

La News



E la casa profumò di vino ...

Le tendenze del vino non finiscono mai. E, per i veri appassionati, eccone una nuovissima: la fragranza. No, non stiamo parlando dei profumi da "inalare" dal calice prima di assaporare un sorso di nettare di Bacco, ma proprio di profumi per l'ambiente al vino rosso. È "Rosso Nobile" (nella foto), il profumo da collezione ideato da Dr. Vranjes, "maison" fiorentina dei profumi, e come un vino di classe non solo si presenta in bottiglia, ma è dotato anche di decanter - per far ossigenare le essenze che lo compongono - e di tralci di vite al posto dei classici bastoncini diffusori. Come dire: da Coco Chanel a Château Lafite ...
 Info: www.drvrnjes.it



SMS Ma perché?

Agricoltura e paesaggio rurale, must comunicativi dell'Italia nel mondo, ma spesso snobbati dalla politica nazionale, se non in occasione di proteste, come quella recente dei pastori, o quando c'è da farsi vanto dell'eccellenza del Belpaese, dei suoi vini e dei suoi sapori tipici. Eppure il settore ha un ruolo fondamentale nel sistema economico: con 857.620 imprese rappresenta il 16,2% delle attività produttive italiane, l'agricoltura è superata solo dal commercio, con 1.418.210 imprese, il 26,8% del totale, ed è di poco davanti all'edilizia, con 830.010 attività (15,7%). A dirlo è la Camera di Commercio di Milano su dati del Registro imprese al terzo trimestre 2010. Speriamo che questo dato sia ricordato nel 2011 dalle nostre istituzioni, e che il futuro dell'agricoltura sia in cima ai loro pensieri.

Cronaca

Donne, più cibo che sesso

Tra i grandi piaceri della vita, le donne pensano più al cibo che al sesso: a dirlo un sondaggio realizzato da ShapeSmart, la divisione sanitaria di una delle principali società britanniche di farmaceutica che si occupa della produzione e della vendita di vitamine, minerali e integratori. A rilanciare la notizia è la celebre rivista americana "Time". Per il sondaggio, il 25% delle donne pensa al cibo ogni mezz'ora, mentre nello stesso intervallo di tempo pensa al sesso solo il 10% di loro ...



Primo Piano

Uno sguardo alle annate vinicole dal 2000 al 2010: piccola "summa vindemiarum" sul finire della prima decade del nuovo millennio

Il 2010 volge al termine, segnando la fine della prima decade del nuovo millennio. Un'occasione per stilare un breve bilancio delle prime 10 vendemmie targate 2000, che, diciamo subito, sono state mediamente più che soddisfacenti per l'enologia italiana. Certo, abbiamo cominciato a dover convivere con una certa mutazione del clima e complessivamente potremmo dire che le annate "calde" (a partire dalla 2000, un millesimo possente quanto potente, in debito, forse, di un po' di eleganza ed equilibrio) hanno segnato non poco questo avvio del nuovo millennio, con un picco toccato dalla vendemmia 2003, i cui risultati in termini qualitativi sono stati conseguenti. Ma i primi 10 anni del nuovo millennio hanno offerto anche fenomeni in controtendenza e la vendemmia 2002 si è distinta per una piovosità eccezionale e per un esito qualitativo da dimenticare, anche se non mancano le classiche "eccezioni che confermano la regola". L'annata 2006, anch'essa "calda", dai vini generalmente maturi e ricchi, divide i pareri della critica nel confronto con la 2007, dai vini più energici e saporiti. Annate un po' più deboli sono la 2005, in grado di produrre però vini di bella personalità, la 2008 e la 2009, specie se considerate nella loro proiezione futura. Millesimi generalmente positivi tutti quanti, ma, probabilmente, non in grado di restare negli annali. E poi, finalmente, la vendemmia 2004, forse la più equilibrata e classica, che ha "sfornato" le sue declinazioni migliori nei Brunello Riserva e nei Barolo Riserva, con vini immensi e, in alcuni casi, assoluti, e la 2001, un millesimo i cui vini continuano ad evidenziare evoluzioni importanti e punte di sicura eccellenza. E la 2010? Promettente per freschezza aromaticità, ma, forse, non destinata a incidere più di tanto nella storia enologica del Bel Paese.

Focus

Le nozze più "trendy"? In cantina, baby ...

Botti come tavoli da cocktail, bottiglie vuote come porta-candele, tappi di sughero come segnaposto. E vini pregiati come bomboniere. Le nozze in cantina, tendenza californiana già riportata in passato da WineNews, sbarcano in Europa, per un connubio tra uno dei momenti più importanti della vita ed il nettare di Bacco, tra simbolismo religioso e simbolismo di gioia e di festa. Perché celebrare il "rito laico", quello del ricevimento, pranzo o cena che sia, nel "classico" ristorante, quando si può scegliere una location più "d'atmosfera", come appunto una cantina, e personalizzare al massimo l'esperienza, magari con l'aiuto di sommelier o vigneron? Da Sonoma e Napa Valley allo Château La Font du Broc (Francia), con il suo chiostro con colonne di marmo di Carrara e la sontuosa cantina. O all'Adega Regional de Colares (Portogallo), dalla sala pavimentata in pietra circondata da enormi botti di rovere. "Last, but not the least", l'Italia: qui è l'Umbria a farla da padrona, con la cantina Caprai ed il suo Sagrantino di Montefalco. Decisamente un matrimonio "diverso" che non rinuncia alla sacralità del momento, tra i luoghi sacri di Assisi ed i "luoghi sacri" del vino ...



Wine & Food

Il cenone di Capodanno? Lo suggerisce Luca Vissani ...

Il 2010 sta per finire, e per un cenone d'autore abbiamo chiesto consiglio a Luca Vissani, maestro di sala e di cantina di Casa Vissani, il celebre ristorante di papà Gianfranco. Si parte da un classico, zuppa di lenticchie e cotechino, da abbinare ad un rosso di Caprai. Immancabile poi il capitone alla brace, accompagnato da un Terre di Franciacorta di Cà del Bosco. Originale la terrina di fegato grasso con uva di soffitta, servita con un Muffato della Sala (Castello della Sala). E per finire, panettone artigianale aromatizzato al Grand Marnier abbinato ad un Picolit friulano. Si può salutare l'anno in modo migliore?

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il km zero che sostiene la Coldiretti fa riferimento ad un'economia municipale che guarda al mondo, ed è legato alla conoscenza del territorio e alla valorizzazione dei

luoghi". Con Stefano Masini, responsabile ambiente e consumi della Coldiretti, abbiamo parlato di economia curtense come risposta ai problemi del settore agroalimentare.

