



La News



Il "Vin de Tahiti"

Sull'atollo di Rangiroa, nell'Arcipelago della Tuamotu (vicino a Tahiti), tra palme e lingue di sabbia bianchissima, e con le radici delle vite che sfiorano il corallo, c'è chi ha pensato di creare una cantina, Domaine Dominique Auroy, dal nome del fondatore, oggi seguita da un enologo di origine francese, Sébastien Thepenier. Da qui nasce il "Vin de Tahiti" (www.vindetahiti.com), storia enoica davvero unica, fatta di investimenti, test sui vitigni (oltre 50 varietà) e spirito di avventura che oggi, tra Tahiti Blanc de Corail, Tahiti Clos du Récif "Franc de Pied", Rosé Nacarat e Tahiti Blanc Moelleux (tra i vitigni anche l'italiano Carignano) dà vita a 35-40.000 bottiglie all'anno ...



Capodanno al ristorante

Il cenone di fine anno conferma la sua vocazione extra casalinga, con 9 milioni di italiani, il 14,9% della popolazione, che accoglieranno il 2016 seduti al tavolo di un ristorante o di un locale, ribadendo il trend positivo già registrato a Natale, come racconta l'ultima indagine della Fipe. A scegliere il ristorante saranno principalmente i giovanissimi e le persone di età compresa tra i 25 e i 44 anni, i residenti nelle Regioni del Nord e i non coniugati, mentre i tre trend gastronomici individuati dalla Fipe per il cenone di fine anno saranno tradizione, qualità e sobrietà. Tornano così prepotentemente sulle tavole i piatti del territorio, capaci di coniugare qualità e accessibilità, mentre le bollicine nostrane battono sul campo quelle d'Oltralpe, a conferma dei dati rilanciati nei giorni scorsi da Istat e Wine Monitor.

Cronaca

Il Messico brinda a Lambrusco

Il brindisi di Capodanno, in Messico, sarà all'insegna del Lambrusco di Modena, con il rosso frizzante "Dolce Amore", prodotto dalla Cantina di Carpi e Sorbara, tra i protagonisti di "12 Uvas 12 Deseos", negli spot della trasmissione in onda sulla tv nazionale "Canal2", che si ispira alla tradizione che vuole che si mangino 12 chicchi di uva alla mezzanotte, esprimendo altrettanti desideri. Un evento che è il culmine delle attività promozionali in America Latina, tra gli sbocchi principali per il Lambrusco all'estero.



Primo Piano

Il Cenone del maestro Marchesi e del n. 1 Bottura

Da un lato il maestro, il decano della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, dall'altro il n. 1 della ristorazione tricolore di oggi, Massimo Bottura: così iniziamo a raccontare i piatti per un Cenone di fine anno da sogno, con due grandi firme d'autore. Per Gualtiero Marchesi, ancora oggi punto di riferimento per tanti grandi chef del Belpaese (nelle sue cucine hanno lavorato nomi come Crippa e Cracco, Oldani e Berton, solo per fare qualche nome), il menu è quello del Cenone nel suo Ristorante Gualtiero Marchesi a Milano (www.marchesi.it): "la festa - spiega Marchesi - si apre con l'uovo all'uovo e caviale, molto più che un divertissement. Il secondo piatto punta su un classico, sull'equilibrio di sapori, colori e consistenze delle noci di capesante gratinate, puntarelle e tartufo nero. Poi, alla grande delicatezza degli gnocchi rosolati, fonduta di taleggio e tartufo bianco si alterna l'incursione orientale del fritto di gamberi e verdure con salsa in agro-dolce. Segue, con un esplicito richiamo all'inverno, la nocetta di capriolo, salsa grand veneur, sedano rapa e scorzonera. Il finale è affidato al soufflé al frutto della passione, la sua salsa, caffè e piccola pasticceria. Per il brindisi di mezzanotte si serve il panettone di Gualtiero Marchesi". Per Massimo Bottura, invece, tristellato Michelin con la sua "Osteria Francescana" di Modena (www.osteriafrancescana.it), unico chef della storia ad aver ottenuto i 20/20 da "L'Espresso" e n. 2 della "The World's 50 Best Restaurants 2015", il piatto simbolo del Capodanno, segnalato a WineNews, è il suo "soufflé demicuit di panettone con arancia candita mostardata, cotechino al vapore e lenticchie", che chiude la sua cena del 31 dicembre, scandita da "Zuppa di Pesce", "La gallina e il granchio racchiusi in un Raviolo", "Branzino in doppia salsa spumosa acida e dolce", "Pasta mista in autunno rifinita con tartufo bianco", "Costata di manzo servita con verdure in aceto, midollo, tartufo nero, purea di patate e salsa al vino rosso", "Risotto di zucca alla mantovana con chicchi di Sauternes Château Riussec", e "Cioccolato, cioccolato e ancora cioccolato". Piatti che fanno sognare, per una grande fine di 2015, e un ottimo inizio di 2016, almeno sul fronte del gusto.

Focus

Diego Planeta: ricordo, intimo, di Vinality

"Nel 1996 avevamo i nostri primi vini e volevo presentarli a Vinality. Ero sempre andato come presidente di Cantine Settesoli. I miei ragazzi dicevano di essere ancora troppo piccoli e timidi. Ce li portai lo stesso, e loro, discretamente, iniziarono le degustazioni. Un giorno venne un agente che conta. Era toscano. Il giorno dopo, vidi arrivare prima il Marchese Antinori, poi il Principe Corsini, e si formò una coda di persone. Non lo dimenticherò mai: era un mondo che conoscevo bene, ma quando iniziai a vedere certi personaggi e agenti importanti meravigliarsi dei vini, ma anche di quei ragazzi, capii che ce l'avevamo fatta. E pensare che Francesca e Alessio, insieme non arrivavano a 50 anni". È il racconto a WineNews di Diego Planeta, per #Vinality50Story, aspettando Vinality n. 50 (Verona, 10-13 aprile). "Di Vinality ne avrò fatti 48. Era sempre una festa incontrare persone con cui ci si vedeva solo una volta l'anno, in una Verona più modesta e umana. Ma questo, frutto di un'idea cui lavoravo da 11 anni, dal 1985, è il mio ricordo più bello, perché coinvolge mia figlia Francesca e mio nipote Alessio. È una cosa mia. Intima. Il vino deve essere intimità: quando diventa troppo "public" non mi diverte più".



Wine & Food

Australia: Penfolds frena per ... mancanza di Cabernet Sauvignon

Mentre l'industria del vino australiano sta lottando per incrementare la redditività e per conquistare nuovi mercati, Penfolds, il marchio più importante del Paese, non riesce a trovare abbastanza uve Cabernet Sauvignon di qualità per produrre alcuni dei suoi vini rossi più famosi, come lamenta Peter Gago, capo enologo dell'azienda. Un bel problema per il marchio di punta di Treasury Wine Estates, in crescita con le sue etichette top (Bin 389, Bin 407 e Bin 707) in tutti i mercati del mondo, dall'Asia all'Europa, passando per gli Stati Uniti, che adesso, però, rischia di doversi fermare.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le novità eno-tecnologiche del 2015, spicca l'iSommelier, il decanter "smart" capace di ossigenare al meglio qualsiasi bottiglia in pochi minuti. Una piccola rivoluzione, che

dalla Cina vuole conquistare l'Europa e l'Italia. A WineNews, il responsabile Italia di iFavine, Enrico Patrizio, tra specifiche tecniche ed obiettivi futuri.

