

La News



Il bicchiere da passeggio ... ovvero un calice senza stelo

Vietato bere nel calice sbagliato! Spesso al ristorante capita di vedersi servire vino in bicchieri sbagliati che sacrificano i profumi. Riedel, il maestro mondiale dei calici da vino lancia 'O' To Go, il bicchiere da passeggio. Ovvero niente di più di un kit portatile a forma di tubo che contiene un calice da vino senza stelo, pratico, robusto, maneggevole e pronto all'uso. Da utilizzare a casa di amici o da estrarre al tavolo del ristorante. Disegnato come tutti i calici Riedel, pensando prima al vitigno poi alla forma, è disponibile nella versione per vino rosso e per vino bianco.

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DIGARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS Repetita iuvant

La querelle sul panino McItaly è diventata ormai un caso di real politik gastronomica, con Forza Nuova che ha definito Luca Zaia "Ministro delle multinazionali". Noi, che da subito abbiamo sollevato la questione, ci teniamo a ribadire una cosa, che lo stesso Ministro non ha capito, come ci ha testimoniato nel confronto del 6 febbraio sulle frequenze radio del Gastronomo Davide Paolini su Radio24. Non siamo contro l'iniziativa, non c'è niente di ideologico, e riteniamo che ogni canale di diffusione dei prodotti italiani possa essere utile. La domanda che poniamo è: perché anche i prodotti Dop? Se li trovo a pochi euro da McDonald's, perché devo pagarli di più in una buona gastronomia? E vista la differenza tra i due tipi di esercizio, cosa devo aspettarmi in più in un negozio che vende solo qualità?

Cronaca

Roma, 200 orti urbani in comodato gratuito ai cittadini

200 orti biologici per i cittadini romani che vorranno trascorrere il proprio tempo libero coltivando la terra nel cuore della capitale. E' questa la finalità dell'intesa tra Regione Lazio, Arsial, Roma Natura, Legambiente e Acqua-Sole-Terra, per concedere in comodato d'uso gratuito due ettari di proprietà dell'Arsial, dentro le aree protette di Roma Natura, ai cittadini che faranno richiesta, secondo requisiti indicati nel bando che uscirà in primavera.



Primo Piano

"Divorzio alla chiantigiana": dopo 78 anni nel Chianti Classico solo il vino con il Gallo Nero

Arriva una sorta di "Divorzio alla chiantigiana" a sancire che nei vigneti del territorio del Gallo Nero non sia più possibile produrre Chianti ma solo Chianti Classico. Nel testo di prossima approvazione che modifica la 164 del 1992, la legge quadro del mondo del vino italiano, sarà formalizzato il divieto di impiantare o dichiarare vigneti per il Chianti Docg.

"Dopo 78 anni si è riusciti a trovare una soluzione che effettivamente separa il Chianti Classico dal Chianti - spiega Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio del Chianti Classico - rompendo definitivamente un cordone ombelicale tra due vini distinti senza battaglie legali o soluzioni non unanimemente condivise, ma con la consapevolezza reciproca delle proprie differenze e delle proprie originalità. Un fatto che può essere decisamente definito storico".

Il Consorzio del Chianti Classico si presenta così, con questa importante novità, a "Chianti Classico Collection", evento destinato alla stampa e agli operatori, di scena alla Stazione Leopolda di Firenze il 16 e 17 febbraio, che presenterà l'anteprima delle annate 2009, 2008 e della Riserva 2007.

Il provvedimento formalizza, senza se e senza ma, il riconoscimento esclusivo secondo il quale i vini provenienti dal territorio del Chianti Classico sono distinti dagli altri Chianti prodotti un po' in tutta la Toscana. Nel testo di prossima approvazione (articolo 6 comma 1) la nuova legge fondamentale del vino italiano aggiunge la specificazione che nel territorio di produzione del vino Chianti Classico "non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo dei vigneti per il Chianti Docg". Una specificazione che troverà riscontro anche nel disciplinare di produzione del Chianti Classico che introduce proprio il paragrafo "nella zona di produzione del Vinon Chianti Classico non si possono impiantare e iscrivere vigneti all'albo del Chianti Docg, né produrre vini Chianti e Chianti Superiore".

Focus

Per un San Valentino da prendere per la gola

Un San Valentino all'insegna dei peccati di gola? Ce n'è per tutti i gusti. Per i più pigri, che progettano una romantica serata tra le mura di casa, la cena, dall'antipasto al dolce, vini compresi, si acquista su internet. Su Esperya.com, e-shop alimentare on line, si trovano pacchetti a tema amoroso per gusti: si chiamano "I Love Meat", "I Love Fish", e l'immaneabile "I Love Chocolate". Cioccolato protagonista con la griffe Amedei, che ha creato una collezione di praline dedicata agli innamorati, in edizione limitata e senza repliche (nella foto). E anche il mitico Bacio Perugina sarà protagonista a San Marino: la Nestlè distribuirà 16.000 cioccolatini a chi lascerà una frase d'amore. Nel segno della dolcezza, Mielizia propone il concorso "Coccole al miele": sul sito, giocando con le ricette a base di miele, si può vincere un weekend romantico a Rapallo. E il brindisi? Se il colore dell'amore è il rosa, un'ottima idea può essere il Dom Perignon Rosè, protagonista al ristorante "La Sinfonia" dell'esclusivo Seven Star Galleria di Milano. Dedicato a Bacco, Percorsi di Vino propone "San ValentWine", un'intima due-giorni alla scoperta dei vini, delle cantine e dei territori del Sannio.



Wine & Food

"Hidden eatery", sbarca in Italia la moda dei ristoranti segreti

E' partita dalla costa occidentale degli Stati Uniti con Jeremy Towshend, che ha avuto l'idea di ricavare nel suo grande appartamento un ristorante, il Ghetto Gourmet di San Francisco, per sbarcare poi in Europa dalla Gran Bretagna: si tratta della nuova tendenza degli "hidden eatery", i ristoranti segreti, clandestini, illegali o underground. L'avanguardia italiana è a Roma e si chiama Casa Luciani, loft di un gruppo di amici dove si può gustare ogni domenica un brunch a costo fisso, il tutto condito da buona musica, giornali in consultazione e prodotti artigianali in vendita.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"C'è una quantità eccessiva di vino non qualificato che pesa sul mercato con prezzi eccessivamente bassi - spiega il professor Vincenzo Gerbi, docente e ricercatore all'Università

di Torino - bisogna quindi puntare maggiormente sull'educazione del consumatore perchè comprare vino non è solamente comprare una bevanda alcolica".

