



La Prima di WineNews.it



n. 1656 - ore 17:00 - Mercoledì 24 Giugno 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Metti uno scambio ai fornelli... ..

All'inizio era una sorta di jam session, che permetteva l'incontro tra personalità diverse del mondo della grande cucina, una collettiva di chef internazionali, tenuta insieme dall'estro di Andrea Petrini, tra i 13 "Gods of Food" di "Time": creata nel 2005, "Gelinaz!" (www.gelinaz.com) fa incontrare ogni anno chef del calibro di Albert Adrià, Alex Atala, Alain Ducasse, René Redzepi, Massimo Bottura. Una grande famiglia, che adesso darà vita a qualcosa di nuovo, "The Grand Gelinaz! Shuttle", il progetto con cui, dal 5 al 9 luglio, 37 grandi chef di tutto il mondo non si limiteranno ad incontrarsi e sperimentare, ma si scambieranno ristorante, dispensa, brigata e ricette ...



No more English

"Basta inglesismi, torniamo al linguaggio della cucina legato all'identità del nostro territorio". Il messaggio, che deflagra come una bomba in un mondo che, anche in cucina, non sa frenare gli eccessi della globalizzazione linguistica, è di Giovanna Frosini, dell'Accademia della Crusca, alla Festa Artusiana di Forlimpopoli. La sfida, complessa, è quella di "recuperare lo spirito di Pellegrino Artusi che, alla fine dell'800, ha affrancato il linguaggio della cucina dal francesismo, così oggi deve essere fatto nei confronti dell'inglesismo, imperante nel nostro lessico". Non sarà facile, perché il problema è molto più ampio, ma se la nostra cucina è emblema di italianità nel mondo, perché raccontarla in inglese e non nella lingua di Dante?

Cronaca

Mtv, Pietrasanta presidente

Se l'enoturismo in Italia, oggi, vale oltre 5 miliardi di euro, molto del merito è anche del Movimento del Turismo del Vino che, fin dalla sua nascita nel 1993, con iniziative come "Cantine Aperte" o "Calici di Stelle", ne è stata una delle anime più importanti. Ed ora alla guida del Movimento, arriva, dopo Daniela Mastroberardino il produttore lombardo Carlo Giovanni Pietrasanta, eletto oggi nell'Assemblea Mtv, a Roma. Al suo fianco la vicepresidente sarà Serenella Moroder (www.movimentoturismovino.it).



Primo Piano

Vino & e-commerce, Rcs con Vinality Wine Club

L'e-commerce di vino nel mondo vale 6 miliardi di euro, il 5% del commercio complessivo. In Italia, invece, è poco più che una goccia nel mare, visto che è solo una parte degli appena 260 milioni di euro che "fattura" on-line l'enogastronomia nel complesso. Eppure ci investono nomi importanti. Come il colosso dell'editoria Rcs, che ha lanciato l'"Enoteca del Corriere della Sera" (<http://enoteca.corriere.it>), in partnership con "Vinality Wine Club", il portale di e-commerce di Vinality e VeronaFiere che trova così un'altra importantissima collaborazione con una delle testate top del Belpaese, dopo il tentativo, durato poco più di qualche mese, con "Il Sole 24 Ore". Oltre 1.300 le etichette a catalogo, ma anche un club che consente agli appassionati di ricevere a casa ogni mese una selezione di vini "a tema". "Il progetto - spiega a WineNews Enrico Fili di Rcs MediaGroup - è una delle nuove iniziative digitali per i nostri lettori, e su un tema, il vino, che ci consente di valorizzare i territori ed il made in Italy, per noi fondamentali. L'obiettivo della partnership - un accordo commerciale esclusivo di lungo periodo ma non c'è partecipazione societaria, ndr - è far diventare Enoteca leader in Italia grazie alla forza dei due partner". "Questa partnership con Rcs - aggiunge Timothy O'Connell di Vinality Wine Club - è una grande occasione, che si aggiunge al percorso di Vinality Wine Club, che continua. Ad "Enoteca" di Rcs forniremo la nostra expertise nella selezione dei produttori e dei vini, e nella logistica, che è fondamentale. È un progetto in cui crediamo molto". Ma intanto, Vinality Wine Club, è anche impegnato nella gestione dell'e-commerce legato alle etichette in assaggio nel "Padiglione Vino" di Expo, curato da Vinality, anche grazie alla app ufficiale "Vino". "Le cose vanno anche meglio di quanto ci aspettassimo. Difficile dare dei numeri precisi, ma se da gennaio a maggio abbiamo visto un +60% delle vendite sul 2014, a giugno l'effetto dell'Esposizione si è fatto sentire, e abbiamo registrato un +150%. E se prima l'ordine medio era di 6 bottiglie, per una media di 70-80 euro complessivi, ora siamo sui 100 euro, ma con più bottiglie che costano qualcosa in meno".

Focus

Hoffmann e la composizione dell'Amarone

Degustare un vino è, innanzitutto, un'esperienza sensoriale, olfattiva e gustativa. Ma quali sono le molecole che "colpiscono" i nostri sensi quando beviamo, e quali sono le differenze tra un'analisi olfattiva e un'analisi gustativa? A rispondere ci ha pensato uno dei massimi esperti in materia, il professor Thomas Hoffmann, direttore del dipartimento Food Chemistry and Molecular Sensory Science della Technische Universität di Monaco, con la lectio magistralis "Nature's chemical signatures of smell and taste. From molecule to wine perception", ospitata all'Università di Verona nell'incontro "Ricerca e Innovazione delle Università del Veneto nel comparto vitivinicolo". La ricerca è iniziata nel 2008, quando Hofmann scelse una bottiglia di Valpolicella Classico 1997 Tedeschi per cercare di capire come scomporre nelle sue componenti chimiche le impronte del profumo, dell'odore e del gusto di un vino. Identificare le molecole chimiche che colpiscono i nostri sensi è la vera frontiera scientifica e psicologica dell'analisi sensoriale del vino, ed Hoffmann ha scoperto che è sufficiente identificare 28 odoranti chiave e 35 gusti principali per la ricostruzione autentica del vino Amarone.

