

La News



Oggi e domani, "Radici Future"

Emanuele Scarello, chef del ristorante "Agli Amici" di Godia (Udine), presidente (rieletto in febbraio) dei Jeunes Restaurateurs d'Europe in Italia, è il vincitore del Premio Radici Future. Il riconoscimento, dedicato a chi nell'alta gastronomia ha saputo vivificare con mano innovativa il piccolo - grande tesoro che si trovava a possedere, costituito dalla storia e dalle tradizioni familiari, è stato istituito da chi di qualità e tradizioni se ne intende: la Distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine, che nella sua storia centenaria ha contribuito a fare grande nel mondo l'immagine dei distillati del Belpaese (nella foto, da sinistra, Andrea e Anna Maschio con Emanuele Scarello).



Nessuno tocchi la Moka!

Viva la tecnologia, a patto che non cancelli la storia. E, nel suo piccolo, la classica Moka, la caffettiera che ha segnato il "fine pasto" di milioni di italiani per decenni, è un frammento di storia della tavola italiana. Ma la tecnologia ne mette a rischio la sopravvivenza: alcuni giornali hanno riportato la notizia che le nuove macchine elettriche da caffè starebbero mettendo in crisi anche la Bialetti, azienda simbolo del design della Moka. Noi rimaniamo affezionati a quella sorta di meravigliosa "clessidra" di alluminio, alla ritualità della preparazione del caffè, dal riempimento del serbatoio (non oltre la valvola!) all'inconfondibile gorgoglio che, seguito dal caldo aroma, scandisce, come ha sempre fatto, e per noi farà, l'arrivo del caffè! Nessuno tocchi la Moka!

Cronaca

In Germania il vino è "Prowein"

La Germania accantona per qualche giorno il bocciale da birra e sfodera i calici da vino: è l'ora di "Prowein" (Düsseldorf, 21-23 marzo), la più importante fiera tedesca dedicata al nettare di Bacco. Più di 3.000 espositori da tutto il mondo, compresa l'Italia, che in Germania ha uno dei suoi mercati più importanti. Tanti momenti dedicati ai vini italiani, dal Prosecco al Nebbiolo al Sauvignon dell'Alto Adige, e anche a vere curiosità enologiche, come i migliori vini di Israele. Info: www.prowein.com



Primo Piano

Sono sempre di più le donne innamorate di Bacco! Il "corteggiamento"? A suon di degustazioni, riviste, guide, siti e blog a tema enoico ...

Una donna che sa destreggiarsi tra calici di Brunello e Barolo, carte dei vini e terminologia da sommelier? Decisamente sexy. Lo afferma il 91% dei maschi eno-appassionati italiani che hanno risposto al sondaggio di WineNews-Vinitaly. Se l'interesse dell'universo femminile per l'enoologia è in continua crescita - il 74% delle donne che ha risposto ha frequentato corsi di degustazione, il 49% acquista spesso guide e riviste sul vino, il 73% consulta quotidianamente siti e blog specializzati - il mondo maschile guarda al fenomeno con interesse e curiosità. L'inchiesta ha coinvolto 1.789 enonauti, con quesiti differenziati per uomini e donne. Alla domanda su quante signore appassionate o esperte di vino conoscessero, il 52% degli uomini hanno risposto di conoscerne più di 5, il 25% ha risposto da 3 a 5, il 19% ha risposto 1 o 2, e solo il 4% ha affermato di non conoscerne nessuna. E cambiano anche i ruoli quando si tratta di decidere cosa bere: al 52% degli enonauti che hanno partecipato al sondaggio è capitato ogni tanto di andare a cena al ristorante con una donna che ha voluto scegliere personalmente il vino, mentre all'11% è successo molte volte. Il 37% ha invece risposto di non essere mai uscito con signore che si siano fatte avanti per scegliere in autonomia la propria etichetta preferita dalla lista dei vini. E il gentil sesso è sempre più protagonista anche del mercato: il 51% acquista almeno 4-5 bottiglie di vino al mese, il 25% circa 10 bottiglie al mese, mentre il 24% si limita a 1 o 2 bottiglie al mese. E al ristorante? Ben il 41% delle donne afferma di scegliere spesso il vino a cena con il compagno o con gli amici, il 31% afferma addirittura di sceglierlo sempre, e il 23% ogni tanto. Solo il 5% delle donne che hanno risposto al sondaggio non sceglie mai il vino quando mangia fuori.

Focus

Primavera, tempo di saldi. Anche per il vino

Chissà, forse da quest'anno anche i vini hanno la loro collezione primavera/estate e autunno/inverno, con relativi saldi di fine stagione. O forse c'è chi tenta di contrastare la fuga della clientela - causa crisi - o di aggredire il mercato con la strategia degli sconti. Fatto sta che "ParlaComeMangi", enoteca tradizionale di Rapallo (Genova), ha lanciato una campagna di sconti su un'ampia gamma dei suoi vini e distillati (come peraltro già fatto in passato da Trimani a Roma): un accattivante bel -20% fino al 27 marzo su tantissime etichette di rossi, bianchi, spumanti, champagne, passiti e via dicendo. Testimonial della campagna l'Onorevole Antonio La Trippa, l'indimenticabile Totò de "Gli Onorevoli" il cui refrain "Vota Antonio!" diventa un incoraggiante "Svuota, Antonio!". E allora, tutti a svuotare l'enoteca di Rapallo e gli altri wine shop. Che avranno certo ottimi motivi per adottare una simile strategia. Vien da chiedersi però se la strategia in sé, al di là di più o meno valide motivazioni, sia efficace. Se davvero sia funzionale al sistema del vino italiano la tecnica dequalificante dell'abbattimento dei prezzi di vendita a colpi di machete. Sul breve periodo magari sì... ma sul lungo?



SVUOTA, ANTONIO!



Wine & Food

Il packaging va veloce, ma i grandi classici non tramontano mai ...

Il mondo del packaging si evolve velocemente, ma i grandi classici non tramontano mai: e così con i manifesti di inizio '900 che tornano come etichette delle bottiglie, i marsala di Cantine Florio portano in Sicilia il "Premio Speciale Packaging 2010", nella categoria vini, del "Concorso internazionale Packaging 2010", edizione n. 15, organizzato da Vinitaly (Verona, 8-12 Aprile, www.vinitaly.it). Per distillati e liquori, il riconoscimento è andato in Veneto, grazie alle etichette di Castagner Roberto Acquaviti - Acquavite spa (Visnà di Vazzola, Treviso).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una storia ultracentenaria: è quella dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach, fucina di alcuni fra i nomi più illustri del mondo del vino.

Formazione teorica e pratica, azienda agricola, ricerca ed innovazione in vitivinicoltura: ecco ciò che contraddistingue la scuola agraria più famosa d'Italia.

