



n. 1525 - ore 17:00 - Martedì 16 Dicembre 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



Vigneti di Crimea sui Rubli

In questi giorni il Rublo è sotto la luce dei riflettori per il suo crollo rispetto a valute come Euro e Dollaro. Ma c'è anche dell'altro: secondo quanto riporta "Decanter", un gruppo di produttori che si firma "Legends of Crimea", ha scritto al vertice della Banca Centrale di Russia, Elvira Nabiullina, per creare una banconota da 200 Rubli (la proposta nella foto) con i vigneti della zona più importante della viticoltura russa, soprattutto per la spumantistica. Secondo i promotori dell'iniziativa, infatti, mettere in vigneti di Crimea sulle banconote non solo aiuterebbe lo spirito di patriottismo, ma contribuirebbe a far conoscere la Regione come centro importante per la viticoltura.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

La realtà dei fatti

Il ritorno alla terra, soprattutto da parte dei giovani, che crea lavoro (200.000 nuovi posti nei prossimi 10-15 anni per la Cia) e, si presume, reddito; o, ancora, i giovani che rilanciano le aziende di famiglia; e il Ministro Maurizio Martina che comunica l'approvazione del documento per il ricambio generazionale in agricoltura (con strumenti per favorirlo, certo, dall'accesso al credito all'Erasmus) presentato dalla Presidenza italiana Ue, di cui era tra gli obiettivi principali. Ma a guardare le stime Eurostat sul 2014 la realtà dei fatti su quanto l'agricoltura sia redditizia e conveniente, purtroppo, sembra proprio un'altra: giù i redditi agricoli in Europa, in media dell'1,7% sul 2013, e con l'Italia (-11%) tra i Paesi con le diminuzioni più sensibili. Ma, in pratica, in ben 20 Stati membri su 28 l'andamento 2014 è negativo...

Cronaca

Federalimentare ad Expo2015

Un percorso di edutainment che accompagnerà i visitatori "dentro" i prodotti italiani più amati e conosciuti, per scoprire la storia e i segreti della loro qualità, e che si mescolerà al business, con gli operatori che potranno incontrare le aziende, e l'e-commerce, in collaborazione con eBay: ecco "Cibus è Italia - Il padiglione Expo Federalimentare", presentato oggi a Roma, che porterà a Milano, ad Expo 2015 200 aziende top del settore e 1.000 marchi, in collaborazione con Ice e Ministero delle Politiche Agricole.



Primo Piano

Quando Lupin s'innamora di Bacco

Le etichette top della produzione enoica mondiale hanno un mercato sempre più vasto, e acquistano più valore di azioni, oro e arte. Ovvio, allora, che il vino calamiti le attenzioni di novelli Lupin, tra colpi milionari e clamorosi flop, come racconta la "Top 10 Wine Thefts" di "The Drinks Business" (www.thedrinksbusiness.com), che mette in fila i furti in salsa enoica indimenticabili. Si inizia con George Osumi, dipendente della "Legend Cellar" che, tra il 2008 ed il 2012 ha rubato 1.400 bottiglie di vino dei propri clienti, sostituendole con bottiglie da quattro soldi, per un valore di 3 milioni di dollari. Un po' più triste la storia del celebrity chef Worrall Thompson, pizzicato a rubare tra gli scaffali di Tesco 4 sterline di snack, dopo aver comprato 180 sterline di Champagne ... Nel 2012 il grande chef di Chicago Charlie Trotter annunciò la vendita all'incanto della sua straordinaria cantina, ma 60 casse non arrivarono mai sotto il martello di Christie's: un danno da 1 milione di dollari. Nel 2013, invece, due idraulici si intrufolarono in un'enoteca di Seattle, ed in 13 ore rubarono 200 casse di vino, salvo farsi arrestare pochi giorni dopo. Ma ci sono anche storie di criminali gentiluomini, come quelli che, nel 2009, dopo averla rubata, restituirono ad un negozio del Massachusetts una bottiglia di Mouton Rothschild del 1945 da 20.000 dollari. E poi, c'è chi, come il vignaiolo francese Robert Cavaille, si sveglia, una mattina del 2010, e si ritrova senza 30 tonnellate di uve di Cabernet Sauvignon, o chi si fa arrestare apposta, rubando una bottiglia da 4 dollari, per ritrovarsi in prigione con il proprio fidanzato, come ha fatto Alicia Walicke. È di febbraio 2014, invece, il blitz della polizia di Bordeaux, che mise fine ad un traffico di vino rubato che coinvolgeva 20 persone. E poi c'è il falso agente del calciatore del Chelsea Didier Drogba, che è riuscito a farsi dare 28.000 sterline di vino da un ristorante bistellato Michelin di Cambridge. Infine, c'è la storia del decoratore inglese disoccupato Michael Fagan che, nel 1982, si introdusse dentro Buckingham Palace, arrestato con l'accusa di aver rubato un certo quantitativo di vino, in realtà una mezza bottiglia di un californiano a buon mercato ...

