La Prima di WineNews.it

n. 1559 - ore 17:00 - Venerdì 6 Febbraio 2015 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

Chianti Classico DAL 1716

coop LA COOP SEI TU.

A Worldwide Passion

vinitaly 22-25 MARZO 2015 49° EDIZIONE VERONA

La News

Alta moda "à la carte"

"Si è gourmand quando si è artista o poeta" sosteneva Guy de Maupassant: e allora ecco la couture "à la carte" della griffe dell'alta moda Gattinoni, che ha presentato all'"Open Colonna", regno dello chef Antonello Colonna, una collezione di 15 capi dedicati al cibo, come ricercati piatti di un menu internazionale. L'originale performance è stata messa in scena come un pranzo, con abiti primo piatto o dessert, indossati dalle modelle. Guillermo Mariotto, direttore creativo della maison, ha così tradotto in fascino commestibile una cucina selezionata, scegliendo tessuti, materiali, ricami e tagli che potessero interpretare un primo piatto di ravioli al vapore o una torta con meringhe.

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Una sana intelligenza

Il ruolo dello chef è cambiato, non è più un semplice esecutore, ma il custode di memorie, saperi e sapori, alla ricerca di materie prime e piatti che non esaltino solo il palato, ma anche il corpo e lo spirito. È qui che va la cucina, non solo italiana, verso "Una sana intelligenza", tema portante di "Identità Golose" 2015 che, dall'8 al 10 febbraio, porta a Milano i protagonisti della ristorazione mondiale. A partire dal più celebrato, Alain Ducasse, con la sua passione per la naturalità delle materie prime, all'insegna, appunto, della "naturalité". Ma, tra gli ospiti della kermesse ideata da Paolo Marchi, ci saranno anche Massimo Bottura, autore del piatto simbolo di "Identità Golose" ("Triglia alla livornese"), e tanti stellati da ogni angolo del mondo, dal Perù all'Islanda, dagli Stati Uniti alla Russia.

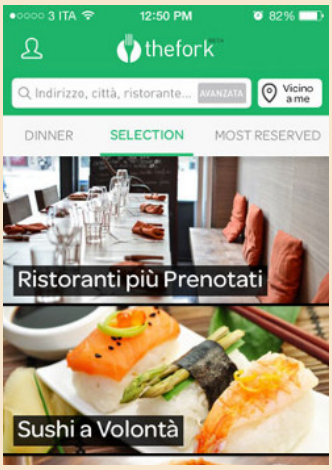
Primo Piano

Toscana, numeri da "prima della classe"

Nell'immaginario mondiale, la Toscana è la Regione italiana che più di ogni altra viene identificata con il grande vino. Merito di brand territoriali come il Chianti, il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano, Bolgheri e così via. Un sentiment che, però, non è effimero, e si riscontra anche in tanti numeri, che vedono il Granducato enoico ai primi posti sul fronte dell'export (530 milioni di euro tra gennaio e settembre 2014, ma verso un record storico, con il valore delle esportazioni che, nel 2014, dovrebbe raggiungere i 760 milioni di euro), delle quotazioni dei terreni dei territori più importanti e dei vini più blasonati (792,5 euro ad ettolitro per il Brunello di Montalcino), degli ettari vitati a denominazione d'origine (49.534, primato italiano) e della redditività delle bottiglie sul mercato (6,1% per su una media nazionale del 3,8%). Emerge da un'analisi WineNews aspettando "Buy Wine", la "borsa del vino" con l'incontro tra i produttori toscani ed i buyer da tutto il mondo (alla Fortezza da Basso a Firenze, il 13 e il 14 febbraio), e le "Anteprime di Toscana" con il debutto sulla scena delle nuove annate dei vini di Toscana, tutti assieme, con Toscana Promozione (a Firenze e nei territori, dal 14 al 21 febbraio; www.toscanapromozione.it). Parlando di quotazioni, tra i vini Doc e Docg, è il Brunello di Montalcino il più quotato in assoluto con lo sfuso che viaggia sui 792,5 euro ad ettolitro, secondo i dati Ismea, ma benissimo va anche il Nobile di Montepulciano a 347,5 euro ad ettolitro, per esempio, dietro solo a nomi come Barolo e Barbaresco, e si difende anche il Chianti Classico, che spunta 180,63 euro ad ettolitro. Sul fronte export, invece, la Toscana è sul podio, dietro solo al Veneto e al Piemonte, e un altro primato che spetta alla Regione è quello degli ettari vitati a Dop (Doc/Docg): ben 49.534 ettari (dato 2013), al top in Italia. Alte anche le quotazioni dei terreni vitati, con un ettaro di vigneto a Brunello di Montalcino che vale tra i 250.000 e i 350.000 euro, mentre a Bolgheri si va tra i 300 ed i 320.000. Più abbordabile un ettaro di Nobile di Montepulciano, tra i 150.000 ed i 200.000 euro, e nelle sottozone del Chianti Classico si arriva anche a 150.00 euro.

