

La News



Vendemmia, tagliati i primi grappoli in Lombardia e Puglia

È ufficiale: la vendemmia 2010 entra nel vivo. Ad aprire le danze, oggi, sono state la Lombardia, con la Franciacorta (che vedrà lavorare in vigna e in cantina 3.000 persone), e la Puglia, con l'assessore alle Risorse Agricole Dario Stefano (foto) a tagliare simbolicamente il primo grappolo, tra i filari della D'Alfonso del Sordo. La Regione del Tavoliere, dove le premesse (così come in Franciacorta) sono quelle per un'ottima annata, ha due obiettivi principali: vinificare sempre di più nel segno della qualità (e quest'anno i vini Doc e Igt dovrebbero crescere del 6%) e valorizzare il rosato.



SMS Sparare nel mucchio ...

Un po' è vero, quel che dice Assoenologi, ovvero che a volte i ricarichi applicati al vino al bicchiere sono davvero esagerati, fino al 400% del costo della bottiglia. Ma non bisogna sparare nel mucchio, e soprattutto, senza far bene i conti. È ovvio che un bicchiere, anche se venduto al giusto prezzo, in proporzione, costa di più della bottiglia intera: il concetto è lo stesso del "formato convenienza" rispetto a quello piccolo. E poi questa modalità di consumo è al passo con i tempi: aiuta chi vuol bere a non esagerare, i ristoratori a vendere vino, i produttori a svuotare le cantine. Però è vero: tirare troppo la corda fa male a tutti, perché già il consumo di vino non vive un momento felice per mille motivi, se poi ci si aggiunge anche un effetto-antipatia dovuto alle speculazioni di alcuni, il danno è presto fatto!

Cronaca

Tutti "A Tavola con il Nobile"

Tutti "A tavola con il Nobile", gara di cucina tipica che il 20 agosto aprirà la settimana del Bravio delle Botti, la storica gara tra le otto Contrade di Montepulciano (Siena), una delle culle della cultura del vino di Toscana, che si sfidano facendo rotolare botti del peso di 80 kg. Nata nel Medioevo come gara di cavalli, testimoniata negli Statuti comunali del 1373, poi abolita nel Seicento, è stata ripristinata e trasformata nel 1974, con un vero e proprio colpo di genio, in una "corsa delle botti".



Primo Piano

La "Bottega del Vino" di Verona chiude i battenti!

Notizia amara per i devoti di Bacco: chiude i battenti (almeno per un bel po') la "Bottega dei Vini" di Verona, luogo di culto degli eno-pellegrini d'Italia e non solo, tra i cui tavoli hanno brindato, tra gli altri, il Presidente del Consiglio Berlusconi, l'ex cancelliere tedesco Gerhard Schroeder, ma anche il Presidente della Repubblica Sandro Pertini e la regina d'Olanda. A darne notizia i giornali locali, per i quali dietro alla chiusura ci sarebbero le divergenze (anche per vie legali), tra i due proprietari, quello storico, Severino Barzan, e il socio Giovanni Pascucci, e questioni economiche che hanno portato allo scioglimento della società che gestisce il locale. E il cartello "Chiuso per inventario" racconterebbe una mezza verità: l'inventario si sta facendo, ma per stimare l'immenso valore della stupenda cantina sotterranea del locale, che poi sarà messa in vendita con annesso capitale di bottiglie. Capitale immenso ma, in buona parte, nonostante il continuo saltar di tappi, immobilizzato, che potrebbe essere una delle cause della querelle economica della Bottega. Ma di mezzo, secondo il quotidiano "L'Arena", c'è anche una vicenda giudiziaria di vecchio corso, che riguarda "bottiglie vendute e non registrate, utili che non finirono sul conto della società "La Toga", che gestiva l'azienda proprietaria del marchio "Antica bottega del vino", e che nel 2011 sarà discussa in tribunale. Ma, al di là della vicenda, è una brutta perdita, seppur (si spera) temporanea per il mondo del vino e per Verona, di cui la bottega rappresenta un luogo "cult" per gli appassionati e in cui, soprattutto a Vinality (nel 2011, 7-11 aprile), l'appuntamento più importante del mondo del vino, passano tutti i più importanti produttori, buyer e personaggi dell'universo enoico. E che in passato fu anche luogo di incontri politici e artistici in cui, scrive ancora "L'Arena", nel '68 si trovavano a discutere esponenti della Sinistra extraparlamentare e i giovani della Destra di Almirante, ma anche letterati e pittori, come il futurista Umberto Boccioni. E mentre il tribunale fallimentare cerca di calcolare il valore della prestigiosa cantina, speriamo che si facciano avanti investitori che riaprono presto le porte di un locale simbolo del mondo di Bacco.

Focus

La passione degli italiani per il cibo etnico

È forte la "liaison gastronomica" degli italiani con i cibi etnici, stando all'indagine condotta dalla Fondazione Leone Moressa di Venezia su un campione di 1.000 connazionali in luglio 2010. La metà di loro ha mangiato almeno una volta in un ristorante di cucina straniera, su tutti quella cinese, mentre un terzo acquista prodotti tipicamente extranazionali nei supermercati per cucinare in casa ricette "esotiche". Sono i giovani a fare la parte del leone, tra gli appassionati di cibi etnici, particolarmente attratti da cibi di strada come il kebab (foto). Guardando al ristorante, quello di maggior richiamo resta il cinese, che stacca nettamente il giapponese, al secondo posto, tallonato dal messicano, al terzo, e sono giovani e giovanissimi gli "aficionados" della cucina extranazionale, benché quasi la metà degli over 35 abbia provato, almeno una volta, un piatto straniero. Il rapporto tra italiani e cucina etnica si fa meno passionale parlando delle preparazioni casalinghe, ma resta buono: il 40% dice di fare uso prodotti etnici almeno una volta al mese, ma preferisce fare acquisti nei supermercati piuttosto che nei negozi specializzati gestiti da stranieri, che considera poco affidabili e di scarsa qualità.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

New York dà il voto all'igiene dei ristoranti e lo mette in vetrina

La città di New York ne inventa un'altra: dopo aver lanciato il menu con le calorie per combattere l'obesità, l'amministrazione della Grande Mela ha deciso di mettere in bella evidenza, in oltre 24.000 locali, un voto sull'igiene in cucina e sulla cura del cliente. E così, come gli studenti aspettano i risultati degli esami a scuola, anche i ristoratori aspettano l'esito dell'ispezione per sapere se hanno preso il massimo dei voti, una A (per chi commette meno di 13 infrazioni), oppure una nefasta C. Che, in ogni caso, deve essere in bella vista, magari in vetrina, per essere vista facilmente dai clienti.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Da Bordeaux allo Champagne, dall'Alsazia alla Borgogna, l'entoturismo vola anche in Francia: Oltralpe sono 7,5 milioni gli enoappassionati che visitano i

territori del vino. E 2 su 3 sono cittadini francesi. Parla Philippe Calamel dell'"Union Francaise des Itinéraires Culturels": "è una questione di orgoglio nazionale".

