

La News



La versione di Renzo Cotarella

Mai come per la vendemmia 2017 c'è attesa per capire l'effettiva consistenza qualitativa. Arriva per primo il giudizio di Renzo Cotarella, enologo e ad della Marchesi Antinori, simbolo dell'Italia del vino, che ne sottolinea il carattere caldo "che ha fatto sì che la produzione delle piante risultasse minore. Difficile stabilire una media, direi 30% in meno". All'assaggio, però, i primi rossi svinati "risultano di un bellissimo colore con ottimo corredo polifenolico, certo hanno note di frutta più mature, perché le uve hanno maturato di più e, in qualche caso, sono leggermente sovrature. Un'annata complicata sotto l'aspetto economico, ma con una qualità migliore delle attese".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Basilicata, cuore di Enotria

Incastonata tra Campania, Puglia e Calabria, per la Basilicata, non solo nel vino, dove WineNews è in viaggio "coast to coast" con Collisioni Vino, è difficile emergere come realtà distinta. Un aiuto le arriva, però, dalla storia: la vite, qui, ha origini antichissime, e le prime coltivazioni risalgono agli Enotri, che tra 1300-1200 a. C. abitavano l'Italia meridionale, conosciuta come Enotria proprio per la qualità del suo vino, a cui seguirono i Lucani. Furono i Greci a dare nuovo impulso alla viticoltura, introducendo nuove varietà e forme di allevamento, come l'alberello, usato ancora oggi e adatto a climi caldi e siccitosi. Una tradizione che continua con i Romani, come conferma Plinio, tanto che, secondo gli studiosi, l'Aglianico era alla base del Falerno, vino celebrato dai poeti classici come Orazio, nato proprio nel Vulture, a Venosa.

Cronaca

"WE": l'Italia e i "Best Buys"

Nella "Top 100 Best Buys" 2017 della rivista Usa "Wine Enthusiast" a portare alti i colori dell'Italia ci sono sette etichette, scelte tra i 1.450 migliori vini selezionati per il rapporto qualità/prezzo: il Nero d'Avola 2015 Le Casematte (numero 95), il Lambrusco di Sorbara Doc Omaggio a Gino Friedmann Cantina di Sorbara (81), il Favugne 2016 Teanum (78), il SoNo 2015 Tre Monti, il Sabazio 2015 La Braccasca (45), il Grillo 2016 Stemmari (22) e il Barco Reale di Carmignano 2015 Fattoria Ambra (14).



Primo Piano

Da Identità Golose America a Il Fattore Umano

"America wants you", e i migliori chef del Belpaese, ancora una volta, oltrepassano l'oceano per soddisfare la passione a "stelle e strisce" per la cucina italiana. Con licenza di declinarla in chiave gourmet, la frase di Uncle Sam offre lo spunto per raccontare il nuovo viaggio di alcuni tra i massimi esponenti della ristorazione made in Italy - da Massimo Bottura a Davide Oldani, da Roberto Cerea a Caterina Ceraudo, da Luciano Monosilio a Corrado Scaglione - con quelle che ormai sono le "Identità Golose America 2017", visto che alle tappe di Chicago e New York, per la prima volta si aggiunge Boston, sognando la California per il 2018. "Noi italiani dobbiamo farcene una ragione: quando in riva al lago Michigan dicono di avere inventato la pizza non hanno tutti i torti - sottolinea l'ideatore di Identità Golose Paolo Marchi - come noi abbiamo fatto nostri ingredienti e piatti di tutt'altri angoli del globo, caffè, pomodoro e riso per citarne tre al volo, esaltandoli, così è accaduto per la pizza". Ecco perché "Grandi idee nel mondo: Pasta e Pizza" è il tema dell'edizione n. 4 dell'evento a Eataly Chicago (7-8 ottobre). Completamente diverso, ma quanto mai d'attualità in tempi di "Trumpismo", il tema dell'edizione n. 8 a Eataly New York Flatiron (10-12 ottobre), "Non sprecare il pianeta: la verità nel piatto", perché "tutto il lavoro di pensiero e di ricerca a monte, trova la sua ragione finale al momento del servizio", tra lezioni, la cena itinerante "Dine Around in Store" nei ristoranti di Eataly, ed una Charity Dinner per Food for Soul a Eataly Downtown, con Bottura alla guida di una brigata di chef-star americani, Mario Batali, Eric Ripert e Carlo Mirarchi, per promuovere le attività del Refettorio che in inverno lo chef modenese aprirà a New York. Un solo giorno, invece, per Eataly Boston (13 ottobre), ma "un primo passo per mettere la bandierina della qualità italiana anche nella più europea delle città americane", precisa Marchi, grazie al tema "Grande Italia a tavola". Il tutto, ovviamente, aspettando "Identità Milano 2018" (3-5 marzo) con al centro, in un'epoca di spersonalizzazione dei rapporti che si riflette anche nella ristorazione, un fil rouge importante: "Il Fattore umano".

Focus

Arte & ristorazione contro il junk food

Arte & cibo, un connubio che si perde nelle notte dei tempi, celebrazione di quadri della realtà, passioni, epoche e con eclettiche rivisitazioni, in una liaison a volte amorosa, altre invece di protesta. È il caso di "Junk Food", mostra allestita a Il Margutta, ristorante veg della Capitale, dal 1979, che ospita al suo interno anche una galleria d'arte, ma che, in realtà, è molto di più di una semplice esposizione di 16 opere di 12 grandi artisti internazionali attorno al tema (Sara Baxter, Dorothy Brawl, Moby Dick, Mauro Sgarbi, Elio Varuna, Ezia Mitolo, Antonella Pagnotta, Pier the Rain, Giovanni Crovetto, Romana Zambon, Marco Colletti, Corrado Veneziano, da oggi al 5 dicembre): da Roma, lo storico ristorante lancia la sua battaglia contro il cibo spazzatura, schierandosi pubblicamente contro la mercificazione, nata coi fast-food e che ha portato una svolta negativa nel rapporto con il cibo e nell'intera industria agroalimentare. Non solo: oltre a dare un'immagine alla protesta, Il Margutta è promotore anche di una petizione online per chiedere di regolamentare l'industria del cibo, come quella del tabacco, etichettando il junk food con la stessa scritta d'impatto: "nuoce gravemente alla salute".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCING
IN ACCORDING TO
REG. EC N. 1308/2013



conero
RED MARINE WINE

Wine & Food

Dal vino sempre più "eco-friendly" ora si fa anche la farina

Dopo la prima pelle sintetica vegana, prodotta da vinacce, è nata negli Usa la prima farina di vino. Creata da semi e vinacce che altrimenti verrebbero solamente compostate, è per ora un prodotto di nicchia, ma ne sono disponibili già otto diverse varietà, derivate da Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Pinot Nero, Zinfandel e Riesling. E sebbene non possa ad ora sostituire quella classica, può essere un valido additivo, non solo per il colore che dona ai preparati, ma anche per il suo essere "veg-friendly" e ricca di vitamine, antiossidanti e minerali.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"In Italia abbiamo un po' semplificato il concetto di terroir", ma "non si tratta solo dell'area della denominazione, ci stanno dentro elementi come storia e tradizione":

terroir e territorio, concetti distinti ma talvolta confusi, per Danilo Gasparini, professore di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione all'Ateneo di Padova.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES