



La News



Se anche il tappo si fa arte

Di dipinti fatti utilizzando il vino al posto dei colori se ne sono già visti. Ma ora l'enoarte supera una nuova frontiera: i tappi di sughero, già utilizzati per decorare e realizzare oggetti di uso comune come centrotavola e porta bicchieri, si fanno materia artistica tout court per realizzare quadri e ritratti d'autore. È l'idea dell'artista americano Scott Gundersen (foto), ritrattista di New York che ha intrapreso questa originale avventura artistica. Con un impegno non da poco: i tappi utilizzati per ogni opera, che creano linee e macchie di colore grazie alle diverse tonalità dei sugheri e dei materiali, vanno dai 3.000 ai 9.000 pezzi ...
Info: <http://scottgundersen.tumblr.com>

Primo Piano

Assoenologi: previsioni "inopportune" (ipse dixit)

Il 2012 farà registrare, stando alle prime stime di Assoenologi, un -3,5% sul 2011, e -8% sulla media degli ultimi cinque anni (2007/2011), anche se "resta cruciale settembre, dove ci sono buoni margini di recupero per firmare un buon millesimo". "La vite è più forte del clima impazzito - dice Assoenologi, l'associazione dei tecnici vitivinicoli italiani - che ad inizio vendemmia registra, per il 2012, un forte calo produttivo: si produrranno 41,2 milioni di ettolitri di vino. Un quantitativo inferiore al 2011, con la produzione a 42,7 milioni di ettolitri. "Quella del 2012 è la seconda vendemmia più scarsa dal 1950, quando vennero prodotti 41 milioni di ettolitri", ricorda il direttore generale, Giuseppe Martelli. Ma malgrado i sette anticloni che hanno infiammato l'Italia da Nord a Sud, e una carenza di piogge estive da record, non tutto è perduto, sostengono gli enologi. Se in settembre si avranno temperature adeguate, giuste precipitazioni e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, non è escluso che si possa ottenere un millesimo di alto livello in molte regioni italiane. Ad oggi, sottolinea Martelli, è stato raccolto meno del 15% dell'uva. "Il pieno della raccolta in tutta Italia - afferma il direttore di Assoenologi - avverrà nella seconda decade di settembre". Sul piano quantitativo l'Italia appare divisa in due con un Centro Nord - Lazio compreso - che fa registrare un calo sul 2011 tra il -5% e il -15%, e un Centro Sud, che registra dei valori pari o superiori, fino al +10% sul 2011. Le Regioni con minor produzione, secondo i primi dati di Assoenologi, saranno Lombardia, Trentino Alto Adige e Toscana (-15%), mentre più produttive Campania e Sicilia (+10%). Ma tra le pieghe della comunicazione degli Assoenologi (che, come sempre, viene inviata in anteprima a pochissime ed importanti testate d'Italia, ndr), c'è anche una frase che di fatto contraddice le stesse previsioni: "siamo di fronte ad un'annata che deve ancora giocare buona parte delle sue potenzialità. Per questo - precisa il direttore Martelli - non è opportuno fare previsioni ... visto che settembre sarà determinante, in particolar modo per i vini rossi". Come dire, insomma, che quanto detto non è da prendere in considerazione ...

Focus

Vendita diretta a "grande distanza"

WineNews l'aveva già segnalata come una delle nuove eno-professioni di tendenza quasi un anno fa: il "wine hunter", la nuova figura professionale che, unendo passione personale, competenza e contatti, funziona da trait d'union tra cantine e clienti top. E che si sta evolvendo rapidamente via web. È il caso di www.VinConnect.com, di Kevin Sidders, esperto di investimenti bancari (ex Credit Suisse e Blue Beacon Capital). Non è un semplice sito di e-commerce: l'utente si iscrive al sito, e tramite questo ad una delle mailing list delle cantine partner, che gli mandano direttamente (attraverso VinConnect), di volta in volta, offerte particolari. Se ordinati, i vini vengono spediti al magazzino della società, in California, e poi ai compratori. Risolvendo molti problemi legati alle pratiche di spedizione dei vini dall'estero verso gli States. Le cantine partner, ad oggi, sono per la maggior parte italiane, da Piemonte (Borgogno, E. Pira, La Spinetta, Massolino, Pelissero e Roberto Voerzio) e Toscana (Castello dei Rampolla, Castello del Terriccio, Ciacci Piccolomini, Fontodi La Massa e Le Macchiole) ma anche francesi, da Borgogna, Chablis, Valle del Rodano. Funzionerà?

SMS
Buoni clienti o "eno-rozzi"?
Domanda n. 1: si possono bere 2 bottiglie di Château Petrus 1982 al ristorante spendendo 16.640 dollari, pasteggiando (nel contempo) anche con caffè e simili? La risposta è sì, perché è quello che hanno fatto, qualche giorno fa al celebre ristorante "21 club" di New York, due uomini d'affari. Domanda n. 2: tali personaggi sono da considerarsi comunque "buoni clienti" (che sembra la via intrapresa dal ristorante stando alla ricostruzione di un cameriere del locale al "New York Post"), che sdoganano tout court anche il grandissimo vino, o "eno-rozzi" che così facendo ne banalizzano il valore non tanto economico, quanto simbolico e di prestigio che un vino simile riveste? Ad ognuno il suo libero pensiero. Ma noi crediamo che, in linea di massima, un grande vino vada rispettato anche nel modo di berlo.

Cronaca

"Beviamoci su": ex aequo

La prima di campionato è già alle spalle, e il premio "Beviamoci su", pensato dal Consorzio Alba Export Wine & Food, ha due padroni, o meglio, due squadre, Pescara ed Atalanta, e due "sfortunati portieri vincitori", Perin e Consigli, "traffitti", per primi nella stagione, dai goal dell'Inter, con Sneijder, e della Lazio, con Hernanes, al minuto n. 17 del primo tempo. E il premio non verrà diviso, ma raddoppiato: 90 bottiglie delle Langhe per ogni squadra, ed una magnum ai due portieri.

Wine & Food

Crolla nel 2012 la produzione di miele italiano: -65% sul 2011

Crolla (come già previsto nei mesi scorsi anche dall'Unaapi, l'Unione Nazionale degli Apicoltori Italiani) nel 2012 la produzione di miele italiano: -65% sul 2011, soprattutto per colpa delle avverse condizioni meteorologiche di quest'anno, caratterizzato da una primavera piovosa e da un'estate torrida e siccitosa. Senza contare i parassiti che stanno devastando castagno ed eucalipto, praticamente azzerando la produzione di questi mieli. A preoccupare gli apicoltori l'impossibilità di alzare i prezzi per compensare le perdite, vista la crisi, e il rischio di un forte aumento di import di miele di scarsa qualità.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando i ristoranti di un territorio celebrano la vendemmia. Come in Franciacorta. A WineNews il decano della cucina italiana Gualtiero Marchesi. "Occasioni buone per

riscoprire un valore fondamentale che si sta perdendo, la stagionalità. Sto anche preparando un calendario che illustra i prodotti del mese al cuoco che non va mai al mercato" ...