



La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 849 - ore 17:00 - Lunedì 23 Aprile 2012 - Tiratura: 29592 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Grand cru francesi troppo cari, Hong Kong preferisce l'Italia

Nonostante i pochi e selezionatissimi vini francesi abbiano spuntato i prezzi più alti (al top, per la singola bottiglia, una magnum di premier cru Cros Parantoux Henri Jayer 1990, battuta a 11.700 euro), l'attenzione degli appassionati asiatici nell'asta-evento di Gelardini & Romani Wine Auction ad Hong Kong (andata in scena il 21 aprile al ristorante "Domani"), si è concentrata quasi esclusivamente sui grandi cru d'Italia, con i toscani Masseto, Sassicaia e Solaia in testa, tanto che i top lots di Francia sono stati aggiudicati per commissione a clienti europei.



I love Etna

La conferma è arrivata dalla "tre giorni" in Sicilia da uno dei massimi studiosi di viticoltura Attilio Scienza: l'Etna è territorio di antica tradizione enologica, autentica miniera dalla ricchezza ampelografica. L'Etna è un territorio di vino (già peraltro "zonato"), forse l'unico della Sicilia, almeno per il momento, in grado di giocare, da solo, il ruolo nel futuro, ed in grado di far capire che è Sicilia ma anche identità di clima, suoli, vitigni antichi, cultura enologica. Un territorio che dovrà esprimersi presto anche con la messa a punto di un sistema che valorizzi la sua diversità, ma nell'unione delle aziende sul "progetto Etna". Le condizioni generali ci sono, come pure il fascino unico e irripetibile di una montagna e di un vulcano. Etna presto nel novero dei più importanti terroir d'Italia.

Cronaca

Chi brinderà all'Eliseo?

Il primo turno è andato e, adesso, nella corsa all'Eliseo è in vantaggio il socialista Hollande, con il presidente uscente, Sarkozy, che insegue da vicino. Un risultato che lo sfidante avrà sicuramente festeggiato con un brindisi, forte di una passione per il buon vino nata quand'era ancora ragazzo, a differenza di "Le President", pubblicamente astemio e perciò poco amato dai produttori d'Oltralpe. Sarà per questo che Marie Le Pen, figlia di vigneron, ha superato il 18% dei consensi con il Fronte Nazionale?



Primo Piano

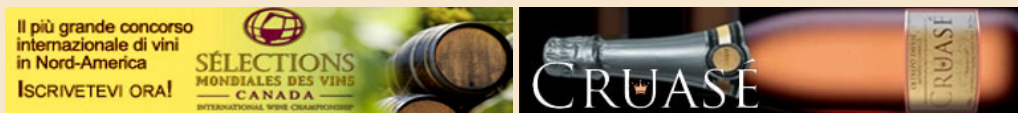
Tra alcol test, crisi e salutismo, sulle tavole dei ristoranti meno bottiglie e più vino al bicchiere

Prima fu la massiccia introduzione dell'alcol test a spaventare gli aficionados della bottiglia di vino a tavola, adesso ci si mette anche la crisi ad acuire la flessione del consumo del nettare di Bacco al ristorante: da un'analisi della Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, emerge che il 44,4% dei ristoratori denuncia un calo dei consumi enoici a tavola, dovuti alle regole del codice della strada (per il 60,3%), a motivi salutistici (25%) e, infine, ad una contrazione della spesa (14,2%). A fare da contraltare al calo delle bottiglie vendute, l'aumento del consumo a bicchiere, riscontrato dall'89% dei ristoratori, una tendenza che pare inarrestabile, e che si sta imponendo sulle altre "soluzioni" proposte negli ultimi anni dal mondo della ristorazione, dal "bottle sharing", ossia la condivisione delle bottiglie di vino fra i diversi tavoli, alla "wine bag", la possibilità di portare a casa la bottiglia aperta a tavola, una pratica assolutamente normale negli Stati Uniti che fa fatica ad imporsi in Italia. Bocciate anche le mezze bottiglie, poco glamour e meno convenienti del calice, che vanta un punto di forza unico: la possibilità di bere, durante lo stesso pasto, vini diversi senza spendere una fortuna. "Il consumo al bicchiere - dice la Fipe - risponde meglio alle nuove esigenze di salutismo e anche di portafoglio", senza demonizzare i punti-chiave attuali, il contrasto all'abuso di alcol e la crisi economica, "due aspetti che se volti in una chiave di lettura positiva hanno portato ad avere un consumatore più morigerato ma ancora più attento e consapevole nei confronti del vino". Ed un consumatore più consapevole predilige il vino italiano, in netta scesa, soprattutto rossi e spumanti, specie se del territorio, a scapito dei rosati, degli stranieri e dello Champagne. Vino al bicchiere formula vincente quindi, ma non sempre è proposta nel modo adeguato: spesso il prezzo non compare sui menu, e solo nei ristoranti più accorti il cameriere è pronto ad informare il cliente, indirizzarlo e consigliarlo sul vino più adatto.

Focus

Con Woody Allen il vino tricolore è protagonista sul grande schermo

Al suo quarto film girato in Europa, dopo una vita passata a New York, Woody Allen omaggia la Città Eterna con "to Rome with love", una dichiarazione d'amore per la città in salsa ... wine & food. Tra banchetti, pic-nic e ristoranti, i veri protagonisti diventano anche i grandi marchi dell'Italia a tavola, dai vini di Feudi di San Gregorio, che Woody porta in dono ai futuri consuoceri, alle bollicine di Ferrari, con cui si brinda al cantante - becchino, uno dei tanti personaggi esilaranti del film, passando per marchi come la Pasta Garofalo, l'acqua San Benedetto, i salumi Beretta, la polpa Mutti ed il caffè Illy. Ma quello tra Hollywood e i nostri vini è un amore di lunga data, che va da "Hereafter" di Clint Eastwood: "... ci scaldiamo con un buon bicchiere di Barbaresco: un fantastico vino del Piemonte, nel nord dell'Italia, fatto con uve nebbiolo. Bevetene un sorso, coraggio ... Salute!", a "Le invasioni barbariche" di Denys Arcand, dove si brinda toscano, perché "cosa c'è di meglio per ricordare la bellezza dell'Italia di un Excelsus di Castello Banfi?".



Cronaca

Wine & Food

Con una frittata di 169 chili l'Inghilterra batte l'Italia

Inghilterra batte Italia 169 a 100: non è il pirotecnico risultato di un'interminabile partita di rugby, ma il nuovo, bizzarro, record per la frittata più grande del mondo, stabilito nelle vacanze di Pasqua nella riserva naturale di Saltholme, dove è stata cucinata la frittata rotonda più grande del mondo: tre metri di larghezza per 169 chilogrammi di peso. In confronto, il precedente primato, tutto italiano, impallidisce: la "frittatina" pesava solo 100 chilogrammi, per 2 metri di diametro, ma di sicuro era più gustosa, con i 7 litri di olio extravergine d'oliva e le decine di chili di asparagi tricolore usati.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino naturale divide la grande critica: a WineNews il punto di vista, opposto, di due protagonisti del vino: se per Michel Rolland, enologo di fama internazionale, più che il

futuro del vino ne è una sua evoluzione, per Jonathan Nossiter, regista antisistema, è invece l'unica risposta etica e democratica ai danni creati dal consumismo.

