



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 762 - ore 17:00 - Giovedì 22 Dicembre 2011 - Tiratura: 29061 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Zampone e cotechino: il Natale a tavola è "tradizionale"

Cene esotiche per le festività natalizie? No grazie, sulle tavole degli italiani vince ancora la tradizione: 2 milioni di Zampone Modena Igp e 6 milioni di Cotechino Modena Igp, per un giro d'affari pari a 42 milioni di euro, sono pronti ad allietare le ultime cene del 2011. Del resto, lo zampone ed il cotechino sono prodotti consumati principalmente nel periodo delle feste di fine anno, anche se "l'utilizzo del cotechino è in aumento anche in altri periodi dell'anno", come ricorda Paola Ferrari, presidente del Consorzio dello Zampone e del Cotechino di Modena.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

SMS

Auguri che ci piacciono

Di auguri e di regali per le feste, in questi giorni, ne arrivano a centinaia. E, ovviamente, sono tutti graditissimi e ricambiati. Ma ci piace sottolineare la sensibilità di chi approfitta di questo momento di festa e allegria, per stimolare iniziative davvero benefiche per tutti. Come ha fatto il Consorzio del Chianti Classico che, invece di regalare bottiglie di vino ai giornalisti, ha mandato un biglietto in cui spiega che i soldi che sarebbero stati spesi per gli omaggi, sono stati devoluti all'Ospedale pediatrico Mayer di Firenze. O, ancora, come Castello Banfi, che nel fare i suoi auguri di fine anno, ha scelto di sostenere la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (Lilt). Sono auguri che ci piacciono, e che sottoscriviamo in pieno. Prostit!

Cronaca

Imu agricola: si paga, ma una "buona nuova" c'è ...

La manovra "salva Italia", dopo il voto di fiducia al Senato, è realtà. E anche l'introduzione dell'Imu agricola diventa ufficiale. L'unica novità dovrebbe arrivare domani, quando il Consiglio dei Ministri si esprimerà sul decreto "milleproroghe", che dovrebbe prevedere, per la variazione catastale degli immobili rurali, un sensibile allungamento dei tempi fino al 31 dicembre 2012 per la presentazione delle domande per il riconoscimento della ruralità degli immobili.



Primo Piano

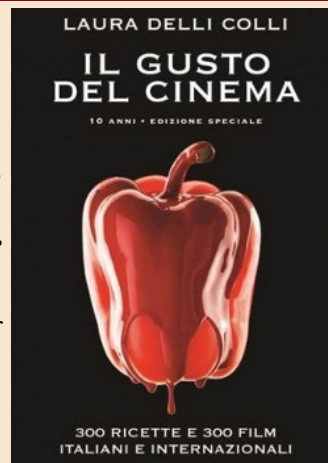
Il 2011 del vino mondiale "da ricordare"

