



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1000 - ore 17:00 - Lunedì 26 Novembre 2012 - Tiratura: 29824 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



I Ministri sommelier

“Un sommelier è diventato Ministro, oggi c'è un Ministro che diventa sommelier”: così il Ministro della Giustizia Paola Severino, l'altro ieri, nella serata Bibenda (ottima come sempre la regia di Franco Ricci, ndr, nella foto con i Ministri e il presentatore Roberto Ciufoli) ha ricevuto il “tastevin d'argento”, simbolo del sommelier onorario, da un altro Ministro, Vittorio Grilli (Economia), sommelier vero, con tanto di “master class Bibenda” ed un debole per i Supertuscan e i vini di Francia. A WineNews, la Severino ha confidato la sua “passione per la cultura del vino”, e “di credere moltissimo nel lavoro delle aziende del vino e dell'agroalimentare italiano”. Che sia di buon auspicio?



The “wine” of change

“The wind of change”, cantavano gli Scorpions, nel 1990, sulla fine della Guerra Fredda e la caduta del Comunismo. “The “wine” of change”, invece, potrebbe essere la canzone del patron di Eataly (e produttore con Fontanafredda-Mirafiori) Oscar Farinetti, per “cambiare l'Italia partendo dal vino”. Progetto (ri)proposto a Roma, e condiviso non solo dai produttori, sempre più soffocati dalla burocrazia (11 enti che fanno più o meno gli stessi controlli, sui 3 della Francia, per esempio), ma anche da chi i controlli li fa, per esempio, visto che tutti concordano, intorno ad un tavolo, c'erano anche i vertici della Guardia Forestale e dell'Icqr, tra gli altri. Come cambiare e semplificare, però, ancora non si sa. La certezza è che il vino italiano, ha ricordato Angelo Gaja, ha fatto cose incredibili, ma potrebbe farne ancora di più.

Cronaca

Falso “made in Ue” da 100 mld

Non solo Parmigiano, San Daniele, Chianti ed altri cult dell'Italia del gusto: anche ai “cugini” Camembert, Pata Negra e Champagne subiscono la stessa triste sorte. Quella della contraffazione che, se al made in Italy “ruba” 60 miliardi di euro all'anno, al made in Europe agroalimentare ne scippa 100 nel suo complesso. Lo ricorda la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori. Che torna a chiedere una battaglia comune e internazionale dei Paesi d'Europa contro il fenomeno, perché solo così si può fermare.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Metti un giorno, per caso, con Charlie Arturaola

Pensi a cosa scrivere, nel n. 1000 de La Prima di WineNews e, per caso, arriva a salutarti il “soldato del vino”, come ama definirsi. Charlie Arturaola, sommelier e divulgatore del vino di fama mondiale, perché sta programmando i lavori per il secondo film che lo vede protagonista, “The Duel of Wine”, una commedia che dovrebbe uscire nelle sale ad inizio 2014, ambientata tra Francia, Spagna e Italia, nei migliori territori. E, con le sue scarpe azzurre e il sorriso di sempre, ti racconta dei suoi viaggi (300.000 chilometri all'anno) a promuovere il vino italiano (e non solo) nel mondo, i successi che, con il suo “El camino del vino”, film di Nicolas Carrera e con Michelle Rolland, sta riscuotendo in ogni angolo del pianeta. E tra una battuta e l'altra, ti spiega tante cose. Di come sia dura, per tutti, vendere bottiglie ai prezzi di prima della crisi, e di come in tutto il mondo, anche in Usa, anche le grandi denominazioni, se non con i loro produttori top, faticino nelle fasce di prezzo che ne hanno fatto i successi, e di quanto sia dura non cedere alla tentazione (a volte inevitabile) dell'abbassamento di prezzo. Ma anche di come tanti giovani siano affascinati dal vino, e di come stiano cercando non chi racconta loro le caratteristiche di grandissime e costosissime etichette, spesso inarrivabili, ma chi li aiuti a capire come possano bere bene con 20 dollari al massimo. E di come questo stia cambiando anche il modo di raccontarlo, il vino, oltre che di venderlo. Perché i consumatori ormai esperti sono stanchi di recensioni e spiegazioni tecniche di degustazione, e quelli nuovi, per età o per approccio al vino, non ne sono affatto affascinati. E di come la critica che non critica per far crescere il settore, ma che cerca di smontarlo, dovrebbe smettere di valutare un produttore solo per i vini che fa, o che ha fatto, in una determinata annata o circostanza. Ma iniziare a valutare le storie che racconta, i territori che vive e plasma. In una parola, la “cultura” del vino, perché è questa che, in tutto il mondo, dal Canada alla Cina, affascina le persone. Di come, insomma, le difficoltà non manchino, ma neanche i modi per superarle. E ti sembra che una ventata di “mondo” sia passata in redazione ...

Focus

La “Luxuria” in cucina con Fede & Tinto

Nelle trasmissioni di enogastronomia e cucina, a raccontare territori o ricette si sono avvicendati gastronomi di professione, chef, soubrette, sportivi, cantanti, concorrenti di reality show, ex miss e via dicendo. Ma una ex “regina della notte” transgender (come si definisce lei stessa, ma anche parlamentare della Repubblica Italiana, ndr), forse no. Sarà Vladimir Luxuria (al secolo Wladimiro Guadagno) infatti, ad affiancare il celebre duo di Decanter (su Radio 2, ndr) “Fede & Tinto”, nella conduzione di “Fuori di Gusto”, che torna in onda ogni sabato, dal 15 dicembre, su La7. Una delle reti tv con il più ricco palinsesto enogastronomico d'Italia, da “I menu di Benedetta” con Benedetta Parodi, a “Ti ci porto io” con Gianfranco Vissani e Michela Rocco di Torrepadula, fino a “Cuochi e Fiamme” con lo chef Simone Rugiati. Luxuria, già più volte dietro ai fornelli in tv come ospite, insieme a “Fede & Tinto”, viaggerà su un fuori strada per scoprire le ricette tipiche dei territori italiani. Un volto nuovo alla conduzione, per il caleidoscopio televisivo enogastronomico. Che, intanto, si fa insegnare a fare i tortellini niente meno che da uno chef del calibro di Massimo Bottura (nella foto).

