



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 765 - ore 17:00 - Mercoledì 28 Dicembre 2011 - Tiratura: 29104 "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 "Tartufo dell'anno" finisce sulla tavola di Penelope Cruz

È stato sicuramente un "buon Natale", anzi buonissimo, quello festeggiato da Penelope Cruz, musa del regista di casa nostra Sergio Catellitto: sulla tavola dell'attrice spagnola, impegnata in Piemonte con le riprese di "Venuto al mondo", è arrivata una doppia sorpresa. In primis il "Tartufo dell'Anno", il tradizionale omaggio, del peso di 300 grammi, che ogni anno il Comune di Alba dona a un personaggio del mondo della cultura e dello spettacolo internazionale. Facile indovinare l'abbinamento con il vino: a Penelope Cruz, infatti, la Tenuta "Lo Zoccolajo" ha regalato 200 litri di Barolo.

Primo Piano

Idee enoiche dal Trentino alla Sicilia per l'ultimo brindisi del 2011 (o il primo del 2012!)

Le diete, si sa, cominciano di lunedì. Se poi il lunedì in questione è il 2 gennaio, chi ha preventivato di smaltire i bagordi festivi può ancora concedersi un fine anno all'insegna del buon mangiare e buon bere. L'appuntamento di fine anno è perfetto per scegliere location particolari dove assaggiare i prodotti tipici e brindare con le eccellenze del vino italiano. Le bollicine, senza dubbio, saranno le protagoniste assolute in ogni dove, e specialmente in Trentino con "Trentodoc on the road", la kermesse che vedrà happy hour ad alta quota nei rifugi, e ristoranti, osterie e agriturismi del territorio proporre piatti e menu per esaltare le bollicine Trentodoc (www.visittrentino.it/trentodocontheroad). Per gli amanti della storia ecco la chiusura di "Ricordanze di sapori": la rassegna gastronomica itinerante, che saluterà il 2011 nel Castello di Rivalta (Piacenza) con un cenone gourmand accompagnato dai vini del territorio con le risate dei giullari e la musica dei menestrelli (www.castellididucato.it). In Sicilia, invece, la griffe Planeta propone nel suo wine resort "La Foresteria" un ultimo dell'anno tra relax e degustazioni con un menu del cenone ad hoc a cui verranno abbinati i vini delle migliori annate della cantina (www.planetaestate.it). L'unione tra sacralità natalizia, storia e sapori si celebra nel frantoio ipogeo di Minervino di Lecce (il più antico del Salento) dove, dall'1 al 6 gennaio, sarà di scena il presepe vivente, da "abbinare" a castagne, pittule (frittelle tipiche) e vino. In Umbria, invece, il 2012 arriva a ritmo di Jazz e nettari più dolci del territorio come le mufte nobili e vini passiti con a Orvieto, che ospita "Umbria jazz winter" (www.umbriajazz.com). Infine, per gli amanti dell'eno-cultura, a Napoli, c'è la mostra "Calici antichi e vini campani in Floridiana", dedicata al vino nei suoi differenti contesti d'uso: profano, mitologico e liturgico, al museo Duca di Martina in Villa Floridiana (floridiana.spmn.campaniabenculturali.it). Cin cin!



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto

Friuli Venezia Giulia

Un brindisi "legale"

Capodanno è alle porte, fervono i preparativi per cenoni e party, ma c'è un luogo in cui si brinderà a qualcosa di più che all'anno nuovo: "alla legalità, alla speranza, all'opportunità dei progetti concreti e della giustizia sociale", come ha detto Don Ciotti, presidente di Libera, grazie alla quale rinascerà lo storico Café de Paris di Roma, il locale che fu della Dolce Vita e poi della 'ndrangheta. Oggi, tra i tavolini tanto amati da Federico Fellini, Frank Sinatra e Domenico Modugno, la rinascita ha il sapore genuino delle mozzarelle di bufala di Don Peppino Diana e il profumo del vino Centopassi di Corleone, frutto del lavoro dei giovani che nei terreni confiscati alla Mafia hanno trovato il loro riscatto: auguri, per un 2012 all'insegna della legalità e delle cose buone!

Focus

Aste & vino: i bilanci dell'anno che finisce e le previsioni 2012 delle case internazionali

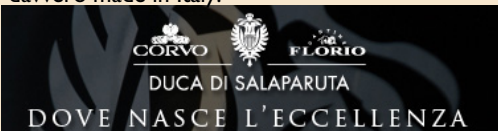
È tempo di bilanci enoici anche per le grandi case d'aste mondiali, in un 2011 che ha confermato il deciso sorpasso dell'Asia su tutti gli altri mercati dei collezionisti, Stati Uniti compresi. E così, secondo la Reuters, Acker Merrall & Condit, casa Usa specializzata in vino, ha visto aggiungere 110 milioni di dollari, seguita da Christies's, le cui vendite hanno superato i 90 milioni, da Sotheby's, a 85,5 milioni di dollari, e da Bonhams, a 17 milioni. Ma il 2011 non ha portato solo grandi risultati: i ricchi asiatici hanno cominciato a non comprare più a qualunque prezzo, ma a prezzi che hanno considerato ragionevoli. Segno che la conoscenza dei vini aumenta, e anche che la "bolla del Bordeaux", vino che ha spuntato ovunque e comunque le migliori quotazioni, ha iniziato a sgonfiarsi leggermente, e fa prevedere agli operatori prezzi in calo nel 2012 per le etichette degli Châteaux. A non subire grossi scossoni, al contrario, dovrebbero essere le quotazioni dei vini di Borgogna, Domaine de la Romanée Conti in primis, tenute al riparo dalla "piccola quantità" della produzione ...



Cronaca

Capodanno all'estero, occhio al falso nel piatto (2 volte su 3)

Un milione di italiani festeggerà Capodanno all'estero, ma tanti, va detto, non riescono a rinunciare ai piatti tradizionali del Belpaese. Niente di male, per carità, ma il tarocco gastronomico è dietro l'angolo: 2 piatti su 3 sono taroccati. A rilanciare l'allarme è la Coldiretti, che ricorda come la pirateria agroalimentare e l'italian sounding "fatturino" 50 miliardi di euro all'anno, più del doppio dell'export di prodotti davvero made in Italy.



Wine & Food

La miglior cantina del mondo? È in fondo al mare ...

Invecchiare 600 bottiglie di vino a più di mille metri sott'acqua: ecco il progetto di Franck Labeyrie, proprietario di Château du Coureau che, nel 2009, aveva immerso, ad una profondità tra i 3 e gli 8 metri, 8.000 bottiglie del suo "Blanc des cabanes" (esperimento fatto anche in Italia con lo spumante da Piero Lugano della Cantina Bisson, ndr). I risultati? Stupefacenti: temperatura costante, assenza di vita microbica, di ossigeno e di luce, per il francese, fanno del fondale marino la miglior cantina del mondo. E a 1.000 metri sott'acqua, nella Fossa di Capbreton, il risultato potrebbe essere ancora migliore.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il cenone di San Silvestro si avvicina e siete ancora indecisi su cosa portare a tavola? Niente paura, ecco i consigli di un esperto d'eccezione: parola a Marco Reitano, sommelier

de "La Pergola" del Rome Cavalieri. La ricetta è semplice: stappare i migliori vini che si hanno in cantina e puntare soprattutto sulla grande piacevolezza ...

