



La Prima di WineNews.it



n. 1695 - ore 17:00 - Martedì 18 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"I Ristoranti d'Italia" 2016

Le prime anticipazioni della guida "I Ristoranti d'Italia" 2016 de "L'Espresso", che sarà presentata l'8 ottobre a Firenze alla Stazione Leopolda, il direttore Enzo Vizzari le ha già date: Piemonte come Regione dell'Anno, Luca Abbruzzino del ristorante Antonio Abbruzzino come Giovane dell'Anno; il Pranzo dell'Anno è di Matteo Baronetto del ristorante Del Cambio di Torino, "che per me - dice Vizzari - è il ristorante più bello d'Europa, storico e contemporaneo", e il Premio alla Carriera è per Alfonso Iaccarino del Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi. "Ma a WineNews - aggiunge Vizzari - regalo un'altra chicca: il Sommelier dell'Anno, che è Alberto Piras de Il Luogo di Aimo e Nadia".

Primo Piano

Vizzari: "cucina italiana in un momento di grazia"

Al timone della più autorevole guida alla ristorazione italiana, ma anche convinto esterofilo ed amante e conoscitore delle cucine del mondo, Enzo Vizzari, guardando alle prospettive della gastronomia vede un Belpaese messo meglio di chiunque altro: "l'Italia è certamente molto avanti - racconta a WineNews il direttore de "I Ristoranti d'Italia" 2016 e de "I Vini d'Italia" 2016 de "L'Espresso" - di gran lunga più della Spagna, la cui moda, come era facile prevedere, si è molto attenuata, come non era pensabile che andasse molto lontano quella del Nord Europa. Sta crescendo tanto il Sudamerica, ma di certo come freschezza, come infittirsi del "plotoncino" di vertice, l'Italia forse, in questo momento, è superiore addirittura alla Francia". Del resto, per la ristorazione italiana non si può dire che non sia un buon momento. "Dopo anni pesanti dal punto di vista economico, anche nel saldo tra chiusura e apertura dei ristoranti - spiega Vizzari - il clima è leggermente migliore: a me capitava negli ultimi anni di dover cancellare, poco prima di finire i lavori della guida, dei ristoranti di cui venivo a sapere della chiusura. Quest'anno è successo molto meno. Forse il grosso della crisi della ristorazione italiana, a tutti i livelli, è passato davvero. Dal punto di vista della qualità - aggiunge Vizzari - continua un momento di grazia importante, si mangia molto bene, anzi, sebbene mi scocchi dirlo perché lo ripeto da tempo, ma non si è mai mangiato così bene come da qualche anno a questa parte in Italia, a tutti i livelli, ed in particolare a quelli alti dove, comunque, si spende in proporzione meno che in Francia, Inghilterra, Usa o Spagna, questo devo dirlo". Il leit motiv sembra essere ancora quello della tradizione reinterpretata, "sul solco di quello che hanno fatto i Bottura, gli Alajmo, i Crippa, gli Scabin, che rivendico di aver battezzato per primo "La Nuova Cucina Italiana". È un dato di fatto: da una decina di anni c'è una tendenza, se non un movimento, di cuochi che fanno una cucina inequivocabilmente italiana, guardando alle radici, ma molto evoluta tecnicamente, ed intelligentemente aperta alle suggestioni e alle idee che arrivano da fuori".

Focus

Il riscaldamento globale ed il vigneto Francia

Su come i cambiamenti climatici, e quindi il riscaldamento globale, influiranno sul mondo della viticoltura hanno scritto in tanti, disegnando scenari più o meno credibili, spesso supportati solo dalle congetture. Diverso, e a suo modo straordinario, è il lavoro che, in Francia, ha fatto l'Irra di Montpellier, il primo istituto nazionale di ricerca agronomica d'Europa, che ha affidato al progetto Laccave lo studio sui cambiamenti climatici che sconvolgeranno le diverse Regioni vinicole del Paese tra il 2020 ed il 2050, coinvolgendo 23 laboratori di ricerca e ogni genere di professionista della filiera enoica, dagli enologi agli agronomi, passando per i commercianti, per cercare di cogliere anche gli effetti su consumi e cultura enoica del riscaldamento globale "in bottiglia". Nessun allarme, ma una fotografia di quello che sarà, nella consapevolezza di come scienza e tecnica sappiano affrontare ogni variabile. Però, avanti di questo passo, qualcosa cambierà: l'irrigazione potrebbe diventare una pratica abituale, come bere vini francesi con più di 14 gradi, magari prodotti da vitigni spagnoli in regioni ancora da esplorare, da un punto di vista enologico, come Normandia e Bretagna.



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS Usa, frena anche l'Italia

Il mercato delle importazioni enoiche negli Stati Uniti conferma il suo stato di involuzione, come raccontano le cifre sul primo semestre 2015, pubblicati dall'Iwfi - Italian Wine & Food Institute, che mostrano la tendenza verso una generale contrazione, guidata soprattutto dal calo degli sfusi. L'Italia, in questo panorama, continua comunque a far registrare un lieve aumento in quantità (+1,5%), ma ciò che preoccupa maggiormente è il valore delle esportazioni verso gli Usa, che fa segnare un -6,1% sul primo semestre 2014: l'Italia, infatti, è passata da 1,25 milioni di ettolitri del primo semestre 2014, per un valore di 682,95 milioni di dollari, a 1,27 milioni di ettolitri, per un valore di 641,05 milioni di dollari, per una quota di mercato pari al 27,9% in quantità e al 32,9% in valore.



Cronaca

"Doggy bag" si o no?

Ad un italiano su 5 (20%), quando esce dal ristorante, è capitato almeno qualche volta di portare a casa gli avanzi, con la cosiddetta "doggy bag", mentre una buona percentuale (oltre il 25%) ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare, o si vergogna comunque a richiederla. A dirlo è un'indagine Coldiretti/Ixè sui comportamenti alimentari degli italiani nell'estate 2015, dalla quale si evidenzia peraltro che una maggioranza relativa del 28% degli italiani non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori.



Wine & Food

Il miglior moscato al mondo? È italiano

È italiano il miglior moscato del mondo. Si chiama Moscato di Terracina Doc Oppidum Secco 2014 della Cantina Sant'Andrea, ed è stato incoronato, tra altri 230 vini di tutto il mondo, al "Muscat International Contest Monde", il concorso dedicato esclusivamente ai moscati. Sul podio, dietro all'etichetta italiana, un bulgaro, l'Em Muscat Ottonel 2014 di Edoardo Miroglio Eood e il sudafricano Nederburg Private Bin Eminence 2008 di Nederburg Wines. Nella top ten (al n.10) spazio anche per un altro italiano: il Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Maeli Moscato 2014 di Terre Del Piro.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il punto più basso, il Chianti Classico, l'ha toccato nel 2009. Da allora, una lunga e costante crescita sui mercati, fino ad oggi, e ad un 2015 che, da un punto di vista commerciale, si

preannuncia da record, mettendosi alle spalle persino lo "storico" 2006. A WineNews, il direttore del Consorzio Chianti Classico, Giuseppe Liberatore.

