

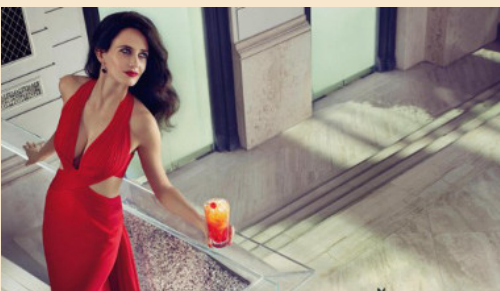


La Prima di WineNews.it



n. 1509 - ore 17:00 - Venerdì 21 Novembre 2014 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il Calendario 2015 by Campari

Campari alza il velo sugli scatti del Calendario 2015, "Mythology Mixology", edizione n. 16 dell'iniziativa, che, quest'anno ha come protagonista l'attrice francese Eva Green, ed è dedicato alla celebrazione della storia del brand e delle vicende legate a dodici dei suoi cocktail classici più amati di sempre, dal Negroni all'Americano (www.camparigroup.com). Negli scatti, realizzati da Julia Fullerton-Batten, fotografa d'arte acclamata in tutto il mondo e prima donna a capo del progetto Calendario Campari, si respira un'atmosfera onirica, tra aneddoti e curiosità semiconosciuti che si celano dietro alle singole ricette, lungo il fil rouge del concetto di Mixology, suprema arte del beverage.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Cibo, amore primigenio

L'amore per il cibo è una forza primigenia, a volte più forte dell'amore stesso. "Più originario. Ma certe volte, un meraviglioso companatico dell'amore" dice lo scrittore Andrea Camilleri. E l'incontro tra i sapori, può mandare in estasi: "una volta ho scritto un articolo polemico contro la Nouvelle Cuisine, che ti dà i sapori separati. E no, l'arte è quella di mettere assieme i sapori, e farteli gustare in un unico colpo. "Mi pare che ci sia un sospetto di ..." questa è la finezza straordinaria di chi sa cucinare". Come le donne, "che ti hanno nutrito, allattato, e continuano a farlo. Ci sono grandissimi chef ma in famiglia chi cucina è la donna". Un amore originario, fatto di cibi elementari, dal pane al vino, comuni, a popoli e fedi diverse: "i poeti arabi bevevano a livelli mostruosi, l'uso è proibito in seguito ..."

Cronaca

Il rilancio del Beaujolais

Se in Italia il Novello rischia di sparire dal panorama enoico, in Francia il Beaujolais Nouveau può contare ancora su molti appassionati, che, da ieri, troveranno l'annata 2014, che ha goduto di un andamento climatico decisamente favorevole, permettendo ai vigneron di Francia di lavorare più sulla qualità che sulla quantità, come fanno ormai da qualche anno. E se gli anni '90 sono stati quelli del declino, il Beaujolais Nouveau è ormai pronto a riprendersi la scena, anche grazie ai giovani wine lover.



Primo Piano

La differenza finisce di fronte ai cibi più semplici

L'olio, il pane, il vino, persino l'anice e ovviamente il pesce: a pensarci bene, sono i cibi più semplici la "lingua" comune dei popoli del Mediterraneo. "Sono le colonne portanti del nostro cibo. E sono comuni, questo è il bello. Ibn Hamdis, il più grande tra i poeti nati in Sicilia durante la dominazione araba, costretto all'esilio in Spagna, è pronto a barattare i giardini dell'Andalusia pur di ritrovare l'odore del basilico che c'era attorno alla sua casa di Noto. È un'immagine strepitosa: quanto queste immagini sono comuni, come ogni differenza di razza, di nazionalità finisce di fronte a queste assolute realtà di un sapore, di un odore". È così per lo scrittore Andrea Camilleri, intervenuto (in video) all'evento "Expo Medit il cibo. Milano porta del Mediterraneo e piattaforma per l'Europa", promosso ieri a Milano dal Cipmo-Centro Italiano per la Pace in Medio Oriente, con il Patrocinio di Expo2015, per capire quali siano le potenzialità di scambio tra Paesi all'Expo. "Se si pensa al pane, alla pita araba che diventa la pizza napoletana, all'anice che si usa nell'aperitivo in Francia, in Grecia, nell'Arak arabo, il cibo unisce le diverse civiltà, anche nelle religioni", sottolinea a WineNews Janiki Cingoli, direttore Cipmo. "Nelle religioni però è anche elemento di divisioni - dice a WineNews Padre Pierbattista Pizzaballa, Custode di Terrasanta a Gerusalemme - le relazioni con il cibo nel Cristianesimo, nell'Ebraismo e nell'Islamismo sono diverse. Ma il cibo può diventare metafora delle relazioni tra le persone e delle opportunità che ci sono. Con il cibo si fanno gli accordi migliori. Queste religioni hanno tutte origini mediorientali, stessa cultura e stesse tradizioni alimentari. Solo che, forse, non lo sanno". "Noi - riflette Camilleri - siamo stati capaci di prendere le cose elementari della sopravvivenza e sposterle in un altro significato. L'olio è anche il viatico, il vino è il miracolo della transustanziazione, e poi c'è il pane nell'Ultima Cena. Un signore del mio paese, Porto Empedocle, è partito portando con sé con dei Tir un olivo saraceno di 1600 anni, oggi scomparsi. Tutti ad aspettare il miracolo che fiorisse: è fiorito. Mi hanno telefonato dicendomi: "sta cominciando a produrre olive", è eterno".

