



La News



Varietà in rampa di lancio

Al mondo esistono qualcosa come 1.368 varietà di uve da vino, ma solo una piccola parte è stata capace di emergere. In rampa di lancio, però, ce ne sono una decina, a bacca rossa, pronte a conquistare i mercati. Le ha messe in fila, per "The Drink Business", José Vouillamoz, genetista di fama internazionale. Si va dal Pais, protagonista in Cile, all'Oküzgözü, varietà simbolo della Turchia, dal Pineau D'Aunis della Loira al Teroldego del Trentino, dall'Agiorgitiko della Grecia al Touriga Franca della Valle del Douro (Portogallo), dal Trousseau sul massiccio del Jura, in Francia, all'Areni nella culla della storia del vino, l'Armenia, fino al Saperavi in Georgia e al Nerello Mascalese sull'Etna.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS Investimenti senza frontiere

Non più "solo" Francia, Italia e California: i capitali nel vino si muovono sempre più anche in altre direzioni, e con numeri importanti. Il gruppo di Hong Kong "Ck Life Sciences", colosso con un fatturato di oltre 640 milioni di dollari, e attivo, tra gli altri, nei prodotti legati all'agricoltura, ha investito oltre 12 milioni di dollari per comprare 700 ettari di terra, di cui 650 vitati, in Australia, portando a quasi 7.000 gli ettari vitati di proprietà del gruppo tra Asia e la stessa Australia. In Uk, invece, storico mercato di vini di importazione, ma da qualche anno anche sulla scena produttiva, in Inghilterra, con le bollicine, è stata la cantina "Capel Down" a siglare un accordo per l'affitto "a lungo termine" di 73 ettari dove piantare vigna (50 a Boxley e 23 a Sandhurst, nel Kent, a Sud dell'Inghilterra, per una cifra non comunicata) ...

Cronaca

Uk contro le frodi

Aiutati che la Wine & Spirit Trade Association ti aiuta: potrebbe essere lo slogan dell'associazione britannica che mette insieme 340 aziende del settore wine & spirits, che ha lanciato la piattaforma www.wstafraudreport.co.uk, un nuovo servizio anti frodi che darà una mano a mettere fine ad un problema che, ogni anno, costa al settore qualcosa come 1,3 miliardi di sterline. L'invito, a tutta l'industria degli alcolici, è di segnalare qualsiasi tipo di anomalia, aiutando la polizia nell'identificazione di eventuali sospetti.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

La Toscana del vino e i suoi "fantastici testimonial"

Leonardo Da Vinci dipinge la Gioconda sorseggiando un calice di Valdarno di Sopra Doc, e parla con Galileo che si chiede perché la Terra sia rotonda mentre si concede un bicchiere di Chianti delle Colline Pisane. Poco più in là il Sommo Poeta, Dante Alighieri, si è bagnato le labbra in un buon Chianti, e Giosuè Carducci ha scritto le sue Rime tra un calice di Bolgheri e di Colline Lucchesi, che gli fa assaggiare Giacomo Puccini che, nel frattempo, è intento a comporre La Tosca. In sottofondo un duetto tra Gianna Nannini, che sorseggia un Chianti Colli Senesi, e Lorenzo Cherubini, alias "Jovanotti", che preferisce un calice di Cortona Doc. Potrebbe essere questa una tra le tante possibili "tavole fantastiche", che mettono intorno ad un bicchiere i numerosi ed illustri testimonial, più o meno consapevoli, dei vini di Toscana, protagonisti nelle "Antepime di Toscana" con Toscana Promozione (dal 14 al 21 febbraio, e il 13 e il 14 c'è "Buy Wine", la "borsa del vino" con buyer da tutto il mondo). Una tavola di fantasia, che può vantare molti celebri commensali: ci sono anche Lorenzo il Magnifico che dalle sue Ville si è fatto portare un Carmignano, e ben due papi, Pio II Piccolomini e Gregorio VII, con un calice di Orcia ed un Bianco di Pitigliano e Sovana, al centro della scena dipinta dai Macchiaioli sorseggiando un Grand Cru della Costa, mentre Luciano Bianciardi scrive la sua "Vita Agra" condividendo un Maremma Doc con il più famoso dei briganti, Domenico Tiburzi, che, per l'occasione, ha portato con sé Morellino e Montecucco. Tutte assieme, le denominazioni di Toscana, si preparano ad incontrare i buyer da tutto il mondo al "Buy Wine" alla Fortezza da Basso a Firenze, e al debutto delle nuove annate dei vini sul mercato a partire dal 2015 alle "Antepime di Toscana". Si inizia a Firenze con l'Antepima del Chianti (14 febbraio) e la collettiva di 11 denominazioni del 15 febbraio all'Hotel Baglioni, per proseguire poi con l'Antepima della Vernaccia a San Gimignano (16 febbraio), la Chianti Classico Collection a Firenze (17 e 18 febbraio), l'Antepima del Vino Nobile a Montepulciano (19 febbraio) e Benvenuto Brunello a Montalcino (20 e 21 febbraio).

Focus

"Identità Golose", il "Cuoco dell'Anno" e ...

Il "Cuoco dell'Anno", premiato dal Gruppo Italiano Vini (Giv), è Davide Scabin (Combal.Zero a Rivoli, ma anche Blupum a Ivrea e Mulino a Vino a New York, foto); Moreno Cedroni della Madoninna del Pescatore di Senigallia (Ancona) è l'"Artigiano del Gusto" (premiato per Fontanafredda da Oscar Farinetti, patron di Eataly); Caterina Ceraudo, chef di Dattilo a Strongoli (premiata da Berlucchi), è l'"Identità Donna" 2015; il "Piatto dell'Anno" è il cannolo di cous cous di Enrico Panero, chef del ristorante Da Vinci di Eataly Firenze; a Pietro Leemann del Ristorante Joia di Milano, il premio "Identità Naturali"; a Pino Cuttaia del Ristorante La Madia di Licata (Agrigento) va il premio "Creatività in cucina"; il "Giovane dell'Anno" è Oliver Piras del Ristorante Aga di San Vito di Cadore (Belluno); a Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus di San Cassiano (Bolzano) il premio "Tipicità italiana in cucina"; al canadese Daniel Burns, chef del Ristorante Luksus di Brooklyn a New York, e primo stellato a non avere vini in carta, ma solo birre, il "Premio Birra in cucina"; Will Guidara di Eleven Madison Park, ancora, è il vincitore di "Identità di Sala". Ecco i dieci premiati ad "Identità Golose" 2015.



Chianti.lov
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

La "mistica" in cucina, con Pietro Leemann e le energie del cibo

Non più solo padelle, pentole e così via, in cucina: ora arrivano anche "altari", incensi, formule da recitare e così via, per purificare e dare la giusta carica positiva all'energia contenuta nelle materie prime che diventano cibo. È la svolta "mistica" di Pietro Leemann, chef guru e pioniere dell'alta cucina vegetariana, con il suo Ristorante Joia di Milano, lanciata ad "Identità Golose", con tanto di dimostrazione sulle molecole d'acqua "purificate". Un riflessione che porta all'estremo i concetti di naturalità e purezza del cibo che, per Leemann, è responsabile del modo di essere stesso dell'uomo.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia deve essere riconoscente alla Michelin: è stato il primo Paese in cui è andata al di fuori della Francia, nel 1956, segno di grande stima per la nostra cucina. Adesso,

però, dobbiamo imparare noi italiani a giudicare la nostra cucina all'estero". A WineNews, il deus ex machina di "Identità Golose", Paolo Marchi.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES