



n. 1261 - ore 17:00 - Mercoledì 4 Dicembre 2013 - Tiratura: 30536 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La "dogana" Coldiretti

Migliaia di agricoltori ed allevatori hanno invaso la frontiera del Brennero tra Italia e Austria per "La battaglia di Natale: scegli l'Italia" di Coldiretti contro il falso made in Italy, la cui materia prima arriverebbe soprattutto dalla Germania. "615.000 maiali in meno in Italia grazie alle importazioni alla diossina dalla Germania", "Italia Germania 3 a 1, 11 politici con le palle cercasi", alcuni slogan, mentre i manifestanti, con le forze dell'ordine, hanno fermato tir e camion. E domani la protesta si sdoppia a Roma, con gli allevatori che porteranno i maiali a Montecitorio, chiedendo ai politici di adottarli perché non riescono più a mantenerli nelle stalle per la concorrenza sleale estera.



SMS

C'è agricoltura e agricoltura

C'è un'agricoltura, in Italia, che realizza prodotti indispensabili, dal grano ai pomodori, dal basso valore aggiunto. E un'altra che, per fortuna (e spesso è il caso del vino), dà vita a prodotti che spuntano prezzi importanti rispetto al costo di realizzo. Ma la fiscalità, nell'uno e nell'altro caso, è simile, se non uguale, e come ha portato all'attenzione del grande pubblico il servizio di "Ballarò" di ieri sull'Imu, per esempio, chi produce e vende bottiglie a prezzi importanti, e possiede terreni dal valore commerciale altissimo, paga comunque la rendita su base catastale (poche centinaia di euro ad ettaro, spesso) come i proprietari di terreni meno pregiati. Per non parlare di tante altre agevolazioni. Una situazione sulla quale, giusta o sbagliata che sia, è forse il momento di tornare a riflettere ...

Cronaca

Il Prosecco dell'Ermitage

Al centro della partnership ci sono la cultura, quella rappresentata da uno dei Musei più famosi al mondo, e dal vino, in una delle sue espressioni più conosciute, l'arte ed il paesaggio. A firmarla, il 6 dicembre a San Pietroburgo, il presidente del Consorzio del Prosecco Doc Stefano Zanette e il direttore dell'Ermitage Michail Piotrovsky per avviare una serie di studi e progetti scientifici e culturali. Ma c'è di più per l'Italia del vino: il Prosecco, per i prossimi 5 anni, sarà "Vin d'honneur" del più celebre museo russo.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Dal calice al piatto, l'Italia conquista la Francia

C'è sempre più Italia nei piatti e nei calici di Francia, e cresce l'interesse dei transalpini per l'enogastronomia del Belpaese, a giudicare non solo dalle iniziative commerciali di alcune catene francesi di gdo sui prodotti italiani (in Francia e all'estero, come "I sapori delle Regioni" di Auchan in Cina). Mai quante prima, per esempio, saranno le cantine dello Stivale protagoniste de "La Sélection Italienne du Grand Tasting" a "Le Grand Tasting Paris 2013", principale manifestazione di vino in Francia aperta al grande pubblico, organizzata dalla due firme del vino più importanti del Paese, Michel Bettane & Thierry Desseave, di scena il 6 dicembre al Carrousel du Louvre. Un mix di grandi e piccoli produttori, di cantine più celebri e meno conosciute, che testimoniano di un interesse vero per la grande varietà espressiva e qualitativa del vigneto del Belpaese. "Un interesse che si vede nella crescita della presenza del vino italiano nella ristorazione delle città più importanti, soprattutto nei bistrot, da Parigi a Marsiglia e Lione, per esempio - spiega a WineNews Bernardo Conticelli, project manager Italie per Bettane e Desseave - grazie soprattutto ad una nuova generazione di sommelier dalla mentalità più aperta, vogliosa di conoscere e far conoscere vini di tutto il mondo, e soprattutto italiani, anche cercando fuori dai soliti noti come Barolo o Brunello, ma guardando sempre e comunque alla qualità e ai vitigni autoctoni, dalla Sicilia all'Alto Adige". Ma Italia vuol dire anche grande cucina, e così, dopo aver catturato il palato e l'attenzione degli allievi francesi con le "lezioni" di Gianfranco Vissani, l'Istituto italiano di cultura a Parigi rilancia il progetto "L'italiano in cucina", e da gennaio offrirà un carrellata mensile di grandi cuochi, da Davide Oldani a Chicco Cerea, Massimo Bottura e altri ancora, incaricati di illustrare l'essenza della cucina italiana agli appassionati e agli aspiranti chef di Francia. "L'idea - spiega la direttrice dell'Istituto di rue de Varenne, Marina Valensise - è nata dalla constatazione del successo crescente della cucina italiana. Oggi il Tiramisù figura nei menu dei ristoranti francesi. E non c'è famiglia che non mangi la pasta almeno una volta a settimana" ...

Focus

Press tour per la stampa e "tour by press"

Dai press tour, con aziende e consorzi che portavano i giornalisti alla scoperta del territorio, ai "tour by press", ovvero le iniziative (soprattutto all'estero, dove il mercato tira e dove l'Ocm aiuta) organizzate da gruppi editoriali, ma soprattutto giornalisti, in molti casi "ex" di testate importanti del settore, e ora sempre più "one man show", che al lavoro di critici, hanno unito l'organizzazione di eventi, degustazioni e così via. Fenomeno che, da un lato moltiplica le occasioni di visibilità per i produttori, e dall'altro li impegna sempre di più anche i termini di risorse economiche ed umane. L'esempio più celebre è quello dell'ex firma "italiana" di "Wine Spectator" James Suckling, in questi giorni in Cina con il suo "Great Wines of Italy", ma lo fanno anche tanti Master of Wine, o critici come Bettane e Desseave, per citare nomi top. E gruppi editoriali, come il Gambero Rosso con i suoi "road show", o lo stesso "Wine Spectator", voce temuta della critica americana, ma anche organizzatore di eventi tanto in Usa come in Italia, per esempio, con Opera Wine (con Vitaly). E l'elenco sarebbe lungo, segno di una tendenza che dice come sia cambiato, nel tempo, il modo di comunicare il vino ...



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI