CHIANTI CLASSICO 1716 2016
I 300 anni del primo territorio di vino.

La Prima di WineNews.it

colangelo & partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly
VERONA
APRILE 9-12 2017

n. 2052 - ore 17:00 - Mercoledì 4 Gennaio 2017 - 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

Compravendite eccellenti

Il 2017 inizia nel segno delle compravendite eccellenti. Siamo in Francia, e secondo "La Revue du Vin de France", Clos Rougeard a Saumur-Champigny, domaine di 11 ettari tra i più prestigiosi della Valle della Loira, portato al successo dai fratelli Charlie (Jean Louis, la cui scomparsa è motivo della vendita) e Nady (Bernard) Foucault, pionieri della biodinamica, e grazie a cru come Le Bourg e Les Poyeux, ricercati dai collezionisti di tutto il mondo, starebbe per passare nelle mani di Martin Bouygues, l'uomo d'affari proprietario del prestigioso Château Montrose a Bordeaux, a capo di un impero mediatico con il primo canale tv francese per ascolti, TF1.

SMS

La dieta della normalità

Nel 2017 non diventeremo tutti vegetariani né, tanto meno, vegani. Però, qualcosa cambierà nelle nostre abitudini, e se rinunciare definitivamente alla carne è un'opzione troppo radicale, limitarne drasticamente il consumo potrebbe rivelarsi la scelta giusta. Un'opzione che, in Gran Bretagna, ha un nome preciso: "Flexitarianism", ossia una dieta flessibile, che non elimina nulla, ma che dal lunedì al venerdì toglie la carne, accettata solo nel week end. Certo, non è una novità, ma sta diventando una strada sempre più popolare, anche grazie ad esempi celebri, come quello di Richard Branson, Emma Thompson e lo chef Jamie Oliver. Una scelta non solo salutista, ma etica e sostenibile, perché gli allevamenti di bestiame, secondo diversi studi, sono responsabili del 51% delle emissioni di gas serra.

Primo Piano

La tavola 2017 in Usa, tra ristorante e salutismo

Come sarà la ristorazione in Usa nel 2017? La "National Restaurant Association" l'ha chiesto ai protagonisti del settore, gli chef ed i cuochi del Paese, che hanno messo in fila le 10 tendenze che segneranno l'anno appena iniziato. Tra le più votate, i nuovi tagli di carne, su cui puntare sia per motivi economici che per ricercare un "effetto novità". Lo street food si siederà a tavola, con piatti ispirati alla cucina di strada, come kebab e tempura, mentre nei piatti dei più piccoli largo alle verdure. E ancora, tornano di moda i salumi fatti in casa, e cresce l'attenzione per il pescato sostenibile. La colazione sarà multietnica, tra sciroppi asiatici e burritos sudamericani. Anche tra le salse l'home made prenderà il sopravvento, con i condimenti pronti che segnano il passo, dal ketchup alla maionese, mentre la cucina etnica salirà di livello: addio a scopiazzature ed adattamenti, sì alla fedeltà alla cucina originale. A tal proposito, troveranno finalmente spazio le cucine africane, decisamente sotto rappresentate, in Usa come nel resto dell'Occidente, e in ultimo, largo alle antiche varietà di frutta e verdura. Questo è ciò che troverete nei ristoranti americani, ma non nei piatti di chi, per il 2017, ha intenzione di sposare la svolta salutista, raccontata in 10 trend da "Consumer Reports". Come prima cosa, il cioccolato a colazione, aiuta memoria e concentrazione. Sulle tavole arriverà quindi il frutto più grande del mondo, il Giaco, o Jackfruit, perfetto sostituto della carne (da cotto, sa di porchetta …), insieme all'acqua al carciofo, al cetriolo o al cactus, molto meglio dei drink energetici. Dallo strano mondo della dieta paleolitica arrivano il riso di cavolfiore e la pasta fatta da farina di legumi, ma neanche lo yogurt sarà più lo stesso, con la variante salata, con pomodori, olive, cetrioli, che sta prendendo il sopravvento. Boom anche per i macrobiotici da cibi fermentati, come kefir, kimchi, kombucha, sauerkraut, e per frutta e verdura brutta ma buona: addio cestino, il posto di una brutta melanzana sarà il piatto. Infine, il trionfo dei cibi viola, colore che indica la presenza di antiossidanti, e della ciotola, che di per sé non ha nulla di salutare, ma è perfetta per insalate e zuppe.

Focus

Il vino biologico è più buono

Il vino biologico è più buono, e a dirlo non è l'ennesimo editoriale di un qualche guru del bere sostenibile, ma uno studio dell'Università della California, citato da numerosi quotidiani e magazine americani, che ha analizzato i punteggi attribuiti dai tre principali magazine Usa dedicati al mondo di Bacco (The Wine Advocate, Wine Spectator e Wine Enthusiast) a 74.148 etichette prodotte tra il 1998 ed il 2004 da 3.482 aziende americane diverse, su una scala in centesimi, definendo eccellenti quelli sopra i 90 punti ed imbevibili quelli sotto i 60 punti. Ne è venuto fuori che, in media, un vino biologico ha 4,1 punti in più di uno tradizionale, e non è certo per motivi ideologici o moda. Secondo gli studiosi dell'Università della California, infatti, l'adozione di pratiche biologiche in vigna, e quindi l'addio ai pesticidi, permette ai microrganismi del suolo di tornare a svolgere il proprio lavoro, esaltando il sapore delle uve e rendendo una rappresentazione molto più reale del terroir e dell'ambiente in cui è stata allevata la vite. Lo studio, nonostante sia limitato ai soli vini Usa, ha coinvolto un gran numero di vitigni diversi, tra cui Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc, Merlot, Pinot Nero, Sangiovese, Semillon e Zinfandel.

Chianti®
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

Verdicchio
Storie di Carattere

Cronaca

Vino, il 2016 di Coldiretti

È tempo di bilanci per il vino italiano, che nel 2016 conquista la leadership mondiale nella produzione, con 50 milioni di ettolitri, rappresentata per il 40% dai 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc) e ai 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg). Aumenta del 3% il valore dell'export, che raggiunge il massimo storico di sempre, a 5,5 miliardi. Così l'analisi Coldiretti, dalla quale emerge che il vino, nel 2016, è la prima voce dell'export agroalimentare nazionale.

Wine & Food

Nuovi locali e celebrity chef, New York sempre più gourmet

Meta gourmet per i suoi celebri ristoranti, anche italiani, la Grande Mela lo è sempre stata. Ora però New York conferma il suo ruolo internazionale grazie a tante nuove aperture, in hotel e musei in quartieri emergenti di Manhattan e Brooklyn, di celebrity chef della Tv come Carla Hall e Tom Colicchio, o di guru come April Bloomfield e Keith McNally. E, soprattutto, offre a tutti la possibilità di provarlo in prima persona, con la celebre "Nyc Restaurant Week" (23 gennaio-10 febbraio) e la formula dei menu a prezzo fisso in oltre 200 locali di qualità. Info: www.nycgo.com/restaurant-week

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo un biennio favorevole, si entra in un anno difficile per i consumi delle famiglie. Specie se si parla di alimentari e vino: a salvarsi saranno nicchie come quelle del biologico e le produzioni di qualità. A WineNews, le previsioni per il 2017 di Albino Russo, responsabile del Settore Economico e dell'Ufficio Studi di Coop.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES