



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1137 - ore 17:00 - Martedì 11 Giugno 2013 - Tiratura: 30274 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Nella "culla" del Prosecco

“La nostra filosofia è quella di puntare sempre sul massimo della qualità, e vogliamo continuare a farlo visto che è dal 1952 che spumantizziamo Prosecco nella zona classica, quella di Conegliano Valdobbiadene. E vogliamo continuare a fare business su un vino per noi strategico, in Italia e nel mondo, con i piedi ben piantati nei terreni della denominazione storica”. Così Ettore Nicoletto, dg Santa Margherita, a WineNews, sul nuovo investimento nel cuore del Prosecco Docg: 4 ettari, di cui 3 destinati a Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg (valore di mercato sui 500.000 euro ad ettaro, ndr), a San Pietro di Feletto, vicino alla Tenuta di Refrontolo, già acquisita nel 2011.

Primo Piano

Bray & Chef: stop burocrazia e cucina della nonna

La cucina italiana è parte costitutiva della cultura del Paese. Quello che molti sostengono da tempo, ora viene ribadito in via ufficiale: “la cucina è una parte della cultura italiana ed è giusto parlare di botteghe rinascimentali in questo settore. Ora dobbiamo rimuovere tutte quelle barriere burocratiche che impediscono ai moltissimi artigiani-artisti che sono gli chef, di lavorare e di mostrare le loro capacità. Portiamo piuttosto le opere d’arte dai musei nei ristoranti e uniamo le eccellenze”. Così il Ministro per i Beni Culturali e Turismo Massimo Bray, che ieri a Eataly, a Roma, alla “corte” di Oscar Farinetti, ha incontrato (ed è già una notizia) i più importanti chef d’Italia, da Bottura a Beck, da Scabin a Esposito, da Cedroni a Bowerman, da Sadler a Perbellini, da Alajmo a Cuttaia. Che hanno approfittato per fare proposte concrete, al Ministro e non solo, per la valorizzazione reale del patrimonio culinario italiano. Partendo da una provocazione, ovvero il “basta” alla cucina della nonna, o meglio, delle nonne. Perché la varietà che tante ricette rappresentano è un indiscusso valore, ma rischia di sfociare nel caos. E quindi l’idea degli chef è quella di codificare le tipicità regionali, con un Premio istituzionale, come avviene in Francia col “Bocuse d’Or”. Ma sul piatto, è il caso di dirlo, c’è anche l’annoso tema della semplificazione burocratica. Battaglia che vede in prima linea schierato il Ministro Bray. “La prima grande riforma necessaria è quella della pubblica amministrazione perché il nostro Stato ha fatto di tutto per perdere il controllo e per ostacolare i processi, anziché facilitare le soluzioni”. Un tema sottolineato a gran voce dagli chef: “nel mio ristorante di Londra un dipendente, per la stessa mansione, mi costa il 30% in meno che in Italia”, spiega Beck. E anche per gli stagisti, in Francia e Spagna c’è una sorta di deregulation, sostengono, mentre in Italia c’è un tetto che impedisce l’esperienza a stranieri e a non iscritti a scuole. Istituti alberghieri, soprattutto, che andrebbero riformati valorizzando di più anche le figure del personale di sala, che si fatica a trovare, dicono gli chef. Anche perché in tv l’istrione è sempre il cuoco, e mai il cameriere ...

