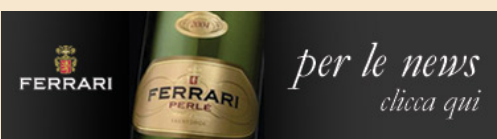


La News



Anche il Vino di Cavour per i 150 anni dell'Italia unita

Dopo quello di Vinitaly "benedetto" dal Presidente della Repubblica Napolitano, e quello delle Città del Vino, arriva un altro vino per i 150 anni dell'Unità d'Italia: sarà prodotto dalla vigna del Barolo che fu di Camillo Benso Conte di Cavour, capostipite di tutti i Ministri dell'Agricoltura Italiana, oggi della Fondazione Adele Alfieri di Sostegno. "Mi auguro che nessuno abbia da ridire su di una simile candidatura - ha detto il Ministro Galan - se non altro perché il Piemonte è il Piemonte e Cavour rappresenta per me il Risorgimento e la civiltà dell'agricoltura nel modo più alto".



Serenità enogastronomica

Che sia un Natale all'insegna della serenità, anche a tavola. Dedicatevi ai vostri vini e ai vostri piatti preferiti, senza pensieri, ma solo con la voglia di godere di quanto i sapori d'Italia e, perché no, del mondo, hanno da offrire. E se ci scappa quel sacrosanto bicchiere in più, pazienza, se non si deve guidare. E se si deve proprio farlo, la ricetta è semplice: visto Natale ci consente di rallentare un po' i ritmi, basta aspettare un po' prima di rimettersi alla guida, senza fretta, controllando, anche con gli etilometri portatili, se si è a posto per rimettersi in auto. Magari anche dopo aver ben digerito le ghiotte abbuffate di questi giorni, perché anche la sonnolenza può essere infida! Insomma, con un po' di senso di responsabilità, e prendendosi un po' di tempo in più, a Natale si può anche lasciarsi andare un po' senza rischiare.

Cronaca

"Capodanno Sicuro"

Notte di San Silvestro all'insegna del divertimento senza problemi e senza fregature: è "Capodanno Sicuro", l'iniziativa della Silb, il sindacato delle imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo di Fipe-Confcommercio (www.silb.it). Le regole? "Diffidare dei veglioni che offrono la luna e ti chiedono due lire, Verificare che il luogo della festa sia un locale autorizzato, controllare che chi propone la festa sia affidabile, assicurarsi che il cibo sia ottimo e che non sia, invece, del Capodanno 2009!"



Primo Piano

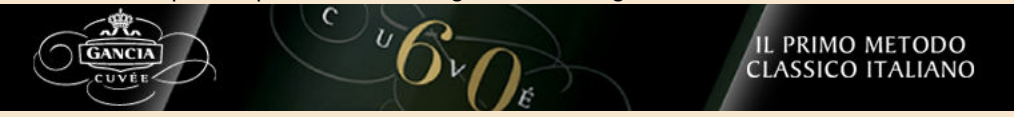
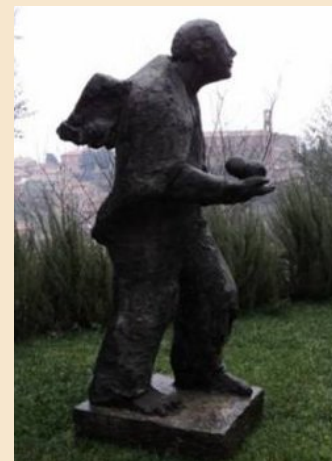
Il 2010 enoico by Mr. Wine Enthusiast Adam Strum

