



La News



Le mezze maratone del vino

Gli Stati Uniti, e la California in particolare, sono la terra in cui è nato, negli anni '80 del '900, il fenomeno dell'enoturismo. Non c'è da stupirsi, quindi, se è ancora da lì che arrivano nuovi format. Come la "Wine Country Half Marathon Series" (destinationraces.com), circuito di 7 mezze maratone che attraversa i territori vinicoli più importanti degli Stati Uniti e del Canada, dall'Oregon alla Virginia, dalla California alla British Columbia. In ogni tappa, ovviamente, la gara diventa il grimaldello per lanciare pacchetti enoturistici, e dare visibilità ai territori, per un pubblico diverso dagli eno-appassionati. Un'idea che potrebbe funzionare anche in Italia ...



SMS Terra, pericolo dieta

Salva il mondo, cambia dieta. Più che un consiglio, un monito, che non arriva da una qualche sprovveduta associazione di vegetariani radicali, ma direttamente da uno studio dell'Università di Cambridge, che sottolinea la necessità di abbracciare diete equilibrate e ridurre lo spreco di beni alimentari, specie di carne. Perché nel 2050, molto probabilmente, la Terra ospiterà 10 miliardi di abitanti, e produrre cibo ai ritmi di oggi sarà del tutto insostenibile, sia per la quantità di emissioni di CO2, sia per lo sfruttamento dei terreni. A rischio ci sono le foreste, ma anche la biodiversità, mentre maggiori emissioni di metano e un uso massiccio dei fertilizzanti sarebbero davvero il colpo di grazia per un pianeta che, ormai, vive sull'orlo del baratro ...

Cronaca

Cracco in cucina da Harrods

Da settembre l'eccellenza gastronomica made in Italy sbarca a Londra, da Harrods, il grande magazzino del lusso, con "Stelle di Stelle", insieme ad Identità Golose, che promuove l'arte culinaria del Belpaese con cinque top chef italiani. Ad accendere in fornelli è stato Cracco che delizia Harrods in settembre. Poi, ad ottobre, sarà la volta di Enrico e Roberto Cerea, in novembre toccherà a Gennaro Esposito, Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde seguiranno il menu di dicembre, e Crippa concluderà in gennaio.



Primo Piano

Da Nord a Sud i prezzi degli "sfusi" prevendemmia

I prezzi degli "sfusi"? Dai territori leader del vino italiano sembrano stazionari, o in leggero aumento. Ma le previsioni non positive per l'esito qualitativo (più ottimistiche le stime per quello quantitativo) della vendemmia 2014 potrebbero portare qualche sorpresa nel "borsino" dei prezzi dello sfuso, come rivelano i dati forniti a WineNews da professionisti del settore e Consorzi. In Piemonte, il Barolo sfuso viaggia a 800 euro ad ettolitro, mentre il Barbaresco costa, ad ettolitro, 400 euro, il Gavi 200 euro, come il Moscato, mentre la Barbera oscilla tra i 100 e i 150 euro, ed il Dolcetto tra gli 80 e 120. In Franciacorta, sebbene il mercato dello sfuso sia tendenzialmente minimo, le basi spumante si attestano sui 150 euro ad ettolitro. In Trentino, terra d'elezione per il metodo classico, il prezzo dello sfuso Trentodoc si trova intorno ai 160-200 euro ad ettolitro. Il Veneto resta la Regione che sta meglio, grazie alle sue denominazioni di punta Prosecco e Amarone, ma c'è una certa reticenza nel rilevare i prezzi dello sfuso delle due Docg. Per le bollicine, un ettolitro di Prosecco Doc potrebbe valere tra i 180 e i 200 euro ad ettolitro, mentre lo stesso quantitativo di Docg Conegliano-Valdobbiadene viaggerebbe tra i 220 e i 230 euro. Conferma il suo alto valore l'Amarone della Valpolicella: un ettolitro potrebbe arrivare a costare 800 euro, uno di Valpolicella si attesta sui 300 euro, mentre lo sfuso di Soave Classico starebbe tra 100 e 110 euro. A Montalcino, i prezzi del Brunello si attestano sui 900 euro all'ettolitro; dimostra una buona solidità il prezzo dello sfuso di Nobile di Montepulciano, sui 300 euro, così come quello dei rossi di Bolgheri, a 400 euro ad ettolitro. 100 litri di Chianti Classico vengono trattati a 200-210 euro, con punte che arrivano a 250 euro. Il Chianti costa dai 100 ai 150 euro ad ettolitro. Nelle Marche, il prezzo del Verdicchio si attesta sui 120-150 euro ad ettolitro. In Puglia 100 litri di Primitivo si commercializzano ad una cifra che va dai 140 ai 160 euro, mentre per un ettolitro di Negroamaro basteranno tra gli 80 ed i 110 euro. Così come in Sicilia per il vino più importante della regione, il Nero d'Avola, anch'esso tra gli 80 ed i 110 euro ad ettolitro.

Focus

Vendemmia 2014, Bertani: "no Amarone"

Che la vendemmia 2014 non sia tra le più semplici di sempre, per usare un eufemismo, ormai è cosa nota. E tra chi cercherà comunque di produrre il meglio, c'è chi sceglie vie diverse per tutelare il proprio brand. Come Bertani, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento nel panorama enologico italiano, che non produrrà il suo vino simbolo, l'Amarone Classico. "Una scelta precisa, con risvolti economici di grande portata, ma di grande coerenza per chi punta sulla massima qualità", spiega a WineNews Emilio Pedron, ad Bertani Domains. Che aggiunge: "al Nord è un'annata difficilissima. Le cose vanno un po' meglio al Centro, e molto bene al Sud, dove non ci sono stati i problemi di caldo eccessivo che ci sono di solito". Ma proprio dove le cose sono più difficili, sono annate come queste che servono a fare scelte importanti, sottolinea Pedron: "significa che bisogna imparare a dire la verità, che quando un'annata è cattiva vale meno di quelle precedenti o migliori, e quindi saper informare di questo i mercati. E magari essere bravi ad utilizzare le annate negative per smaltire delle giacenze, e così via. Scelte come la nostra sono difficilissime, ma se ne guadagna in trasparenza, immagine e serietà".



Cronaca

Wine & Food

Peperoncino, quanto è piccante ora lo dice "la scienza"

Avviso a tutti gli amanti del peperoncino: per valutare il grado di "piccantezza" delle tantissime varietà che ne esistono, arriva il metodo scientifico dell'Università di Perugia che dice addio all'empirico "Scoville" basato sul numero di diluizioni necessarie per annullare la sensazione di piccantezza. Il nuovo procedimento, presentato a "Rieti cuore piccante", consente di quantificare in modo oggettivo e riproducibile la potenza del peperoncino, "attraverso la quantificazione di capsaicina e diidrocapsaicina, contenuti nella bacca mediante cromatografia liquida ad alta prestazione".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le regole del bon ton e quelle da seguire nelle degustazioni, al tavolo di un ristorante o di fronte ad un bicchiere di vino: a WineNews, Roberta Schira, scrittrice

enogastronomica e autrice di "Mangiato bene? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina" e "Il nuovo bon ton a tavola e l'arte di conoscere gli altri".