Focus

La vigna in Francia vale più dell’oro

2 milioni di euro per un ettaro di vigneto a Pauillac, oppure 900.000 euro a Pomerol a Bordeaux; 1,5 milioni di euro a ettaro nella Cotes de Blanc, nella Champagne, oppure un più “abbordabile” ettaro a Condrieu, nella valle del Rodano, per 600.000 euro. Ecco le quotazioni stellari dei più prestigiosi vigneti di Francia, valutati da Safer, l’agenzia del Governo Francese che si occupa del “management e dello sviluppo” degli spazi rurali in Francia. Secondo lo studio, riportato da “Decanter”, il prezzo medio di un ettaro di vigna a denominazione in Francia, nel 2012, è stato di 131.700 euro, sui 116.000 del 2011 e gli 83.000 del 2005. Una crescita spinta soprattutto dal +21,5% delle quotazioni nella Champagne. Quotazioni che solo i vigneti dei territori top del Belpaese riescono ad avvicinare, con Montalcino sui 400.000 euro per un ettaro a Brunello, come le Langhe, per il Barolo, Conegliano Valdobbiadene, dove per un ettaro a Prosecco il valore di mercato è sui 500.000 euro, o in Trentino, dove i vigneti, soprattutto nella zona di Caldaro, si attestano sui 600.000 euro ad ettaro. Ma non tutto è oro, neanche in Francia: nella Languedoc-Roussillon, un ettaro è stimato sugli 11.800 euro ...



SALOTTI DEL GUSTO
22-23-24 GIUGNO 2013
Hotel Fanes ***** - SAN CASSIANO
6-7 OTTOBRE Grand Hotel Qvisisana*****L - CAPRI
www.salottidelgusto.com 15.000

Italia-Usa, 60 anni d’amore

Dagli 8.000 ettolitri del 1940, quando si è cominciato a registrare il volume di vino importato negli Usa dall’Italia, ai 2,5 milioni del 2011 (per 1,2 miliardi di euro): numeri che raccontano come, in 60 anni, tra lunghi periodi di crescita costante e qualche flessione, più o meno importante, si sia evoluta la “storia d’amore” tra il vino italiano e gli States, che oggi per il Belpaese rappresentano il mercato straniero n. 1, e dove i nostri vini sono al top in volumi e valori tra quelli importanti. Una storia lunga, di cui è testimone privilegiato, tra gli altri, Lucio Caputo, che già dal 1974, con l’Italian Trade Commission, e negli ultimi anni alla guida dell’Italian Wine & Food Institute, l’ha vissuta da dentro. Una storia che dice di come serva tempo e costanza per avere grandi risultati in Paesi lontani. Come la Cina ...

Cronaca

Lovrinovich alla Michelin Italia

La Guida Michelin Italia, la più autorevole e temuta dagli chef del Belpaese, ha un nuovo caporedattore: è Sergio Lovrinovich, milanese di 37 anni, che succede a Fausto Arrighi. La notizia su “Identità Golose” del giornalista Paolo Marchi. Lovrinovich, alla “Rossa” da più di un anno, ha maturato un’esperienza ventennale in importanti alberghi e ristoranti in Italia, Inghilterra e Usa, tra cui Gualtiero Marchesi a Erbusco (Brescia), Il Giardinetto a Londra e il Grand Hotel et de Milan a Milano.

Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Wine & Food

L’alcol è un pericolo: addio ai privilegi per i vigneron francesi?

Se la Francia si sta lentamente risollestando dal torpore economico della crisi, è anche grazie al vino e agli alcolici, che rappresentano il secondo attivo commerciale del Paese, con 11,2 miliardi di valore dell’export. Un successo dovuto anche ad una lobby di parlamentari vicina ai vigneron e particolarmente attiva, che ha tenuto decisamente basso il prelievo fiscale. Un “privilegio” che rischia di venire meno dopo la pubblicazione del rapporto interministeriale sulle droghe e le tossicomanie, che rivela come il 25% delle condanne penali siano legate all’abuso di alcol, compreso il vino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l’audio

“Il mondo del cibo è così popolare perché fare qualcosa di gratificante per sé è l’ultimo lusso che ci resta, e lo chef diventa glamour grazie alla capacità di imporsi in tv e su tutti gli

altri media: basti vedere quanto accaduto con MasterChef ed altri programmi, ma la saturazione è ancora lontana”. Parola di Luca Dini, direttore di Vanity Fair.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES