



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 953 - ore 17:00 - Mercoledì 19 Settembre 2012 - Tiratura: 29747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Se il vigneto è "sotto scorta"

La Champagne? Una gioielleria a cielo aperto, almeno stando alle misure di sicurezza prese dalla Garde républicaine, che ha mandato tra i filari i prestigiosi cavalieri della caserma des Célestins di Parigi per prevenire le centinaia di furti che, ogni anno, in tempo di vendemmia, decimano la raccolta di molte aziende. Per rendersi conto, basti pensare che il valore delle uve, qui, è di 6,50 euro al chilo, e che una sola cassa equivale a quaranta chili: il conto è presto fatto, e, se tra i filari c'è un tesoro, a proteggerlo, nelle ore più sensibili, ci sarà uno spiegamento di forze degno di un G-8, con 160 militari dislocati su 268 comuni coordinati da un elicottero dell'aeronautica di Metz.



SMS Sempre più web

Le ricette e la lista della spesa? Sempre più a colpi di mouse: il 29% degli italiani fa ricerche sul web per confrontare prezzi, trovare informazioni sulla qualità e la provenienza del cibo, avere suggerimenti su come prepararlo. 15 milioni di persone. E più di 400.000 quelli scrivono di cibo e cucina sulla rete, e 1,5 milioni partecipano attivamente alle community del wine & food. A dirlo il rapporto Coldiretti/Censis. Con la forza aggregante e conviviale dell'eno-gastronomia, che dalle tavole quotidiane si trasferisce nel mondo virtuale della rete, per un confronto sempre più ampio, ricco (e anche più complesso). Anche se niente, ne siamo convinti, potrà mai superare il piacere semplice di un buon bicchiere di vino accompagnato da un bel piatto, da condividere faccia a faccia.

Cronaca

Metanolo: torna la paura

Il metanolo torna a far tremare l'Europa: in Repubblica Ceca, il Governo ha messo al bando ogni bevanda che abbia più del 20% di volume alcolico, dopo che il Ministero della Salute ha certificato la morte di 20 persone causata dall'assunzione di alcolici "al metanolo". Intanto, la Polonia impone lo stop alle importazioni di alcolici da Praga, ma l'allarme è già arrivato in Italia, dove una badante di 43 anni, a Gela, è morta dopo aver bevuto vino al metanolo, di cui non si conosce la provenienza. (Agi)



Primo Piano

Langhe, Bolgheri, Montalcino, Chianti Classico, Valpolicella: è iniziata la vendemmia

Langhe, Bolgheri, Montalcino, Chianti Classico, Valpolicella: ecco i magnifici 5 dell'enologia italiana, i territori da cui nascono i vini che, oggi, nel mondo, danno il maggior lustro al Belpaese enoico, come confermano mercati e aste per collezionisti. E dove la vendemmia da cui nasceranno Barolo, Brunello, Amarone, Chianti Classico e Bolgheri (e soprattutto i SuperTuscan), è partita in questi giorni. Cosa aspettarsi? La parola ai consorzi. Per quello del Brunello di Montalcino, dove i primi grappoli sono già stati tagliati, "il quadro è molto buono, la quantità giù del 10%, ma le uve possono dare prodotti di qualità elevata", dice il presidente Fabrizio Bindocci. Calo del 15% anche per il Consorzio del Chianti Classico, ma "le piogge di settembre fanno ben sperare, soprattutto per le varietà tardive come il sangiovese, in vendemmia dalla fine di settembre". Meno vino, -15-20% sul 2011, anche a Bolgheri, dove nascono perle come Sassicaia e Ornellaia, per citarne solo due. Per il Consorzio Vini di Bolgheri "la vendemmia è già finita per i vitigni precoci, mentre i tardivi cominceranno ad essere raccolti la prossima settimana. Le uve sono sane, non sarà una raccolta da "cinque stelle", ma senz'altro buona". In Piemonte, "i Nebbiolo da Barolo e Barbaresco saranno raccolti tra fine settembre ed inizio ottobre", dice il direttore del Consorzio Barolo Barbaresco Langhe Roero, Andrea Ferrero. Anche qui quantità in calo, ma la vendemmia in corso per Dolcetto e Barbera, che promettono ottimi risultati, fanno ben sperare anche per la qualità di "sua maestà" il Barolo. Vendemmia iniziata anche in Valpolicella: grappoli tagliati per il Valpolicella, si aspetta qualche giorno per Amarone e Recioto. Dove, anche grazie all'irrigazione e ad un grande lavoro in vigna "si prospetta un'annata assai promettente, soprattutto per l'Amarone, paragonabile al 2011 per qualità e quantità", spiega il presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Christian Marchesin. Il verdetto finale? Lo scopriremo nel bicchiere.

Focus

Il ritorno della "gavetta" per la pausa pranzo

"Gavetta" in ufficio, spesa sotto casa e cibo "fai da te". Ecco come cambiano le abitudini gastronomiche degli italiani in tempo di crisi. Lo dice l'ultimo rapporto Coldiretti/Censis "Crisi: vivere insieme, vivere meglio", che ha svelato come gli italiani tornino alle vecchie tradizioni per contenere i costi. E, così, 7,7 milioni portano la "gavetta" per il pranzo in ufficio per risparmiare, ma anche per essere sicuri della qualità del pranzo o semplicemente perché si preferisce ricordare sapori e profumi casalinghi nella pausa dal lavoro. L'85% degli italiani, poi, a sorpresa, continua a fare la spesa alimentare quotidiana sottocassa, in negozietti che, anche se più costosi, aiutano a costruire rapporti umani che, per molti, sono più importanti del conto economico. Con la crisi, per il rapporto, gli italiani riscoprono il piacere di stare a casa e di preparare gustosi menu per parenti e amici, soprattutto nei giorni festivi durante i quali il tempo che si spende davanti ai fornelli è di oltre un'ora. Anche perché il cibo, a quanto pare, nel Belpaese è l'elemento che unisce di più, esaltando le differenze: per il 57% degli italiani la distintività del proprio territorio si trova proprio nel cibo e nel vino.



Wine & Food

Vino & cantine d'autore protagoniste alla "Biennale" di Venezia

Le cattedrali del vino protagoniste alla "Biennale" di Venezia: il 22 settembre, nella più importante kermesse di architettura al mondo, si farà il punto su un fenomeno che coinvolge tutta Italia e non solo, nel convegno "Architettura come simbolo della produzione vinicola nel nostro territorio". E il Consorzio Vino Chianti, con Gambero Rosso e Istituto Nazionale Architettura, lancerà il concorso "Spazio diVino", aperto a progetti e tesi di laurea per l'architettura di nuove e "vecchie" cantine, ma anche di enoteche e strade del territorio, e per creare il concept di un nuovo "Chianti Store" ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le guide del vino, con i loro punteggi e consigli, che ruolo giocano nel mondo del vino di oggi? E, soprattutto, sono ancora credibili? E servono ancora a qualcosa? Secondo

il direttore di Libero Gusto, Carlo Cambi, "oggi, vista la molteplicità delle fonti di informazione, non hanno più la capacità di orientare il mercato che avevano negli anni '90".

