



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 760 - ore 17:00 - Martedì 20 Dicembre 2011 - Tiratura: 29059 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il vino al ristorante si porta da casa. Lo fa anche Madonna

Portarsi il vino da casa al ristorante si conferma sempre più moda globale. A sdoganare la tendenza (che raccontiamo da anni), ora, è anche la diva delle dive, Madonna (nalla foto mentre beve sul palco). Per diversi siti internazionali, la star Usa si sarebbe portata da casa una bottiglia di vino rosso, con tanto di bicchieri di cristallo, per una cena con il suo compagno all'"Osteria Cotta", tra i più apprezzati locali della Grande Mela, a pochi passi da Central Park. Neanche i paparazzi hanno potuto carpire quale etichetta abbia bevuto la "material girl". Ma ormai la tendenza è globale.

Primo Piano

La tavola degli italiani nel Natale della crisi

Crisi o non crisi, il Natale è alle porte e va festeggiato. Ma come lo faranno gli italiani? A scattare la foto del 2011 è, come da tradizione, Fipe-Confindustria. E, all'insegna dell'austerità, ma anche della tradizione, praticamente tutti gli italiani celebreranno il cenone della Vigilia o il pranzo di Natale in casa: solo il 2,5% (-0,5% sul 2010), infatti cenerà o pranzerà al ristorante. Dove il "prezzo giusto", per gli italiani, che preferiscono di gran lunga il menu fisso (76%) che quello alla carta (24%), è di 50 euro a persona. Ristorante che, per quei pochi che ancora lo scelgono in queste occasioni, sembra più una soluzione obbligata e pratica che uno sfizio da togliersi: al top delle motivazioni il fatto che spesso si è in tanti e che è troppo complicato preparare per tutti (29% a risposta). E i ristoratori si adeguano, come Antonello Colonna del celebre Open Colonna di Roma, che per Natale propone un pranzo di eccellenza a 30 euro a persona, "e da quando abbiamo lanciato la proposta sul web - spiega lo chef - la risposta è stata straordinaria. Siamo sommersi di prenotazioni, comprese quelle di intere famiglie. E nei messaggi sono in molti a definire questo il "vero regalo". In ogni caso, a casa o no, il brindisi sarà tutto made in Italy, con gli spumanti nazionali (83%) che surclassano lo Champagne (3%). All'insegna del "meno ma meglio" anche il capitolo dolci, veri protagonisti del Natale in tavola: per la Fippa (Federazione italiana panificatori, panificatori pasticceri e affini), gli acquisti di panettoni, pandori, ricciarelli e altri dolci tipici e artigianali aumenterà del 5-7%, superando le 10.000 tonnellate, a discapito dei prodotti industriali. Una cosa, probabilmente, in queste ore, accomuna tutti gli italiani e le italiane che celebreranno le feste a tavola: cosa preparare? WineNews.tv, invece che chiedere consigli agli chef superstellati, quest'anno si è rivolta a Salvatore Denaro, oste-chef da sempre legato alla tradizione, alla materia prima e alla semplicità. Il suo menu? Dalle panelle di ceci all'insalata di arance, dal pinzimonio agli spaghetti con il radicchio, dalla salsiccia con l'uva al baccalà, dal capretto arrosto al dessert, sotto forma di rocciata umbra. Un viaggio di sapore per l'Italia, dal Veneto alla Sicilia ...

Focus

I russi in Italia, i cinesi a Bordeaux

I grandi territori del vino, nonostante la crisi globale, riescono ad attrarre investimenti come pochi altri settori, e se in Italia il nuovo socio di maggioranza delle storiche Cantine Gancia, il magnate russo Roustam Tariko, si dice pronto ad investire ancora nelle bollicine astigiane, oltre le Alpi, nel Bordeaux, sono già 13 gli châteaux finiti in mani cinesi. Qualcuno storcerà il naso all'idea, ma la liquidità degli investitori delle economie emergenti (i famosi Bric, Brasile, Russia, India e Cina) è testimone di attrattiva e di successo. E, in alcuni casi, è ossigeno puro, specie a Bordeaux, dove nel giro di poche settimane altre due aziende, sono state acquistate del Celeste Impero: sono Lezongars e Grand Branet nella regione di Entre-Deux-Mers, in cui si producono Bordeaux e Côtes de Bordeaux. Massimo riserbo sulle cifre, ma almeno di Lezongars, dal 1998 in mani inglesi, si conosce il prezzo a cui fu messo in vendita nel 2009, 4,2 milioni di euro. E non saranno certo gli ultimi châteaux a passare di mano, perché la Cina ha sete di grandi vini, e i big spender asiatici possono così garantirsi due risultati in un colpo solo: investire nel territorio vinicolo più prestigioso del mondo e dare un nuovo impulso alle importazioni.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

Brindate insieme!

Gli italiani sono parsimoniosi, si sa. E, quasi tutti, nel corso degli anni, una grande bottiglia se la saranno messa da parte, comprata o regalata che sia. E dal momento che siamo convinti che il miglior pregio di un grande vino sia il saper rendere speciale il momento in cui si stappa, quale occasione migliore delle feste di Natale e fine anno, per condividere un'emozione enoica e un momento di piacere, bevendo una grande bottiglia insieme ai parenti o agli amici più cari? Ecco, proprio questo è il nostro augurio per le feste: condividete una grande bottiglia con chi volete, perché proprio nella gioia di bere insieme è il segreto del successo millenario del vino e il suo valore vero, che va ben al di là di quello economico, seppur importante, che può avere una grande etichetta. Prosit!

Cronaca

Rivera "torna in famiglia"

Rivera, storica cantina del vino pugliese, "torna tutta in famiglia": la famiglia De Corato, che nel 1950 fondò la cantina, ha riacquisito il 50% del capitale della società detenuto dal 1983 da Gancia (la cui maggioranza è stata acquisita di recente dal gruppo russo Russian Standard Corporation), e, dall'aprile 2012, curerà direttamente la commercializzazione dei propri vini. Nel 2010 il fatturato ha raggiunto i 4 milioni di euro, per 1,3 milioni di bottiglie vendute per il 55% in Italia e il 45% all'estero.



Wine & Food

Se il vino si degusta al buio, guidati da "speciali" sommelier

E se il bar è completamente al buio? Il mondo si rovescia e le competenze si capovolgono, e diventa possibile provare l'esperienza di conoscere e degustare un vino guidati da "speciali" sommelier: succede sul Polo Tattile Itinerante, autobus in viaggio nelle piazze e nelle scuole della Sicilia, iniziativa della Stamperia Regionale Braille di Catania e della Regione Sicilia, dove anche il vino, dell'Istituto Agrario Filippo Eredia di Catania con etichette in Braille, diventa strumento di integrazione e autonomia, servito nel "Bar al buio" dai non vedenti ai vedenti (www.stamperiabrailleuc.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Destinare parte delle risorse dell'Imu sui fabbricati agricoli per la promozione dei territori dell'eccellenza enogastronomica? Per ora non s'ha da fare. Così a

WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania: "ancora non c'è una stima vera e propria dell'impatto, che sarà importante, ma sbloccherà risorse per i Comuni".

