



La News



L'Amarone secondo Pedron

"Il successo degli ultimi anni continua, perché è un vino che vanta valori importanti. Rispetto ad altri grandi rossi d'Italia, ha dalla sua un gusto naturalmente piacevole, che ne fa un vino dal cuore antico e dal gusto moderno. Ma c'è da registrare un aumento della produzione anche in zone o in modi che non sono i migliori, e questo è il lato negativo del successo. C'è poca attenzione alla difesa del prestigio che questo vino ha costruito nel tempo. È questa la criticità maggiore, sulla quale, però, il Consorzio si sta muovendo bene". Così Emilio Pedron, ad di Bertani Domains, che raccoglie le aziende vinicole del Gruppo Angelini, e tra i manager più navigati del mondo del vino.



Chi l'ha visto?

Non fatevi allarmare dal titolo, non è sparito nessuno. Anche se in molti lititano, e non si vedono per giorni, a volte settimane. Sono gli chef superstar, sempre più protagonisti del piccolo schermo, e sempre meno presenti tra i fornelli dei ristoranti che li hanno resi grandi. Il dibattito non è nuovo, e nessuno si sognerebbe mai di tarpare le ali di chi, dopo anni di silenzioso lavoro (mediaticamente parlando), ha la possibilità di stare sulla cresta dell'onda e, sfruttando il momento, si scopre volto di successo, potenziale testimonial commerciale e desiderato sex symbol. Eppure, per quanto la brigata di cucina possa lavorare bene anche senza il proprio chef, è importante che, come scrive Marisa Fumagalli nel blog ospitato su Corriere.it "Il dito nel Piatto", lo chef non diventi un "fantasma dei fornelli"...

Cronaca

Zonin, "eroe dei due mondi"

"Una vision sempre innovativa, ed il primo a "guardare oltre" la propria Regione e l'Oceano": ecco alcune delle motivazioni che, per Adam Strum, direttore della celebre rivista Usa "Wine Enthusiast", sono valse il "Lifetime Achievement Award" a Gianni Zonin, che sarà premiato questa sera a New York. Un "eroe dei due mondi", che ha costruito uno dei più grandi gruppi del vino italiano, e "creato dal nulla la cultura del vino e del territorio nell'East Coast degli Usa, in Virginia", con la cantina Barbourville Vineyards.



Primo Piano

La Valpolicella e la gestione di un grande successo

La prima annata sul mercato a Docg, la 2010, la cui qualità si preannuncia ottima, un mercato che dopo anni di crescita sembra essersi stabilizzato (sui 13,4 milioni di bottiglie nel 2013, in linea con il 2012) e che ora è atteso dalla sfida del consolidamento nel tempo, la necessità di tornare a conciliare diverse anime e visioni tra produttori: da tutto questo riparte il futuro dell'Amarone, vino principe della Valpolicella, e di un territorio tra i più importanti dell'enologia del Belpaese, capace di 60 milioni di bottiglie complessive, tra Amarone, Valpolicella e Recioto, che valgono alla produzione 350 milioni euro. E che, ad "Anteprima Amarone", promossa dal Consorzio di tutela dei vini della Valpolicella, ha riflettuto sul passato e sul futuro. Perché se è vero che "il vino italiano, in confronto ad altri settori dell'economia nazionale è un paradiso, non ci si può adagiare sugli allori e, soprattutto, bisogna capire quanto si vuole e si può diventare grandi, come gestire la miniera d'oro prima che la vena si esaurisca", come ha detto, provocando, Sebastiano Barisoni, giornalista ed osservatore economico nonché voce importante dei programmi di "Radio24" (Il Sole 24 Ore). Riferimento chiaro alla situazione della Valpolicella, e alla differenza di posizioni sulla zona di produzione tra Consorzio e Famiglie dell'Amarone d'Arte, su cui ora la Regione Veneto ha sollecitato un nuovo confronto. Intanto, la certezza per il successo delle cantine della Valpolicella viene dal mercato, e soprattutto dall'export, che assorbe la stragrande maggioranza della produzione di Amarone, che finisce all'estero per oltre l'80%, soprattutto nei Paesi del Nord Europa, e da un'annata, la 2010, la prima sul mercato a potersi fregiare della Docg, che, ovviamente attesa dalla prova del tempo e dell'invecchiamento, si preannuncia di ottima qualità. E tra i tanti assaggi, che WineNews ha fatto, ad "Anteprima Amarone" 2010, ecco una selezione di piccole aziende di diverse zone, filosofie, stili e dimensioni, che ci hanno colpito e ci sono piaciute, sui cui puntare: Cav. G.B. Bertani, Ca' la Bionda, Chiccheri, Fratelli Tezza, Guerrieri Rizzardi, Le Marognole, Massimago, Monte del Frà, Secondo Marco, Valentina Cubi.

Focus

Agricoltura, serve un cambio di marcia

Con le dimissioni del Ministro delle Politiche Agricole Nunzia de Girolamo, uno dei settori più importanti dell'economia del Belpaese ha visto cambiare la sua "guida politica e istituzionale" per 6 volte in poco più di 6 anni. Ora, secondo le indiscrezioni, il Ministero sarà guidato ad interim dal Premier Enrico Letta, fino alla nomina di un nuovo Ministro, o al ventilato rimpasto di Governo. In ogni caso, quello che tutta l'agricoltura italiana si aspetta, per voce degli imprenditori e di tutte le più importanti organizzazioni di categoria, è un cambio di rotta profondo, con un Ministero e un Ministro affidabili e duraturi, in grado e nelle condizioni di pianificare un futuro e un progetto di agricoltura italiana a medio-lungo termine, come richiesto dall'essenza stessa del settore, fatto di investimenti e di economia ma, ancor di più, del ritmo lento della natura e dei suoi cicli. Ma si chiede da più parti anche una guida istituzionale capace di prendere in mano le questioni aperte nell'immediato, dall'applicazione della nuova Pac all'Expo 2015 di Milano (ed al "Padiglione Vino & Olio", tante volte citato, e voluto, dalla De Girolamo in vista dell'evento, fino al "Comitato di Saggi" da nominare per curarne al regia) ...



Wine & Food

Il made in Italy "tipico" riparte dalle stazioni. Con Conad

Il made in Italy del wine & food riparte dalle stazioni del Belpaese: 5.000 prodotti tipici dei territori italiani e una selezione di 300 vini sono i protagonisti del nuovo store "Sapori & Dintorni" che Conad ha aperto a Roma Termini, il primo in una grande stazione italiana, dedicato alle specialità alimentari della tradizione. Ed entro fine anno si punta ad arrivare a 10-12 negozi negli snodi ferroviari più importanti del Belpaese, come Firenze Santa Maria Novella, Milano Centrale e Napoli. "È una vetrina importante - afferma il dg Conad, Francesco Pugliese - e un'occasione per turisti e pendolari".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il ruolo del cuoco è cambiato, deve stare sempre più attento alle esigenze del gusto e della salute dei clienti, ma anche a far quadrare i conti del ristorante, come un

imprenditore. Ecco perché Identità Golose 2014 si chiamerà "Una Golosa Intelligenza". Parola di Paolo Marchi, ideatore della kermesse di scena dal 9 all'11 febbraio a Milano.

