La Prima di
WineNews.it

n. 511 - ore 17:00 - Giovedì 30 Dicembre 2010 - Tiratura: 27483 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Fare un tuffo in cantina

Può una tendenza essere "adottata" dalla scienza? Pare di sì, perché dopo l'affinamento del vino sott'acqua, lanciato dall'azienda Bisson di Chiavari con lo spumante "Abissi", adesso tocca all'Università dei Paesi Baschi. Nella Baia de Plencia, a 15 metri di profondità, alcuni ricercatori hanno lasciato affinare per 2 anni alcune bottiglie di vino rosso, mentre altre bottiglie "gemelle" invecchiavano in cantina. Tutto questo, come spiega il ricercatore Iñaki Etaio, per confrontare poi i due campioni in una degustazione alla cieca e rilevare le differenze, che saranno poi analizzate. Qualcuno, però, si è già fatto un'idea: per l'enologo Iñaki Murillo il vino affinato in mare avrà più carattere e struttura.

SMS

Ma quanto allarmismo!

Aumenteranno, è vero. Ma non per questo verrà la fame. L'allarmismo con cui in molti stanno gridando allo scandalo, quando si parla dei rincari previsti nel 2011 per molti generi alimentari, ci sembra un tantino eccessivo. Certo, i numeri non sono bassi: +40% per il parmigiano reggiano, +20% per zucchero e olio di oliva, +12% per il caffè, +10% per le carni bovine, +6% per la farina e +5% per i formaggi, e cosi via. Ma, ci viene da pensare, un pacco di pasta sarà sempre a buon mercato, come un barattolo di pomodoro, e costeranno sempre meno di un qualsiasi giocattolino da bambini, per esempio. E ancora, peseranno di più sui bilanci delle famiglie i rincari di luce, gas, carburanti eccetera. Insomma, non sarà la buona tavola, secondo noi, quella che farà sentire di più il suo peso sulle tasche degli italiani ...

Cronaca

Capodanno, tutti in campagna!

Il benvenuto al nuovo anno si celebra in campagna: sono 200.000 coloro che hanno scelto gli agriturismi per il cenone di San Silvestro e il brindisi al 2011. Così Coldiretti sulle indicazioni dell'associazione agrituristica Terranostra. Ad aumentare sono soprattutto i giovani che trascorrono la notte più lunga dell'anno nella tranquillità delle campagne facendosi tentare dalle golosità gastronomiche tradizionali presenti sulle tavole imbandite degli agriturismi, preferendoli alle feste in piazza e alle discoteche.

Primo Piano

Capodanno con Bacco. Per salutare il 2010, un vino per ogni anno del decennio che si sta per chiudere

Se avete deciso il menu del cenone di fine anno, non vi resta che abbinarci un vino all'altezza della situazione. E, visto che siamo in chiusura della prima decade del millennio, ecco la "top 10" di WineNews per salutare l'anno, da coniugare piatto per piatto, anno per anno. Se cercate fascino assoluto, vi suggeriamo l'annata 2000, con un Sagrantino di Montefalco "25 anni" di Caprai, oppure un Trento Doc Giulio Ferrari Brut Riserva del Fondatore. Il 2001 è all'insegna di eleganza, raffinatezza e charme: regalate alla vostra tavola un Masseto Tenuta dell'Ornellaia. Avete organizzato una cena "piemontese"? Puntate sul 2002, con il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno, che dalle Langhe tira fuori il proverbiale "coniglio dal cilindro" e regala un piccolo miracolo. Il 2003 è fatto apposta per il brindisi di mezzanotte: da Ca' del Bosco ecco la "zampata" del fuoriclasse, con il Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi Rosé. E, per una tavola a base di carne e salumi, dalla Toscana l'altro "Re" dei rossi, il Brunello di Montalcino Riserva 2004 Biondi Santi. Che dire? La quintessenza del Sangiovese, un vino immenso, assoluto. Il 2005 lo connotiamo all'insegna dell'altra faccia del Piemonte, con il Gattinara Osso San Grato firmato Antoniolo, energico e raffinato. Imbandirete il "desco" con il pesce e volete abbinarlo, in modo classico, ai bianchi? La vostra annata è il 2006, il vostro vino un Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva, declinato da Bucci oppure da Umani Ronchi con il suo Plenio. Al 2007 ci si inchina: basta dire Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia, versione straordinaria, tra le migliori di sempre. La complessità e la freschezza sono i caratteri da attribuire al 2008, grazie al Soave Classico Calvarino di Pieropan e al Cervaro della Sala di Antinori. E, per un 2009 "bianco", la potenza, la finezza e l'equilibrio del Köfererhof, Alto Adige Valle Isarco Sylvaner R. Scegliete tra questi, e saluterete il 2010 con un sorriso.

Focus

Bollicine italiane, una "bomba" di allegria e voglia di stare insieme ...

C'è un solo modo di brindare al nuovo anno, nel mondo: all'italiana. Eh sì, le bollicine tricolore non solo dominano in patria, dove se ne stapperanno 97 milioni di bottiglie, ma anche all'estero, ormai sempre più "sintonizzato" sugli spumanti italiani. Fuori dai confini nazionali, infatti, nei giorni delle festività di fine anno salteranno 150 milioni di tappi di spumante italiano. Ma qual'è il segreto di questo successo? Lo spiega Giampiero Comolli, esperto di bollicine (www.ovse.org): gli spumanti italiani si "sposano" a meraviglia con la voglia di stare insieme, è questa la ragione che spinge gli appassionati ad acquistarle in qualsiasi periodo, e ancor più a fine anno, per brindare a quello nuovo con un bicchiere "frizzante". "Il mercato mondiale - sostiene Comolli - riconosce una qualità e un valore più alto del passato per le bollicine italiane. Il made in Italy funziona perché la leva del prezzo è fondamentale, insieme alla diffusione e ad una tipologia di prodotto di più immediato approccio". E per il cenone, il giro d'affari del wine & food fa il botto: per Coldiretti si spenderanno 2,7 miliardi di euro.

Wine & Food

A gennaio scattano i saldi ... del panettone!

Non solo abiti o elettrodomestici: a gennaio anche i cibi tipici delle feste finiscono ai saldi. Archiviati brindisi e tavolate di Natale e Capodanno cotechini, pandori, panettoni, torroni, frutta secca, lenticchie, e persino alcuni spumanti costeranno il 30% in meno. Per pure logiche commerciali, senza incidere minimamente sulla qualità di prodotti che, ovviamente, sono buoni anche fuori dal loro momento clou, ma che magari scadranno prima delle feste 2011. A ricordarlo è la Coldiretti che, però, ammonisce: fare attenzione alle data di scadenza obbligatoriamente indicate nelle confezioni.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il 2011 è alle porte. Tra patente e salute, una delle prossime tendenze enoiche sarà quella di prodotti a ridotto tenore alcolico? Le opinioni di Federico Castellucci (Direttore Generale Oiv), Lucia Bailetti (Centro Italiano Analisi Sensoriale), Alberto Mazzoni (Istituto Marchigiano Tutela Vini), Roberto Ferrarini (Università di Verona).