Focus

Dallo street food allo street wine

Anche il vino torna tra la gente, per strada, secondo la filosofia della "democraticità" del cibo, o più semplicemente come si faceva una volta, "condividendo" una buona bottiglia con amici, vicini, compagni di lavoro o di giochi. Prima però non esisteva il "Caràvin - street wine", una carovana itinerante che è possibile incontrare per lo più agli eventi dedicati al cibo di strada (ma si può trovare "parcheggiata" anche ad eventi privati), passione che accomuna gli ideatori, Edoardo Piva e Filippo Torsello, imprenditore e avvocato, che hanno inventato un food truck per divertirsi. Con tutte le caratteristiche di un wine bar, visto che in degustazione offre etichette di qualità a prezzi contenuti, con una wine list che varia, tra cantine blasonate e vigneroni under 35 dei territori del vino italiano e a bordo può salire anche un sommelier, ma on the road. La "Carta dei vini" del momento, propone, per esempio, Terre di San Leonardo 2011 di Tenuta San Leonardo, Ficiligno 2013 di Baglio di Pianetto, Brut di Corte Fusia, Prosecco Doc di Fiol, Montepulciano d'Abruzzo 2013 di Cirelli, Gavi di Gavi 2013 di Marchese Luca Spinola, Qu.ale 2013 di MagistraVini e S.Andrea 2012 di Dominio di Bagnoli.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Federalimentare ad Expo2015

Un percorso di edutainment che accompagnerà i visitatori "dentro" i prodotti italiani più amati e conosciuti, per scoprire la storia e i segreti della loro qualità, e che si mescolerà al business, con gli operatori che potranno incontrare le aziende, e l'e-commerce, in collaborazione con eBay: ecco "Cibus è Italia - Il padiglione Expo Federalimentare", presentato oggi a Roma, che porterà a Milano, ad Expo 2015 200 aziende top del settore e 1.000 marchi, in collaborazione con Ice e Ministero delle Politiche Agricole.

Il Parmigiano Reggiano, simbolo del food made in Italy

I foodies di tutto il mondo incoronano il Parmigiano Reggiano come simbolo del food made in Italy, sul podio anche pasta e Prosciutto di Parma. Fuori dalla top ten, a sorpresa, il cappuccino e la passata di pomodoro. È il risultato del contest promosso da "I Love Italian Food", tra 700.000 appassionati di cibo italiano provenienti da tutto il mondo. Il Parmigiano Reggiano ha raccolto il 20% delle preferenze, mentre si fermano ai piedi del podio l'olio extravergine di oliva e la pizza. Adesso i 12 prodotti e ricette più votati diventeranno i protagonisti del progetto: "2015: a 100per100 Italian Year".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Negli ultimi anni, per l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, è cresciuta esponenzialmente la produzione di bollicine, come il consumo. Il commento del

presidente del Trentodoc Enrico Zanoni: spumanti protagonisti delle feste ma non solo, tra miglioramento della qualità ed espressioni sempre più legate al territorio.



Simply Italian
GREAT WINES