



La Prima di WineNews.it

SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860



n. 1303 - ore 17:00 - Giovedì 6 Febbraio 2014 - Tiratura: 30539 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Antinori "Building of the Year"

È la Cantina "Antinori nel Chianti Classico", a San Casciano Val di Pesa (Firenze), la "2014 Building of the Year" secondo i lettori di "archdaily.com", uno dei portali più seguiti al mondo di architettura. Che, tra le 3.500 in gara, hanno eletto l'opera progettata da Marco Casamonti, dello Studio Archea Associati, al top nella sezione "Industrial Architecture". Un riconoscimento raggiunto, si legge, grazie all'"armonico equilibrio con la natura e capacità di sfruttare la morfologia del paesaggio collinare-vinicolo del Chianti: un simbolo dell'unione simbiotica tra natura arcaica e produttività contemporanea". Ed è qui che, dopo 26 generazioni, la famiglia Antinori ha trasferito la propria sede.



Domini & denominazioni

Era il lontano 2011 quando l'Icann, l'ente indipendente americano che gestisce l'intera galassia dei domini sul web, propose l'istituzione di diverse nuove estensioni, tra cui il .vin ed il .wine, dedicati al mondo del vino. Da allora, due mondi sempre più distanti cercano un accordo sempre più lontano e difficile da trovare. Da una parte il liberismo americano, dall'altra il sistema di tutele delle denominazioni di stampo europeo che, nei decenni, ha salvaguardato un intero comparto, i suoi produttori e, non ultimo, i consumatori. In mezzo, il pericolo che, almeno sul web, l'insieme di tutele costruite negli anni, e faticosamente difese anche fuori dalla Vecchia Europa, venga meno. Lo scontro, adesso, viaggia sulle missive postali, ma una soluzione condivisa sembra sempre più lontana ...

Cronaca

Addio "Fattoria Italia"?

La crisi mette a rischio la "vecchia fattoria", dove in un solo anno sono scomparsi oltre 10 milioni di mucche, maiali, pecore, capre, galline, oche e conigli. È l'allarme lanciato da Coldiretti, con il primo dossier sulla scomparsa degli animali dalle stalle italiane, nell'apertura di Fieragricola (Verona, 6-9 febbraio, www.fieragricola.it), dove è tornata l'"Arca di Noè", con le più rare e curiose razze in pericolo di estinzione, in collaborazione con Italialeva dell'Associazione Italiana Allevatori (Aia).



Primo Piano

20 dollari a bottiglia: la linea di confine in Usa

20 dollari a bottiglia: o stai sotto, o vai oltre, e allora arrivi a spendere anche 30, 50, 100 dollari o più. È questa la linea di confine che divide, in Usa, mercato n. 1 al mondo per il vino, le persone che comprano vini di alta gamma, da quelli che non lo fanno. A dirlo uno studio del Wine Market Council, organizzazione che riunisce viticoltori, produttori, importatori e distributori, con lo scopo di far crescere il business del vino in America. Che mette in luce alcuni dati interessanti. A partire dal fatto che solo il 5% della popolazione americana compra con una certa frequenza vini sopra i 20 dollari, o dal numero sorprendentemente basso, visto che si parla del primo Paese al mondo per consumi di vino, delle persone che bevono vino più di una volta a settimana, pari al 15% della popolazione. Il 35% degli americani, poi non beve nessuna bevanda alcolica, e un altro 21% beve birra o superalcolici, ma non vino. Il che, tirate le somme, vuol dire che c'è un 56% di cittadini americani ancora tutti da conquistare. Tra gli appassionati, o meglio, tra gli "high-end buyers", che sono il target ideale di chi punta sui vini di pregio, c'è una sostanziale parità tra i sessi, con la torta divisa a metà tra maschi e femmine, che si dicono soddisfatti della qualità che trovano, sul mercato Usa, per i vini di Francia, Italia (che è leader in volume e valore tra i Paesi importatori) e Nuova Zelanda. Anche se, riporta lo studio, i vini francesi sono considerati quelli con il peggior rapporto tra qualità e prezzo. Tra questi consumatori, l'Italia spadroneggia, tanto che c'è il 60% di probabilità in più che comprino etichette del Belpaese, rispetto a chi è disposto a spendere meno di 20 dollari a bottiglia. Altro dato interessante, che arriva dal mercato Usa, dove l'Italia ha fatto bella mostra di sé a New York, il 3 febbraio, con la tappa americana di Vinitaly International, è quello sulle preferenze di tipologia tra gli appassionati che hanno risposto al sondaggio on line della rivista "Wine Spectator". Da cui emerge che, se nel mercato di massa i campioni del momento sono i vini tipo Moscato e gli sparkling wine, Prosecco in testa, i wine lovers, quando devono stappare una bottiglia, scelgono il rosso nell'80% dei casi ...

Focus

"Noi di Sala", l'importanza dell'accoglienza

Ogni Heinz Beck, chef tristellato de La Pergola del Rome Cavalieri ha il suo Marco Reitano, ogni Massimo Bottura, "re" degli chef del Belpaese con l'Osteria Francescana di Modena, ha il suo Giuseppe Palmieri. In altre parole, ogni grande ristorante e ogni grande chef hanno persone che, meno spesso sotto la luce dei riflettori, ma in prima fila tra tavoli, cantine e clienti, contribuiscono al successo di un locale. Così, dopo la grande esposizione mediatica dei cuochi, ora tocca a "Noi di Sala", associazione che ha come mission quella di ridare lustro "a figure che fanno un lavoro durissimo ma bellissimo, sempre a contatto con i clienti", spiega a WineNews Marco Reitano, il presidente. Nel consiglio direttivo, tanti maître e capi sommelier di ristoranti importanti, da Luca Boccoli del Settembrini a Matteo Zappale de Il Pagiaccio di Roma, da Marco Amato dell'Imago Hotel Hassler, ad Alessandro Piperò del Piperò al Rex, da Davide Merlini de Le Jardin de Russie, a Rudy Travagli dell'Enoteca La Torre, fino a Giuseppe Palmieri dell'Osteria Francescana. Per riaffermare l'importanza, per la ristorazione, della professionalità nell'accoglienza, oltre che in cucina. Di scena a "Identità Golose" 2014.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Il made in Italy firmato Eataly tra gli scaffali della francese Auchan

Che il made in Italy agroalimentare sia sinonimo di successo nel mondo è un fatto. Che anche grandi catene della gdo francese ci puntino, pure. Così come che Eataly sia uno dei marchi dei sapori italiani di qualità più affermati nel mondo. La notizia, ancora non ufficializzata, è che alcuni prodotti selezionati dalla creatura di Oscar Farinetti, trovino "ospitalità" tra gli scaffali di Auchan, tra i più importanti player (francesi) della gdo mondiale. I dettagli dell'accordo, ancora, sono top secret, e, fa sapere a WineNews l'ad Eataly, Luca Sebastiano Baffigo Filangeri di Candido Gonzaga, saranno resi noti in marzo.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Non di soli chef vivono i ristoranti, ma anche del lavoro in sala, spesso sottovalutato, a cui "Noi di Sala" vogliamo dare nuovo lustro, perché è un lavoro impegnativo ma

bellissimo". A WineNews le parole del presidente della giovane associazione, Marco Reitano, chef sommelier de La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck.

