

La News



Champagne, in Italia è "rosa"

Una particolare attenzione alle bottiglie di maggior pregio, una continua crescita della domanda di rosé ed una predilezione per i grandi marchi: ecco il mercato italiano dello Champagne, quarto al mondo per valore, dopo Regno Unito, Usa e Germania. Lo dice il Centro dello Champagne, che rileva come nel Belpaese i grandi marchi confermano il loro appeal: l'85% del mercato è detenuto dalle maison. E a conferma della crescente attenzione degli italiani per le bollicine, l'alto numero di marchi presenti sul nostro mercato (466) e le quote significative dei prodotti di maggior pregio: i millesimati sono il 7% del mercato, seguiti dalle cuvée speciali. E il futuro sembra "rosé" ...



Guide, dalla carta al digitale

La tecnologia avanza, e così l'enogastronomia d'Italia e del mondo guarda sempre più al web. A segnare con decisione la strada è stata la più famosa e temuta delle guide del gusto, la Michelin, che, nel 2009, anno del suo centenario, oltre alla classica versione cartacea è sbarcata su iPhone e iPod, e persino su Facebook, aprendosi al mondo del 2.0. In Italia è toccato non solo ai vini e ai ristoranti de "L'Espresso", ma anche a "La Gola in Viaggio 2011" di Sitcom Editore a uscire in versione "hi-tech". In Spagna c'è la versione on-line della Gui a Repsol 2010, in Inghilterra la celebre Zagat, dedicata ai ristoranti, per iPhone. E l'elenco potrebbe essere assai più lungo, senza contare i vari navigatori satellitari che guardano al wine & food ... Insomma, il sapere del sapore è sempre più tecnologico ...

Cronaca

Il buono pasto non è "buono"

"Se anche alcune catene della gdo cominciano a rifiutare i buoni pasto vuol dire che la situazione è arrivata davvero al culmine". È l'allarme di Lino Stoppani, presidente Fipe. "Il problema sta nel sistema di aggiudicazione delle gare di appalto dei servizi sostitutivi mensa che trasferisce sulla filiera dei pubblici esercizi tutti gli svantaggi per aggiudicazioni effettuate a valori molto inferiori rispetto al nominale. E poi i buoni pasto ormai sono dei titoli di credito, sono carta-moneta, e questo è pericoloso a livello fiscale".



Primo Piano

Il Piemonte (135 "Super TreStelle") e Angelo Gaja (6) si aggiudicano il primato enoico della qualità anche per la "Guida Oro Veronelli" 2011 ...

È il Piemonte la terra promessa del vino italiano secondo la "Guida Oro Veronelli" 2010, edita dal Seminario Permanente Veronelli. Non solo la cantina con più "Super-TreStelle" (assegnate ai vini che hanno ottenuto punteggi superiori a 93/100), quella di Angelo Gaja che, dopo il primato di Ais-Bibenda, incassa anche il "titolo" virtuale di Veronelli. Il Piemonte è la Regione in assoluto con più "Super-TreStelle" (135 su 415 complessive, seguita a ruota dalla Toscana con 121), ma anche quella con più cantine pluripremiate. Oltre ai 6 riconoscimenti per Gaja, infatti, ci sono i 5 per La Spinetta e Schiavenza, e i 3 per Bruno Giacosa, Paolo Scavino, Aldo Conterno, Massolino, Vietti e Azelia. A interrompere il "dominio" piemontese sono la Toscana, con i 4 premi ad Antinori, Fossi e San Giusto a Rentennano, e l'Umbria, con il "poker" calato dalla cantina Arnaldo Caprai e da Terre Nere. A 3 "Super TreStelle", oltre alle piemontesi, ancora, dalla Toscana, Le Macchiole, Tenuta di Guizzano e Avignonesi, dalla Lombardia Bella Vista e Plozza, dal Veneto Allegrini e Tommaso Bussola, dall'Emilia Romagna Fattoria Zerbina, e dalla Campania Quintodecimo, giovane ma concreta realtà guidata da Luigi Moio e dalla moglie Laura Di Marzio. In guida, che sarà presentata il 26 ottobre nel ristorante stellato "Da Vittorio" di Brusaporto (Bergamo), 2.903 le aziende recensite, di cui 197 esordienti, con 16.997 vini descritti, con segnalazioni per le cantine che praticano agricoltura biologica o biodinamica, e ritornano i racconti per presentare le idee, i luoghi e le novità delle aziende. Nella guida anche il classico capitolo dedicato ai vini del Canton Ticino, a cura di Rocco Lettieri. I premi speciali "Sole" di Veronelli saranno svelati solo nella presentazione ufficiale della guida.

Focus

La Barossa Valley "stoppa" McDonald's

Il Paese simbolo della globalizzazione dice "no" al fast food nel segno della cucina "tradizionale": è successo in Australia, nella Barossa Valley, celebre zona vinicola, che si è opposta all'apertura di un McDonald's, con la "rivolta" guidata da Howard Duncan, export manager delle Peter Lehmann Wineries, una delle più quotate cantine australiane. Il consiglio comunale di Nuriootpa, uno dei principali centri della regione, ha respinto, 6 voti contro 1, e senza possibilità di appello, un piano che prevedeva l'apertura di un fast food della catena. Grande la discussione nella Valle, con tanto di gruppi contrapposti su Facebook: "Say no to Maccas" (Diciamo no a McDonald's), con 1.376 fans, e "Let Maccas Come" (Lasciate venire McDonald's), con 1.613. A prevalere, però, sono stati i difensori della tradizione culinaria della Barossa. Per Lehmann si tratta di "un buon risultato per lo sviluppo della città". E per la celebre chef Maggie Beer, tra le interpreti più accreditate della cucina del South Australia, l'apertura di un fast food "sarebbe stata come una spina nel fianco della valle". Tempi duri se anche il Paese simbolo della globalizzazione dice no all'impero delle polpette e si alla cucina tradizionale.



Wine & Food

Novello 2010: "deblockage" senza l'Anteprima di Verona

Una nicchia apprezzata dagli appassionati, ma poco coltivata dai produttori, quella del Novello, primo frutto dell'ultima vendemmia, un vero e proprio rito d'autunno. Un evento, il "deblockage" (quest'anno il 6 novembre) che, negli ultimi anni, è stato celebrato a Verona con "Anteprima Novello", per la regia di VeronaFiere. Un appuntamento che, però, mancherà ai wine-lover: visti i bassi volumi di produzione e la tempistica (obbligata) di un evento apprezzato ma poco "redditizio" per le cantine, dati i tempi ristretti di commercializzazione del prodotto, "Anteprima Novello" non andrà in scena ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sapere di Vino", ecco il nuovo libro di Giacomo Tachis, l'enologo padre di vini culto dell'Italia enoica: dal Sassicaia al Tignanello e al Solaia. A raccontarlo Carlo Cambi, giornalista

e personaggio istrionico del mondo del vino: "se i vini di Tachis hanno un fascino, questo libro ha un'anima, e sfa tanti luoghi comuni del mondo del vino ..."