Un passo indietro: dopo le previsioni per il 2012 viste da Usa e Europa di ieri, guardiamo a quelli che sono stati, invece, i temi e i fatti top del 2011 che sta finendo. Oltreoceano è "Wine Enthusiast" a riassumere i top trend. In primis, per il magazine diretto da Adam Strum, è il ritorno del gusto ai vini del "vecchio mondo", con meno alcol e più acidità, con i vini molto alcolici e "fruit bomb" sempre meno gettonati. Nel mercato Usa, poi, è stato l'anno del Riesling, sempre più popolare, e del Malbec che ha "rubato" la scena al Cabernet. Il 2011 ha registrato anche il nuovo boom delle bollicine, Prosecco in testa. Così come quello dei vini Moscato tra i Millennials. E, ancora, il numero crescente di ristoranti tornato ad offrire in carta mezze bottiglie, e la diffusione delle applicazioni per iPad per gli enoappassionati. La rivista Uk "The Drink Business", invece, ha stilato la "top 10" dei fatti clou. Al n. 1 il "collasso di Oddbins", la gigantesca catena del vino inglese, che ha chiuso 1 negozio su 4. Al n. 2 la scissione dei business birra e vino del colosso Foster's. Poi i primi assaggi dell'annata 2010 di Bordeaux che, per Robert Parker, potrebbe essere una delle 3 migliori di sempre. Al n. 4 le difficili vendemmie in California e Australia, "fustigate dal clima". Al n. 5 l'annuncio del potenziale abbandono di "Beam Global Spirits and Wine" da parte di Fortune Brands, che tiene ancora sull'altolà i principali competitors come Diageo e Campari. Al n. 6 la querelle sui vini biodinamici e biologici, "etichezzati" come "senza senso" dal guru della viticoltura australiana Richard Smart. Al n. 7 la vendita della divisione vino in Australia e Uk di Constellation Brands al fondo australiano Champdy Sidney. Al n. 8 la vicenda (ancora in corso) del Master of Wine Pancho Campo, che avrebbe fatto pagare 40.000 euro alle cantine spagnole per una visita di Jay Miller di "The Wine Advocate" (nel frattempo "allontanato" da Parker, ndr). Al n. 9, l'acquisizione da parte di Diageo di società di distribuzione nei Paesi emergenti, come la Cina, per consolidare la propria posizione. Al n. 10, infine, la vendita della divisione champagne di Rémy Cointreau alla Société Européenne de Participations Industrielles per 412 milioni di euro ...

Focus

Cibo-cinema, liaison da "indigestione"

Cibo-cinema, liaison che affascina, e, soprattutto, da "indigestione", perché le ricette dei film sono davvero inesauribili: tra le più recenti, il riso gohan con sushi di "Kill Bill" di Quentin Tarantino, i passatelli in brodo de "Il cuore grande delle ragazze" di Pupi Avati, gli spaghetti al filetto di pomodoro di "Hereafter" di Clint Eastwood e il guazzetto di pesce di "Immaturo" di Paolo Genovese, e i dolci, come insegna da "Bianca" in poi Nanni Moretti, con ciambelle e bombe fritte in "Habemus Papam", senza dimenticare la mitica Luisona di "Bar Sport" di Massimo Martelli. Primi, secondi, sfizi e dolci, tratti o ispirati da più di mezzo secolo di cinema, sono raccolti in "Il Gusto del Cinema" (300 ricette per 300 film, Cooper editore, foto), edizione speciale per i 10 anni del manualetto che la giornalista ed esperta di cinema Laura Delli Colli aggiorna ogni anno. È visto che siamo a Natale, se Pierfrancesco Favino consiglia le complicatissime quaglie en sarcophage del "Pranzo di Babette", Cristiana Capotondi la pizza rustica per antipasti vegetariani del suo ultimo film "La kryptonite nella borsa", e Carolina Crescentini le verdure all'aceto balsamico e coriandolo di "Sliding doors", per disintossicarsi da pranzi e cenoni.



Wine & Food

L'Unità di Italia in bottiglia all'asta (on-line) per solidarietà

L'Unità di Italia in bottiglia all'asta per solidarietà: da ieri al 6 gennaio 2012 i collezionisti a caccia di curiosità enoiche, potranno accaparrarsi una delle 100 magnum de "Il Taglio per l'Unità", il vino creato per le Città del Vino dal winemaker di fama internazionale Roberto Cipresso, con vitigni autoctoni di tutte le Regioni. L'asta sarà tutta on line (www.terredelvino.net): si parte da 150 euro, con rilanci di 5 euro. Il ricavato andrà a sostegno di due territori del vino alluvionati nel 2011: quelli del Comune di Monteforte d'Alpone (Verona), e il Parco delle Cinque Terre, con i suoi terrazzamenti vitati.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Quando, più di 50 anni fa, Guido Berlucci mi chiamò per intraprendere insieme quest'avventura, sembrava una follia, ci volle tempo e dedizione, ma dopo

le prime bottiglie, sul mercato nel 1961, è stato un successo". Il Franciacorta compie 50 anni, che WineNews ripercorre nelle parole del suo "inventore", Franco Ziliani.

