





n. 2004 - ore 17:00 - Martedì 25 Ottobre 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La parità (alcolica) tra i sessi

La secolare battaglia per la parità tra uomo e donna compie un altro passo avanti, ma non è detto che sia positivo, anzi. Come racconta una ricerca pubblicata dal 'British Medical Journal" su 4 milioni di persone nate in Uk nel XX secolo, su dati raccolti dal 1948 ad oggi, la differenza tra generi, nel consumo di alcolici, si è andata assottigliando nei decenni: se un uomo nato nel 1910 beveva, in media, il doppio di una sua coetanea, con il triplo dell'incidenza di patologie legate all'abuso di alcol, una donna nata nel 1981 beve praticamente la stessa quantità di alcolici di un uomo della sua età. Con la necessità, adesso, di spostare gli sforzi delle future campagne di prevenzione sulle giovani donne



Più realista del re

Il Governo francese si scopre più realista del re e, nel dibattito sull'uso dei fitofarmaci in vigna, entra a gamba tesa. Con un articolo, voluto dal Ministro dell'Agricoltura Stéphane le Foll, che ne vieta l'utilizzo su una fascia di sicurezza di 5 metri ai limiti di ogni parcella. Un eccesso, che ha spinto Bernard Farge, presidente della Cnaoc -Confédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée a chiedere al Ministro, senza tanti giri di parole, di far sparire il famigerato articolo 21 dal dispositivo di legge, perché, "oltre a mettere in pericolo l'esistenza stessa di migliaia di ettari in tutto l'Esagono, non è che polvere negli occhi, una risposta politica ad un'inquietudine mediatica". Che, a quanto pare, non convince neanche i comitati dei residenti, da cui pure tutto è partito, solo qualche mese fa

Cronaca

Vino & export, vola l'Australia

Vola l'export del vino d'Australia, primo competitor (seppur a distanza) dell'Italia enoica in Usa e non solo: negli ultimi 12 mesi, per il "Wine Australia Export Report", il valore totale ha toccato il record di 2,17 miliardi di dollari, grazie al +14% dell'imbottigliato (che vale 1,8 miliardi), con una crescita del prezzo medio del 9%, a ben 5,47 dollari al litro. Con un boom del 51% in Cina, grazie all'accordo di libero scambio tra i due Paesi, ma anche al +4% in Usa, che hanno abbondantemente compensato il -3% in Uk.

Master universitario di I livello in Vini Italiani e Mercati Mondiali Iscrizioni entro il 25 ottobre 2016

Sant'Anna Università per Stranieri di Siena

Primo Piano

Sognando in Italia una "Cité du Vin" ...

Otto eno-appassionati su dieci hanno un sogno: una "Cité du Vin", come a Bordeaux, anche in Italia. Dove vorrebbero vederlo diventare realtà? Per la maggioranza dei wine lovers il territorio ideale è la Toscana (48%), la Regione più legata al vino nell'immaginario comune, dal forte appeal enoturistico a livello internazionale, se solo si pensa al Chiantishire (con gli appassionati che indicano Firenze e Siena come città), e, aspetto non secondario, per la posizione centrale, anche per gli italiani che potrebbero visitarla. A seguire, il Piemonte (37%), Regione simbolo della storia del vino e dell'enoturismo italiano con le Langhe e Barolo, vera "mecca" enoica mondiale; quindi, a pari merito, due città: Verona, in Veneto, prima Regione per produzione ed export di vino, e città che, da 50 anni, ospita Vinitaly, e Milano, in Lombardia, sempre più hub culturale (e gourmet) oltre che economico, d'Italia agli occhi del mondo. Parola di un sondaggio WineNews, tra 1.054 "enonauti", appassionati già fidelizzati al mondo del vino e del web, all'87% dei quali un'opera monumentale come la "Cité du Vin" di Bordeaux piace e molto. Inaugurata il I giugno 2016, l'avveniristico "tempio" che racconta la storia e la cultura enoica mondiale - un investimento pubblico-privato da 81 milioni di euro, per intercettare un terzo dei turisti che visita il Paese (130.000 da 120 Paesi nei primi 3 mesi di apertura) - è l'ennesima dimostrazione di come la Francia guarda al turismo del vino, con l'aspettativa di attirare 4 milioni di nuovi enoturisti stranieri entro il 2020, con un piano, presentato dal Ministro degli Esteri Laurent Fabius e lo stanziamento di un fondo nazionale in favore del comparto. Mentre in Italia siamo ancora a fare i conti con la vecchia legge sulle Strade del Vino del 1999, la "Cité" è simbolo del modello enoturistico "accentratore" francese, che per il 46% di "enonauti" funziona meglio del modello italiano, e per il 67% è la strada per un ulteriore sviluppo del settore, anche in Italia: tradizione e storia di certo non ci mancano, ma sono poco sfruttate sinergicamente, preferendo una "frammentazione" in "wine-experience", che piace al 28%, ma la cui offerta, praticamente per tutti (98%), è da migliorare.

Focus

Bottura e Beck al top del Gambero Rosso

L'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura e La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Heinz Beck, con 95 punti su 100 (come nell'edizione 2016, ndr), e il Villa Crespi di Orta San Giulio di Antonino Cannavacciuolo e il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi di Antonio Jaccarino, con 94 punti: ecco il top assoluto delle "Tre Forchette" (29 in tutto) della "Guida Ristoranti d'Italia 2017" del Gambero Rosso. Che, con oltre 2.400 indirizzi recensiti in tutta Italia, di cui 300 nuovi, conferma la crescita e la dinamicità della ristorazione italiana a tutti i livelli, da quello altissimo, che si ritrova domani a Roma, a Villa Madama, per la presentazione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" (21-27 novembre), alla fascia media. Una guida che premia una caratteristica decisamente made in Italy della ristorazione, la storia familiare di certi grandissimi ristoranti, come la storica Enoteca Pinchiorri di Giorgio e Annie Fèolde a Firenze, ma anche il Dal Pescatore della famiglia Santini a Canneto sull'Oglio, Le Calandre di Max e Raf Alajmo, a Rubano, il Da Vittorio della famiglia Cerea, a Brusaporto, e Casa Vissani di Gianfranco Vissani, a Baschi (qui i premiati: http://bit.ly/2dFFqju)







Wine & Food

Tra "World Pasta Day" e "funeral party" della filiera del grano

È una giornata particolare per la pasta e la sua filiera. Da un lato, il piatto simbolo del Belpaese, forse più della pizza, è stato celebrato in tutto il mondo con il "World Pasta Day", la giornata dedicata al prodotto più consumato dagli italiani, che ne mangiano24 chili a testa ogni anno. Dall'altro, gli agricoltori si mobilitano per accendere i riflettori sul difficile momento che stanno attraversando i produttori di grano italiani, schiacciati dalla concorrenze e costretti in una condizione di debolezza contrattuale che ha portato le quotazioni ai livelli più bassi da 30 anni, a 16 euro al quintale.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cosa c'è di buono nella provocazione del critico Uk Jay Rayner, che invita ad ordinare solo vino della casa per protesta contro carte dei vini troppo pretenziose? A WineNews i sommelier dei due ristoranti top secondo il Gambero Rosso, Giuseppe Palmieri (Osteria Francescana) e Marco Reitano (La Pergola).

>→ NONINO

Acquista online Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT