

La News



Alle donne piace dolce

Gli italiani, e soprattutto le donne, amano il vino dolce. Emerge dalla ricerca Brandvoyant per Cantine Florio su un campione di 1.000 persone. E sono proprio le rappresentanti del gentil sesso le maggiori consumatrici di questo prodotto con il 58% contro il 42% degli uomini. E tra le varie tipologie, il Marsala è il vino liquoroso siciliano più bevuto. Lo sceglie il 35% degli intervistati, con il 16% che beve Passito di Pantelleria e un altro 16% che preferisce il Porto. Ma in generale è tutto il comparto dei vini dolci a far segnare consumi in aumento: a dirlo il 90% degli intenditori italiani, l'80% degli spagnoli e il 66% dei belgi. Gli unici "scettici" restano i francesi, convinti "solo" per il 40%.



Rischio "Far West"?

Ci sono battaglie che, al di là di come la si pensi, è giusto combattere. Come quella sugli Ogm. Ma bisogna farlo ognuno con il proprio ruolo, senza esagerare. La notizia del blitz della Coldiretti nei campi di Fanna (Pordenone), dove sarebbe stato seminato illegalmente mais Ogm, sul quale indagano i Carabinieri del Noe, fa riflettere. L'organizzazione dice di averlo fatto "dopo aver atteso invano il sequestro e la distruzione delle piante, per effetto dell'esposto alla Procura di Pordenone presentato dalla Coldiretti più di 2 settimane fa. Ad oggi non è giunta nessuna notizia e per questo è stato deciso di intervenire prima che sia troppo tardi per ripristinare una situazione di tranquillità e la certezza del diritto". Ma se ognuno fa come gli pare, è il "Far West".
Federico Pizzinelli

Cronaca

"Oscar del vino" su Rai Uno

Appuntamento sul piccolo schermo per gli enoappassionati: in onda sabato 17 luglio (ore 22.35) su Rai Uno gli "Oscar del Vino" di Ais - Bibenda, con la consegna di tutti i premi ai vincitori dell'edizione 2010: da Berlucci a San Patrignano, da Fattoria del Cerro a Villa Crespia dei Fratelli Muratori, da Cecchi al sommelier Simone Semprini del "The Ritz" di Londra, da Castello Banfi a Bruno Ceretto, dal giornalista del Tg2 Marcello Masi al ristorante "Spiritodivino" di Montefalco. Info: www.bibenda.it



Primo Piano

James Suckling va in pensione: l'"assaggiatore" dei vini italiani per "Wine Spectator" appende il bicchiere al chiodo. Apparentemente ...

Suckling, una delle penne più importanti della critica enologica mondiale e firma storica della rivista statunitense "Wine Spectator", va in pensione e lascia gli assaggi dei vini italiani a Bruce Sanderson, fino ad oggi responsabile per l'influente testata americana delle degustazioni di Borgogna, Champagne e Germania. La notizia viene direttamente dalla rivista americana, da più parti considerata la "bibbia della critica enologica" e non sembra avere strascichi polemici, visto che l'editore in persona, Marvin Shanken, commenta che Suckling "ha dato un contributo significativo al successo di Wine Spectator" e "sentiremo la sua mancanza". Probabilmente, i motivi del pensionamento potrebbero essere rintracciati, semplicemente, in una operazione di razionalizzazione delle risorse da parte di "Wine Spectator". Suckling, però, fa sapere dalla sua pagina su twitter che "le notizie sul mio pensionamento sono state parecchio esagerate. Restate sintonizzati, arriveranno novità eccitanti". Vedremo. James Suckling, nato e cresciuto a Los Angeles, ha iniziato la sua carriera di critico per la rivista "Wine Spectator" nel 1981, e dal 1985 ha lavorato in Europa. Prima da Parigi, poi, per 11 anni, da Londra e, fino ad oggi, svolgendo il suo lavoro dalla Toscana. Ha ricoperto, dal 1988, la carica di direttore dell'ufficio europeo della rivista Usa, occupandosi delle degustazioni dei vini italiani, di Bordeaux e del Porto. Autore del libro "Vintage Port" (pubblicato nel 1989 per Wine Spectator Press), e un grande appassionato di moto (possiede una Bmw ed una Ducati), Suckling è anche un esperto assaggiatore di sigari cubani che recensisce sulla rivista "Cigar Aficionado", che, contemporaneamente a "Wine Spectator", ha fatto sapere che il critico ha lasciato il suo incarico di redattore dall'Europa.

Focus

Coldiretti e le idee scaccia crisi

Dal falconiere per garantire la sicurezza degli aeroporti contro gli animali pericolosi per il volo, al consulente a domicilio per la "coltivazione" dei tartufi, fino a chi offre la colonia estiva in fattoria. Ecco alcuni dei mestieri "scaccia-crisi" del concorso "Oscar Green", il premio dei Giovani della Coldiretti, con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica, di scena nel Salone della creatività del made in Italy, in Palazzo Rospigliosi a Roma. C'è chi affina i formaggi lavorando il latte in alta montagna e lo "concia", chi produce salsicce di capra per chi non mangia maiale, o chi ha inventato l'hamburger di trota per far piacere il pesce ai più piccoli, o chi, al grido di "km 0", trasforma in pasta i cereali coltivati direttamente in azienda. E si guarda anche all'energia pulita, come chi ha promosso un progetto per assicurare il riscaldamento a tutto il suo paese con biomasse legnose, o chi produce energia elettrica e termica con prodotti di origine vegetale e scarti agricoli, come innovativa è l'idea di utilizzare i residui della lavorazione degli olivi per la produzione di compost organico e di nocciolino puro che viene utilizzato come pellet. Insomma, "creatività al potere".



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Puglia, Primitivo come lo Zinfandel, Copertino come Cupertino?

Chissà se sulla scia della parentela tra il Primitivo di Puglia e lo Zinfandel, vitigno protagonista dell'enologia californiana, la Copertino leccese non diventi per il vino come la Cupertino Usa, sede della Apple, per l'informatica: intanto la cantina sociale cooperativa Cupertinum festeggia i suoi 75 anni, il 16 luglio, con alcuni dei maggiori esperti, da Antonio Calò, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, a Rocco Di Stefano, dell'Università di Palermo, e Antonio Seccia, dell'Università di Bari, riuniti a convegno. E con firme del giornalismo come Anna Di Martino de "Il Mondo".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le cucine etniche sono sempre più diffuse anche in Italia. Ma il vino del Belpaese può avere un ruolo importante in queste diverse culture gastronomiche? Parola a Vittorio

Castellani, alias Chef Kumalè: "non solo è possibile, ma anche necessario sperimentare abbinamenti con nuove cucine e conoscerle bene, pensando di portare il vino in nuovi mercati".

