TU WI
TUSCANY WINE
arezzo
8-10 ottobre 2011
I° Salone del Vino Toscano di qualità

La Prima di
WineNews.it

New date.
Same passion.
vinitaly
Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 710 - ore 17:00 - Venerdì 7 Ottobre 2011 - Tiratura: 28711 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Ecco il catering tibetano

Ristoratori, osti, albergatori: se vi siete stancati della cucina dei vostri chef, non licenziateli, al limite rompete la monotonia a tavola con i Lama del monastero Pelgyeling (Nepal). Non è una boutade, e non serve andare in Tibet, sono loro a venire da voi e spignattare ai vostri fornelli, per una serata decisamente originale, sobria e genuina, in cui il piacere della tavola si fonde con la spiritualità della Dispersione del Mandala, uno dei più potenti simboli della tradizione mistica tibetana. Un modo come un altro per raggiungere la serenità interiore: se è vero che certe esperienze culinarie elevano il commensale, figuriamoci se a cucinare sono veri monaci tibetani! Info: www.cenatibetana.com

Enoteca Cinti
le Sommelier
al vostro servizio dal 1954
Enoteca Massimo Cinti
"Le Sommelier"
Viale Europa, 21
00144 Roma
Tel. 06 5923300
Ambasciatori

SMS

Questo e quello

Forse saremo un po' "democristiani", ma ci piacerebbe un mondo del vino senza barricate. Ci piacciono vini autoctoni, come il Barolo Monfortino Conterno, o il Brunello di Montalcino di Biondi Santi, o le "creazioni" piemontesi di Gaja (niente "5 Bottiglie" de l'Espresso), e anche gli "internazionali" Masseto e Ornellaia (niente "3 Bicchieri" del Gambero Rosso), i vini dei "piccoli sarti", ma anche le etichette "quotidiane" delle griffe più grandi. Insomma, ci piace un approccio più aperto, che non sia "o questo o quello", ma "questo e quello". Va riconosciuta pari dignità a filosofie produttive diverse, che danno comunque qualità, con giudizi non solo sulla bottiglia, ma anche sui territori e quello che le cantine rappresentano. La radicalizzazione della critica, pur legittima, non fa bene a nessuno.

Cronaca

"Notizie" dalla Russia

I prezzi dei vini certificati da Ismea e Borsa commerciale italiana, forniti ogni mese all'Ambasciata italiana a Mosca, per risolvere il problema dei dazi sul "custom profile" che preoccupano i produttori italiani che esportano in Russia: ecco una delle soluzioni proposte dal Ministro delle Politiche Agricole Romano in visita nel Paese. "E per il problema delle licenze degli importatori abbiamo interessato la Commissione Europea, nel comitato politica commerciale, ed è stata coinvolta l'Ambasciata d'Italia" ...

CORVO FLORIO
DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

I "fantastici 4": Barolo Monfortino, Brunello di Montalcino, Sassicaia, Primitivo di Manduria

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2004, La Cerbaiola-Salvioni, Brunello di Montalcino 2006, Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2008, Gianfranco Fino, Primitivo di Manduria Es 2009: ecco i "fantastici 4", ovvero i vini che mettono d'accordo la guide 2012 de L'Espresso (5 Bottiglie), Gambero Rosso (3 Bicchieri), Ais-Bibenda (5 Grappoli), Veronelli (3 Stelle) e Slow Food (Grandi Vini), stando all'incrocio di WineNews delle liste dei migliori, senza scendere nel dettaglio delle modalità di valutazione. Risultato che fotografa in modo coerente, al di là dei commenti nati attorno alle scelte generali dei vari team di degustazione che, probabilmente, quest'anno faranno discutere più che mai, lo stato dell'arte del vino italiano, premiando due territori unanimemente considerati top, Langhe e Montalcino, l'inventiva enologica dei Supertuscan e una declinazione assolutamente interessante delle grandi potenzialità del sud Italia enoico. "È una bella soddisfazione, e il riconoscimento ai risultati di un lavoro che, talvolta, le pubblicazioni estere non ci hanno riconosciuto" commenta il marchese Niccolò Incisa della Rocchetta, alla guida di Tenuta San Guido. Risultati che premiano, inoltre, non solo la cantina "titolare del vino", ma tutto un territorio, come dice Giulio Salvioni, alla guida de La Cerbaiola: "è una soddisfazione impagabile che mi riempie di gioia, una vittoria di tutto lo staff dell'azienda e soprattutto il riconoscimento della grandezza enologica di Montalcino". E anche Gianfranco Fino, produttore del Primitivo Es, dedica questo risultato alla sua terra e alle sue origini: "è un riscatto per il nostro territorio, il Salento, che non è più terra di vini da taglio. Ed è un riconoscimento ai nostri padri e ai nostri nonni che hanno creduto nel vino e piantato le vecchie vigne che noi oggi cerchiamo di salvare. E spero che sia speso anche come occasione di promozione e conoscenza anche da altri colleghi produttori e amici del territorio, perché il vino è condivisione, anche in questo senso".

Focus

Autunno di funghi, olio e tartufi

"Finalmente", diranno i cercatori di funghi. L'arrivo delle piogge, in questi giorni, torna a dare un po' di speranza per i prelibati gioielli del bosco, il cui raccolto è stato penalizzato dal caldo e dalle piogge scarse. Ma è anche tempo di tartufi, con il 2011 che, per il tartufo bianco, sarà ottimo per qualità, ma "avaro" in quantità. Ad Alba, in attesa della "Fiera Internazionale" (dall'8 ottobre), i prezzi sono sui 100 euro l'etto per le pezzature piccole e fino ai 200 per le medie. Ad Acqualagna, nelle Marche (la Fiera il 30 ottobre) siamo tra 600 e 1.200 euro al kg. E se per il bianco dell'Umbria si va dai 1.500 ai 2.500 al kg, ancora non si sbilanciano da San Miniato (Pisa) e San Giovanni d'Asso nelle Crete Senesi, dove le mostre aprono il 12 novembre. E ottobre ha portato anche il primo olio nuovo del 2011, con un'annata che, nonostante le difficoltà meteo sarà positiva, per i produttori. E con il celebre Frantoio Gaudenzi di Trevi, in Umbria, che ha già fatto degustare il suo "Quinta Luna". Tanti gli eventi per dare il benvenuto all'"oro verde": da "Girolio d'Italia" (dal 15 ottobre), viaggio di Città dell'Olio per i 150 anni di Unità tra le cultivar del Belpaese, a "Frantoi Aperti" (29 ottobre-11 dicembre) in Umbria.

vinitaly IN THE WORLD
www.vinitalytour.com

Wine & Food

L'Italia innovativa: "Eataly NY" al top per il World Retail Congress

Quando l'Italia fa innovazione nel mondo: il "World Retail Congress" 2011, tra le più importanti kermesse internazionali del mondo dedicate al canale retail, ha premiato come "caso più innovativo" Eataly di New York, l'italian wine & food concept store tra la 23rd Street e la 5th Avenue di New York, nel cuore di Manhattan, ideato da Oscar Farinetti insieme a Joe Bastianich e allo chef Mario Batali. Locale dove passano anche 15.000 persone al giorno innamorate dei sapori italiani. Certo, è in America. Ma il "know how" e l'idea sono 100% made in Italy.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Continua il viaggio di WineNews tra i ristoranti top d'Italia. Come vanno le cose in questo difficile momento economico? Lo chiediamo a Enzo Vizzari, direttore della guida "I Ristoranti d'Italia" de L'Espresso, e a chi vive il ristorante day-by-day: Raffaele Alajmo de Le Calandre di Rubano e Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION