WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS

UC
UMBERTO CESARI

N. 3.318 - ore 17:00 - Venerdì 24 Dicembre 2021 - Tiratura: 31.116 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

La News

Natale italiano, nel calice e nel piatto

Diverso da quello che sognavamo, ma il Natale 2021 sarà, comunque, all'insegna del buon cibo e del buon vino. Made in Italy, soprattutto, nel piatto e nel calice. Il brindisi, in Italia e nel mondo, parlerà soprattutto tricolore, Prosecco (Conegliano Valdobbiadene Docg, Doc o Asolo, che sia!) in testa, ma anche Franciacorta, Trentodoc, Asti, Alta Langa e non solo, con oltre 316 milioni di bottiglie di spumanti italiani consumate nelle feste (3 su 4 all'estero), secondo Uiv-Ismea. 9 italiani su 10 festeggeranno a casa, 4,4 milioni al ristorante, senza rinunciare al pesce, nonostante i rincari. Perchè Natale è, da sempre, anche la festa della tavola.

Approfondimento su WineNews.it

BERTANI

SMS

Antinori, un gesto vale più di mille parole

Un "piccolo grande" aiuto in denaro da un'azienda familiare, che fa di questo aspetto una forza, alle famiglie dei dipendenti, che, di fronte alle criticità che stanno vivendo per la pandemia nella vita privata ed aziendale, possa contribuire a trascorrere le feste con un po' più di serenità, e per star loro vicino, nella convinzione che per superarle certo questo non basta, ma insieme si può fare molto. È il gesto che Marchesi Antinori, in una case history virtuosa di welfare aziendale, ha fatto nel Natale in tempo di Covid. Che non fa distinzioni: il contributo - 1.200 in busta paga, una mensilità di stipendio per tanti - è rivolto a tutti gli 800 lavoratori, a tempo indeterminato e determinato di una delle realtà di riferimento del made in Italy, e non solo quando si parla di vino. Del quale WineNews alza un calice per augurare buon Natale.

Approfondimento su WineNews.it

Cronaca

4 bottiglie di vino al mese, per sempre

Un abbonamento a vita dal costo di 6.000 dollari, che garantisce ai suoi sottoscrittori 4 bottiglie di vino al mese, per sempre. È l'idea lanciata dalla californiana "Obvious Wines", e-commerce del vino focalizzato su produzioni sostenibili e fair trade: una "lifelong wine membership", con cui un ragazzo di 21 anni che si abbonasse oggi, ad esempio, riceverebbe a casa 2.784 bottiglie da qui ai 79 anni, ad un costo (ridicolo), di 2,15 dollari a bottiglia. Un'ottima pubblicità, vedremo quanto economicamente sostenibile ...

Approfondimento su WineNews.it

Primo Piano

Questo Natale avrà il "sapore del pane", semplice e rigenerante: così Marino Niola

Ogni volta speriamo che non sia un Natale in quarantena o quasi, ma anche stavolta sarà così: di nuovo la tavola sarà la nostra unica trasgressione, ed un simbolo della voglia di riprenderci piaceri e libertà. "Ma faremo di necessità virtù, trasformandola nel nostro "bene rifugio" e nel regalo che facciamo a noi stessi ed alle persone care. La tavola è da sempre il simbolo principale del Natale, festa per eccellenza dei sentimenti e dei sensi che hanno a che fare con il cibo e con il nutrimento. Cibo che, mai come in questo momento, ha un grande valore consolatorio". Lo ha detto, a WineNews, l'antropologo Marino Niola, secondo il quale questo Natale, e forse anche l'anno che verrà, "avrà il "sapore del pane", delle cose semplici e rigeneranti, con il retrogusto familiare ed inconfondibile della tradizione. Come quei piatti che ogni volta che li assaggi non smetteresti più e li mangeresti ogni giorno, perché hanno lo stesso sapore della vita". Natale, da sempre fin dall'antichità, rappresenta "la festa della tavola, anche se spesso lo dimentichiamo - ricorda Niola - e soprattutto lo dimenticano coloro che sono un po' bacchettoni e amano ripetere che si è perduto il vero spirito del Natale. Il Natale è una festa religiosa ma anche una liturgia della tavola, perché un tempo nella società della povertà era l'unico momento dell'anno in cui si poteva fare festa, e quindi mangiare di più, e ancora oggi conserva quella magia legata al consumo del cibo in comune: alla convivialità, allo stare insieme ed al mangiare insieme, scambiandosi bontà e dolcezza alimentare e rinsaldando il legame comunitario, che è il vero spirito del Natale per credenti e non credenti". "Banchetto" di riti positivi e piatti rassicuranti della tradizione, questo Natale potrà essere normale almeno in ciò che mangeremo e grazie alle bottiglie che stapperemo: "dirà pane al pane e vino al vino - sottolinea - grazie a quei cibi collaudati dal tempo e dalle "buone" abitudini. Sarà il trionfo dei piatti di sempre che identificano la tradizione, a partire dalla vigilia, tra branzini, ostriche e vongole, e che vanno dal cappone ai tortellini, dai panettoni agli struffoli qui al Sud. Perché proprio ripetendo i gesti di sempre e mangiando i cibi di sempre avremo l'impressione che tutto continua e che prima o poi usciremo dal tunnel".

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Genetica: le origini dell'uva da vino europea

L'uva da vino europea potrebbe aver avuto origine dall'ibridazione di uve da tavola addomesticate in Asia occidentale con viti selvatiche europee locali. Lo rivela la ricerca "The genomes of 204 Vitis vinifera accessions reveal the origin of European wine grapes", condotta dall'Università di Udine e dall'Istituto di Genomica Applicata (IGA) di Udine, pubblicata dalla rivista scientifica "Nature Communications". Lo studio ha ricostruito la storia evolutiva della vite da vino in Europa, identificando il gene che potrebbe essere stato decisivo nel passaggio della pianta da vite selvatica a vite coltivata, in quanto responsabile dell'aumento delle dimensioni e del cambiamento della morfologia della bacca, rendendo così l'uva più attrattiva per il consumo da parte dell'uomo e più adatta alla vinificazione. Tra le principali conclusioni ricavate dalle analisi fatte, "è emerso che tutte le viti coltivate derivano da un unico evento di addomesticamento avvenuto nel Caucaso, l'attuale Georgia, a dispetto di alcune teorie secondo cui c'era stato un secondo evento di addomesticamento in Europa. Da questo unico evento sono derivate inizialmente le varietà di uva da tavola, da cui poi si sono ottenute quelle da vino che sono state successivamente portate in Europa", spiega Michele Morgante.

Approfondimento su WineNews.it

Wine & Food

Il caro materie prime colpisce anche la ristorazione, con aumenti di oltre il 10%

Se la crescita dei contagi da Covid torna a gettare incertezza sul mondo della ristorazione (ad ore entrerà in vigore il "dl Festività" del Governo che prevede Green Pass rafforzato e mascherina FFP2 anche per il consumo al banco), la certezza, tutt'altro che positiva, arriva dalla crescita dei costi delle materie prime spinta dall'inflazione. Con aumenti in media, per i prodotti alimentari, del 10%, e addirittura superiori per più di 1 ristoratore su 3. A svelarlo è un'indagine condotta dall'Ufficio Studi Fipe/Confcommercio che ha interrogato su questo punto i gestori dei Pubblici esercizi italiani: oltre 9 imprenditori su dieci lamentano un incremento dei prezzi delle materie prime, in particolare su prodotti ittici, frutta, carni e ortaggi. E così, il 76% delle imprese prevede di ritoccare al rialzo i prezzi tra la fine dell'anno e l'inizio del 2022.

Approfondimento su WineNews.it

WineNews.tv

Liv-ex, dove i fine wine italiani hanno trovato la loro consacrazione, e sono destinati a crescere

A WineNews, Justin Gibbs, co-fondatore della società per cui transitano 100 milioni di euro al giorno in acquisti e vendite di etichette di pregio: "10 anni fa la quota del vino italiano del mercato secondario era rappresentata per il 90% dai Supertuscan, ed era appena l'1% di tutto il mercato secondario, mentre oggi è al 15-16%, una crescita che in realtà è legata ai risultati degli ultimi 2 o 3 anni. Ho il sospetto che debba accadere ancora molto, c è un mercato via via più grande, in cui l'Italia giocherà il suo ruolo".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it