



La News



Sotto il martello di Pandolfini ...

150 lotti, il meglio dell'enologia di Italia e Francia, sono pronti a finire sotto il martello di Pandolfini: l'appuntamento è per domani, alla Stazione Leopolda di Firenze, subito dopo la presentazione delle Guide de L'Espresso. Ad aprire le danze, il top dell'enologia tricolore, dall'Ornellaia al Sassicaia, dal Masseto al Tignanello, passando per il Barolo Monprivato di Giuseppe Mascarello ed il Barolo Monfortino Giacomo Conterno. Ma è tra i lotti made in France che si nascondono le occasioni da non perdere, su tutti, le due bottiglie di La Tache Domaine de la Romanée-Conti 1990 e i lotti del prestigioso Romanée-Conti Domaine de la Romanée Conti 1990 e 1994.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

La "buona burocrazia"

È vero che uno dei grandi mali che affliggono il mondo del vino, e l'Italia tutta, è quello della burocrazia monstre. Ma c'è anche una "burocrazia buona" che, con controlli che funzionano, tutela sia i consumatori che i produttori onesti e i territori. Come quelli, che, evidentemente, sono stati intensificati sotto vendemmia e, solo negli ultimi giorni, hanno portato a sequestri, seppur in quantità non troppo importanti, di prodotti contraffatti o non in regola con i documenti. È successo con 7.000 ettolitri di Morellino di Scansano Docg, 80.000 bottiglie di Falanghina e Aglianico "made in Bulgaria" e 312 ettolitri di vino con la denominazione Nobile di Montepulciano Docg. Episodi che mostrano come la contraffazione sia sempre dietro l'angolo, ma anche quanto i controlli possano essere efficienti.

Cronaca

Ostriche (laser) & Champagne

Ostriche & champagne: il celebre produttore francese Gillaudeau, a tutela del proprio marchio e dei consumatori, ha deciso di incidere a laser sulla conchiglia delle ostriche il logo aziendale, contro la contraffazione e le imitazioni. Sul fronte delle grandi bollicine francesi, invece, arriva lo "Champagne di Topolino", ovvero la Cuvée Spéciale Disneyland Paris, firmata dalla maison Lanson in esclusiva per il più famoso parco a tema dedicato ai cartoons dell'universo di Walt Disney, a pochi passi da Parigi.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Moda e vino, la Vendemmia in Via Montenapoleone

Le griffe del vino italiano nelle boutique più prestigiose del "quadrilatero" della moda di Milano, ma anche un'asta che abbina lusso e beneficenza, e degustazioni di altissimo livello: tutto questo è la "Vendemmia in Via Montenapoleone" (www.lavendemmia.org/it/) che, oltre a sposare due eccellenze del Belpaese e portare "big spender" da tutto il mondo in visita in alcune delle cantine top, vivrà due momenti significativi, in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, che riunisce le 101 più prestigiose cantine italiane (e che proprio in questi giorni ha visto le dimissioni, "per motivi personali", del presidente Carlo Guerrieri Gonzaga, alla guida della Tenuta San Leonardo, uomo che notoriamente non ama mettere la faccia in progetti dove non può incidere in prima persona, ndr). Il 9 ottobre, a Palazzo Clerici, sarà di scena l'asta di beneficenza battuta da Christies's in favore di "Dynamo Camp", che si occupa di programmi di "terapia ricreativa" per i bambini. I top lot, senza dubbio, sono i 3 che vedono ognuno, tutte insieme, le 101 bottiglie più rappresentative dei Grandi Cru, con una base d'asta di 3.000 euro ma, tra gli altri 33 lotti, divisi per tipologie di vino o per zone, spiccano quelli dedicati a "Cinque Declinazioni di Valpolicella" - La Grola 2010 di Allegrini (magnum) e gli Amarone Classico della Valpolicella 1981 di Bertani, 2000 de Le Ragose (magnum), 2009 di Zenato (magnum) e Capitel Monte Olmi 2004 di Tedeschi - e "Bordolesi e Borgognoni d'Italia - un doppio magnum di Mormoreto 2006 di Marchesi de' Frescobaldi, i magnum di Maurizio Zanella Rosso del Sebino 1995 di Ca' del Bosco, Oreno 2010 di Tenuta Setteponti, Il Pollenza 2005 de Il Pollenza, Castello del Terriccio 2005 di Castello del Terriccio e Baffonero 2010 di Domini di Castellare di Castellina, e la bottiglia di Crosara 2008 di Maculan - con quotazioni di base superiori ai 1.000 euro. Il 10 ottobre, invece, al Padiglione dell'Arte Contemporanea, il tasting di tutte le 101 etichette dei Grandi Cru. E, a partire sempre dal 10 ottobre, la "shopping experience" nelle boutique, con degustazioni e "sale assistant" dedicati, e i "Winery tours" con spostamenti in macchina o in elicottero in alcune cantine top d'Italia.

Focus

La cucina "Slow" nello spazio

Nello spazio il cibo deve essere piacevole, garantire la massima efficienza fisica e rispondere a rigidissimi standard igienici. Basta però con polveri, pillole e chimica, anche gli astronauti richiedono materie prime di qualità, prodotti stagionali, alimenti della tradizione italiana e mediterranea, che permettano di contrastare, con i loro contenuti nutrizionali, i cambiamenti fisiologici indotti dalla lunga permanenza nello spazio. Ed è con questi cibi (e con il contributo dello chef Stefano Polato) che la prima astronauta italiana Samantha Cristoforetti realizzerà il "cooking on orbit", preparando pasti di qualità utilizzando quanto disponibile nella cambusa, e raccontandolo. Ecco l'obiettivo di "Avamposto 42" (www.avamposto42.esa.int), il website lanciato dall'astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea (Esa) e capitano dell'Aeronautica Militare, che volerà (prima donna a farlo) sulla Stazione Spaziale Internazionale (Iss). La missione di lunga durata (sei mesi), chiamata "Futura", decollerà il 23 novembre da Baikonur, in Kazakistan, e la Cristoforetti condurrà vari esperimenti scientifici, anche sul cibo. E tra i "super-alimenti" non mancheranno i Presidi Slow Food che hanno superato i rigidissimi test di ammissione.



BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...