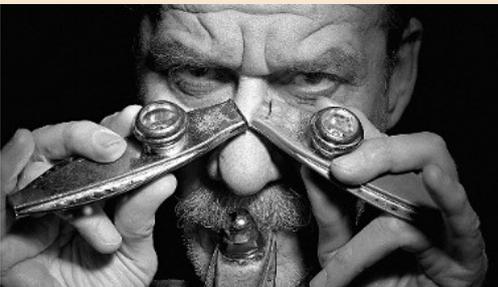




## La News



### Scatti d'autore in etichetta

Questa volta il vino incontra la fotografia, con gli scatti che vanno a finire direttamente in etichetta, su bottiglie speciali: alte 2,5 metri in vetroresina, sono le "Bottiglie d'artista 2014", le installazioni che l'associazione Cre[AT]ive (11 settembre-12 ottobre, Asti; [www.creativeasti.com](http://www.creativeasti.com)) ha commissionato ad 8 artisti (Scianna, Galimberti, Migliori, Gardin, Fontana, Oppedisano, Malfatto e con Guido Harari anche Paolo Conte finisce in etichetta, foto). E che poi saranno messe in asta per aiutare Ama-Associazione Missione Autismo e Airc. Il tutto dedicato a Giorgio Faletti, l'artista italiano prematuramente scomparso, autore di una bottiglia acquistata dall'Azienda Valditerra.

## Primo Piano

### Top chef d'Italia in cerca di consacrazione all'estero

Una tendenza, non nuova, quella che vede il successo di un grande chef fuori dal suo Paese d'origine, ma se si pensa più a famosi chef internazionali, da Robuchon a Ducasse passando per Ramsey, ed ai loro ristoranti nel mondo. Una tendenza che, però, fa del 2014 un anno da ricordare anche per l'Italia, perché se è vero che di casi di ristoranti italiani nati all'estero e che qui hanno avuto successo ce ne sono, altrettanto non si può dire di cuochi italiani già molto famosi che si sono trasferiti oltreconfine ottenendo un successo importante. Quest'anno, contemporaneamente sono ben tre chef superstellati italiani a sbarcare all'estero, vuoi sull'onda di un successo crescente in casa come all'estero, vuoi perché fuori d'Italia la nostra cucina ha molta considerazione, e vuoi, infine, per reinventarsi, professionalmente, d'immagine, economicamente: il tristellato Massimo Bottura ha già aperto ad Eataly Istanbul il suo "Ristorante Italia", e, in autunno, Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, aprirà un bistro a Parigi, e Davide Scabin, due stelle, firmerà il menu del Mulino a Vino di New York, dopo il restyling del locale. "In passato la cucina italiana all'estero era rappresentata da posti tradizionalmente "corretti" ma non da cuochi importanti. Non c'è mai stato nessun cuoco italiano molto importante che si è affermato all'estero. La svolta è rappresentata dal fatto che in tre capitali assolute della gastronomia ci sono tre cuochi italiani che aprono", spiega a WineNews Enzo Vizzari, curatore delle Guide de L'Espresso, che ha sottolineato la case history su La Repubblica. "E' un'esperienza professionale, ma soprattutto di ritorno di immagine - dice Giancarlo Morelli, chef del Pomiroeu di Seregno, stella Michelin, e che in Marocco ha aperto da tempo "Pomiroeu Marrakech" - nonostante siamo degli stranieri che andiamo ad operare all'estero, troviamo una grande considerazione da parte di chi ci ospita. Credo che gli illustri colleghi che apriranno quest'anno otterranno un grande successo e avranno riconoscimenti, quasi di più di quelli che si ottengono in Italia, senza la quale, va detto, non ci sarebbe nemmeno l'estero. E' un modo nuovo di ottenere soddisfazione".

## Focus

### "Wine Star Award" 2014 by "WE"

Il Chianti Classico, uno dei territori e dei vini d'Italia più amati nel mondo; Bellavista, la griffe franciacortina del Gruppo Terra Moretti; Antonio Capaldo, l'imprenditore che ha rilanciato la cantina campana Feudi di San Gregorio; l'enologo Donato Lanati: ecco le nomination per l'Italia dei "Wine Star Award" 2014 della rivista Usa "Wine Enthusiast", che ogni anno premia cantine e personaggi che si sono particolarmente distinti. Il Chianti Classico, fresco di lancio della "Gran Selezione", è in corsa per il titolo di "Wine Region of the Year" con la Champagne, e con gli americani New York State, Red Mountain (Washington) e Sonoma Coast (California). Bellavista contenderà il premio di "European Winery of the Year" a Château d'Esclans (Francia), Domäne Wachau (Austria), Weingut Robert Weil (Germania) e Viña Real (Spagna). In gara con Lanati per il "Winemaker of the Year", invece, ci sono Angelos Iatridis, Charles Smith, Celia Welch e Virginia Willcock. Capaldo è in lizza come "Innovator/Executive of the Year" con Robert D. Torres (Trinchero Family Estates), Charles Banks (Terroir Capital), Christophe Baron (Cayuse Vineyards) e Michael Votto (Votto Vines Importing).



## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

### SMS Gavi, compleanno "Doc"

Una denominazione storica, tra quelle "bianchiste" più importanti d'Italia, il Gavi, celebre bianco nel Piemonte del Barolo, della Barbera e di altri grandi nettari, celebra i 40 anni della Doc, ottenuta il 26 giugno 1974. E ha scelto di festeggiare, ma anche di chiamare personalità importanti della cultura, della creatività, della comunicazione e della produzione, per una riflessione a 360 gradi sul proprio futuro. Succede con il Laboratorio "La Buona Italia. Storie del Gavi: Agricoltura, Cultura, Turismo intorno al Grande Bianco Piemontese", promosso dal Consorzio per la Tutela del Gavi il 30 agosto al Forte di Gavi, in apertura di "Di Gavi in Gavi" (30-31 agosto). Con Daverio, Sgarbi, e tanti altri nomi importanti. Un bel modo di celebrare un "compleanno": non guardare a ieri, ma progettare il domani. Ci saremo.



## Cronaca

### L'agricoltura assume di più

Crescita record delle assunzioni in agricoltura, che è il settore che fa registrare il più elevato aumento nel numero di lavoratori dipendenti con un incremento record del 5,6% sul 2013. Emerge da un'analisi della Coldiretti sui dati Istat, sul secondo trimestre del 2014. "Un segnale incoraggiante per battere la disoccupazione viene anche dall'aumento del numero di imprese agricole condotte da giovani under 35 che, nel secondo trimestre, sono salite a 48.620 unità con un aumento del 2,6% sui tre mesi precedenti".



## Wine & Food

### Giù i consumi alimentari. Il 3 settembre il "Rapporto Coop 2014"

Preoccupa, e non poco, il calo dei consumi alimentari registrato nei primi 6 mesi dell'anno, evidenziato dai dati Istat sulle vendite al dettaglio: -2,4% a giugno 2014 sul 2013 e -0,7% a valori correnti. Tanto che Federalimentare parla di "doccia gelata per chi nutrive speranze di ripresa sul mercato". A fare un ulteriore approfondimento sullo stato dei consumi in Italia, il 3 settembre, a Milano, sarà il "Rapporto Coop 2014 - Consumi, distribuzione" redatto dal Settore Economico e Ufficio Studi di Coop, marchio leader nella grande distribuzione organizzata del Belpaese ([www.e-coop.it](http://www.e-coop.it)).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia del vino è leader in Usa tra i Paesi importatori, ma molto di questo primato è ancora dovuto ai vini "di servizio", che partono a 2 dollari a bottiglia". Così Fabrizio

Pedrolli di "Vias Wine", tra i più affermati importatori negli States. "Nella fascia alta c'è tanta curiosità per gli autoctoni, ma al top sempre Brunello, Barolo e Amarone".