Focus

E-booking, ecco "TheFork" by TripAdvisor



Addio a "RestOpolis" e "Mytable.it", le start up italiane della prenotazione online di ristoranti: le ha comprate ed integrate il colosso internazionale delle recensioni, TripAdvisor (www.tripadvisor.com), che lancia anche in Italia "TheFork" (www.thefork.it), dopo l'esperienza in Francia, Belgio e Svizzera con il marchio "Lafourchette", rilevato da TripAdvisor in maggio 2014, in Spagna come "Eltendor" e nel Regno Unito come "TheFork", nome adottato anche per il mercato nostrano. Complessivamente i ristoranti associati, che al portale devono una percentuale sui coperti prenotati, sono 20.000, ed in Italia è già stata superata quota 5.000 locali prenotabili. "Lo scorso anno - racconta Almir Ambeskovic, country manager di TheFork Italia - TheFork ha portato 300 milioni di euro agli oltre 20.000 ristoranti della sua rete, e con l'Italia speriamo di portarne ancora di più. Il nostro primo obiettivo è arrivare entro la fine dell'anno a 7.500 locali". Aspetto interessante di TheFork, che risponde in parte all'anello debole della catena di Tripadvisor, è quello delle recensioni: a dire la propria sarà chi è stato effettivamente in un certo ristorante.

Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...

Cronaca

Expo, tra idee e ricette

L'Expo di Milano si avvicina, ed il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali organizza, domani (ore 10-16), una giornata di lavoro in collaborazione con Expo, "Le idee di Expo". Protagonisti 500 esperti, attraverso 42 tavoli, coordinati dal professor Salvatore Veca, suddivisi in 4 aree tematiche. Intanto, è già online il "Ricettario Expo worldrecipes" (www.worldrecipes.expo2015.org), con 40.000 ricette da più di 60 Paesi, "suggerite" da oltre 1.800 tra media publisher, food blogger e chef.

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

On the road in Harley nell'enogastronomia della California

Alla scoperta dei grandi vini della California in sella ad un Harley Davidson, tra visite in cantina, cene nei ristoranti più famosi e l'adrenalina del viaggio on the road: è il programma, per i gourmand su due ruote, di "Americainmoto Food Ride" pensato dal tour operator "Kanaloa Viaggi" (www.americainmoto.it). Si parte da Los Angeles, si passa per i farmers market di Santa Barbara, quindi si arriva, finalmente, in Napa Valley, per un giro sul "Napa Valley Wine Train" e qualche assaggio con l'"Ambassador Winery Tour", prima di una "puntata" alla cantina di Francis Ford Coppola a Sonoma.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il futuro del Sangiovese è nelle mani dei produttori: può dare tante soddisfazioni, ma si fa di tutto per sminuirlo. È una varietà che dà il meglio di sé in Toscana, ma troppo spesso sottosta a regole commerciali". A WineNews, uno dei maggiori conoscitori del vitigno più rappresentativo del Belpaese, l'enologo Maurizio Castelli.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES