



La Prima di WineNews.it



n. 862 - ore 17:00 - Lunedì 14 Maggio 2012 - Tiratura: 29624 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bollicine sulla Mille Miglia

Dal 17 al 20 maggio, torna "la corsa più bella del mondo", la Mille Miglia, che vedrà sfilare (più che sfidarsi) trent'anni di evoluzione dell'automobilismo sportivo, rappresentato da 350 automobili risalenti al periodo compreso tra il 1927 e il 1957 nel classico itinerario che, da Brescia a Roma e ritorno, attraversa i più celebri territori del vino, dalla Valpolicella al Chianti con le tappe di Verona e Siena. Ed il legame con il nettare di Bacco si rinnova e si rinforza con le bollicine di Villa Sandi, che accompagneranno le tappe della corsa, fino al momento celebrativo, quando il vincitore brinderà con una jeroboam di Valdobbiadene Prosecco Docg Extra Dry.



Una dolce attesa

Le attese non sono tutte uguali, ci sono quelle elettrizzanti, come per la nuova annata di un vino, e quelle snervanti, come al ristorante aspettando che si liberi un tavolo, un'attesa che impensierisce anche i ristoratori che, in caso di attese troppo lunghe, rischiano di perdere clienti. Certo, visti i tempi che corrono non ci sembra proprio il caso di preoccuparsi, ma per quei ristoratori tanto fortunati da non sapere più dove mettere i clienti, arriva una ricerca della University of Missouri, che spiega come mettere a proprio agio i clienti in attesa: niente stanze aperte e meglio se distanti dalla sala. Basterà? E soprattutto, servirà? P. S. Se poi il cliente fosse davvero troppo impaziente, forse è meglio offrirgli un aperitivo ...

Cronaca

Il cibo? Medicina per la mente

Già nell'Antica Grecia il medico Ippocrate parlava del legame tra cibo e sentimenti, consigliando ai depressi di mangiare broccoli e basilico e di bere tisane a base di zenzero e miele. Oggi è la scienza a portare le prove: secondo una ricerca pubblicata sul "Journal of Clinical Investigation", gli acidi grassi svolgono un effetto positivo sulle aree del cervello responsabili dei sentimenti e del comportamento, ecco perché quando siamo tristi ci tiriamo su con qualcosa di buono, gustoso, dolce e ... ricco di aminoacidi.



Primo Piano

Così la Francia si prepara a dominare in Cina

A sostenere le sorti del vino francese in Cina non è più soltanto il Comité Interprofessionnel du Vin, ma lo stesso Governo, che è pronto a finanziare un progetto triennale di promozione, con 400 vini in rappresentanza di 12 regioni vinicole del Paese. Non più soltanto Bordeaux, Borgogna e Champagne, ma anche Alsazia, Beaujolais, Corsica, Giura e Savoia, Languedoc-Roussillon, Provenza, Sud-Ouest, Valle della Loria e Cotes du Rhône, per incoraggiare la Cina a guardare oltre i territori più blasonati della Francia enoica. Un piano di marketing pensato sia per i consumatori che per gli stessi sommelier cinesi, ed interamente progettato da "Ubifrance", agenzia governativa francese, che trova la sua spina dorsale nelle degustazioni guidate, e soprattutto in tutor per il commercio e i consumatori, senza dimenticare un punto di forza fondamentale: la grande distribuzione francese in Cina, a partire da Carrefour. I funzionari francesi sono pronti a sfruttare, da Pechino a Hong Kong, le opportunità di crescita per le regioni meno conosciute del vino transalpino, in mezzo alla crescente concorrenza di Australia e Cile, e quella interna del vino cinese. Del resto, per la produzione enoica francese l'export vale 7 miliardi di euro, e l'Asia, dove i vini transalpini sono i più importati in assoluto, è il Continente che promette le maggiori possibilità di crescita, basti pensare che la Cina è ormai il quinto importatore per la Francia, con i vini partiti dalla Tour Eiffel verso la Grande Muraglia cresciuti in valore del 75% nel 2011 sul 2010. Un mercato a dir poco strategico che, però, deve il suo successo soprattutto ai vini di Bordeaux, capaci, quasi in solitudine, di convincere i consumatori cinesi, soprattutto i più facoltosi, ad introdurre il vino nel loro life style. Ma per crescere ancora è necessario raggiungere la classe media, in continua crescita, che, finora, collega il vino francese al nome di Bordeaux, specie a parità di prezzo: un lavoro lungo, in cui sarà necessario cambiare la mentalità comune e rimanere leader, visto che gli analisti di tutto il mondo scommettono che nel giro di due decenni Pechino sostituirà New York come capitale del mercato del vino più grande del globo.

Focus

Il Lambrusco in tour per il mondo

Meno blasonato dei "top wine" dei grandi territori del vino del Belpaese, il Lambrusco, con oltre 50 milioni di bottiglie Doc e più di 100 milioni di bottiglie Igt nei territori di Modena, Reggio Emilia e Parma, è il vino italiano più bevuto all'estero. Un successo che in tutto il mondo, dalla Germania al Regno Unito, dagli Stati Uniti al Canada, dal Giappone alla Russia, fino ai nuovi mercati, come Cina e Brasile, verrà celebrato da un evento di respiro mondiale: da oggi al 20 maggio, infatti, il vino emiliano sarà protagonista di "Mondo Lambrusco", evento che, dall'Australia agli Stati Uniti, dal Canada al Giappone, riempirà per una settimana i calici di 37 ristoranti in 13 diverse nazioni (info: www.mondolambrusco.com). I palati dei quattro Continenti, grazie alla collaborazione tra Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi e Consorzio Marchi Storici dei Vini Reggiani, saranno così deliziati dalle creazioni dei cuochi del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, in abbinamento al Lambrusco di cantine come Cavicchioli e Cantine Ceci, Cantina di Sorbara e Opera 02, Cantina Puianello e Cantine Lombardini, per un brindisi dal sapore internazionale.



Wine & Food

In Belgio una degustazione da Guinness World Records

6 vini provenienti da tutto il mondo, 3.000 tavoli di degustazione per 3.000 wine lovers, 18.000 assaggi di formaggio, 250 bottiglie di Champagne e 3.000 bottiglie d'acqua: sono i numeri della più grande degustazione del mondo, che stasera invaderà lo "Spiroudôme" (un'arena coperta da 6.500 posti a sedere) di Charleroi, in Belgio. Una serata evento in cui il vino entrerà nel Guinness World Records, grazie all'intuizione del più celebre sommelier del Paese, Eric Boschman, star del piccolo schermo con la rubrica più seguita su cibo e vino (info: www.laplusgrandedegustation.be).

Winenews.TV

"I tempi cambiano, gli approcci anche, non dobbiamo avere paura di far cadere i tabù che avvolgono il mondo del vino, basti pensare al mojito di Recioto di Masi, alle aziende del Lambrusco che lo servono con il ghiaccio o al Raboso di Paladin". La sommelier Adua Villa racconta a WineNews le ultime tendenze del vino.