Come è stato il 2010 del vino sul fondamentale mercato Usa? Ecco le 10 "top stories" secondo Adam Strum, editore di Wine Enthusiast. 1) La "nuova normalità". I consumatori sono meno disposti a pagare prezzi stellari. In Usa, la soglia limite tra i 12 e i 15 dollari è scesa a 9-12 dollari nel 2009 e lì si è fermata. Sopra i 20 dollari è difficile vendere qualcosa. La fascia dai 50 ai 100 dollari è stata ribattezzata la "zona morta". 2) Cambio della guardia. Dirigenti e proprietari di imprese vitivinicole e cantine stanno valutando se continuare nel proprio business oppure lasciare e vendere la propria azienda, in particolare per le imprese a gestione familiare. 3) Il vino europeo mette in movimento le sue strategie di marketing. L'Unione europea ha messo in campo oltre 828 milioni di euro per la promozione del proprio vino. Stiamo già vedendo novità sulle etichette, e sulla comunicazione. L'Italia guida questa carica, rappresentando il primo Paese europeo esportatore. 4) Continua la crescita dell'export per Argentina e Cile, che confermano il loro ruolo di nuove e più potenti realtà tra i Paesi del Nuovo Mondo enologico. 5) Mutamenti climatici. La Francia è a secco, il Portogallo è caldo e la California è fredda. Mentre la penuria d'acqua continuerà a vessare il comparto e avere un impatto sui bilanci delle cantine e sui prezzi dei vini. 6) Vini "green". Cantine sempre più concentrate sulle possibilità commerciali dei vini "green", ottenuti da agricoltura biologica o biodinamica. 7) Le forti variazioni del tasso di cambio aumentano i costi delle transazioni con i produttori di vino europei, favorendo i vini sudamericani. 8) Eccesso di offerta. C'è troppa offerta di vino e i prezzi stanno diventando i protagonisti. 9) Château Lafite-Rothschild in Asia. Molte annate di questa icona dell'enologia sono diventate uno degli status symbol più importanti in Asia, il simbolo di una ricchezza smodata che ha fatto levitare il prezzo dei Bordeaux 2009, in estremo Oriente, a livelli stratosferici. 10) Lo Stato smette di vendere bevande alcoliche. Almeno quattro stati stanno valutando di chiudere i loro negozi per la vendita di alcolici, ma per Washington non ci saranno cambiamenti di questo genere a breve ...

Focus

Un angelo nell'orto per i nostri auguri

Un angelo in bronzo con il cuore in mano per farvi i nostri auguri di un sereno Natale e celebrare il connubio e l'incontro tra WineNews e uno dei nomi più famosi del panorama artistico mondiale: è "Per la felicità", la scultura firmata da Sandro Chia, tra gli autori più quotati della Transavanguardia, che ha trovato spazio nel giardino che la WineNews, ha restaurato nel centro storico di Montalcino, fulcro e fiore all'occhiello di "La nostra terra Dacg - Da amare con gusto", il progetto-pilota in Italia di educazione al gusto per i bambini che qui hanno "Melavigliorto", il loro orto urbano da custodire e coltivare. L'arte di coltivare la terra incontra così l'arte di un grande artista internazionale, che interpreta la felicità come un dono, i cui destinatari non possono che essere prima di tutto i bambini. "Da Montalcino - spiega Chia - doniamo al mondo un prodotto spirituale, in senso alto, ma anche di spirito, di alcol e, dunque, vino. Nel vino c'è la verità, il vino è meditazione, il vino è qualcosa che va al di là". "Un donare se stessi, per gli altri - spiegano Alessandro Regoli e Irene Chiari di WineNews - che ci piace interpretare guardando al futuro. Che non può che passare dalle nuove generazioni". Auguri!



Wine & Food

Se in cantina "sbuca" una Jeroboam di Chateau Latour 1947

Suona tanto di storia di Natale, di quelle tipo "Miracolo sulla 34esima strada": un ristorante di Tampa Bay, il "Berns Steakhouse", in Florida, facendo ordine in cantina, ha ritrovato una rarissima bottiglia Jeroboam di Chateau Latour del 1947, di un valore stimato di 30.000 dollari. La bottiglia appartiene alla collezione di Bern Laxer, che ha aperto il ristorante nel 1956. Laxer è morto nel 2002 lasciando un'eredità di 500.000 bottiglie. Il figlio di Laxer, David, crede che suo padre abbia comprato la bottiglia una cinquantina d'anni fa per 100 dollari. Proprio un bel regalo di Natale!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Più che un grande bilancio sembra una vera e propria iniezione di fiducia per il 2011 del vino italiano: la chiusura 2010 e il sentiment per l'anno che verrà nelle parole di

Ettore Nicoletto, ad del gruppo Santa Margherita, tra i colossi dell'enologia italiana nel mondo. "I trend si consolidano, e non vediamo segnali di rallentamento".

