - si legge nella presentazione del report - comprano vini per il consumo domestico ad un prezzo superiore ai 15 dollari a bottiglia, perché da un lato cresce la conoscenza del vino, e da un lato sempre più persone passano da altri tipi di bevande al nettare di Bacco, aprendo nuove prospettive di crescita". In particolare, spiega "Wine Intelligence", i "Premium wine drinker" in Usa, ovvero le persone che bevono vino almeno una volta alla settimana e spendono, come detto, più di 15 dollari per ogni bottiglia da portarsi a casa, rappresentano il 26% dei consumatori di vino americano, ma valgono il 56% della spesa totale. Non solo: si parla di 23 milioni di persone, che in pratica, in termini di volume, muovono 4 bottiglie su 10 vendute tra gli scaffali degli States. Insomma, una macrocategoria di consumatori che fa gola, soprattutto ai produttori di vino di qualità, e che sta facendo crescere il suo peso rapidamente. Al punto che, per "Wine Intelligence", è forse il caso di iniziare a dividerla, come succede nel report, in segmenti come "Popular Premiums", "Super Premiums" e "Ultra Premiums", per capirne meglio i comportamenti. Anche, se nel complesso, è una categoria fatta più da maschi che da femmine, e che dà più importanza all'origine del vino rispetto al resto del mercato. "Gli Stati Uniti sono un mercato che sta evolvendo rapidamente, e non ci aspettiamo che questo fenomeno rallenti - spiega Richard Halstead, alla guida di "Wine Intelligence" - è uno dei Paesi più interessanti e il potenziale di crescita è enorme. I "Premium wine Drinker", stanno guidando questa crescita. Sono una categoria i cui gusti e abitudini determineranno l'andamento del mercato nei prossimi 10 anni".

Focus

Gli "ingredienti" del vino all'Età del Bronzo

Il vino nell'Età del Bronzo, lunghissimo periodo storico che va dal 3500 al 1200 a.C., era roba da erboristi, più che da enologi: per conservarlo, ma anche per migliorarne il sapore, si usavano con sapienza ingredienti come miele, ginepro, mirto, cannella, forse anche menta, e ancora olio di cedro, resine estratte da piante e alberi come lo storace o il terebinto, e il Cyperus, pianta della stessa famiglia di quella da cui, gli egizi, ottenevano il papiro. A svelare la ricetta sono le analisi del "vino" residuo conservato in 40 anfore dell'epoca recuperate nel sito archeologico israeliano di Tel Kabri (foto), in una camera nobiliare, da un team di archeologi della Brandeis University (Massachusetts), pubblicata su "Plos One". "Questi ingredienti - spiega Andrew Koh - suggeriscono come ci fosse una sofisticata conoscenza del panorama botanico, e anche le competenze farmaceutiche necessarie per produrre una bevanda complessa capace di conservarsi, di essere gradevole al gusto e di avere anche effetti sulla psiche. Un ritrovamento che dice anche qualcosa di più sulla valenza del vino all'epoca. Il vino era nella stanza del patriarca, per il suo piacere, e simbolo della sua autorità".

BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Christie's in Cina punta sull'abbinamento "cucina-vino in asta"

Conquistare i collezionisti di vino cinesi con un approccio legato alla loro cultura gastronomica. È la strada che, da qualche tempo, prova a battere Christie's che, come riporta il magazine Uk "The Drink Business", per l'incanto di scena ad Hong Kong il 6 settembre, ha pensato di suggerire abbinamenti di piatti della cucina cinese ai vini in catalogo. Con le ricette del libro "Suiyuan Shidan" di Yuanmei, poeta della dinastia Qing (che ha regnato sulla Cina dal 1644 al 1912), pubblicato nel 1791. Esempi? Chablis o Sancerre con "l'anatra al vapore in Jiuniang" o un bianco di Borgogna con la zuppa di fagiano ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il discusso fenomeno virale dell'"Ice Bucket Challenge" diventa "Wine Bucket Challenge". Con Joe Bastianich, che aderisce così alla campagna di sensibilizzazione per la ricerca sulla Sla, "nominando" Oscar Farinetti e Maurizio Crozza. E con due californiani che, invece, puntano a raccogliere fondi per il terremoto in Napa Valley.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES