



La News



Gli italiani a San Silvestro

Capodanno fuori casa per 4,2 milioni di italiani, il 5% in più del 2013, ma il 54% alloggerà in case di proprietà o di amici, come sottolinea l'ultima indagine di Coldiretti/Ixé, che svela come il 78% dei vacanzieri rimarrà nel Belpaese, per una vacanza decisamente breve (con il 37% dei vacanzieri che trascorrerà fuori casa meno di tre giorni), con una spesa che, nel 59% dei casi, sarà sotto i 500 euro a persona, mentre il 23% spenderà tra i 500 euro e i 750 a persona. Prediligendo il cenone tra le mura domestiche ed il brindisi di fine anno in piazza, rigorosamente italiano, dalle bollicine del Prosecco a quelle del metodo classico più amati, dal Franciacorta al Trentodoc, arrivando all'Asti.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS 2015, Crippa da Harrods

Il 2014 è finito, il 2015 riserverà di certo, tra tanta incertezza, numerose sorprese. Ma chi lo inizierà alla grande sono i gourmand londinesi che, per tutto gennaio, troveranno una felice sorpresa ai magazzini Harrods della City: l'ultimo cambio di staffetta del progetto "Identità London - Stelle di Stelle", farà sbarcare al lower ground floor, nella cornice del "The Winery", il menu di un altro trionfatore, Enrico Crippa. Che dal Belpaese porterà in dote anche le bollicine del Trentodoc della famiglia Lunelli e i grandi vini del Piemonte di Ceretto, che accompagneranno i piatti dello chef del Piazza Duomo, dalla crema di patate d'Alta Langa al classico vitello tonnato, passando per gli agnolotti del plin ai tre arrostiti e la torta di noccioline di Alba "Relanghe" con zabaione freddo al Moscato ...

Cronaca

Panettone vs Pandoro

Pandoro o panettone, questo è il problema, o meglio il dilemma, che dilania il Paese più del calcio e della politica nelle feste di fine anno. Alla fine, come sempre, finirà con un pareggio pieno di gol, tra chi detesta i canditi e chi non può fare a meno dell'uvetta, ma l'importante è che sia ... divino. Anzi, che sappia di vino. Al pandoro al Prosecco, trovata innovativa di qualche Natale fa, si affianca adesso il primo panettone artigianale al Cabernet, nato dall'incontro di due realtà produttive della provincia di Frosinone.



Primo Piano

Capodanno dove e con chi vuoi, il vino è un must

Che sia stato bello, brutto, come ce lo immaginavamo o pieno di sorprese, fatto sta che un altro anno è finito e c'è da salutarlo, dando il benvenuto al nuovo che arriva. Come? Sarà perché il vino è simbolo di festa, condivisione e convivialità, ma pensando al Capodanno la prima cosa che viene in mente sono le bottiglie che si stapperanno. Tante visto che, per l'Ovse - Osservatorio economico nazionale dei mercati e consumi vini e vini spumanti, nelle feste voleranno 50 milioni di tappi made in Italy (per 420 milioni di euro di valore al consumo, stabile sul 2013), suggellando un anno da record per gli spumanti italiani, specie all'estero. A Capodanno si sa, come da tradizione, le bollicine sono un must, e dalla loro hanno anche la versatilità, e ad influire sulla scelta, sono sicuramente la compagnia ed il luogo in cui si stapperà quella buona bottiglia che, almeno per le feste, tutti o quasi, si concedono. Secondo un sondaggio Winenews-Vitality, la scelta degli "enonauti" spazia tra un elegante Franciacorta, un allegro Prosecco o un raffinato Trentodoc, con un occhio però anche alle bollicine francesi. Champagne ovviamente, per un fine anno davvero speciale con parenti ed amici, nel segno della tradizione, con cenone a casa e brindisi in piazza (sarà un Capodanno fuori casa, ma comunque in casa, per 4,2 milioni di italiani, di cui oltre la metà lo passeranno a casa propria o di amici). Per gli indecisi, ma con la voglia di stupire i propri commensali con un'etichetta particolare, seguendo i consigli enoici a WineNews dei più celebri sommelier (Adua Villa, Luca Gardini, Charlie Arturaola, Luca Martini), oltre le bollicine, si può puntare per esempio su un bianco friulano, dal Pinot Bianco Talis di Venica al Terre Alte di Livio Felluga. Ma il Capodanno può essere l'occasione giusta anche per stappare un Sagrantino 25 anni di Caprai o un Es Primitivo di Manduria di Gianfranco Fino. Rimanendo al Sud e tra i rossi, sempre un Primitivo di Manduria di Masseria Altemura o un Aglianico del Vulture Titolo di Elena Fucci, ma anche assaggiare un Pinot Nero di Podere della Civettaja dal Casentino, terroir toscano meno conosciuto. Per sognare? Pergole Torte di Monteverdine, Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno ...

Focus

Ai fornelli con l'ottavo "re di Roma"

Romolo, Numa Pompilio, Tullo Ostilio, Anco Marzio, Lucio Tarquinio Prisco, Servio Tullio e Lucio Tarquinio il Superbo: sono i 7 re di Roma, che hanno governato la città durante l'età regia, dall'anno della fondazione (753 a. C.) fino al 509 a. C. Oggi, l'ottavo "re di Roma", almeno tra i fornelli, è un tedesco, Heinz Beck, imperatore della ristorazione della Capitale con le sue tre stelle Michelin, confermate anno dopo anno, grazie ad una cucina sempre creativa ed innovativa, ospitata nel suo "regno", il Ristorante "La Pergola", al Rome Cavalieri. E a piatti unici, custodi di segreti che, per l'ultimo giorno dell'anno, lo stesso Heinz Beck ha deciso di condividere con WineNews e con i suoi lettori, raccontando uno dei suoi piatti più rappresentativi, il "Giardino d'acqua ...". Il "Giardino" è fatto da perle di tapioca, lasciate infondere in brodo di crostacei, erbe e spezie bagnate con Pernod e Noilly Prat, sopra cui trovano posto un carpaccio di scampi, i tartufi di mare al vapore ed il caviale, insieme a perle di papaya e mango. Un piatto da re, arduo da ricreare, ma che renderebbe unico l'ultimo giorno dell'anno, all'insegna dell'alta cucina (la ricetta completa su www.winenews.it).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

Dolci & vino: alla ricerca dell'abbinamento perfetto

Che cenone di San Silvestro sarebbe senza il giusto finale, abbinando ad un dolce della tradizione il vino giusto? Ad esempio, l'immane cassata siciliana, da far incontrare con un Moscato Asti Dolce Docg di Ca d'Gall, o i cavallucci dalla Toscana, perfetti con una Malvasia delle Lipari Passito Doc di Fenech. E ancora, spostandoci sui grandi classici, il pandoro veneto con l'Orvieto Classico Superiore Doc Muffato Calcaia di Barberani, o il panettone lombardo con l'Igt Umbria Muffato della Sala del Castello della Sala, o il torrione piemontese con il Vin Santo del Chianti Classico Doc di Castello di Cacchiano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per chiudere il 2014 in bellezza, è importante portare a tavola le pietanze giuste, magari un piatto stellato, come la spigola sottovuoto con maionese e bottarga, preparata a

WineNews da uno chef d'eccezione, Luciano Zazzeri (La Pineta). "Un piatto nobile ed elegante, ma anche semplice da cucinare e ghiotto da gustare".



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES