

La News



Vini fuorilegge (in Austria)

Nel mondo, intorno al vino, succede anche questo: un 3enne austriaco, condannato a 6 mesi di carcere per qualcosa di simile all'"apologia di Nazismo", vietatissima dalla legge in Austria, dopo che la polizia ha ritrovato tra vari cimeli, in casa dell'uomo, anche alcune delle bottiglie con le effigie di Hitler e di soldati nazisti, della famosa linea di Vini Lunardelli. Una "linea storica", che oltre al Nazismo e al Ventennio fascista italiano, comprende vini dedicati al Comunismo, con etichette con le immagini di Marx, Gramsci e Tito, tra gli altri, all'800, con Napoleone, e anche ai tempi recenti, con l'etichetta dedicata ad Anonymous, movimento noto per i suoi attacchi hacker.



Primo Piano

Gli italiani al ristorante, tra gusti e manie

Gli italiani amano mangiare, e non è una novità. Ma sempre più spesso amano farlo al ristorante. Tanto che in Italia si esce a pranzo o a cena, in media almeno 6 volte al mese, e solo il 16% dichiara di farlo una sola volta. È una delle curiosità che emergono dalla ricerca di Doxa e Groupon. E al di là della golosità, sono diversi i valori che gli italiani associano al mangiare al ristorante. Più di 1 italiano su 2 dichiara che è un momento di benessere personale, dove stare bene con se stessi e staccare la spina. La seconda motivazione è la visione della cena fuori come momento di socialità e relazione (30%), per godere della compagnia degli amici. Terzo posto per il menù (26%), perché il mangiare fuori è un momento di sperimentazione dove dare libero sfogo alla propria curiosità. Ma gli italiani sono sempre più esigenti sul cibo, a partire da una maggiore attenzione per la qualità delle materie prime, ma anche alle intolleranze alimentari. Secondo Doxa, la caratteristica più ricercata è l'uso di alimenti stagionali e freschi (48%), seguita dal km zero al secondo (39%), dall'uso di alimenti biologici o Dop (31%), e dalla capacità di rispondere alle necessità di clienti con intolleranze e allergie (21%). E se in casa vince ancora la tradizione, al ristorante gli italiani vogliono novità: 6 su 10 si dichiarano a favore della sperimentazione, anche quando si tratta di rivisitare le ricette classiche della cucina italiana. E quando si decide di andare fuori a mangiare, il 65% considera importante che il ristorante o lo chef propongano piatti diversi e innovativi. Ma per i ristoratori, la missione è sempre più impossibile: 9 italiani su 10 confessano infatti di avere delle vere e proprie manie. I locali rumorosi, per esempio, innervosiscono il 58% degli italiani; segue il tavolo vicino alla toilette (47%). Il 35% non vuole mai un tavolo vicino alla porta (35%), il 30% non sopporta di mangiare da solo al ristorante. E il futuro? Secondo l'indagine Doxa, agli italiani piaceranno i ristoranti "smart", dove sarà possibile prenotare dal cellulare anche la posizione del tavolo (44%), pagare il conto via mobile (35%) e sedersi a tavoli "smart-touch" per visualizzare il menu e inviare l'ordine direttamente in cucina (32%, <https://goo.gl/q6AFRQ>).

Focus

Grandi aste: Francia top, bene l'Italia

Primavera ricca, per le aste di vino internazionali: 5,2 milioni di dollari incassati da Sotheby's a New York, che ha mandato sotto il martello la seconda parte della collezione dell'imprenditore Jerry Perenchio (che nel complesso ha raccolto 12 milioni di dollari), mentre a Chicago, Hart Davis Hart ha collezionato 9 milioni di dollari con l'asta Finest & Rarest Wines. Inarrivabili le quotazioni dei vini francesi (il top lot assoluto delle due aste è stato quello da 12 bottiglie di Clos De La Roche Cuvee Vieilles Vignes 1985 di Domaine Ponsot, battute per 123.000 dollari e una Imperiale di Château Latour 1961 a 116.850 dollari), gli italiani si sono ben difesi. Da Sotheby's, le quotazioni migliori sono state quelle dei Brunello di Montalcino di Biondi Santi (4.760 dollari per 12 bottiglie di Riserva 1964, 10.445 per 5 bottiglie della mitica Riserva 1955) e del Barbaresco Costa Russi 1985 di Gaja (8.619 dollari per 6 Magnum). Da Hart Davis Hart, a tenere alta la bandiera è stata la 12 litri di Barolo Monfortino 1995 Riserva di Giacomo Conterno, battuta a 17.000 dollari, seguita dalle 10 bottiglie di Barolo Monprivato 1989 di Giuseppe Mascarello, aggiudicate per 8.000 dollari (<https://goo.gl/kHiX2a>).



SMS

Il "Giro" del vino

La grande bellezza del Giro d'Italia è quella di unire città, paesi e territori del Belpaese attraverso il ciclismo, al centro del racconto mediatico di tutto il mondo sportivo, l'unico capace di parlare indifferentemente ai tifosi britannici, olandesi o colombiani. In ore in cui ciò che conta è la strada, su cui si concentra l'attenzione di milioni di persone: ecco perché, per i territori del vino, è diventato un appuntamento fisso, come racconta a WineNews il presidente del Franciacorta, Vittorio Moretti, dalla Franciacorta Stage. "Una tappa bellissima, che ha attraversato i nostri luoghi narrando alla perfezione la Franciacorta: la fatica del ciclista, in un certo senso, è quella del vignaiolo, che lavora ogni giorno dell'anno per fare qualcosa di eccezionale" (qui il video, <https://goo.gl/zl1S7w>).

Cronaca

Il ritorno di Ferran Adrià

Chiuso nel 2011, dopo essere diventato un tempio della gastronomia mondiale, El Bulli di Ferran Adrià, il profeta della cucina molecolare e sperimentale, riaprirà nel 2019, tra giugno ed ottobre, sempre a Roses, in Catalogna. Ma non sarà un ristorante, bensì un laboratorio, un "centro creativo", e si chiamerà "El Bulli 1846". Un'apertura più volte rimandata, dopo gli ormai 7 anni dalla chiusura del suo celebre ristorante. Ad annunciarlo lo chef, a margine dell'inaugurazione di una mostra al Museo Picasso di Barcellona.



Wine & Food

Ornellaia: 10 Vendemmie d'Artista, 2 milioni ai musei del mondo

Quando il grande vino si incontra con il mecenatismo, i risultati si vedono. Ultimo caso è quello dell'Ornellaia Vendemmia d'Artista 2015, "Il Carisma", che nell'asta battuta da Sotheby's, ieri a Londra, con 9 lotti che includevano le bottiglie create dall'artista sudafricano William Kentridge, ha raccolto 140.000 euro da donare al prestigioso Victoria & Albert Museum, uno dei principali musei di arte al mondo, design e performance. Un progetto, Vendemmia d'Artista di Ornellaia, che in 10 edizioni ha donato oltre 2 milioni di euro ai musei di tutto il mondo (<https://goo.gl/TGvQ98>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Mettere insieme le buone pratiche che, in cantina e "fuori", raccontano il lato etico della produzione del vino e del rapporto con il suo territorio: il senso della "Carta di Gavi del Vino

Responsabile", che sarà firmata domani nei 20 anni di Docg del celebre territorio bianchista, nelle parole di Francesco Moneta, coordinatore di Laboratorio Gavi.