Focus

L'Italia nella "Wine Enthusiast Top 100"

"Wine Enthusiast", tra i migliori wine-magazine mondiali, stila la sua "Top 100": l'Italia entra in classifica con ben 17 etichette. Al top il Piemonte, con 6 vini (4 Barolo), davanti alla Toscana (5 etichette). Il primo degli italiani è il Soave Classico 2011 La Rocca di Pieropan, alla posizione n. 2, seguito dal Barolo 2010 Villa Santa Caterina di Guido Porro (6). Quindi il Sauvignon 2012 del Collio di Russiz Superiore (12), il Barolo 2010 Rocche di Castiglione di Monchiero (16) e l'Etna Bianco 2010 Pietramarina di Benati (20). E ancora, l'Aglianico del Vulture 2009 Damaschito di Grifalco (30), il Barbaresco 2011 Bracco San Giuliano di Pasquale Pelissero (36), il Chianti Classico Riserva 2010 Il Campitello di Monteraponi (39). Il Barolo 2010 Gabutti di Sordo (42), seguito dall'Etna Carricante 2012 di Cottanera (46) e dal Chianti Classico Riserva 2010 Il Grigio di San Felice (50). Quindi, il Barolo 2010 Ravera di Monforte di Principiano Ferdinando (53), il Toscana Fontalloro 2010 di Felsina (57), il Bolgheri 2010 Piastraia di Michele Satta (72) ed il Praepositus Kerner 2012 di Abbazia di Novacella (78), in Alto Adige. Infine, il Barbaresco 2011 della Cantina del Nebbiolo (81) ed il Rosso di Montalcino 2012 de Le Chiuse (93).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Il rilancio del Beaujolais

Se in Italia il Novello rischia di sparire dal panorama enoico, in Francia il Beaujolais Nouveau può contare ancora su molti appassionati, che, da ieri, troveranno l'annata 2014, che ha goduto di un andamento climatico decisamente favorevole, permettendo ai vigneron di Francia di lavorare più sulla qualità che sulla quantità, come fanno ormai da qualche anno. E se gli anni '90 sono stati quelli del declino, il Beaujolais Nouveau è ormai pronto a riprendersi la scena, anche grazie ai giovani wine lover.



Wine & Food

Il Roero celebra Niko Romito e gli orti d'Abruzzo

L'Enoteca Regionale del Roero di Canale (Cuneo) celebra Niko Romito, lo chef tristellato del Ristorante Reale di Castel di Sangro, con l'Omaggio "Roero: orti e frutteti. Un paesaggio di casa", un premio che vuole rimarcare il ruolo che la cucina e gli chef possono avere nella valorizzazione dei territori. Dopo Antonio Santini (2007), Michel Bras (2008), Alain Ducasse (2009), Victor Arguinoniz (2010), Stefan Neugebauer (2011), Marc Haeberlin (2012), René Redzepi (2013), è, dunque, la volta di Romito, che verrà premiato il 7 dicembre (www.enotecadelroero.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un mix fatto di prodotti genuini e meglio se a km 0, gentilezza e competenza in sala, saper riproporre piatti di un tempo in chiave moderna, ma anche "coccolare" il

cliente, facendolo sentire a casa sua. Ecco gli ingredienti giusti per un ristorante di successo, suggeriti dagli chef premiati dal Gambero Rosso nella Guida "Ristoranti d'Italia 2015".

