

La News



**Dopo lo yoga, la "Ginnastica del Vignaiolo"**

Aspettando la vendemmia, sembra che tra i filari si faccia di tutto meno che lavorare. Dal pic nic allo yoga, fino alla "Ginnastica del Vignaiolo", fra le vigne di Al Rocca, in Franciacorta. Gli esercizi sono stati studiati ad hoc da un Personal Wine Trainer, che guiderà i partecipanti nell'obiettivo di recuperare mobilità e ampiezza dei movimenti che generalmente si perdono durante la quotidianità di una vita sedentaria, ispirati proprio al lavoro in vigna, dalla zappatura alla raccolta dell'uva. E dopo l'allenamento, tutti in cantina per un bel bicchiere di Franciacorta, prodotto proprio dalle uve dei filari che, qualche minuto prima, hanno fatto da sfondo agli esercizi ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

**Hemingway e il vino in un racconto inedito**

L'amore di Ernest Hemingway per il buon vino è stato talmente forte da sopravvivere alla sua morte, e tornare ad essere al centro dei suoi racconti anche a 57 anni dalla sua scomparsa. Pochi giorni fa infatti il periodico letterario statunitense "The Strand Magazine", specializzato nella pubblicazione di opere inedite, ha pubblicato "A Room on the Garden Side", racconto inedito del vincitore di un Premio Pulitzer e un Premio Nobel per la Letteratura. Scritto nel 1956, il racconto è ambientato a Parigi, al Ritz Hotel, durante la Seconda Guerra Mondiale. Il protagonista, Robert, si ritrova a parlare con amici di "poeti maledetti", guerra e del futuro dell'amata città dopo la fine dell'occupazione nazista. Il tutto, scandito armoniosamente ma irrimediabilmente dal bere vino, come ad "addolcire" gli amari argomenti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Cracco pronto a tornare in tv?**

Sono passati solo pochi mesi dall'addio alla televisione dello chef stellato Carlo Cracco, e il suo nome spunta tra quello dei concorrenti di un nuovo cooking show. Nessun contrordine: l'ex giudice di Masterchef Italia vestirà i panni di concorrente, e rappresenterà l'Italia a "The Final Table", il nuovo programma firmato da Netflix, in cui lo chef sfiderà cuochi d'alto rango provenienti da Messico, Spagna, Regno Unito, Brasile, India, Usa, Giappone e Francia a suon di ricette della tradizione di ognuno degli stati rappresentati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Giappone, il declino del Sol Levante dove i giovani non bevono vino**

Terza economia mondiale per Prodotto interno lordo, il Giappone per il vino non è più quella destinazione privilegiata di qualche tempo fa. Nel 2017 le spedizioni verso il Sol Levante si sono fermate a 2,15 miliardi di euro, in crescita sull'anno precedente, ma a livelli inferiori al record del 2015, in un mercato storicamente dominato dalla Francia, e che per l'Italia è a dir poco ostico, con volumi stabili almeno dal 2012, e valori in altalena. Questo, a grandi tratti, lo stato dell'arte attuale, ma dove va il Giappone del 2018? Alla domanda risponde il "Japan Landscape 2018" di Wine Intelligence, che mette in fila le 5 tendenze principali che indirizzeranno il mercato nipponico. Prima di tutto, dopo anni di crescita, come anticipato, il mercato del vino fermo è oggi in declino, almeno in termini di volumi, con il consumo pro capite che ha perso il 2% tra il 2016 ed il 2017, confermandosi a livelli relativamente bassi: a 3 litri all'anno. La seconda nota dolente è legata all'età dei wine lovers giapponesi: la metà hanno più di 55 anni, in linea con l'invecchiamento generale della popolazione, ed il coinvolgimento delle giovani generazioni è a livelli bassissimi. Cambiano le abitudini di consumo, verso una maggiore salubrità, con un numero crescente di bevitori regolari che nell'ultimo anno ha smesso di bere. Tanti anche i giovani tra i 20 ed i 24 anni che hanno ridotto in maniera costante e considerevole le occasioni di consumo di alcolici. In termini commerciali, la novità è il Cile che, dopo aver superato la Francia come principale Paese fornitore, si è affermato con i suoi brand: come rivela il "Wine Intelligence Global Wine Brand Power Index 2018", sei dei dieci marchi di vino più forti in Giappone sono cileni, ossia Alpaca, primo per distacco in termini di popolarità, Sunrise, Santa, Cono Sur, Pudú, e Casillero del Diablo. Infine, un'indicazione buona anche per il vino arriva dalla sempre maggiore richiesta di prodotti alimentari e bevande naturali, che apre la strada al vino senza solfiti aggiunti ed alle produzioni biologiche. Inoltre, meritano attenzione quelle nicchie spesso poco considerate, ma che godono di una certa popolarità tra i più giovani, come il vino a basso contenuto di alcol o il vino analcolico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**La pizza regina dei piatti su Instagram**

