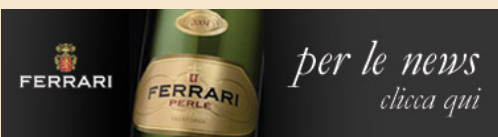


La News



Franco Ricci al timone della Sommelièrie mondiale

I rumors - riportati da WineNews - si rincorrevano da mesi, il 19 gennaio sono diventati realtà: Franco Maria Ricci è diventato presidente della "Worldwide Sommelier Association". Prende così in mano il timone di un'associazione della quale fanno parte 20 Paesi del mondo, tra Europa, Asia e Americhe, e la sua personale "mission" è ben precisa: far capire che solo diffondendo la cultura e l'arte del vino nel mondo si trasforma in realtà una seria penetrazione commerciale dei prodotti italiani di qualità, attraverso corsi di sommelier ed un'attenta didattica sul vino. Prosit, presidente!



SMS Il "calcio-mercato" dei critici enologici

Dopo la partenza di un pezzo da novanta come Daniele Cernilli, il Gambero Rosso ha subito cercato la contromossa ad effetto, in perfetto stile "calcio-mercato". Se ne va un "registra", per di più nostrano, e allora si punta su un centravanti (di sfondamento) straniero, per ridare slancio alla squadra. James Suckling è il prescelto. Ma come avviene spesso nel calcio mercato, anche in questo caso, il diretto interessato smentisce le voci di mercato. Restano in ballo due "finisseur" francesi, Bettane e Dessauve. Ma chissà, forse arriverà un'altra smentita ...
Franco Pallini

Cronaca

Moretti: "investire nel saper fare in vigna"

"E' da longevità e salute dei vigneti che arriva qualità e originalità nei vini. Per questo investiamo, per il futuro, nel saper fare in vigna. Non solo investimento tecnico-agronomico ma un vero antidoto ad omologazione". E' il pensiero di Francesca Moretti (Bellavista, Contadi Castaldi, Petra) che si prepara il 3 febbraio a dar vita, a Bellavista (Erbusco), ad un "centro permanente" della Scuola di potatura della vite di Simonit & Sirch, unica in Italia.



Primo Piano

"I want you", l'America "arruola" sempre più etichette made in Italy ed il vino italiano vola in Usa. Le carte vincenti? Terroir e promozione

La tendenza del vino italiano è ormai chiara: volano le esportazioni di etichette tricolore nel mondo. E, se cresce l'export verso i Paesi emergenti come Cina, Russia ed India, la "piazzaforte" dei vini del Bel Paese rimangono gli Usa. Qui - secondo i dati dell'Istituto per il Commercio Estero (Icfe) - si riversa il 30% di tutte le "eno-esportazioni" italiane, con ritmi di crescita delle vendite del +9,3% in valore e del +8,2% in volumi. Sono soprattutto i vini rossi a conquistare il cuore degli "yankees", tanto che il 2010 ha visto partire dall'Italia, direzione Stati Uniti, il 35% di bottiglie in più sul 2009, grazie a due armi ben affilate: ottimo rapporto qualità-prezzo ed espressione di territorialità.

Ma anche le bollicine hanno fatto la loro parte: "i nostri spumanti, con in testa Asti e Prosecco, stanno sensibilmente incrementando le proprie performance rispetto all'anno precedente", ha detto Umberto Vattani, presidente dell'Icfe. Anche grazie alle varie kermesse e "road-show" in terra americana - fatti, in corso o in progetto - come "Vinality World Tour". E ancora: dalla "Winter International Fancy Food 2011" all'"Italian Wine Week 2011" e all'"Italian Wine Gala 2011", promossi dall'Icfe. Ed altre iniziative private come la partnership tra Eataly, by Oscar Farinetti, ed il Consorzio Vini Chianti Classico, "It's Chianti Classico time!", o come il tour americano dell'"Italian Wine Master", che unisce i Consorzi di Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Insomma, quel categorico e ormai celebre "I want you" a dito puntato dello zio Sam, pare che oggi si rivolga proprio ai vini italiani ...

Focus

Italiani & cibo, un rapporto ... inconsapevole

Quanto spesso sentiamo o leggiamo di vizi e virtù degli italiani a tavola? Diciamolo, così tanto da perderci la testa. A mettere un po' d'ordine nella questione ci ha pensato l'Istituto di Ricerca Ispo, con l'indagine "Gli italiani e l'alimentazione". Cosa emerge? Una buona attenzione dei nostri connazionali all'alimentazione, ma una scarsa preparazione sull'apporto calorico dei cibi che consumano. Se i più affermano di mangiare in modo sano ed equilibrato, si scopre poi che in pochi ne conoscono il contenuto calorico: quasi la metà degli intervistati "crede" di conoscere i valori nutrizionali degli alimenti. Potremmo dividere gli italiani in "gaudenti", incuranti della qualità dell'alimentazione e propensi a concedersi qualche "peccato di gola"; "compensatori" - che potremmo definire anche "penitenti" - che si lasciano tentare dalle golosità, salvo poi "redimersi" con periodi di attenzione alla dieta, ed "integralisti" del mangiare sano (in netta minoranza), per cui lo sfizio è rigorosamente tabù. Ma se i fan delle diete ipocaloriche sapessero che anche alimenti e bevande "sugar free" - come rivela l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - possono far superare la dose massima giornaliera di zuccheri ...



Wine & Food

Gli chef di domani alla "prova del fuoco" con Ristoranti Didattici

Mettere alla prova sul campo le giovani generazioni di chef e addetti dell'enogastronomia: è questa l'idea dei "Ristoranti Didattici", rete di locali aperti al pubblico dove ogni studente delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione potranno misurarsi con se stessi. Si va dalle cene di degustazione a tema con i prodotti stagionali del territorio, alle serate con i cuochi-docenti "interni", a quelle dirette dai grandi chef italiani, fino a serate con i menu preparati dagli allievi nei giorni di scuola. Insomma, giovani chef ... in trincea! Info: www.ristorantididattici.com.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Serve ancora fare ricerca genetica in viticoltura? E creare nuove varietà di vitigno è giusto e utile per inseguire il gusto del consumatore? La parola al professor Attilio Scienza,

ordinario di viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano e massimo esperto internazionale in materia, intervenuto ai microfoni di WineNews.

