



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 748 - ore 17:00 - Giovedì 1 Dicembre 2011 - Tiratura: 28992 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Chef da "figurina"

Dalla cucina in tv, e dalla tv all'"evergreen" album delle figurine. Sembra che i veri protagonisti mediatici del futuro siano proprio loro, gli chef. Confinati prima nelle loro cucine, unici depositari di segrete ricette, sono stati catapultati alla ribalta prima con reality culinari, e ora, grazie ad un'idea di "Italia Squisita" (un web-hub di arte culinaria italiana, www.italiasquisita.net), sono finiti addirittura in un album di figurine (foto). Dai giovanissimi ai veterani, dai pluripremiati agli emergenti, saranno 100 i volti di chef con i loro piatti cult, i protagonisti in formato adesivo di questa originale iniziativa che unisce la passione della gastronomia con il mondo del "celo-manca".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

La pizza "beata"

Certo, in tempi in cui dall'economia non arrivano certezze, per chi fa impresa viene quasi voglia di sperare nella divina provvidenza. Ma c'è anche chi è andato decisamente oltre: dal 7 al 10 dicembre a Napoli, capitale mondiale della pizza, con la benedizione del Cardinale Crescenzo Sepe, è di scena il "Giubileo del Pizzaiuolo", "evento che nasce dalla collaborazione tra la Curia Arcivescovile, l'Associazione di Pizzaiuoli e Pizzerie Margherita Regina, e del Comitato di tutela e valorizzazione della pizza. E che vuole aprire le porte alla speranza a chi cerca di inserirsi nel mondo del lavoro e della produzione, grazie alle particolari tecniche di preparazione di un prodotto tipico e caratteristico che ha concorso a rendere famosa la città di Napoli". Insomma, anche alla pizza, ci pensasse San Gennaro ...

Primo Piano

Vini ad alto grado alcolico, dealcolare o no?

Vini ad alto grado alcolico? Sempre più un problema o, almeno, una questione su cui riflettere. Grado alcolico che, almeno per i mutamenti climatici, sembra destinato a crescere ancora. Certo, la tecnologia consente di abbassare il grado in cantina e, fino al 20% in meno, dice la scienza, non ci sono effetti negativi sulla qualità. Un'idea, però, su cui ci sono pareri discordanti. La soluzione tecnologica, ad esempio, come già scritto su WineNews, non piace a Mr "The Wine Advocate" Robert Parker. E in Italia? A fare il punto sarà il dibattito "L'insostituibile ruolo sensoriale dell'etanolo nel vino e il problema della dealcolizzazione" del Seminario Luigi Veronelli, domani a Bergamo. "L'alcol - spiega a WineNews il produttore e professor Luigi Moio (Università di Napoli) ha nel vino una precisa funzione stabilizzante, e una sua soppressione apre tutta una serie di problemi per il vino stesso, allontanandolo dal mondo agricolo e facendolo virare pericolosamente verso la mera tecnologia alimentare". Insomma, il problema esiste ed è destinato a produrre criticità a vario livello, rivelando tutta la sua complessità. Che non riguarda solo clima o tecnologie, ma anche le varietà di uva utilizzate: "ce ne sono alcune addomesticate in climi più freschi, che accumulano più zuccheri e producono più alcol se allevate in zone più calde, come il Merlot. Mentre vitigni come il Montepulciano o l'Aglianico sono "naturalmente" adattati a climi più caldi, e mantengono il loro grado alcolico entro limiti definiti". Che fare? Le possibilità sono tante, ma i risultati migliori vengono da una più attenta gestione del vigneto, dai tempi di vendemmia, dai sistemi di allevamento e dalle rese, dalla gestione dell'apparato fogliare, dall'irrigazione. Quest'ultima soluzione, però, innesca un'altra criticità: l'acqua è sempre più scarsa e quindi non dovrebbe essere abusata per produrre un bene "voluttuario". Se i mutamenti climatici non permetteranno più di praticare la viticoltura in certe zone, allora dovremo spostarci in altre. Non sarebbe la prima volta. E' accaduto già in altri periodi, e potrebbe verificarsi di nuovo. E poi, in definitiva, è giusto e conveniente dealcolare il vino? Il dibattito è aperto ...

Focus

L'Italia del gusto con Fede & Tinto su La7d

La7 sempre più rete tv d'elezione dell'enogastronomia: al già fitto carnet di programmi dedicati alla cucina (da "Cuochi e Fiamme" che vede appassionati cimentarsi ai fornelli per essere giudicati da critici e non solo, a "Chef per un giorno", che vede i vip calarsi nei panni di cuoco sotto il severo giudizio della critica e dei clienti di un vero ristorante, da "I menù di Benedetta" con Benedetta Parodi fino a "Storie di Grandi Chef" con Michela Rocco di Torrepadula), dal 3 dicembre, su La7d, si aggiunge "Fuori di Gusto". Un inedito road trip con cui Fede & Tinto (foto), già conduttori del celebre programma di Radio2 "Decanter", andranno alla scoperta delle meraviglie culinarie e paesaggistiche del Belpaese. Dalla Toscana alle Murge, dal Gran Sasso alle Langhe, Fede & Tinto a modo loro, tutti i sabati percorreranno lo Stivale con l'aiuto dell'amico cuoco Andy Luotto che li raggiungerà ovunque per cucinare - e assaggiare - i piatti più gustosi. Tra degustazioni, situazioni surreali e bizzarre, incontri fortuiti con produttori, cuochi, artisti, ma anche gente comune per raccontare in modo leggero e divertente le bellezze naturali italiane e le tradizioni e i piaceri della nostra tavola. E allora, buon viaggio!



Cronaca

"3 stelle" italiano a Hong Kong

Mangiare bene italiano? Non solo nel Belpaese. Ormai la nostra cucina ha "angoli di paradiso" in tutto il mondo: da Parigi a Londra, da New York a Tokio. Ma la vetta della qualità italiana oltreconfine è ad Hong Kong: la guida Michelin 2012 (edizione Hong Kong e Macao) ha assegnato le ambite 3 stelle al ristorante "8 1/2 Bombana" di Umberto Bombana, unico italiano tristellato oltreconfine. Un'ottima notizia, anche per il vino di cui la ristorazione è alleata, in uno dei mercati più promettenti dei prossimi anni.

Wine & Food

Per la "prima" della "Scala" si brinda con Bellavista

Il più grande dei tenori italiani, Luciano Pavarotti, amava brindare con le bollicine di Bellavista, la griffe della Franciacorta di Vittorio Moretti. Che nel 2004, riapertura del Teatro alla Scala, creò un'opera unica, la Gran Cuvée "Sigillo Teatro alla Scala", pensata per rappresentare nell'armonia delle sue note la storia del Teatro. Legame tra bollicine e opera che si rinsalda anche quest'anno: per l'attesissima "prima" 2011, il 7 dicembre, alla fine del Don Giovanni di Mozart, gli interpreti brinderanno con il Bellavista Vittorio Moretti 2004, e protagonista della cena sarà la Gran Cuvée brut Magnum 2006. Cin!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con 3.000 copie vendute in 7 giorni, continua il "road show" di "Roma Caput Vini" di Giovanni Negri, il 2 dicembre a Castello Banfi (Montalcino). E la coautrice

Elisabetta Petrini ci svela alcune curiosità sull'origine dei nomi di famosi vini: da Romanée Conti al Sangiovese, dalla Barbera alla Coda di Volpe e così via ...

