

**La News**



**Perrier, bolle & burlesque**

Entrambe sono seducenti, raffinate, eleganti. Di chi stiamo parlando? Di Perrier e Dita Von Teese (nella foto), regina del burlesque, erede delle pin-up degli anni '40 ed icona dello stile rétro. Perché ne stiamo parlando? Perché la bella Dita è diventata testimonial dell'acqua minerale più famosa del mondo: a lei è dedicata l'ultima edizione limitata di bottiglie e lattine della "maison d'eau" francese. Dopo artisti e designer di risonanza internazionale, ora Perrier lega il suo nome a quello di Dita Von Teese, che con la sua immagine glamour personalizza i prodotti della celebre marca transalpina, lo "champagne delle acque minerali".  
 Info: [www.perrier.com](http://www.perrier.com)



**SMS**

**2011: l'anno della ripresa?**

Dopo un paio di anni di crisi molto dura e dopo segnali incoraggianti che hanno segnato tutto il 2010, il mondo del vino potrebbe trovare nel 2011 l'anno della ripresa più decisa. "Non v'è certezza", ma i segnali positivi non mancano. L'augurio è quello che questi segnali siano assecondati adeguatamente dai produttori, prima di tutto, ma anche da istituzioni e politica, affinché le sinergie di squadra, troppo spesso soltanto formule vuote, imprimano concretamente la giusta forza per un 2011 di successo.  
 PS - Nell'invio di ieri, per un piccolo errore tecnico, uno dei link rimandava a "La Prima" del 29 dicembre. Cliccando sull'immagine, invece, tutto funzionava come sempre. Ce ne scusiamo con i lettori, augurando a tutti un bellissimo 2011!

**Cronaca**

**Federalimentare: cenone solo per 35 milioni di italiani su 60**

A celebrare San Silvestro intorno alla tavola saranno solo 35 milioni di italiani su 60. Lo dice Federalimentare, secondo cui per il cenone si spenderanno, in media, 132 euro a testa, con un incremento dell'1-1,5% sul 2009. Da sottolineare le buone performance di consumi registrate in queste feste dagli spumanti e dai dolci, in crescita rispettivamente del 6 e del 3% sulle festività del 2009 ...



**Primo Piano**

**Quelli che ... al vino non ci ho proprio pensato! Le "dritte enologiche" di San Silvestro di WineNews per ritardatari, smemorati e mancanti di tempo**

La scena è sempre quella: poche ore al cenone di San Silvestro con amici e parenti, il compito fondamentale di portare il vino, e pochissimo tempo per sceglierlo. E allora che fare? Qui di seguito diamo qualche "consiglio per gli acquisti" ai ritardatari cronici, che possono trovare la salvezza enoica al supermercato o all'enoteca sotto casa. Il Brunello resta il vino delle feste per eccellenza, e quelli di Castello Banfi e Fattoria dei Barbi sono decisamente un punto di riferimento. Per restare in Toscana, i Chianti Classico del Castello di Fonterutoli (Ser Lapo Riserva 2006), Ruffino (Riserva Ducale Oro 2006) e Cecchi (Riserva di Famiglia 2007), rimangono un "porto sicuro" per affidabilità qualitativa e per reperibilità. Puntando, invece, sull'Amarone, Masi (Serego Alghieri 2005), Allegrini (Classico 2006) e Zenato (Sergio Zenato 2005) sono i marchi più affidabili. Privilegiando, invece, il Piemonte, possiamo scegliere il Barolo Brunate 2006 di Damilano oppure il Cannubi 2006 di Michele Chiarlo. Rossi decisamente appaganti sono i siciliani Cabernet Sauvignon 2008 di Tasca d'Almerita, Tancredi 2007 di Donnafugata e Santa Cecilia 2008 di Planeta. Arriva dall'Abruzzo il ricco e potente Montepulciano Marina Cvetic 2007 di Masciarelli, o, sempre rimanendo nello stesso registro stilistico, il sardo Turriga 2006 di Argiolas e il lucano Aglianico del Vulture La Firma 2007 delle Cantine del Notaio. Sul fronte "bianchista", segnaliamo l'Est Est Est Poggio dei Gelsi 2009 di Falesco, il Torgiano Torre di Giano Vigna il Pino 2008 di Lungarotti, il Fiano 2009 di Mastroberardino, il Ritratto Bianco 2008 di La Vis, il Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2009 di Venica e, nel caso si voglia privilegiare un vino mosso, il Prosecco Superiore Brut Crede di Bisol. Puntate su uno o due di questi e state tranquilli ...

**Focus**

**Il 2011 si saluta "all'italiana", con le bollicine di casa nostra. Qualche idea da WineNews**

Dopo i tanti consigli dei giorni scorsi, ancora suggerimenti di WineNews per un brindisi tutto all'insegna del meglio delle bollicine italiane, con un occhio al portafoglio e uno alla reperibilità. Arrivano dal Trentino il Brut Perlé 2005 di Ferrari, il Trento Brut Riserva 2004 di Maso Martis, l'Altemasi Millesimato 2005 di Cavit, il Rosé Brut Tridentum di Cesarini Sforza e il Rotari Flavio 2004 di Mezzacorona. Dalla ormai solida produzione della Franciacorta, si va sul sicuro scegliendo i Brut di Berlucchi Cuvée Imperiale, Bellavista Brut Cuveé, Contadi Castaldi Satèn, Ca' del Bosco Cuvée Prestige e dei Fratelli Muratori Brut Miolo. Se si privilegiano gli autoctoni, invece, si può puntare sullo spumante campano Dubl 2006, da uve Greco, di Feudi di San Gregorio, su quello pugliese Five Roses Metodo Classico di Leone de Castris, da uve Negroamaro, oppure su due diverse declinazioni del Sangiovese con le bollicine: quella toscana de Il Poggiolo e quella umbra di Terre de La Custodia in versione Rosé 2008. Insomma, con le bollicine italiane, brindisi per tutti i gusti.



**Wine & Food**

**Cenone di San Silvestro: una tavola da 2,7 miliardi di euro**

Comunque vada, sarà un successo. Parliamo del cenone di San Silvestro, che scatena uragani di previsioni di cifre sulla spesa degli italiani per la tavola che dovrà salutare l'anno nuovo. Per la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori il cenone costerà 1,3 miliardi di euro, che salgono a 2,7 per la Coldiretti. Per cosa spenderemo una cifra simile? Più per zamponi e cotechini che per salmone, ostriche o caviale, mentre per i brindisi le bollicine made in Italy surclasseranno (98%) quelle straniere. Tra i "ritorni di fiamma" la polenta, considerato un piatto povero, economico e molto tradizionale.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il brindisi di mezzanotte? "Quest'anno scelgo made in Italy". Così Marco Sabellico, uno dei massimi esperti mondiali di bollicine. Dal Prosecco di Conegliano e

Valdobbiadene alla Franciacorta, dal Trentodoc all'Asti, un viaggio "frizzante" per festeggiare il nuovo anno (che sarà quello dei 150 anni dell'Unità d'Italia) ...

