

La News



Il Regno Unito ama il vino, più della birra

Vino bianco, rosso e le bollicine del Prosecco: sul podio delle bevande alcoliche più amate dai consumatori britannici il vino è diventata ormai la bevanda simbolo della middle class. A mettere in fila la classifica dei 10 tipi di vino più amati nel mercato Uk ci ha pensato YouGov che, nella sua ultima indagine, ha evidenziato come il vino sia stato scelto dall'81% tra gli adulti che hanno consumato alcolici negli ultimi 12 mesi, seguito a ruota dalla birra e dagli spirits, entrambi al 79%. Tra le tipologie preferite, al primo posto i bianchi, su tutti Sauvignon Blanc e Pinot Grigio, al secondo i rossi, specie Malbec e Syrah, ed al terzo le bollicine, in vetta quelle del Prosecco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Cina, sorpasso Australia sulla Francia

Era nell'aria da un po', i grafici che riassumono l'andamento delle esportazioni enoiche verso la Cina mostrano da mesi il crollo della Francia e la crescita impetuosa dell'Australia, ma adesso il sorpasso è realtà: nel primo quadrimestre 2019 i vini d'Olttralpe perdono lo scettro dei più importati, a valore, da Pechino, dopo un calo, l'ennesimo, del -31%, con i vini australiani che, crescendo nello stesso periodo del +1,3%, diventano i più venduti sul mercato più grande d'Asia, come raccontano i dati Euromonitor International. L'Italia, nel frattempo, torna a crescere, almeno secondo i dati Istat, con un trend a valore a +7,9% (40,8 milioni di euro). Sul fronte dei volumi, invece, il Cile diventa il primo fornitore, superando proprio Australia e Francia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Mare o montagna? Agriturismo in campagna

Mare o montagna? La virtù sta nel mezzo, almeno per i 450.000 vacanzieri che hanno scelto di trascorrere il Ferragosto in agriturismo, all'insegna della buona tavola e del relax all'aria aperta. Numeri in crescita, del 7%, sullo scorso anno, con l'opzione agriturismo che, rispetto alle altre forme di ristorazione, offre l'opportunità di conciliare la buona tavola della tradizione regionale, declinata con i prodotti della terra e della stagione, ai tanti servizi offerti, dalle attività sportive ai percorsi archeologici o naturalistici.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Ferragosto a tavola con i piatti "a tre stelle": a WineNews i consigli dello chef Mauro Uliassi

Festa in mezzo alle feste, spartiacque simbolico dell'estate, il Ferragosto è per mille motivi un "giorno rosso" sul calendario sui generis. Innanzitutto perché, generalmente, si celebra in spiaggia, o comunque, al netto di chi proprio non può staccare, dai bagnini agli enologi, in ferie, in un rito diventato di massa negli anni del boom economico. E poi perché, "a differenza del Natale o della Pasqua - come racconta a WineNews uno dei più grandi chef del Belpaese, il tre stelle Michelin Mauro Uliassi - non esiste una tradizione culinaria prettamente legata al Ferragosto, che una volta, fino agli anni del boom economico, si trascorreva in campagna". Certo, per chi vive e lavora, praticamente da tutta la vita, sul mare, come il cuoco di Senigallia, è persino fuori luogo definirla festività, ma se una tradizione è pressoché irrintracciabile, se ne può sempre "inventare una", o perlomeno portare a tavola, o persino sotto l'ombrellone, qualcosa di diverso, di semplice ma dall'alto tasso di godibilità. Ecco allora le due chicche che Mauro Uliassi consiglia ai lettori di WineNews, due ricette semplici, davvero alla portata di tutti, persino dei novizi dei fornelli. "Come primo piatto di Ferragosto, facile da farsi ma buonissimo, l'aglio, olio e peperoncino con bottarga e pistacchi. Si parte dalla base del normalissimo aglio olio e peperoncino, dove si manteca ben bene la pasta, quindi si gratta la bottarga in abbondanza e si cosparge, una volta impiattata, di pistacchi salati leggermente tostatati in forno e tagliati a pezzetti. È un piatto incredibile, fatto di diverse consistenze e sapidità, che ben si abbina con un buon Verdicchio dei Castelli di Jesi". Più avveniristico, e leggermente più complicato, ma anche questo alla portata di tutti, "un bel gazpacho di anguria, perfetto per le giornate più calde. Prendete l'anguria e frullatene una metà, fino ad ottenerne un litro, quindi frullate altrettanti pomodori e mischiate i due succhi, condite con tanto basilico, un goccio d'olio extravergine d'oliva ed un cubetto di ghiaccio al momento del servizio, ed arricchite con cetriolo, sedano, carota e peperone a dadini: è una zuppa fresca fantastica, che ovviamente non ha bisogno di essere accompagnato, un mangia e bevi d'eccezione...".

