



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 758 - ore 17:00 - Venerdì 16 Dicembre 2011 - Tiratura: 29057 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Messaggio in bottiglia

Può una confezione di vino sintetizzare la filosofia intera di una cantina? Sì. Come quella del "Salco" di Salcheto (Montepulciano), che punta tutto sulla sostenibilità, ed è la prima in Europa completamente off-grid e energeticamente autosufficiente. La confezione del "Salco" è fatta con legno recuperato dai pallet, e contiene due bottiglie divise da un pannolino biodegradabile, che diventa compost per coltivare, nella cassetta, una volta girata, la salvia e il rosmarino inclusi. E da buttare, a parte i tappi delle due bottiglie (uno in sughero e uno a vite, per stuzzicare il consumatore) non c'è nulla, tranne il vetro che è riciclabile. Una confezione a "emissioni 0", come la cantina ...

Primo Piano

Se il vino entra nella Spa, la Spa va in cantina

Dall'acqua al vino: non il biblico miracolo, ma l'ultima tendenza che spopola nel mondo del vino, tra eno-appassionati e non solo, incuriositi dalla possibilità di raggiungere il benessere per corpo e mente con la vinoterapia, che ha origini francesi e si fonda sulle azioni terapeutiche, note dalla notte dei tempi, di uva e vino, che esce dal bicchiere per entrare nei centri benessere. Tanto che il wine-relax, mix di location raffinate, paesaggi suggestivi, riposo completo e buon vino non più solo da assaggiare ma anche da sperimentare in versione terapeutica, è ormai la nuova frontiera dell'entourismo, sulla scia anche della "seconda giovinezza" che sembrano vivere le terme. Lo conferma la Top 10 delle migliori "Wine Spas" al mondo della guida online alla "good life" Gayot.com, con l'Italia al posto n. 1 con l'Adler Thermae Spa & Relax Resort e il suo "Rituale di Bacco" (massaggio e bagno nel vino), in Val d'Orcia a Bagno Vignoni, dove quella dei bagni termali è una tradizione antichissima con frequentatori illustri come Lorenzo il Magnifico, Santa Caterina da Siena e Papa Pio II. E il wine-relax piace così tanto che in Italia c'è anche chi la Spa ha deciso di ospitarla direttamente in cantina. Come l'Albereta Relais & Châteaux, meta pionieristica dei progetti di accoglienza delle cantine, locanda di lusso con Spa creata nel 1993 ad Erbusco in Piemonte da Terra Moretti, che ospita la cucina di Gualtiero Marchesi e la Spa Espace Vitalité di Henri Chenot. O di un marchio storico come Marchesi Antinori, che nella ricca offerta di ospitalità ha anche il Tombolo Talasso Resort, hotel & Spa sulla costa toscana a Marina di Castagneto Carducci, con Wine Bar e 300 delle migliori etichette italiane. Ma ci sono anche la Spa Belle Uve, tutta incentrata sulla vinoterapia, del resort Le Tre Vaselle delle Cantine Lungarotti a Torgiano in Umbria, o Castel Monastero, resort Spa nel Chianti Classico del gruppo Eleganza (che ha anche il Forte Village in Sardegna) con la cucina dello chef pluristellato Gordon Ramsay e i programmi del dottor Mosaraf Ali, o il nuovo centro benessere della Fattoria del Colle, la cantina di Donatella Cinelli Colombini a Trequanda, sempre in Toscana. Non resta che ubriacarsi di benessere.

Focus

Il borsino degli "sfusi" top

In tempi di crisi ci si rivolge ai prodotti che danno più sicurezza ed a dimostrarlo sono le quotazioni degli "sfusi di lusso" (negli scambi di filiera). Il Brunello di Montalcino 2007 tocca i 900 euro ad ettolitro. Il Barolo 2007 è sui 600 euro (+25% sul febbraio 2011). Il Nobile di Montepulciano 2008 si è apprezzato quasi del 50% in un anno: costava 220 euro a ettolitro nel 2010, vale 300 euro oggi. Trend positivo anche per il Chianti Classico: un ettolitro di 2008 vale dai 170-200 euro. In Lombardia, nella Franciacorta, le basi spumante 2011 si attestano sui 120-130 euro ad ettolitro. Anche in Trentino, terra d'elezione per il Metodo Classico, si registra un aumento del 10% dei prezzi dello sfuso Trentodoc sul 2010, che oscillano tra i 150 e i 190 euro. Il Veneto resta la regione che probabilmente sta meglio, grazie alle sue denominazioni di punta, il Prosecco, la cui Docg Conegliano-Valdobbiadene viaggia tra i 200 e i 215 euro, e l'Amarone, che può arrivare a costare 800 euro. In Umbria, per il Sagrantino di Montefalco, le stime parlano di quotazioni che vanno dai 125 ai 150 euro (+10% sul 2010). In Sicilia, spunta un prezzo interessante l'Etna Rosso, che oscilla tra i 140 e i 150 euro.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto

Friuli Venezia Giulia

In Senato, "au restaurant"

Torniamo a parlare del celebre ristorante del Senato, protagonista di infinite vicissitudini negli ultimi tempi. Dopo essere stato al centro dello scandalo, esempio estremo dei privilegi di cui gode la "casta" dei parlamentari, con prezzi talmente bassi e distanti dalla realtà da suscitare l'indignazione popolare, oggi torna alla ribalta. Il ristorante del Senato, dopo aver adeguato i prezzi al mercato, infatti, ha perso buona parte dei suoi affezionati clienti, che trovano insostenibile pagare un filetto di orata più di 5 euro, tanto da mettere in crisi la gestione dell'italiana Gemeaz, gestore della mensa, che ha deciso di mollare. Al suo posto, il colosso della ristorazione francese Elior, e nei palazzi del potere non si mangerà più "italiano" ...

Cronaca

L'industria alimentare si salva grazie alle esportazioni

Il 2011 è ormai finito, ed è tempo di tirare le somme. Non sempre positive nei settori che riguardano il wine & food: è il caso dell'industria alimentare che, secondo i dati Federalimentare, chiude un anno difficile, in cui a salvare il bilancio finale è il dato relativo all'export (+10% sul 2010), che limita i danni di un calo dei consumi che fa segnare un -2%, con la produzione nazionale che scende dell'1,5% ed un 2012 che non promette nulla di buono.



Wine & Food

Bruno Vespa dal salotto buono della tv alla masseria pugliese

Da direttore del Tg1 a "Porta a Porta" e ora da critico enologico a produttore vinicolo. Sembra che il cammino di Bruno Vespa sia improntato sulla cultura dell'approfondimento dei temi a lui cari. E così, insieme alla moglie Augusta Iannini hanno acquistato un terzo (il 31%) della società agricola Masseria Cuturi, nell'agro di Manduria (Taranto), che produce vino ed olio, per 620.000 euro. Che il giornalista si stia aprendo la strada per il suo post televisione, quando smetterà gli abiti da conduttore televisivo per il cappello di paglia, e godersi la pensione sotto il sole della Puglia?

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Karina von Detten da agosto è la nuova ad di Bayer CropScience in Italia: a WineNews assicura che il progetto Magis, che coinvolge esponenti ed istituzioni della

comunità scientifica e 74 tra le cantine più importanti d'Italia, andrà avanti, e sarà esteso anche all'uva da tavola, perché la ricerca è funzionale alla sostenibilità.

