



La Prima di WineNews.it



n. 1108 - ore 17:00 - Martedì 30 Aprile 2013 - Tiratura: 30159 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Mini-verticale in mezza bottiglie

Un'operazione più a servizio della cultura del vino che del business, e che passa dall'unione tra grande vino, vecchie annate e mezza bottiglie, un formato in difficoltà per il successo del vino al bicchiere. È l'idea di Tenuta San Leonardo della famiglia Guerrieri Gonzaga, che tra poche settimane metterà in vendita sul proprio sito, e anche nelle enoteche, un cofanetto limited edition (1.500 esemplari) con una miniverticale in mezza bottiglia di San Leonardo 2005, 2006 e 2007, indicativamente sui 50 euro. "Un'idea per consentire a gruppi di due-tre amici, magari giovani, di scoprire il fascino di una verticale e dell'invecchiamento del vino, con pochi euro", spiega Anselmo Guerrieri Gonzaga.



L'agroalimentare al centro

A più di due mesi dalle elezioni, l'Italia ha ufficialmente un nuovo Governo, e la buona notizia per il mondo dell'agricoltura è che il neo premier, Enrico Letta, ha già messo i puntini sulle "i", parlando del settore agroalimentare come di "una straordinaria realtà motore e moltiplicatore dello sviluppo nazionale". Un buon inizio, almeno nelle intenzioni, che rilancia la centralità di un settore troppo spesso lasciato solo di fronte alle tante sfide che ha dovuto affrontare, rinforzato dalla voglia di "rilanciare il turismo, e questo significa puntare sulla cultura, motore e moltiplicatore dello sviluppo, o sulle straordinarie realtà dell'agro-alimentare, valorizzare e custodire l'ambiente, il paesaggio, l'arte, l'architettura, le eccellenze enogastronomiche, le infrastrutture". Buon lavoro!

Cronaca

Inconvenienti della rete

Entro la fine del 2013 l'agenzia americana Ican - Internet Corporation for Assigned Names and Numbers ampliarà l'offerta di domini di primo livello generico con due nuove estensioni legate al mondo del vino, .vin e .wine. Una novità che preoccupa produttori e terroir, che, attraverso Cnaoc ed Eflow, chiedono garanzie all'ente americano affinché "ciò che dovrebbe portare nuove opportunità non permetta a chiunque di utilizzare i nomi delle denominazioni d'origine per il proprio profitto".



Primo Piano

El Celler spodesta il Noma, Bottura sul podio

È El Celler de Can Roca, il ristorante dei fratelli Roca di Girona, il migliore al mondo della "The World's 50 Best Restaurants" (www.theworlds50best.com), gli oscar della ristorazione mondiale sponsorizzati da San Pellegrino e Acqua Panna, assegnati ieri a Londra. Perde lo scettro del migliore, dopo tre anni al top, il Noma di Copenaghen, dove lo chef René Redzepi ha rivoluzionato il rapporto tra natura e piatti, mentre sale sul podio, a coronamento di una crescita che l'ha portato nel volgere di pochi anni alla ribalta mondiale, l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, un anno fa al quinto posto, ed oggi l'esempio migliore di come la tradizione si incontra con la modernità e con la spettacolarità delle presentazioni. Ai piedi del podio, perde una posizione El Mugaritz di San Sebastián, al n. 4, seguito dall'Eleven Madison Park di New York (un anno fa solo in decima posizione), e ancora, al n. 6 il D.O.M. di San Paolo, che tra i fornelli ha quell'Alex Atala che il Time ha inserito nella lista dei personaggi più influenti del mondo, che deve accontentarsi di migliorare l'ottavo posto del 2012. Al n. 7 c'è invece il Dinner by Heston Blumenthal, che guadagna due posizioni, mentre al n. 8 c'è un altro locale della "capitale gastronomica di Spagna", San Sebastian, l'Arzak, seguito alla posizione n. 9 dal viennese Steirereck, per la prima volta tra i migliori 10, lista chiusa dal Vendôme di Bergisch Glabach (Germania), che un anno fa si fermò al ventitreesimo posto. Per trovare un altro italiano bisogna scorrere la lista fino alla posizione n. 27, dove troviamo Le Calandre di Massimiliano Alajmo, seguito dal Combal.Zero di Davide Scabin, new entry nella "World's 50 Best Restaurants" alla posizione n. 40, un gradino più su del neo "tristellato" Enrico Crippa, esordiente assoluto agli oscar della ristorazione. Fuori dai migliori 50 Il Pescatore di Canneto sull'Oglio, alla posizione n. 74 con Nadia Santini premiata con il "The Veuve Clicquot World's Best Female Chef" 2013, ed al n. 82, il Cracco di Milano. Tra i premi individuali, lo "Chef's Choice Award" è andato a Grant Achatz, dell'Alinea di Chicago, mentre il "One to watch", dedicato al più promettente, se l'è aggiudicato il The Test Kitchen di Cape Town.

Focus

In arrivo il Bando Ocm 2013-2014

Nell'epoca delle "larghe intese", anche il bando nazionale per la campagna di promozione 2013-2014 dell'Ocm Vino, che dovrebbe essere pubblicato oggi, o al massimo il 2 maggio, sul sito del Ministero delle Politiche Agricole (www.politicheagricole.it), non fa eccezione. Si parla di 107 milioni di euro di cofinanziamento, il 30% dei quali gestiti a livello nazionale, il 70% in capo alle Regioni. Un bando "di compromesso", secondo le informazioni raccolte da WineNews, che ha visto il Ministero recepire e mediare le varie istanze della filiera, e che sembra soprattutto aver tagliato di molto la parte "cartacea" (dovrebbe essere possibile presentare tutto via Posta Elettronica Certificata, per esempio). Per presentare i progetti c'è tempo fino al 28 giugno (il 21 giugno se multiregionali), che gli organi competenti dovranno esaminare entro il 28 luglio, e poi il Ministero comunicherà ad Agea quelli ammissibili entro il 5 agosto. Priorità a soggetti che non hanno mai beneficiato di contributi, a progetti in mercati diversi da quelli del passato, e alle Ati costituite solo da microimprese. Tra le azioni finanziabili, pubblicità, "pr", fiere, degustazioni, ma anche l'incoming in Italia e la creazione di siti internet "in lingua" ...



Wine & Food

Spending review: Hollande mette all'asta i grandi vini dell'Eliseo

La spending review non fa sconti a nessuno e così, dopo quelli della "casa reale" d'Inghilterra, finiranno all'asta niente meno che i vini della cantina dell'Eliseo. A deciderlo il presidente francese, Francois Hollande. L'obiettivo dell'asta, il 30 e 31 maggio all'Hotel Druout di Parigi, quello di rinnovare la cantina presidenziale con "dei vini più modesti, mentre l'eccedenza verrà versata nelle casse dello Stato", si legge in una nota di agenzia. Tra i vini in vendita, bottiglie pregiatissime come dei Petrus del 1990 stimati sui 2.200 euro, ma anche altri Bordeaux, Bourgogne e Champagne.

Winenews.TV

Il percorso personale che ha portato una giovane ragazza siciliana, studentessa di enologia a Milano, a tornare nella sua terra e darsi ad un mestiere difficile come la produzione di vino: ecco "Natural Woman", libro di Arianna Occhipinti, tra le produttrici del momento, e che domani ne leggerà alcuni passi sul palco del Concertone a Roma.