Simbolo non solo di una città, Napoli, ma di un intero Paese e della sua straordinaria ricchezza gastronomica, la pizza è il piatto più fotografato e condiviso su Instagram, il social di riferimento dei giovani e non solo, in cui l'immagine è l'unica cosa che conta: sono 33.679.230 i post dedicati alla #pizza, seguita ad una distanza abissale dal Sushi (#sushi), con 21.659.878 post, con il pollo (#chicken, 19.509.490 post) a chiudere il podio, come raccontano i dati raccolti dal "The Most Hashtagged Foods on Instagram" di Sousvidetools. Alla posizione n. 4 l'insalata (#salad, 16.945.809 post), nelle sue tante varianti, mentre l'altro piatto icona del Belpaese, la pasta, è in quinta posizione (#pasta, 15.198.779), seguita al n. 6 dall'americantissimo burger (#burger, 11.553.489 post). Alla posizione n. 7 troviamo invece le uova (#eggs, 9.983.432 post), di solito in coppia con la pancetta, che segue infatti a breve distanza al n. 8 (#bacon, 9.592.367 post), giusto davanti alla bistecca (#steak, 9.115.435 post) al n. 9 ed all'avocado (#avocado, 8.352.028), che chiude la top ten. Hanno un posto tutto loro nel cuore degli instagrammer anche gli spaghetti, al n. 19 dei cibi più postati (#spaghetti, 3.384.650 post).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Jacopo Biondi Santi nel mirino della Procura, la difesa dello studio legale Dentons**

Jacopo Biondi Santi indagato per reati tributari dalla Procura di Siena, che ha deciso il sequestro, per 4,8 milioni di euro, di terreni, immobili e beni immobili. L'imprenditore, come riporta il quotidiano "La Nazione", sarebbe al centro di un'inchiesta della Procura e della Guardia di Finanza atta ad accertare "un giro di fatture tra società finalizzato a pagare meno tasse". Nel mirino degli inquirenti ci sarebbe l'operazione siglata da Jacopo Biondi Santi con i francesi di Epi Group, ma non si è fatta attendere la replica dello studio legale tributario Dentons, advisor per la difesa tributaria, che sottolinea come "le operazioni oggetto di contestazione non hanno generato nel complesso la benché minima sottrazione d'imposta. In altri termini, a seguito delle operazioni contestate il Fisco non ha perso nemmeno un euro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Il Paese reale tra aspiranti "Masterchef" e "Cucine da Incubo": Antonino Cannavacciuolo**

"La cucina in televisione sta avvicinando tante persone al cibo, come si parla ora di cibo non si parlava dieci anni fa, e questo mi rende felice. Certo, è televisione, con i suoi tempi, ma ad esempio "Masterchef" mette sul tavolo ogni anno prodotti che la stragrande maggioranza degli italiani neanche conosceva. Si fa cultura, dai frutti di mare alle verdure, dalle carni alle tecniche di cottura: ci vuole lo show, ma l'obiettivo rimane parlare di cucina, e alla fine oggi ci sono ragazzi usciti da "Masterchef" che lavorano nelle cucine stellate, per cui è un trampolino per il mondo reale".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)