



La Prima di WineNews.it



n. 699 - ore 17:00 - Giovedì 22 Settembre 2011 - Tiratura: 28659 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Tutti a merenda. Sana e tipica!

Dalle Seadas alle tigelle, dalle torte di verdure al più classico pane e marmellata o pane vino e zucchero (foto), le merende sane di tutta Italia partono alla ribalta e saranno protagoniste della "Prima rassegna nazionale delle merende tradizionali" a "MangiaTo - Mangiare italiano a Torino", l'iniziativa promossa dalla Coldiretti Torino, di scena dal 22 al 25 settembre, che coinvolgerà più di cento aziende agricole provenienti da tutte le regioni e dove sarà allestito anche un agribaby-parking, uno spazio per i bambini per giocare e imparare nei laboratori del gusto. Perché la merenda è un pasto importante, e se è sano e tipico è anche meglio! Info: www.torino.coldiretti.it



SMS

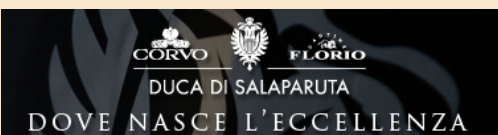
La Cina e la cultura enoica

Invadere i nuovi mercati stranieri con un prodotto complesso come il vino, si sa, non è affatto facile. Finché si parla di Germania o Stati Uniti è tutto più semplice, entrambi producono e consumano vino da svariati decenni, la cultura enoica si intreccia ormai con molti aspetti della quotidianità. In Paesi come la Cina, invece, non basta presentarsi alle fiere di settore e proporre agli importatori il proprio prodotto, c'è bisogno di molto di più: di erudire un consumatore culturalmente ancora molto distante dal mondo del vino. Esattamente ciò che sta facendo Château La Tour Blanche con la sua scuola di vino che, in partnership con una scuola di Pechino, insegnerà enologia, tecniche degustative e cultura enoica agli studenti cinesi. Francesi ancora battistrada, adesso non lasciamoci distanziare ...

Cronaca

Vino & Geologia

Il vino è la poesia della terra, diceva il grande Mario Soldati. E per approfondire il legame che c'è tra il vino e il terreno da cui nasce, ecco "I paesaggi del vino", di scena il 23 settembre a Geoitalia nel Forum Italiano di Scienze della Terra 2011 di Torino. Un momento per approfondire anche le evoluzioni tecnologiche più utili ad indagare il rapporto tra le viscere della terra e il frutto della vigna, con la nuova "Carta Geologica d'Italia" dell'Ispra, a 50 anni dall'ultima versione del 1961.



Primo Piano

Cantine e tv, riviste e gdo: è "cooking mania"

Imparare a cucinare italiano? Non c'è che l'imbarazzo della scelta: dai corsi ad hoc proposti praticamente da tutte le aziende sotto la guida degli esperti, passando per gli eventi che sempre di più diventano occasione per organizzare lezioni e laboratori del gusto dedicati agli amanti dei fornelli, fino al vero e proprio boom dei cuochi a impartire consigli e svelare segreti e ricette su riviste e in tv, in Italia, ormai, si "spadella" praticamente ovunque. Ma sono sempre di più anche le cantine del Belpaese che salgono in "cattedra" e inviano i loro chef ad insegnare a cucinare italiano in giro per il mondo, formando sul posto nuovi professionisti e conferendo alla nostra cucina il giusto ruolo che le spetta: quello di migliore "ambasciatrice" per i nostri vini. In Italia, poi, hanno sede anche due importanti istituti che sono centri di formazione a tutti gli effetti, dove si studia e si fa ricerca intorno alla cultura e all'arte culinaria: Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana diretta dal "maestro" Gualtiero Marchesi alla Reggia di Colorno (Parma), e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Slow Food a Pollenzo (Cuneo). E non c'è evento senza laboratori di cucina o showcooking con grandi chef. E se i corsi di cucina veloce alla portata di tutti e in pratici volumi delle riviste wine & food più famose, ma anche dei quotidiani nazionali, non sembrano conoscere crisi, i gruppi editoriali di settore utilizzano tutti i canali a loro disposizione per far "spadellare" ricette a grandi o aspiranti chef, dalla carta alla Tv, dai siti web alle web Tv. Ma la "cooking mania" è ormai già oltre: con il boom degli chef in Tv, la cucina sul piccolo schermo che spopola anche in prima serata e nuovi "talent-show" che spuntano da ogni angolo, come "La Notte degli Chef" di Alfonso Signorini su Canale 5, o "MasterChef", il più famoso al mondo in arrivo anche in Italia su Sky. E anche la grande distribuzione non resta a guardare: "fiore all'occhiello" della catena "Iper, La grande i", per esempio, sono i corsi di cucina "Quaderni e Fornelli", per imparare le tecniche di base della cucina italiana fino ai piatti più complessi, nella cucina ad hoc al Luogo Ideale nello Spazio Eventi di Iper a Milano. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

Focus

"Italian sounding" senza frontiere

Che l'agropirateria e l'"Italian sounding" siano uno dei mali che più colpisce il vero made in Italy, ormai, non è più una notizia. Così come che il fatturato che sottrae alle imprese del wine & food tricolore si aggiri sui 60 miliardi di euro all'anno. A far notizia sono i nuovi casi che spuntano in giro per il mondo. Tra i vini, uno dei più colpiti del momento, anche per il suo grande successo, è il Prosecco. Dopo la "Strada del Prosecco" in Australia e il "Prosecco Garibaldi" in Brasile, dal Paese sudamericano un nostro lettore ci segnala un altro caso clamoroso: un Prosecco della Vinicola Salton, nella regione del Rio Grande do Sul, promosso con tanto di bandiera italiana dalla più grande catena di gdo del Paese, Pao d'Azucar, del gruppo francese Casino. Meno male che c'è la ristorazione italiana nel mondo ad aiutare i produttori del Belpaese a farsi conoscere. Ma, ogni tanto, il patriottismo va a farsi benedire: il ristorante "italiano" The Drawing Room di Hong Kong, porta d'Oriente per il vino mondiale, è stato premiato per il miglior "vino della casa" nei Restaurant & Bar Hong Kong House Wine Awards. Peccato che sia un vino australiano, il Blackbilly's McLaren Vale Grenache Shiraz Mourvedre 2009 ...



Wine & Food

La Francia dei grandi rossi sempre più sulla "vie en rose"

La Francia dei grandi rossi di Bordeaux e di Borgogna corre sempre di più sulla "vie en rose": in 20 anni, dal 1990 ad oggi, il consumo dei vini rosati è arrivato al 25% del totale bevuto dai francesi. A scapito proprio dei rossi, principi dell'enologia d'Oltralpe, le cui vendite in patria sono passate dal 78% al 57,7% del totale. A dirlo i dati di France AgriMer. Una passione, quella per i rosati, che unisce due Paesi storicamente in competizione come la Francia e l'Italia, con il Belpaese che vede consumi in netta crescita ed è il secondo produttore mondiale, con 4,5 milioni di ettolitri, proprio dopo i francesi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Se per un grande vino servono botti e strumenti di cantina adeguati, anche per preparare piatti eccellenti servono pentole e padelle di qualità: il caso d'eccellenza tutto made in

Italy della Pentole Agnelli, realtà che guarda anche alla ricerca con il progetto Saps (Centro ricerche per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura).