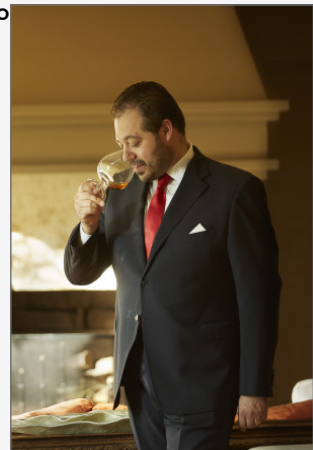
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Ferragosto, guida pratica, by Luca Vissani, al divertimento enoico

Chi l'ha detto che a Ferragosto non ci si possa divertire anche, se non soprattutto, nel bicchiere? L'importante è affidarsi ad una guida esperta: WineNews si è affidata a Luca Vissani, tra i più bravi professionisti di sala, che da anni cura la proposta enoica di "Casa Vissani", il due stelle Michelin del padre Gianfranco Vissani, a Baschi, nel cuore dell'Umbria. Da dove parte anche il "viaggio" di Luca Vissani, "senza uscire dall'Italia". Si comincia con "un metodo classico, il Nerosé de La Madeleine. Un'altra bollicina da stappare è quella di Maso Martini". Spostandoci sui bianchi, e con un occhio al portafoglio, "consiglio il Vardano di Cantine Neri, mentre tra le etichette di Caprai spicca la Cuvée Secrète. Dal Sud, il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva di Marisa Cuomo, e dal Nord il Capitel Foscari di Anselmi". Tra i rossi, "un vino che mi piace tantissimo è il Cresasso di Zenato, quindi lo Schioppettino di Cialla di Ronchi di Cialla e, da fan sfegatato, il Barbaresco di Gaja". Infine, i vini da dessert, che chiudono il nostro pranzo di Ferragosto virtuale in pompa magna, con "il Muffato Calcaia di Barberani ed un inno all'Italia, il Creato, Pantelleria Doc di Salvatore Murana. Insomma - chiosa Luca Vissani - ci divertiamo anche a Ferragosto!".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

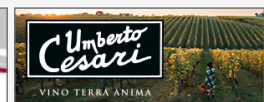


Wine & Food

Fiasconaro, ecco il Panettone di Ferragosto: estivo e 100% siciliano

In Italia ogni festa ha i suoi piatti tipici, e spesso l'arrivo di certe festività è scandito proprio da profumi e sapori. Ma chi lo dice che debbano essere solo "costretti" ad un solo periodo dell'anno? A combattere lo "stereotipo" culinario, scende in campo l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, che da Castelbuono, nel palermitano, lancia il Panettone di Ferragosto, in versione estiva e sicula, abbinata a granite e gelati. Burro, uova e farina di grano siciliano che si amalgamano a uvette bagnate nel marsala e a canditi ottenuti dalle scorze dei migliori agrumi siciliani: è proprio da qui che il Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro si fa nuovamente promotore di un trend culinario a cui è molto legato e che la stessa Fiasconaro ha contribuito a creare, quello della destagionalizzazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano a Miami, protagonista dell'alta ristorazione tra grandi rossi e bollicine

Il mercato del vino Usa, specie quando si parla di premium wine, è legato alle due Coste, con la California da una parte, Stato del vino per antonomasia, e New York, Washington e la Florida dall'altra. Qui, a Miami, WineNews ha incontrato i manager dei locali più alla moda, per scoprire dove va il vino italiano, con tante certezze e qualche sorpresa: Lucio Zanon (Zucca), Alessio Anedda (Le Sirenuse - Four Season Surf Club) e Filippo Visconti di Modrone (Casa Tua Cucina).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)