La Prima di
WineNews.it

n. 619 - ore 17.00 - Martedì 31 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Al Quirinale l'Unità si festeggia con il "Ferrari Riserva 150°"

Tra le bollicine più amate e più rappresentative del nostro Paese, anche le Cantine Ferrari si uniscono ai festeggiamenti per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, con "Ferrari Riserva 150°" (nella foto), un metodo classico vendemmia 1999, prodotto in 1.861 esemplari, di cui 1.000 sono state donate allo Stato Italiano, e saranno le protagoniste dei festeggiamenti anticipati ad oggi dell'anniversario della Repubblica, e delle celebrazioni ufficiali del 2 giugno, di fronte a Capi di Stato e di Governo di tutto il mondo, del 150° anniversario dell'Italia unita.

SMS

Un'estate da chef ... in TV

Finora eravamo abituati a vedere reality di ogni genere o programmi su improbabili alieni e misteri opinabili. Questa estate "Canale 5" offrirà qualcosa di diverso, qualcosa di più istruttivo e ... stuzzicante. Una sfida, sì, perché se non c'è un pizzico di competizione non c'è "suspence", ma ai fornelli: in "Top Star Chef" - questo il nome del programma - due cuochi, forse due vip, si confronteranno in una "battaglia" culinaria di un'ora. Il programma, prodotto da Endemol, è fatto sul modello del format di "Top Chef", l'analogo show made in Usa, e sarà condotto da Alfonso Signorini e Vanessa Incontrada. Quando andrà in onda? Ogni giovedì, in prima serata, dal 16 giugno. Qualcuno ha detto che la TV è lo specchio del Paese. Beh, allora un cooking show è lo specchio più veritiero dell'Italia ...

Cronaca

Il momento d'oro dell'export del vino italiano negli States

Con un +28,7% in quantità ed un +27,1% in valore, che vuol dire 297 milioni di dollari, l'Italia prosegue e rafforza, nel primo trimestre 2011, la sua posizione sul mercato americano e distanzia ulteriormente i più importanti Paesi concorrenti (Australia, Francia, Argentina, Cile). Le cifre, by Italian Wine & Food Institute, confermano che il futuro si prospetta più sicuro e decisamente più roseo.

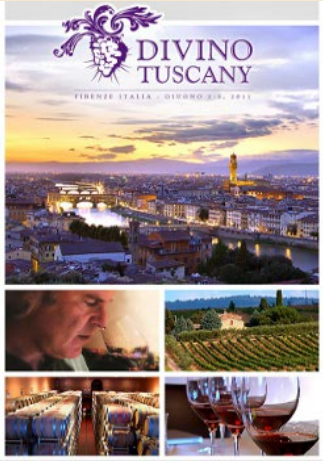
Primo Piano

Dalle sbarrette di cioccolato al vino "Le sette mandate": il riscatto nasce dietro le sbarre

"Made in Carcere": si chiama così la linea di prodotti realizzati dai detenuti delle case circondariali del Paese. Grazie a cooperative ed imprese, 14.174 detenuti, il 20,8% della popolazione carceraria totale, hanno così la possibilità di riscattarsi e di costruirsi un futuro diverso, mettendo a segno in alcuni casi dei piccoli primati di qualità. Una linea in cui i prodotti agroalimentari la fanno da padrone, anche tra i vini, su tutti la Falanghina etichettata con nomi a dir poco ironici, tipo "Sette mandate" o "Fresco di galera", da servire magari (in assenza di bollicine ...) nel flûte "Alternativa". Mentre, per chi predilige i rossi, la scelta spazia dal "Valelapena" al novello "Il Fuggiasco", fino all'Igt Lazio rosso "Jail". Un posto sul podio anche a "Il Recluso Rosso", vino Igt Lazio prodotto dalla Cooperativa Sociale Lazzaria, a Velletri. Vasta anche l'offerta di specialità gastronomiche, a partire dalla linea di formaggi "Galeghiotto", dal pecorino semistagionato alla crema spalmabile, e, per chi avesse voglia di "cambiare aria", niente di meglio degli amaretti "Dolci evasioni", con mandorle di Avola e zucchero di canna equo e solidale. E ancora in tema di biscotti, i baci di Dama "Banda biscotti", realizzati con mandorle e cioccolato al latte. Una vera chicca i taralli al peperoncino, ai semi di finocchio, alla cipolla, al pepe e alla pizza, prodotti nella Casa circondariale di Trani, mentre nel carcere di Busto Arsizio il trattamento e il reinserimento sociale hanno il sapore dolce della cioccolata: il laboratorio produce quotidianamente 700 chili di cioccolato e 300 di pasticceria. Nell'Istituto Sant'Angelo dei Lombardi, in Irpinia, si produce il liquore "Papillon", a base di grappa e miele di sulla o millefiori. Una menzione speciale merita "Birra Tosta", con il suo colore ebano e la schiuma compatta dai toni nocciola: è una specialità della cooperativa Pausa Cafè. È così che la detenzione può essere finalizzata ad un vero recupero sociale, e non ad un aprirsi e chiudersi di porte.

Focus

Countdown per "Divino Tuscany", Firenze si prepara ad accogliere le stelle del vino



Le più grandi dinastie del vino toscano, con i protagonisti storici in prima persona nelle dimore raramente accessibili, vini che fanno sognare il mondo, eventi esclusivi. Il tutto sotto la regia di uno scrittore del vino consacrato come uno dei critici più noti e influenti al mondo e nella cornice di una Firenze cosmopolita e intima. Questo, ed altro, è "Divino Tuscany", evento ideato da James Suckling, uno dei più famosi critici enologici al mondo, sul mondo del vino toscano di altissima gamma di scena, dal 2 al 5 giugno (info: www.divinotuscany.com). Un evento realizzato in collaborazione con i più prestigiosi produttori toscani, impegnati in prima persona: Ricasoli, Antinori, Biserno (Lodovico Antinori), Castello Banfi, Frescobaldi, Mazzei ... In tutto 53 produttori toscani al top (che hanno "sborsato" 10.000 euro ciascuno), alcuni tra i nomi più grandi dell'enologia italiana, per grandi collezionisti ed eno-appassionati di tutto il mondo (che hanno pagato 1.500 euro ciascuno), tra tasting esclusivi e cene di prestigio nei palazzi rinascimentali.

Wine & Food

"Mi piace", il Chianti Classico spopola su Facebook

Da qualche anno l'indice di popolarità si calcola su Facebook, il social network diventato una vera e propria comunità parallela del mondo reale. E, con quasi 40.000 iscritti alla pagina ufficiale, il Consorzio del Chianti Classico è quello che vanta il maggior numero di iscritti, a dimostrazione di come il Chianti Classico, inteso sia come denominazione-icona conosciuta in tutto il mondo, sia come territorio, rimanga un intramontabile evergreen. E gli altri? Tutti dietro, dal Barolo al Brunello di Montalcino, dalle varie denominazioni del Prosecco all'Amarone, il Chianti Classico appare imprendibile.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel mondo del vino italiano operano 10 enti di certificazione: ma la loro attività riesce ad andare incontro alle esigenze dei produttori? Non sarebbe auspicabile che la filiera produttiva giocasse un ruolo di primo piano nel meccanismo dei controlli? Lo abbiamo chiesto al presidente dell'Unione Italiana Vini, Lucio Mastroberardino.