

La News



Il vino regala un sorriso

Il vino riesce, a volte, a regalare un sorriso in tutte le parti del mondo. Anche ai ragazzi di Maputo, che, il 5 dicembre, hanno ricevuto 240 strumenti musicali restaurati destinati alle istituzioni del Mozambico Eca-Escola de Comunicação e Artes de l'Universidade Eduardo Mondlane, Enm-Escola Nacional de Musica, progetto Xiquitsi e Music Crossroads Mozambique, grazie a Music Fund, organizzazione che raccoglie strumenti e promuove la formazione di esperti in liuteria e riparazione nei Paesi in via di sviluppo e in conflitto, e al sostegno della cantina siciliana Valle dell'Acate, che ha finanziato il progetto durato due anni, dalla raccolta alla consegna degli strumenti.



Buon Natale da WineNews!

Natale è alle porte, e lo staff di WineNews, dai suoi fondatori Alessandro Regoli ed Irene Chiari, a tutta la redazione, ha deciso di farvi gli auguri con i vini che ognuno di noi, idealmente, porterà in tavola in queste festività. Vini scelti non solo per la loro bontà: sarebbe impossibile usare solo questo criterio in un panorama così ricco come quello del Belpaese. Sono vini selezionati perchè legati da un filo rosso diverso per ognuno di noi: un ricordo romantico o la voglia di novità, una passione personale che lega etichette diverse, un sentimento particolare, un concetto che ci sta a cuore (qui la lista, <https://goo.gl/NKkRo3>). Ovviamente con l'augurio, a ognuno di voi, di poter condividere i vostri vini del cuore con le persone più care, con gli amici, o con chi volete. Buon Natale!

Cronaca

Il 2016 dolceamaro di Alibaba

Tmall.com, la "Amazon" cinese di Alibaba, ha pubblicato la top 10 dei vini più venduti nel 2016: al primo posto c'è il cinese Niya Cabernet Sauvignon 2013 di Citic Guo'an, e in classifica anche il Castel Firmian 2013 di Mezzacorona. Ma Alibaba è anche stato inserito nella "lista nera" dell'Office of the United States Trade Representative, l'organismo Usa che coordina la politica commerciale del Paese. La lista contiene tutti quei luoghi, reali o virtuali, nei quali non vengono tutelati abbastanza i diritti di proprietà.



Primo Piano

La bollicine del Belpaese tra Italia ed export

I brindisi delle festività 2016-2017 valgono 510 milioni di euro in Italia, tra consumi domestici e fuori casa, di cui 440 appannaggio delle sole bollicine made in Italy. Un aumento leggero, dell'1%, sulla fine anno 2015, ma con una tendenza che emerge chiara, ovvero lo spostamento del gusto su "vini dal sapore più secco e meno alcolico", sia per i metodo classico che per i metodo charmat. Nei giorni di festa, si stapperanno in totale 58,5 milioni di bottiglie, di cui solo 2,9 straniere, con i picchi di consumo di 10,5 milioni di bottiglie in occasione del Natale, 34 nell'ultima notte dell'anno e 3,5 per la Befana. In totale il 40% dei consumi dell'intero anno, con la stagionalità e le festività che tornano a incidere in modo significativo. Solo Prosecco e Franciacorta mantengono un trend di crescita dei consumi e una destagionalizzazione consolidata. Valori stabili in cantina (+0,1/0,4% sul 2015), valori in crescita al consumo (+1,2/1,8% sul 2015). Ecco, in estrema sintesi, i numeri dell'Osservatorio Economico dei Vini Effervescenti (Ovse, www.ovse.org) guidato da Giampaolo Comolli. Nello stesso tempo, l'export degli spumanti italiani chiuderà il 2016 arrivando al record di 1,2 miliardi di euro (+25% sul 2015). La Francia, invece, dovrebbe attestarsi sui 2,7 miliardi, ma in leggera flessione (-1%), e la Spagna a 415 milioni di euro (-3%). A dirlo il "bilancio" di fine anno di Wine Monitor Nomisma, che nei giorni in cui si brinda a Natale e Capodanno, disegna lo stato dell'arte delle esportazioni del Belpaese paragonate a quelle dei principali competitor. "Pur restando ampio il divario in valore (circa 1,5 miliardi di euro), nel 2016 le esportazioni di spumanti italiani continuano a ridurre le distanze con quelle francesi, mettendo a segno una crescita a valore superiore al 25%, sulla scia della crescita per i primi sette mesi di quest'anno, come anche segnalato dall'Osservatorio del Vino di cui Wine Monitor è partner", si legge in una nota. Neanche a dirlo, dicono i numeri, gran parte del merito è del Prosecco. E proprio oggi il Consorzio del Prosecco Doc fa sapere che, per la prima volta nella storia, sono di più le bottiglie vendute in UK, che assorbe il 43% delle esportazioni, di quelle comprate dagli stessi italiani ...

Focus

Il menu per la Vigilia di Gianfranco Vissani

Mancano poche ore alla Vigilia, e non sapete cosa portare a tavola, senza cadere nella banalità? Ci pensa uno degli chef più conosciuti ed amati del Belpaese, Gianfranco Vissani, due stelle Michelin con il Casa Vissani di Baschi, nel cuore dell'Umbria, che a WineNews consiglia un menu alla portata di tutti, in perfetto equilibrio tra originalità e tradizione, per una Vigilia davvero stellare. "Per antipasto - esordisce Vissani - una papaià cotta sotto alla cenere: quando è calda si tira fuori dalla sua buccia a cucchiariate e si serve al centro del piatto, condita con i suoi semi, tostati e battuti, che ricordano alla vista i grani di pepe nero, un filo d'olio e un po' di sale. Come primo piatto, dei cappelletti crudi: la pasta deve essere trasparente, ripieni di bieta in crema profumata all'aceto di Josko Sirk. Li serviamo crudi, su una purea di radice nera. Come secondo piatto, il pesce gatto: ne prendiamo un trancio e lo cuociamo a vapore, lo passiamo quindi su una granella di pistacchi di Bronte, lo scottiamo in padella e lo accompagniamo ad una riduzione di vino bianco. Infine - conclude lo chef umbro - il dolce, una mousse di gianduia al sale, con dello yogurt acido ed una salsa di limone e caffè".



Cronaca

Wine & Food

Il pesce re delle tavole, la spesa per le feste a 850 milioni di euro

La Vigilia di Natale si conferma come il giorno in cui il consumo di pesce sulle tavole degli italiani raggiunge la sua vetta più alta e, nel periodo delle feste di fine anno, la spesa complessiva toccherà gli 850 milioni di euro, stando alle stime di Coldiretti ImpresaPesca, in crescita del 5% sul 2015. In forte salita la presenza del pesce locale, a partire dalle alici e dalle vongole, che saranno presenti in 8 piatti su 10 nei menu della vigilia, si abbandonano le mode esterofile del passato con solo il 56% degli italiani che assaggerà il salmone, ed appena il 9% che si permetterà le ostriche e l'8% il caviale.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non conta solo la qualità di pietanze e vini, in un grande ristorante, ma anche la bellezza e la funzionalità di piatti e calici che esaltano il lavoro di chef e produttori. Soprattutto nelle

grandi occasioni, come il Natale. Parola ad Alessandro Guidi e Cristina Franceschetti di Caraiba, che seleziona il meglio del design europeo per la tavola.

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT