



La News



Etichetta "green" per il Soave

Sostenibilità e Soave: parte la "Green Label per tutta la Doc". Da maggio le aziende del Soave potranno decidere di inserire sul retro delle bottiglie la "Green Label", cioè l'etichetta verde che è il risultato del progetto, voluto dal Consorzio e nato in collaborazione con Sprim Italia, per attestare il grado di sostenibilità del "Sistema Soave". Etichetta che si propone, con l'utilizzo della metodica scientifica dell'Lca (Lyfe Cycle Assessment), di calcolare l'incidenza sull'ambiente di tutte le fasi lavorative all'interno della filiera vinicola, dall'impianto del vigneto fino alle ditte che producono bottiglie, dalla lavorazione in cantina alla movimentazione delle merci fino al consumatore finale.



Parigi & Pechino

Passata, grosso modo, la tempesta dell'inchiesta anti dumping di Pechino sul vino europeo, la Cina ed il Vecchio Continente tornano a collaborare. Circostanza inevitabile, in un mondo globalizzato, in cui la Cina vale quote di mercato imprescindibili. Specie per la Francia che, nel 2013, ha esportato nel Dragone vino e superalcolici per 836 milioni di euro. Il pericolo, a parte le tensioni diplomatiche, è, però, sempre lo stesso: la contraffazione. Che non danneggia solo i produttori d'Oltralpe, ma anche i consumatori cinesi, motivo per cui i due Paesi hanno firmato una dichiarazione d'intenti, che impegna l'Aqsic cinese e la Dgddi francese a cooperare per garantire la qualità dei prodotti in terra cinese. Sperando che la cooperazione possa coinvolgere anche Italia ed Europa ...

Cronaca

La Cina scopre la Romania

La Cina arriva anche in Romania, e il fondo Red Gate è pronto a rilevare una delle tre tenute di Vinarte, polo produttivo fondato nel 1998 da un italiano, Sergio Faleschini. L'azienda, oggi, naviga in cattive acque, tanto che la cantina di Zoresti, a Buzau, i vigneti e l'intero stock, sono finiti in liquidazione e, a fare l'offerta più convincente è stato proprio il fondo cinese: 3,6 milioni di euro per assicurarsi 94 ettari di vigneti, la cantina, il brand e tutto il magazzino, valutato, da solo, 1,6 milioni di euro.



Primo Piano

"50 Best Restaurants", Bottura (ancora) terzo

Le buone notizie, per l'Italia dell'alta ristorazione protagonista all'edizione n. 12 della "The World's 50 Best Restaurants", by S. Pellegrino e Acqua Panna, e organizzata dalla rivista britannica "Restaurant" (www.theworlds50best.com), arrivano dall'Osteria Francese di Massimo Bottura, che conferma il podio raggiunto nel 2013, dietro al Noma di René Redzepi (che si riprende la testa della classifica dopo un solo anno da n. 2) e al El Celler de Can Roca dei fratelli Joan, Joseph e Jordi Roca, e dalla crescita, anche se di due sole posizioni, del Piazza Duomo di Enrico Crippa (che arriva alla posizione n. 39). Quelle meno buone arrivano invece da Le Calandre di Alajmo, che passa dalla posizione n. 27 al n.46 della classifica, e dal Combal Zero di Davide Scabin, che esce dai migliori 50 ristoranti del mondo secondo la classifica più autorevole del settore, e si piazza, "beffardamente", proprio alla posizione n. 51. Allargando lo sguardo ai primi 100, ci sono anche la famiglia Santini, n. 90 con il Ristorante Dal Pescatore, e l'unico ristorante italiano tre stelle Michelin fuori dai confini nazionali, l'8½ Otto E Mezzo Bombana dello chef Umberto Bombana, ad Hong Kong ed alla posizione n. 67. Quello che ne esce, è lo spaccato di un mondo in movimento, in cui il fulcro dell'eccellenza ai fornelli non è più nella Vecchia Europa, ed anzi, al fianco della Spagna, al top con ben 7 ristoranti, ci sono gli Stati Uniti, seguiti dalla Francia, a quota 5. Detto dell'Italia, che piazza 3 locali, come il Regno Unito, c'è da registrare la tenuta delle stelle sudamericane, dal Brasile al Perù, e le punte d'eccellenza asiatiche, dalla Cina a Singapore, fino al Giappone. Tra le singole città, invece, è Parigi, con 4 ristoranti, a comandare, insieme a New York, con 4, che precede Londra e San Sebastião, a quota 2. In una classifica che nelle posizioni di testa, non ha registrato grossi scossoni, ci sono da sottolineare le quattro new entry: alla posizione n. 17 Gaggan Anand, del thailandese Gaggan, alla n. 26 il Eneko Atxa dello spagnolo Azurmendi (vincitore del "Sustainable Restaurant Award"), Luke Dale-Roberts del sudafricano The Test Kitchen, alla posizione n. 48, e Daniel Patterson dell'americano Coi, alla n. 49.

Focus

Segnali che arrivano dalle api

Si parla tanto anche per il vino - e, diciamo, anche perché questo è il trend del momento, richiesto dal mercato e soprattutto dai consumatori - di coltivazioni sempre più al "naturale", che, tradotto, spesso vuol dire anche prodotti senza tracce di residui chimici. Ma a dirci che non è tutto oro quel che luccica sono le api, "sentinelle ambientali" per eccellenza. Il rapporto europeo "Api, il bottino avvelenato" di Greenpeace, il più vasto mai realizzato, sui residui di pesticidi nel polline raccolto dalle api in 12 Paesi, ha rilevato la più ampia gamma di ingredienti attivi nei campioni raccolti in Italia, specie vicino ai vigneti; ad esempio, i residui di 17 pesticidi diversi (14 fungicidi e 3 insetticidi/acaricidi) sono stati rilevati nel polline raccolto vicino ai vigneti a Cisterna d'Asti, frazione S. Matteo, e 12 residui (10 fungicidi e 2 insetticidi/acaricidi) sono stati identificati in un campione del comune di Montebelluna (Treviso). "Stiamo "coltivando la morte" - dice a WineNews Francesco Panella (Unaapi) - è un modello agricolo che deve cambiare, per la sicurezza di quello che mangiamo e di cui ci circondiamo, come i fiori che portiamo a caso o regaliamo. Sono come la "mela di Biancaneve". E' ora di cambiare".



Wine & Food

Bordeaux torna regina delle aste, per una sera, a New York

Bordeaux si riprende, per una sera, lo scettro di regina delle aste enoiche: alla vendita all'incanto di Sotheby's, di scena a New York, sembrava di essere tornati a quando le grandi bottiglie di Borgogna erano poco più che sparring partner di Lafite & Co. Certo, è un successo dovuto in gran parte alla (quasi) assenza di Romanée-Conti, ma il prezzo toccato dal lotto top, una cassa di Château Lafite 1982, è incoraggiante: 36.750 dollari. Specie se si pensa che tra i pochi lotti di Romanée-Conti, uno è rimasto addirittura invenduto, 10 bottiglie di Echézeaux 1985, valutate tra i 7 ed i 10.000 dollari ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con la nuova Ocm vino il Ministero delle Politiche Agricole avrà, per i prossimi 5 anni, 1,5 miliardi di euro a disposizione. Ma come verranno spesi? "Più di 100 milioni l'anno

andranno a finanziare la promozione sui Paesi terzi, e 150 per la ristrutturazione dei vigneti". A WineNews, Michele Alessi, Direttore Ufficio Vitivinicolo Mipaaf.

