

La News



Capodanno fuori casa

Italiani fuori casa per l'ultima notte dell'anno: saranno quasi 5,6 milioni le persone che sceglieranno il ristorante per consumare il cenone fino a notte inoltrata, con una modesta ma incoraggiante crescita sul 2008 (+1,1%). E il pacchetto "cenone+veglione" costerà in, media 81,10 euro, cioè il 2,9% di un anno fa. Ecco il trend registrato dalla Fipe-Confcommercio. E complice il risparmio, ma anche la voglia di lasciarsi alle spalle un 2009 difficile, evadendo un po' dalla quotidianità, anche le scelte di quel 10% di persona ancora indecise su dove brindare all'arrivo del 2010, che si affideranno al last minute, sembrano orientate su locali e ristoranti più che tra le mura domestiche.



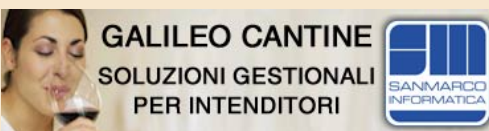
Buon anno a tutti!

Un altro anno è andato, anche se non è stato, in generale, dei più semplici. Il mondo del vino italiano, tuttavia, pur tra tante difficoltà, e forse senza tutto il supporto e l'attenzione che merita da parte delle istituzioni, sembra aver retto, meglio di tanti altri settori, ai venti gelidi della forte crisi. E il 2010, a detta di molti, dovrebbe segnare la ripresa economica, con ovvi benefici anche per i produttori. Il miglior augurio che possiamo fare e farci, quindi, per la nuova decade, la seconda del XXI secolo, non può essere altro che quello di avere tanti, tantissimi buoni motivi per stappare una, anzi molte, buone bottiglie di vino. Buon anno a tutti da WineNews!

Cronaca

"Brindo Italiano"

"Spumanti e i vini nazionali saranno protagonisti anche dei festeggiamenti per l'inizio dell'anno nuovo per 40 milioni di italiani. Tutto merito della qualità dei nostri prodotti, dell'eccellente lavoro dei nostri agricoltori e produttori, e della loro capacità di fare squadra per promuovere il made in Italy". Così il Ministro Zaia sul successo di "Brindo Italiano", iniziativa che si concluderà con il brindisi di mezzanotte, nelle principali trasmissioni tv nazionali, con le magnum di spumante tricolore con il logo del Ministero.



GALILEO CANTINE
 SOLUZIONI GESTIONALI
 PER INTENDITORI

Primo Piano

Con le feste di fine anno "bye bye" crisi: ripartono viaggi e consumi! Lo dice una ricerca di Trademark Italia. Vini e spumanti? In Italia non se ne sono mai venduti tanto come oggi ...

Viva l'ottimismo! Fine del 2009, fine della recessione; dalla Sicilia al Piemonte è una "goduria nazionale" sotto bandiere diverse: "non rinuncio alla qualità della vita", "si vive una volta sola", "l'hanno chiesto i bambini", "a casa non ci sto", "vado al caldo", "non ne posso più di lavorare", "ci sono occasioni irrinunciabili". Ecco cosa dicono gli italiani, secondo una indagine di Trademark Italia, che ha intervistato, tra il 21 e il 24 dicembre 2009, 905 italiani, con il pensiero ormai rivolto al 2010. Emerge che i cittadini del Belpaese in ferie, o temporaneamente liberi da impegni lavorativi, dal 24 dicembre 2009 al 6 gennaio 2010, sono 42 milioni; ma solo il 56% dei residenti in Italia (33 milioni) stanno godendosi il "grande Luna Park". Alcuni sono partiti o partiranno per l'estero (1,4 milioni), altri andranno in montagna (6 milioni, la metà in albergo e il resto in appartamenti d'affitto, in case per ferie, a casa di amici). Una terza ondata si sposterà dal 2 al 9 gennaio 2010. Aumentano gli escursionisti (4 milioni, +11% sulle festività 2008/09). Una catena di spensieratezza scaccia crisi mai vista prima, che ha prodotto un inatteso scatto in avanti del movimento turistico e dei consumi: ad esempio, mai venduto tanto vino e spumante in Italia (140 milioni di bottiglie secondo Assoenologi, 35 milioni di spumante italiano e 6 milioni di bottiglie di champagne, secondo Telefono Blu). "Sono segni inconfondibili - sottolinea Trademark - dell'addio alla crisi, si approfitta delle ferie natalizie, delle ferie scolastiche e persino dell'influenza, per partire e festeggiare".

Focus

Per il cenone no a menù pantagruelici!

Stop ai menù pantagruelici per il cenone di San Silvestro! È il pensiero del critico enogastronomico Paolo Massobrio. "Siamo fermi al dopoguerra - sostiene - ai modelli del mangiare tanto per esorcizzare la fame, ma oggi se c'è una guerra, è quella contro il disordine che noi stessi abbiamo creato. Siamo in una società ipernutrita, grassa e senza idee". Sotto accusa, per Massobrio, da un lato lo spreco "giacché non tutti sono in grado di sopportare i cenoni di una volta", dall'altro la solitudine "perché anziché proporre momenti di festa, si invita a stare a tavola per ore, masticando". E poi menù così abbondanti "infilano una serie di prodotti che nulla hanno a che vedere con la stagionalità, tanto che è possibile trovare involtini di asparagi, che crescono ad aprile, o le fragole, che, però, da noi arrivano solo a maggio". "La quantità - dice Massobrio - fa rima con stupidità, perché non lascia spazio al gusto delle cose in quanto tale". E a mezzanotte, "il botto non sia la violenza su uno spumante, ma si apra la migliore bottiglia che si ha in cantina. Abbiamo bisogno di segni di affetto diversi dall'omologazione e dalla quantità, di cibo come comunicazione di un affetto, non come ostentazione di uno status omologato".



Wine & Food

Intimissimo o extralusso da 1.100 euro: i due estremi del veglione

All'insegna dell'intimità assoluta nel più piccolo ristorante del mondo, o "aristocratico" nel segno del lusso sfrenato: ecco i due estremi del Veglione di San Silvestro nel Belpaese. Nella Villa di Orazio a Vacone (Rieti), cenone esclusivo per solo due persone a base di riso allo zafferano, tagliolini al tartufo bianco, bolliti e grandi vini. Ovviamente, due: Ca' Marcanda Gaja 2000 e Champagne Dom Ruinart Rosé. E le arie eseguite ad hoc dal tenore Paolo Macedonio. All'opposto, il programma di Heinz Bek, chef della Pergola di Roma: sulla mondana terrazza dell'Hilton, menù extralusso da 1.100 euro a persona.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un rubinetto usb da collegare al computer per poter spillare dalla rete, con pochi click del mouse, un bel calice del vostro vino preferito? Ora è realtà! O meglio, una finzione,

ma molto, molto verosimile ... Stravaganze dal web all'insegna della goliardia enica che arrivano dalla Francia, una delle terre d'elezione del nettare di Bacco. Quello vero!

