La Prima di
WineNews.it

coop
LA COOP SEI TU.

n. 1255 - ore 17:00 - Martedì 26 Novembre 2013 - Tiratura: 30523 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Ecco il "Miglior Sommelier"

È Andrea Balleri della delegazione Ais di Pistoia (nella foto, tra Antonello Maietta, presidente Ais, e Maurizio Zanella, presidente del Consorzio del Franciacorta), il "Miglior Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta 2013", che ha primeggiato nelle finali di Milano, tra descrizioni organolettiche, degustazioni alla cieca, abbinamenti e comunicazione. "Se oggi nel nostro Paese si beve meglio e soprattutto con maggiore senso di responsabilità - ha dichiarato Maietta - è anche grazie al contributo dei sommelier che, nei ristoranti, nelle enoteche, nelle aziende vitivinicole e ultimamente anche negli ipermercati, interpretano al meglio il ruolo di comunicatori del vino di qualità".

SMS

Buone notizie dalla Russia

Mentre il premier russo Putin è in visita in Italia, il vino italiano è protagonista a Mosca, con Vinitaly Russia. Evento che è arrivato in un buon momento dell'export tricolore nel Paese, nonostante il blocco della pubblicità sugli alcolici e altre difficoltà, come la concentrazione del mercato nelle mani di pochi importatori. Ma ad un primo giro di opinioni tra i produttori presenti (domani un approfondimento), c'è ottimismo per il nostro vino sotto il Cremlino: cresce l'interesse per tutto ciò che è italiano, nettare di Bacco incluso, e cresce anche la competenza degli operatori che devono spiegarlo al mercato, comunque sempre più ricettivo. Manco a dirlo, secondo tutti si potrebbe fare di più se il vino italiano si muovesse più compatto, cosa su cui si sta concentrando il lavoro di Vinitaly ...

Cronaca

Il mercato degli "Indipendenti"

240 artigiani del vino italiano si danno appuntamento a Piacenza Expo nel "Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti", l'evento organizzato da Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, in collaborazione con la Fiera di Piacenza. Il 30 novembre e l'1 dicembre gli enoappassionati visitatori potranno incontrare le esperienze enoiche di 16 Regioni, con 1.000 vini da vitigni autoctoni e non, e di tutte le tipologie, dai fermi agli spumanti ai passiti, per un viaggio del gusto all'insegna del "piccolo è buono".

VILLA SANDI

Primo Piano

Se gli chef si arricchiscono (soprattutto) in tv

Se l'alta cucina è diventata un'arte, la ristorazione rimane soprattutto un business, e come tale non ha necessariamente un rapporto diretto con giudizi delle guide e premi vari, quanto, semmai, con l'esposizione mediatica, le attività televisive e altre "collaterali" alla ristorazione tout court. Tra gli chef più ricchi del mondo, infatti, il podio è occupato da un trio che ha in tasca molti più milioni di fatturato che stelle Michelin: al primo posto il giapponese Alan Wong, che con la sua catena di ristoranti vanta un patrimonio di 1,1 miliardi di dollari. Un cifra mostruosa, che distanzia enormemente il più famoso, Jamie Oliver, volto noto in tv ed in libreria, britannico con un amore esagerato per la cucina italiana, protagonista nella maggior parte dei suoi locali, che hanno fruttato, negli anni, guadagni per 235 milioni di dollari. Sul terzo gradino del podio, la vera star del piccolo schermo, Gordon Ramsey, lo chef scozzese, americano d'adozione, che ha portato l'alta cucina nel mondo dei reality show, con programmi capaci di segnare un'epoca, da "Hell's Kitchen" a "Cucine da incubo", senza mai perdere di vista la galassia dei suoi stellati, per un patrimonio di 118 milioni di dollari. Scorrendo la classifica della "Top 21" stilata dalla società irlandese di catering e attrezzature per la cucina Shsonline, gli altri nomi arrivano soprattutto dal piccolo schermo: dall'austriaco Wolfgang Puck alla celebrity chef americana Rachel Ray, passando per Emeril Lagasse e Ina Garten. E ancora, Paula Deen, capace di districarsi tra libri, apparizioni in tv e una manciata di ristoranti, proprio come Mario Batali. Primo tra i grandi chef, il francese Alain Ducasse, alla posizione n. 10, con un patrimonio di 12 milioni di dollari, merito di una galassia di stellati cresciuta nell'arco degli anni. Altri nomi noti dell'alta cucina mondiale in classifica, il giapponese Nobu Matsuhisa (alla posizione n. 12, con 10 milioni di dollari) ed Anthony Bourdain (alla n. 15, con 6 milioni di dollari), mentre a tenere alta la bandiera del Belpaese, Lidia Bastianich, madre del più famoso Joe, nata in Istria, all'epoca parte dell'Italia, e capace di mettere su negli Stati Uniti un piccolo impero da 3,75 milioni di dollari.

Focus

Produttore biodinamico non tratta: multato

Un produttore di vino da agricoltura biodinamica non esegue il trattamento sistematico contro gli insetti che causa la flavescenza dorata, e ora rischia una multa di 30.000 euro e 6 mesi di reclusione. Succede in Francia, a Beaune, dove il viticoltore Emmauel Giboulot rischia di diventare protagonista di un caso che potrebbe rappresentare un precedente nel dibattito tra viticoltura "bio" e tradizionale. Per Decanter.com, Giboulot è stato accusato dal Draaf - Sral ("l'Assessorato all'Agricoltura" dell'Aquitania) di non aver rispettato la direttiva, valida in tutta la Cote d'Or, di trattare sistematicamente le vigne, contro la flavescenza, che sta colpendo la Borgogna dal 2011. La questione, finita in Tribunale, vede contrapposti due interessi: da un lato, quello del produttore, che non vuole trattare le vigne con insetticidi per non vanificare il lavoro iniziato dal padre, negli anni '70, che ha portato l'azienda ad essere completamente biodinamica; dall'altro, quello della viticoltura della Regione, perché, come spiega Jean-Michel Aubinal, presidente della Confédération des Appellations de Bourgogne, "questa malattia ci sta colpendo, e stiamo lavorando per fare un health-check dettagliato".

MIONETTO
mionetto.com

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

L'Italia nella "Top 10" dei "Wine of the Year" by James Suckling

Il Tignanello 2010 di Antinori al n. 4, il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2007 di Banfi al n. 6, il Turriga 2008 di Argiolas al n. 9 ed il Luce 2010 di Luce della Vite (Frescobaldi) al n. 10: ecco i vini italiani nella "Top 10" dei "Wine of The Year" 2013 di James Suckling, che il celebre critico ha scelto tra i suoi migliori assaggi dell'anno, tra i vini di tutto il mondo, tenendo conto, oltre che della valutazione qualitativa anche di altri parametri come la reperibilità, il prezzo e così via. Al n. 1, ovvero il "Vino dell'Anno", per Suckling, il bordolese Domaine de Chevalier 2010 (www.jamessuckling.com).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La grande distribuzione veicola oltre il 70% delle vendite enoiche nel Belpaese, ed ormai è uno dei pochi argini al calo dei consumi: come si muovono gdo e produttori per incidere sul mercato? Lo abbiamo chiesto a Pietro Rocchelli della "Maurizio Rocchelli", società di comunicazione e marketing del mondo enogastronomico.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES