

La News



Guida de L'Espresso 2010, un Barolo il miglior vino

Il Barolo Monprivato Cà d' Morissio Riserva 2001 di Giuseppe Mascarello e figlio, con 19,5/20, è il miglior vino de L'Espresso, seguito, a 19/20, da altri cinque Barolo di Giuseppe Rinaldi, Elvio Cogno, Bartolo Mascarello, Burlotto e Luigi Oddero. La Guida 2010 ha consacrato Valentini, Produttori Terzano, Cà del Bosco, Giacomo Conterno, Gaja, Bruno Giacosa, Castello di Ama, Isole e Olena, Ornellaia, Poggio di Sotto, Poliziano, San Guido, Ferrari, Romano Dal Forno come migliori cantine del Belpaese, da dove escono Roberto Voerzio e Siro Pacenti.



Altro che dialetto...

Per fortuna, non tutti la pensano come i Ministri della Lega sulla necessità di adottare il dialetto (anche nelle etichette dei prodotti alimentari!). Sono molti gli imprenditori illuminati che hanno ben chiara l'esigenza di incrementare, semmai, l'utilizzo dell'inglese, per essere competitivi in un mercato internazionale. C'è chi questa scelta l'ha portata all'estremo, optando, pur essendo italiana, per un sito ed una newsletter scritti esclusivamente in inglese. Si tratta della cantina friulana Di Lenardo, guidata dal giovane e vulcanico Massimo Di Lenardo, che con il suo approccio innovativo rappresenta una boccata di ossigeno nel mondo spesso immobile e sonnacchioso del vino italiano... Good job!

Cronaca

Tutti i vitigni più rari d'Italia nel WineShow di Torino

Un calice di Grillo o un bicchiere di Coda di Volpe? Per gli appassionati di vitigni rarissimi e chicche enologiche intronabili l'appuntamento è al WineShow di Torino (24-26 ottobre, Lingotto Fiere), con il Forum degli Autoctoni, organizzato in collaborazione con Go Wine. Gli eno-appassionati e curiosi potranno assaggiare vini insoliti e pregiati, legatissimi ai territori di origine, eccezionalmente, per una volta, riuniti tutti insieme.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Inchiesta WineNews - Anche i prezzi delle uve "nobili" italiane in ribasso, ma la qualità può permettere cifre remunerative ai viticoltori

La crisi si fa sentire anche sui prezzi delle uve "nobili" italiane (che segnano un ribasso mediamente del 30% sul 2008) ma la qualità della materia prima, però, può permettere transazioni ancora remunerative per i viticoltori. Alcune tra le più grandi aziende italiane, con "spalle" più forti e maggiore saggezza e lungimiranza, hanno scelto di privilegiare la qualità sulla quantità, acquistando meno uva ma più buona, a prezzi più remunerativi di quelli molto bassi del mercato attuale, anche per sostenere i coltivatori in un'ottica di sostegno all'economia di filiera, in attesa di una ripresa economica globale che faccia ripartire anche il comparto del vino. Partendo dal nord, i prezzi delle uve Nebbiolo sono quest'anno fissati intorno a 200 euro al quintale (30% in meno sul 2008). Quelli delle uve destinate alla produzione dell'Amarone vedono un calo dei prezzi del 20% sul 2008. In diminuzione anche i prezzi delle uve Sangiovese atte a diventare Chianti Classico, che si aggirano sui 70-100 euro al quintale (30% in meno sul 2008), in un territorio però dove il mercato delle uve incide per il 5% della produzione complessiva (15.000 quintali d'uva). Le uve Sangiovese atte a diventare Brunello di Montalcino costano tra i 100 e i 200 euro al quintale; le uve destinate a diventare Doc Bolgheri, benché in questo territorio non esista un vero e proprio mercato delle uve, vanno dai 65 ai 120 euro al quintale, a seconda della qualità delle partite. Nel territorio del Taurasi, in Campania, il prezzo di mercato di un quintale di uve Aglianico è fissato in 50 euro al quintale (80 euro nel 2008), con pochi euro di differenza per le partite migliori: una situazione che qui minaccia l'esistenza di tanti piccoli vignaioli, costretti a vendere le proprie uve ad un prezzo appena in grado di coprire le spese dei trattamenti fitosanitari.

Focus

Il cibo italiano diventa arte in Giappone. A Tokio è di scena "food design"

Il cibo diventa arte e viceversa: bottiglie di vino come contenitori di profumo o penne, piattini da caffè da mangiare e piercing croccanti. Sono solo alcune delle realizzazioni della mostra enogastronomica "Food Design", a Tokyo, dal 5 al 15 ottobre per "Italia in Giappone" 2009, la più grande manifestazione mai organizzata sulla cultura italiana nel Sol Levante. Progetti di designer e creativi piemontesi che cercano di reinterpretare la degustazione di cibi e bevande, per rendere ogni occasione un momento artistico. Tra le opere, divise in cinque categorie (Food Porter, Food I Know, Food & +, Food N-Use, Food for Fun) molte guardano al Giappone, come Take(no)away (nella foto), la scatola per sushi con personaggi del teatro "no" (quello con le tradizionali maschere nipponiche) o i piatti con bacchette e spaghetti. "Non è soltanto un incontro tra comparti economici - spiega Alessandro Barberis, presidente della Camera di Commercio di Torino - ma è soprattutto un esperimento ambizioso di contatto tra tradizione e futuro".



Asta Vino Roma
sabato 10 ottobre

www.grwineauction.com
la Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino



Gelardini & Romani
WINE AUCTION

catalogo online (pdf)
Grand Cru di Bordeaux e d'Italia

www.grwineauction.com
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBING

Wine & Food

L'influenza "A"? Genitori più preoccupati per la mensa a scuola!

Altro che influenza "A"! I genitori italiani sono più preoccupati per la qualità del cibo per i loro figli nelle mense scolastiche che per il virus che tiene banco da circa un anno. A dirlo un sondaggio on-line di Coldiretti. A rassicurare mamme e papà di tutta Italia arriva però un dato confortante: i pasti "biologici" serviti ai bambini a scuola (quasi 1 milione nei primi 6 mesi 2009) in dieci anni sono cresciuti del 700%, e del 14% nel 2009 sul 2008. Una crescita assai ben vista dai genitori che troppo spesso vedono i loro figli sovrappeso, se non obesi, anche per via dell'alimentazione scolastica scorretta.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Bere con moderazione? È già una posizione sbagliata, un messaggio che contiene al suo interno un giudizio negativo sul prodotto". Così il noto conduttore della trasmissione

dell'agroalimentare di Rai Uno "Linea Verde", Massimiliano Ossini. "Serve educazione e cultura. Semmai vanno limitati i superalcolici e fatti i precisi distinguo..."

