



n. 1533 - ore 17:00 - Martedi 30 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



Cenone, brindisi da campioni

Vini da campioni del mondo per il cenone: l'ex, Luca Gardini, sceglie il Prosecco Cartizze Docg di Bisol (sui 20 euro), il Verdicchio di Matelica Vertis di Borgo Paglianetto (10 euro), il White Label de I Balzini (25 euro), il Barolo Monprivato di Mascarello (2009 sugli 80 euro) e il Ben Ryè di Donnafugata (40 euro). Quello in carica, Luca Martini, lo Champagne Grand Cru D'Ay 2004 di Gaston Chiquet 2004 (140 euro la magnum), il San Lorenzo 2001 di Fattoria San Lorenzo (50 euro), il Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge 2011 di Nicolas Rouget (24 euro), il Brunello di Montalcino Case Basse Riserva 1983 di Soldera (700 euro) e, dalla Mosella, il Riesling 2005 di Egon Muller (6.000 euro).



VILLA SANDI

SMS

Un tradizionale Capodanno

Lo passeranno a casa 2 italiani su 3, il 70% preparerà un menu tradizionale (spendendo in totale 1,2 miliardi di euro), il 90% stapperà spumante italiano (a fine feste si raggiungeranno 80 milioni di bottiglie), scendendo in piazza: da come lo dipingono Coldiretti e Cia, sarà un autentico Capodanno di tradizione. E il cenone un trionfo della nostra cucina: in Emilia Romagna impazzeranno i tortellini, in Piemonte gli agnolotti, in Veneto la polenta, in Lombardia i risotti, al Sud la pasta fatta a mano, in Toscana crostini ai fegatini. E poi cotechini e zamponi (si consuma il 90% della produzione), lenticchie, anguille, uva, pandoro, panettone e pesce (non fatelo mai mancare, ci ha consigliato la tristellata chef Nadia Santini, e potete seguire su WineNews le ricette stellate di Luciano Zazzeri e Heinz Beck).

Primo Piano

Arte & enogastronomia, dibattito aperto

In molti sostengono che il cibo e il vino, intesi non solo come prodotti, ma come insieme di conoscenze e pratiche di produzione, e per le loro ricadute sociali ed economiche sui territori, siano "cultura" tout court. C'è chi si spinge a definire la cucina, addirittura un'arte vera e propria. In ogni caso, in tanti invocano una maggiore sinergia tra bellezze artistiche e enogastronomia, due pilastri dell'economia, della storia e dell'immagine dell'Italia nel mondo. Eppure, quando si osa qualcosa in più della solita cena in qualche museo, si grida subito allo scandalo. Come successo a Modena, città dello chef e del ristorante n. I in Italia e tra i top del mondo, ovvero il tristellato Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana (che non si muove dal Belpaese), a cui è stata affidata la regia, nei mesi di Expo 2015 di Milano, che ha per tema "Nutrire il Pianeta - Energia per la vita", del "PalatiPico", alias "Villaggio del Gusto", nella Palazzina Vigarani, celebre spazio dedicato a mostre di arte antica e contemporanea, nei Giardini Ducali della città. Il direttore della galleria Marco Pierini si è dimesso, il mondo accademico, si è diviso sulla scelta, "La Repubblica - Bologna", senza conoscere ancora il progetto, che verrà svelato a fine gennaio (e che rumors dicono bellissimo, ndr), ha addirittura titolato che "tortellini e zampone sfrattano le opere d'arte dalla Galleria Civica di Modena", riferendosi alle mostre già in calendario, per le quali sindaco Muzzarelli ha garantito di trovare posto. il tema vero è capire, al di là delle chiacchiere, che ruolo si vuole dare, in Italia, all'enogastronomia. Certo, se quella di Modena (terra che mette insieme Aceto Balsamico Tradizionale Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Cotechino e Zampone Igp, solo per citare i prodotti top) si concretizzasse in una semplice mostra-mercato, bella, ma come tante, sarebbe l'ennesima occasione sprecata. Ma non sarà un male se, in un momento particolare come quello di Expo, dove il cibo sarà al centro dell'attenzione, l'enogastronomia "occuperà" alcuni luoghi dell'arte. Benissimo se, poi, e per sempre, arte e enogastronomia riuscissero a camminare insieme, nei modi più opportuni, per valorizzarsi l'un l'altra ...

Focus

"Cattedrali" del vino in Mitteleuropa

Con la loro doppia natura di opificio tecnologicamente avanzato per la produzione di vino ed opere d'arte vere e proprie belle da vedere, le cantine d'autore sono una pratica architettonica che sembra non conoscere crisi. Da Petra (Gruppo Terra Moretti) alla Tenuta Rocca di Frassinello, da Terre Da Vino a Cà Marcanda (Gaja), da Mezzacorona a Rubbia al Colle (Fratelli Muratori), fino alle ultime, in ordine di tempo e costruzione, il Carapace della Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli) e la nuova Cantina Antinori nel Chianti Classico, sono solo le più famose. Ma ci sono anche le numerose "cattedrali" del vino di cui è ricco l'Alto Adige, dalle Cantine di Termeno e Nals-Margreid a Colterenzio ed il Winecenter della Cantina di Caldaro, e che, insieme ad oltre 30 esempi di Paesi situati sul confine tra Europa occidentale ed Europa orientale, dalle Weingut Preisinger e Hill - Leo Hillinger Winery in Austria, alla Panonhalmi Apatsagi Pincezet in Ungheria, passando per la Sanvin in Slovacchia, sono protagoniste per la prima volta della mostra "Architettura e Vino in Mitteleuropa", fino all'II gennaio a Merano Arte, spazio che la locale Cassa di Risparmio destina alla cultura (www.kunstmeranoarte.org).













Cronaca _

Una cena speciale

A tavola 1.000 invitati, poveri da tanti anni e nuovi poveri delle strutture caritative del Piemonte, ai fornelli 4 chef stellati (Marco Sacco, 2 stelle Michelin, Andrea Alfieri, Andrea Ribaldone e Ivano Ricchebono, I stella), a servire volontari e camerieri speciali, come il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, il sindaco di Torino e presidente Anci Piero Fassino, e l'arcivescovo di Torino Cesare Nosiglia: ecco la "Cena a 1.000", l'iniziativa del Banco Alimentare, ieri al Pala Alpitour a Torino.



Wine & Food

Solo "bollicine" per l'ultimo "cin" al 2014. Le sceglie Adua Villa

Non ci sono eccezioni: per l'ultimo brindisi del 2014, o il primo 2015, sempre e solo bollicine. Così almeno farà la più celebre tra le sommelier italiane Adua Villa, che consiglia a WineNews i sui vini per la notte di San Silvestro. Si parte con un Prosecco Doc di origine friulana, il Concerto della cantina San Simone (sui 10 euro). Divagazione in rosso, poi, con il Lambrusco Scuro di Grasparossa di Lini 910 (7 euro). E poi metodo classico, con il Franciacorta Satèn di Camossi (18 euro), il Trentodoc Flavio di Rotari (27 euro). Per finire, un tocco di rosa con l'Oltrepò Pavese Marty di Olmo Antico (10-15 euro).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ha fatto tanto discutere il Pit, il Piano di Indirizzo Territoriale della Toscana che, in qualche modo, poneva forti vincoli alla viticoltura. A fare il punto Giovanni Busi, presidente Consorzio Vino Chianti, tra i primi promotori della protesta. E che traccia anche un bilancio positivo per il 2014 di una delle denominazioni più grandi d'Italia.

