

La News



Dalla Cina la bottiglia di vino più grande del mondo

È la bottiglia di vino più grande mai realizzata al mondo e arriva dal Celeste Impero. A strappare il record all'Austria, sono stati dei produttori di vino del Liaoning, nel nord della Cina. L'immenso recipiente contiene 1.850 litri di Chiaretto, il triplo del vino contenuto nell'ex bottiglia dei record che era stata realizzata dalla cantina austriaca Kracher, con "solo" 490 litri. "Siamo molto orgogliosi - hanno affermato i produttori cinesi della "Wang Chen Wines" - il nostro vino è molto buono. Tutti noi abbiamo bevuto un bicchiere da questa bottiglia per festeggiare l'impresa".



Questione di etichetta

Etichette, etichette, etichette: tutti le vogliono, dal produttore al consumatore. Ultimi i panificatori della Fippa, che ne chiedono una per distinguere il pane fresco da quello conservato. L'etichetta, in generale, è una cosa buona, perché vuol dire che c'è domanda e offerta di garanzie su quello che si mangia. Solo che di questo passo c'è il rischio che per fare un po' di spesa si debba essere eruditi filologi dell'etichettatura e avere a disposizione ore ed ore per leggere tutte le informazioni dettagliate sul prodotto. Ora, confidare nell'onestà e nella chiarezza di tutti gli operatori, probabilmente, è utopia. Ma da consumatore, voglio poter andare al supermercato e comprare cibo fidandomi di quello che compro a prima vista, sapendo che chi ha fatto le regole (e i controlli) a monte ha fatto il suo dovere nel mio interesse.

Cronaca

Fini, il tortellino è salvo

Decolla il piano per il salvataggio dei tortellini Fini. Lo storico gruppo alimentare modenese ha depositato presso il Tribunale di Modena gli accordi di ristrutturazione del debito, che dovranno ora essere esaminati. Il piano passa attraverso un aumento di capitale da 21 milioni di euro che verrà sottoscritto dal fondo Paladin (di proprietà di alcuni partner della Bain & co) e la conversione di crediti in strumenti partecipativi da parte della Bper, avrà una quota pari al 30% del capitale, ma sterilizzata dai diritti di voto.



Primo Piano

Liv-Ex 100 positivo nonostante la crisi: l'indice delle bottiglie di vino più prestigiose del mondo chiude a +0,9% un 2009 davvero difficile

Chiude il difficile 2009 con il segno positivo (+ 0,9%), il Liv-Ex, l'indice che rappresenta le 100 bottiglie di vino più prestigiose e ricercate al mondo (www.liv-ex.com), collocandole fra gli investimenti più solidi tra quelli legati dalle tradizionali asset class. Questo speciale indice ha conquistato autorevolezza se, per esempio, Jancis Robinson, master of wine e wine writer tra i più famosi al mondo, elogia l'utilità di questo strumento, con il quale "molti collezionisti possono controllare il valore della loro cantina". A far la parte del leone nel Liv-Ex 100 sono i rossi di Bordeaux (91,33%), seguiti a debita distanza dai Borgogna (3,49%), dagli Champagne (3,32%), dai vini bianchi di Bordeaux (1,04%), dai vini italiani (0,63%) e da quelli del Rodano (0,19%). Le etichette che confermano il loro valore, anche al di là delle oscillazioni tra diverse annate, sono principalmente i bordolesi premier cru: Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Cheval Blanc, Haut Brion, Margaux, Latour, Petrus; seguono gli Chateaux Cos d'Estournel, Leoville Las Cases, Palmer, Pavie, Ausone, Pichon Lalande, Pichon Baron, Leoville Barton, Leoville Las Cases, Leoville Poyferre, Montrose, Lynch Bages, Ducru Beaucaillou, Troplong Mondot, Yquem. Per i vini di Borgogna restano solidi investimenti i prodotti del prestigioso Domaine Romanée Conti: Romanée Conti, La Tache, Richebourg, Saint Vivant, Echezeaux, ma anche il rarissimo bianco di Montrachet. Buona solidità anche dai Gevrey-Chambertin di Eric Rousseau e dalle storiche etichette del Domaine Leroy. Tra gli Champagne le etichette di maggior valore sono quelle dei millesimati Dom Perignon, i Cristal di Louis Roederer e i Krug. Fra le etichette del Bel Paese spiccano quelle della Tenuta dell'Ornellaia, specialmente con il Masseto.

Focus

Scuola, in 1 mensa su 4 il bando di gara 2009 vinto con il massimo ribasso. E la qualità?

Qualità e salubrità: ecco le parole chiave in fatto di alimentazione, che assumono ancora più rilievo quando si parla del nutrimento dei più piccoli. Ma alla riprova dei fatti, si scopre che nelle scuole, dove ogni giorno consumano il pranzo 1,6 milioni di bambini tra elementari e materne, 1 bando di gara su 4 per il servizio mensa, nel 2009, è stato aggiudicato con il criterio del massimo ribasso. Ovvero, in poche parole, pagando il meno possibile. Lo dice la Angem, l'Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari, che aderisce alla Fipe-Concommercio. "Preoccupa questa politica del sottocosto - afferma il presidente Ilario Perotto - che soprattutto gli enti pubblici, e tra questi le scuole, continuano a fare in tema di alimentazione. Qualsiasi riflessione sugli sprechi a mensa diventa superflua se non si affronta con decisione il malcostume delle gare al massimo ribasso. Dare un pasto, come in alcuni casi, con un valore delle materie prime che finiscono nel piatto inferiore ad un euro, è una sfida che le aziende sane del settore non riescono più a vincere".



Wine & Food

Un cocktail per il Festival di Sanremo: vino, vodka, lime e fiori

Perché Sanremo è Sanremo: il Festival più importante della canzone italiana può brindare all'edizione n. 60 con un cocktail ad hoc, promosso dai bar di Fipe-Concommercio, che porterà proprio il nome della cittadina ligure del canto e dei fiori. Gli ingredienti del "Sanremo" saranno un mix di territorio ed esotismo, come gli artisti, italiani e stranieri, che si alterneranno sul palco dell'Ariston: vino Rossese, tipico della Liguria, vodka alla pesca, lime e una "spruzzata" di fiori di Sanremo sapientemente dosati - spiega la Fipe - da uno dei più quotati barman internazionali, Giorgio Manara.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qual è la magia alchimica che contribuisce a rendere mitico un territorio, una denominazione, un tipo di vino? Alcune riflessioni sul caso simbolo di Bordeaux.

Produttori, enologi, appassionati e semplici consumatori in un collage di riflessioni su quella che è riconosciuta come l'icona "rossa" dell'enologia mondiale.

