

La News



"Falsi d'autore" al museo

Il nuovo e imponente Museo d'arte moderna di San Francisco, lo "Sfmoma", ha deciso di aprire i battenti in grande stile anche dal punto di vista gastronomico: lo chef a capo del suo ristorante "In Situ", Corey Lee, ha infatti deciso di comporre il suo menu esclusivamente con delle riproduzioni fedelissime - e autorizzate - dei piatti di alcuni degli chef più famosi del mondo, tra cui gli italiani Massimo Bottura (Oops! Mi è caduta la crostatina al limone), Massimiliano Alajmo (Cappuccino di seppie al nero), Niko Romito (Risotto parmigiano, acqua e limone), Gennaro Esposito (Spaghetti al pomodoro del Vesuvio) e Riccardo Camanini (Spaghettoni, burro e lievito di birra).



Per un mondo del vino migliore

SMS

Bordeaux, su e giù Liv-ex

Cinque anni fa, il Liv-ex 100, il benchmark dei fine wines, raggiunge il livello più alto di sempre, chiudendo, a giugno 2011, a 364.7 punti, con il Bordeaux 500 ai massimi storici appena un mese dopo. Da allora, il calo costante delle quotazioni dei vini della Gironde è durato senza soluzione di continuità fino al 2014, per poi godere di un rimbalzo che, nel complesso, ha portato in territorio positivo solo qualche etichetta, con i Premier Crus della Rive Gauche che hanno pagato il prezzo più alto, mentre i top della Rive Droite hanno vissuto un declino più breve. Dei 50 vini del Bordeaux 500, 32 hanno perso valore, con Duhart Milon svalutato, da giugno 2011 ad oggi, del 45,5%, mentre solo 18 hanno vissuto un trend positivo, su tutti Angelus, il cui prezzo è cresciuto, nel periodo, del 52,1% (<http://goo.gl/Dc0bWu>).

Cronaca

Ciao, Davide Oltolini

Il mondo del giornalismo enogastronomico, ieri sera, è andato a dormire con una brutta notizia: Davide Oltolini, critico e degustatore tra i più poliedrici, volto di "Sapere i Sapori", in "Uno Mattina" su Rai Uno e firma di tante testate nazionali, da "Capital" a "La Cucina del Corriere della Sera", da "Panorama" a "La Cucina Italiana", non c'è più, stroncato da un male. P.S. - Ciao, amico mio ... compagno allegro ed esperto di degustazioni e assaggi di cose buone e belle dell'Italia del vino e del cibo! (ar)



Primo Piano

Vino & Cina: sempre più e-commerce e di qualità

21 milioni di cinesi, poco meno della metà della nuova classe media urbana che consuma abitualmente vino di importazione nel Paese, compra vino su internet. Con l'e-commerce che continua a crescere in Cina, e si sposta sempre di più sulla qualità: se la percentuale di chi dice di comprare vino on line per un migliore rapporto qualità-prezzo rispetto ai canali tradizionali, come prima motivazione, è cresciuta dal 54% del 2014 al 65% del 2015, quella di chi sceglie il web perché trova prodotti di maggiore qualità è passata dal 18% al 26%. A dirlo il report "Online Retail & Communication in the Chinese Market 2016" dell'agenzia inglese Wine Intelligence. Da cui emerge che le recensioni lasciate sui siti da chi acquista bottiglie on line, sono la fonte di informazione più utilizzata, sebbene abbiano poi poca influenza sulla scelta di acquisto. Sulla quale incidono molto, invece, i siti ufficiali dei produttori e la notorietà dei brand, anche se le informazioni più affidabili sono considerate quelle date dagli "amici" su social come Weibo e WeChat. Secondo il report, gli store on line che vendono più categorie merceologiche, e quindi non gli specializzati in vino, sono quelli che registrano i migliori risultati. Tanto che JD.com, il più popolare portale di e-commerce in Cina, è utilizzato da ben il 35% di chi compra vino on line. E altri non stanno di certo a guardare, come il colosso Alibaba, che sta investendo molto sul settore enoico, e il 9 settembre manderà in scena il suo "9/9", una sorta di giorno dedicato al vino, con molti produttori del Belpaese e la divisione italiana del gigante creato da Jack Ma che stanno lavorando affinché anche il nostro Paese, sia protagonista. E se nomi importanti come Giv - Gruppo Italiano Vini, Iswa - Italian Signature Wine Academy (Allegrini, Arnaldo Caprai, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Planeta, Villa Sandi), oltre all'enoteca on line "Vino75", sono già sbarcati su Tmall di Alibaba, a fare da apripista, i primi di giugno, era stata la trentina Mezzacorona: "le cose sono partite bene ma è presto per fare un bilancio - commenta il dg Fabio Maccari - ma già ora si capisce quanto questo canale, in Cina, sia importante per la visibilità e per far conoscere i prodotti".

Focus

L'Italia e il "team" wine & food a Rio 2016

Sport, ma anche arte e design, e l'enogastronomia: ecco il "tricolore" con cui l'Italia si racconta alle Olimpiadi 2016 (5-21 agosto), a Casa Italia a Rio de Janeiro nell'avveniristico Costa Brava Clube sull'oceano, rivisitato in stile made in Italy con il progetto "Horizontal", ispirato dal ponte che lo unisce alla terraferma e nel segno dell'integrazione tra Italia e Brasile. Nasce così "Ciaolà", crasi tra i saluti dei due Paesi e piatto dello chef Davide Oldani, in cucina a Casa Italia, da dove ogni giorno usciranno il menu made in Italy "Doc" di Coldiretti contro i falsi e 1.000 piatti di pasta, accompagnati dalla squadra di Brunello e Chianti Classico, Chianti, Amarone, Prosecco, Lambrusco, rossi di Sicilia e grandi bianchi, di cantine come Castello Banfi, Bolla e Cavicchioli (Giv), Cantine Settesoli, Ruffino, Zonin 1821, Falesco e Antinori, con l'Unione Italiana Vini, e le immancabili bollicine Ferrari per brindare. Un fil rouge che arriva fino al RefettoRio nelle favelas, dove grazie allo chef Massimo Bottura gli avanzi del Villaggio Olimpico saranno trasformati in piatti per i bisognosi. Ad inaugurare le due location simbolo delle "bellezze" italiane, sarà il Premier Matteo Renzi (3 e 4 agosto).



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio del Verdicchio Rosso di Qualità
Vino di Qualità
Vino di Qualità
Vino di Qualità

Cronaca

Wine & Food

Si comincia a vendemmiare, in anticipo, in Napa Valley

Parte in anticipo, per il terzo anno di fila, la raccolta in Napa Valley, il "sancta sanctorum" enoico del cuore della produzione a stelle e strisce, con la California che assorbe il 60% della domanda interna ed è responsabile del 90% delle esportazioni enoiche degli States. Per ora si è cominciato con le uve da spumanti (con il grosso della vendemmia che partirà entro la terza settimana di agosto), ma nonostante il fatto che le associazioni di categoria dei coltivatori e dei produttori parlino di un'annata "splendida" sia in qualità che in quantità, rimane l'incognita meteo per uno Stato assediato dalla siccità da anni.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Forse non tutti sanno che, tra le tante attività della famiglia Berlusconi, c'è anche il vino, come racconta a WineNews Alessia Berlusconi, nipote dell'ex Premier

Silvio, proprietaria, in Lombardia, dell'azienda "La Contessa". "La mia è, prima di tutto, una grande passione, so di avere molto da imparare, ma anche tante idee".

