



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 893 - ore 17:00 - Martedì 26 Giugno 2012 - Tiratura: 29703 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



London 2012: i vini a 5 cerchi

Dopo aver svelato i 18 vini che verranno serviti agli ospiti "premium" delle prossime Olimpiadi, tra cui spicca il Brunello di Montalcino Banfi, il wine merchant Uk "Bibendum" alza il velo sulla gamma dei vini ufficiali dei Giochi, i "London 2012". La sorpresa è che vengono tutti dall'emisfero Sud: Bibendum ha scelto la sudafricana Stellenrust per il bianco (Chenin Blanc) e per il rosé (Pinotage, Shiraz e Merlot), mentre per il vino rosso ha "pescato" in Brasile, dove dalla Miolo ha portato un blend di Shiraz e Tempranillo. Una scelta che premia il commercio equo e solidale, e il rispetto dell'ambiente, visto che il vino sarà venduto anche in tetrapack da 75 e 18,75 cl, totalmente riciclabile.



SMS Il carrello italiano langue ...

Picchia forte la crisi, anche in uno dei "luoghi" ritenuti più invariabili, la tavola degli italiani, con i consumi alimentari crollati in un anno, da aprile 2011 ad aprile 2012, del 6,1%. A dirlo l'Istat. Tra i vari comparti, il vino è uno di quelli che si difende meglio, con un calo degli acquisti del 2%. E se tra i luoghi di acquisto crollano i negozi di piccola superficie (-8,7%) e non sta bene neanche la grande distribuzione (-4,5%), per la prima volta calano anche i discount (-3%). "Assurdo in questo quadro pensare a food tax o aumenti dell'Iva senza immaginare ulteriori negative conseguenze", commenta il presidente di Federalimentare Filippo Ferrua. E mentre il carrello italiano langue, l'agroalimentare italiano è sempre più dipendente dall'export. Ma senza misure che sostengano i consumi interni da solo non può bastare.

Cronaca

Olio, sequestro "monstre": 8.000 tonnellate irregolari

Olio ancora nel mirino: la Procura della Repubblica di Siena ha portato alla luce l'ultima truffa, con il sequestro "monstre" di 8.000 tonnellate di falso extravergine made in Italy. Per l'accusa, il titolare dell'Azienda Olearia Valpesana di Castellina Scalo (Monteriggioni), ai domiciliari con il chimico e un addetto alle vendite dell'azienda, avrebbe miscelato l'extravergine ad olio di categoria inferiore, da rimettere sul mercato come extravergine d'oliva italiano.



Primo Piano

Dall'antichità ad oggi, il menu è nella Bibbia

Chissà quanti fedeli se lo sono chiesti: ma Gesù, cosa mangiava? La domanda, meno "frivola" di quanto si possa pensare, se l'è posta anche Don Andrea Ciucci che, per darsi una risposta, ha riletto con occhi nuovi e diversi tutti i testi della Bibbia, e raccolto ricette e tradizioni culinarie di secoli di storia in "A tavola con Abramo" (Edizioni San Paolo), scritto a quattro mani con Don Paolo Sartor. "Nella Bibbia - racconta Don Andrea - c'è tutto: ci sono le ricette, ci sono gli amori, ci sono i viaggi, è la vita di un popolo. Noi abbiamo contato una ventina di ricette strettamente legate ad un brano biblico". A partire da una zuppa di zucca, preparata, secondo il "Secondo Libro dei Re", dal profeta Eliseo: una sorta di vellutata, da "portare alla gente, affinché ne mangino tutti". Che il roux sia un'idea del profeta Eliseo, piuttosto che della tradizione francese? "Il burro - spiega il prelado - esisteva già a quei tempi, pensare che si usasse con la farina per addensare certe cotture non è poi un'ipotesi peregrina". Ma i cibi di cui si parla più spesso, sono quaglie, pane dolce, pane azzimo, dolce di grano, tutti piatti che sicuramente hanno fatto parte della dieta di Gesù, così come il bollito misto che lo stesso Dio detta al profeta Ezechiele nel Capitolo 24, durante l'assedio di Gerusalemme, in cui consiglia di bollire a lungo diversi tipi di carne, con l'osso, insieme alle verdure, "perché anch'io farò così, e purificherò la pentola". E Dio è il protagonista anche della cena di Abramo, sempre narrata dalla Bibbia, in cui a tavola finisce l'agnello, piatto tipico, ancora oggi, della cucina mediorientale. E poi il succo di melograno, che si beve ancora, dopo secoli, nei bar di Gerusalemme, definito, nel Cantico dei Cantici, la "bevanda degli innamorati". E ancora, nel "Primo Libro dei Re", al capitolo decimo, c'è un episodio curioso: la visita della regina di Saba a Salomone, che portò tantissime spezie, come mai se ne erano viste in Palestina, spezie che, oggi, sono le protagoniste di ogni mercato arabo. Un lavoro, quello dietro alla stesura di "A tavola con Abramo", fatto di ricerca, ricette e citazioni, che la Federazione Italiana Cuochi ha voluto onorare insignendo Don Andrea Ciucci della laurea "honoris causa" in alta cucina.

Focus

Christie's punta sulle aste on line

Da quelli che vendono solo piccoli formati a quelli che si danno a vendite flash, a quelli che, ancora, si dedicano a particolari selezioni di prodotto, introvabili in supermercati e ristoranti. Tanti esempi di come il commercio elettronico sia sempre più diffuso, nel mondo, anche per il vino. Anche in Italia, dove l'e-commerce, nel complesso, nel 2012, dovrebbe superare i 9,5 miliardi di euro (+18% sul 2011), e con sempre più cantine che puntano anche sul commercio on line. Ma ora le porte di internet si aprono definitivamente anche ai collezionisti e alle aste di fine wines: la celebre casa d'aste Christie's è pronta a lanciare degli incanti esclusivamente on line di grandi bottiglie. Seduti davanti ad un pc, dunque, dal 6 agosto, sarà possibile piazzare, solo e soltanto su internet, la propria offerta e aggiudicarsi uno dei 301 lotti in catalogo, che comprendono annate 1982 di Château Lafite e Latour, grandi Champagne, vini top della California e tanti altri, per un valore di base stimato sui 750.000 dollari. "Le aste solo on line sono un'evoluzione naturale per dare ai nostri clienti un'opportunità in più di costruire la loro collezione" ha commentato Scott Torrence, vice presidente di Christie's.



Wine & Food

Estate, tempo di sagre. Un business che vale 350 milioni di euro

Estate, tempo di sagre: con la bella stagione, da Nord a Sud, ci sono quasi 1.000 appuntamenti al giorno, per un business che ormai vale più di 350 milioni di euro. Ma se alcune sono davvero legate a prodotti tipici e storici, tanti gli eventi più o meno fantasiosi che poco hanno a che fare con il territorio, ma fanno "concorrenza sleale ai ristoratori tout court, con costi e fiscalità agevolate", dice Confesercenti, chiede "regole più chiare e lo stop alla "sagra selvaggia". Le sagre di qualità sono una risorsa fondamentale per il territorio. Ma troppo spesso sono solo una sorta di ristorazione parallela".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Friulano, Pinot Grigio e Sauvignon: tre vitigni per tre diverse declinazioni di uno stesso territorio. Ma qual è la più rappresentativa del Friuli Venezia Giulia? Lo abbiamo

chiesto a tre esperti opinion leader d'Europa: il "doctor wine" Daniele Cernilli, Richard Baudains di Decanter e Steffen Maus di Wein Welten.

