



La News



Gallo nella chart di Forbes

Da quando Ernest e Julio Gallo (foto), nel 1930, iniziarono la loro avventura nel mondo del vino, è passato quasi un secolo, ed oggi Gallo è uno dei brand più famosi nel panorama enoico internazionale, oltre ad una delle aziende più floride d'America, con un valore stimato in 9,7 miliardi di dollari e 5.000 dipendenti, per 9 cantine tra California e Washington, pari a 6.500 ettari e un fatturato annuo di 3,6 miliardi di dollari. Numeri che hanno portato la famiglia Gallo, nel 2014, alla posizione n. 25 della "America's Richest Families" di Forbes. Un big pronto a crescere ancora, a suon di investimenti ed acquisizioni, come dimostra l'acquisto di Ledgewood Creek, in California: 162 ettari più la



Londra loves Italy

Spogliatevi di ogni pregiudizio sull'Inghilterra gastronomica. Almeno su quella che avete conosciuto finora, fatta perlopiù di qualche discreto pub, tanti fast food multietnici e troppe imitazioni di infimo livello di ristoranti italiani. La rivoluzione, per la verità iniziata già da un po', parte da Londra, come tutto, dalle mode giovanili degli ultimi decenni al punk. Nella Capitale, infatti, la fame di buona cucina e di buon vino è sempre di più, e lo dimostrano il successo sul piccolo schermo di Jamie Oliver, la grande partecipazione alle ultime edizioni della London Wine Fair e, adesso, l'attesa che accompagna il "Bellavita Expo London", kermesse che porterà sul Tamigi il meglio dell'enogastronomia tricolore, tra degustazioni e cooking show.

Cronaca

L'Italia per l'agricoltura Ue

Seguire da vicino le autorizzazioni per l'impianto dei vigneti, la nuova etichettatura dei prodotti bio, l'abbattimento delle barriere, tariffarie e proibizionistiche, sui mercati ai nostri prodotti, la nuova Pac 2014-2010: ecco gli atout del Semestre italiano di Presidenza Ue illustrati dal Ministro Martina a Bruxelles, per un settore sostenibile, aperto ai giovani e capace di creare lavoro (su questo si indirizzeranno gli aiuti). Temi al centro dell'Expo che, a sua volta, porterà la sicurezza alimentare al centro del dibattito Ue.



Primo Piano

È il cervello a dirci se un vino è buono

Se qualcuno ci chiedesse quale è il senso grazie al quale godiamo dei piaceri della tavola, risponderemmo senza pensarci troppo: il gusto. Sbagliato. O meglio, inesatto. Innanzitutto, l'80% del gusto dipende dall'olfatto. Quando mettiamo in bocca un cibo o una bevanda molte delle molecole volatili presenti si staccano e si disperdono nell'aria, all'interno della bocca, raggiungendo la cavità nasale e l'epitelio olfattivo, attivando in tal modo i recettori olfattivi. A dircelo è la neurogastronomia, lo studio della percezione dei cibi che avviene, in realtà, nel cervello, una disciplina ancora tutta da esplorare, che stimola la ricerca delle università di tutto il mondo. Come il Dipartimento di Scienze Neurologiche dell'Università degli Studi di Verona, che di recente ne ha fatto argomento di un convegno legato al lavoro del neurobiologo americano Gordon Shepherd, che spiega come le sensazioni recepite dagli organi di senso inviano dei messaggi elettrici a centri di elaborazione successivi fino alla corteccia cerebrale, dove ci sono delle aree che mettono insieme le varie sensazioni ricevute restituendoci la percezione del gusto che, in realtà, è appunto una vera e propria creazione del nostro cervello. Di certo, l'olfatto è il senso principale della degustazione enoica: sono le sostanze volatili, infatti, la parte fondamentale che ci fa apprezzare o meno il vino: le note fruttate, e tutte le altre specifiche note, sono proprio ed esclusivamente dovute all'olfatto, infatti, i sommelier prima di tutto portano il vino al naso prima di metterlo in bocca, dove c'è l'effetto vero e proprio delle molecole che qui raggiungono l'epitelio olfattivo. Dal punto di vista dell'utilità pratica, l'olfatto non è così necessario come lo è, per esempio negli animali, e non lo è come possono esserlo, invece, la vista e l'udito che nelle attività quotidiane sono molto più importanti, ma come influiscono, i nostri sensi, l'uno sull'altro, il nostro quotidiano su un vino cambierebbe se lo bevessimo al buio? L'assenza di luce, in realtà, non ha alcuna influenza, ma c'è sicuramente influenza sulla percezione globale: nel momento in cui manca la componente visiva prevalgono gli altri sensi nella percezione.

Focus

Germania sul tetto del mondo (ben per noi)

Con la Spagna e l'Italia fuori al primo turno, il mondiale brasiliano ha perso subito buona parte del suo appeal, non solo dal punto di vista calcistico, ma anche da quello vinicolo. La sconfitta della Francia ai quarti di finale ha completato il quadro, e all'ultimo atto, in finale, si sono scontrati un big del Nuovo Mondo, l'Argentina, e la Germania, patria dei migliori Riesling e, soprattutto, solido partner commerciale del Belpaese enoico. Alla fine, al Maracanà di Rio de Janeiro, l'hanno spuntata i tedeschi, un po' per fortuna, un po' perché, come disse l'immenso Gary Winston Lineker, ex attaccante inglese, "il calcio è uno sport che si gioca undici contro undici e alla fine vincono i tedeschi". E forse è un bene così, perché, anche se prove concrete non ce ne sono, la vittoria di un mondiale di calcio ha speso ricadute economiche positive. Non che la Germania ne abbia grosso bisogno, ma per l'Italia del vino è una gran bella notizia: nel 2013, infatti, si è confermato come secondo Paese di riferimento, anche grazie ad una domanda interna in crescita da un decennio, che ha permesso all'Italia di crescere del 27,8% dal 2008, attestandosi a 1,02 miliardi di euro nel 2013, in uno dei primi Paesi importatori del mondo.



ESPERIENZA
E PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL BUSINESS



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Château Smith-Haut-Lafitte "quadruplica" gli impegni

Daniel e Florence Cathiard, i proprietari di Château Smith-Haut-Lafitte, una delle cantine più rappresentative di Bordeaux, "quadruplicano" gli impegni: grazie ad una partnership con la famiglia Moulin, a capo dei magazzini Lafayette, nel cuore di Parigi, la coppia controllerà altri quattro châteaux del bordolese, che si aggiungono a Château Le Thil e Château Cantely. Le cifre sono ancora top secret, ma non si tratta certo di aziende minori: Pavillon de Beauregard a Lalande-de-Pomerol, Château Beauregard, a Pomerol, Château Bastor-Lamontagne a Sauternese Château St.-Robert a Graves.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Decanter sì o decanter no? La pratica di far ossigenare il vino travasandolo in un altro contenitore di vetro divide i sommelier americani. È più adatta a vini giovani

o a grandi annate? A Winenews il parere di 2 esperti: il cerimoniere di Palazzo Chigi Alessandro Scorsone e il padrone della sala dell'Enoteca Pinchiorri, Alessandro Tomberli.

