



La News



Uk, in the name of Prosecco

Il boom del Prosecco in Gran Bretagna traina il comparto delle bollicine italiane Oltremarina: come racconta il "Lanson International's 2014 Champagne Category Report", però, la vera locomotiva sono le private label, ossia quelle bottiglie che portano il marchio della catena della gdo, le cui vendite, in un anno, sono cresciute di oltre il 90%, ed oggi valgono 95 milioni di sterline. A completare il podio della "Top 10 Best-Selling Proseccos In The Uk" di "The Drinks Business" (www.thedrinksbusiness.com), che comprende tutte le bollicine italiane più vendute, il Prosecco Borgo San Leo (15 milioni di sterline, +25% sul 2013), e l'Asti Martini (13,4 milioni di sterline, -8%).



SMS Spunti di riflessione

Osare e sperimentare, anche con spensieratezza, volendo, ma senza improvvisazione, dove le condizioni lo consentono; puntare sulla massima trasparenza e sul valore vero della propria storia, della qualità e del blasone, dove questi tre "pilastri" esistono davvero, stando attenti che nessuno racconti mezze verità o ecceda nella lodi e negli orpelli, perché oggi, tra comunicazione, viaggi, web e passaparola, i nodi vengono al pettine molto più in fretta che in passato. Sono forse queste, a grandi linee, le strade che i territori del vino, dovrebbero percorrere per raccontarsi ad un mondo sempre più grande, esigente, e poco disposto a perdonare chi promette di più di quello che è davvero in grado di offrire. E a cui, per quanto di qualità, la semplice attrattiva del "mangia & bevi", forse, non basta più.

Cronaca

Don Ciotti, Libera e la mafia

Nata nel 1995, "Libera", fondata da Don Ciotti, è da sempre in prima fila nella lotta alle mafie e nella promozione della legalità. Un impegno che culmina nella nuova vita data ai tanti terreni confiscati alla malavita, e che ha attirato le deprecabili minacce del boss Totò Riina che, dal carcere, come svelato dalle intercettazioni pubblicate da "La Repubblica", ha confidato al boss della Sacra Corona Unita Lorusso che "questo prete è una figura che somiglia a padre Puglisi. Ciotti, putissimo pure ammazzarlo".



Primo Piano

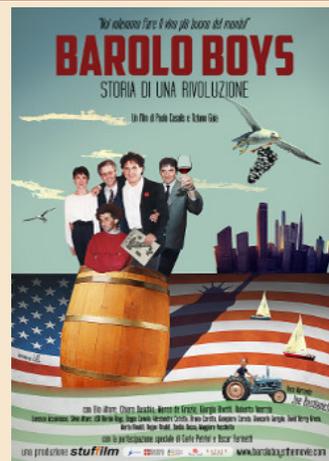
Il Gavi. O di come raccontare il territorio

Puntare sui valori veri che un territorio ha, quelli che chi lo visita poi ritrova concretamente in ogni aspetto, enogastronomico e non solo; cercare linguaggi e strumenti nuovi, come magari un "musical" a tema da portare a Broadway; valorizzare la filiera enogastronomica, non in maniera esclusiva, predominante o isolata, ma evidenziando l'armonia di questa con il paesaggio ed il tessuto sociale, culturale ed economico; puntare sull'emozionalità, sul "valore metafisico" del vino, sul legame con la cultura, quando c'è, e con l'agricoltura, che fa di un territorio non un museo a cielo aperto, ma qualcosa di vivo e di attivo: ecco alcuni degli spunti che arrivano da Gavi, terra del grande bianco piemontese che profuma di Liguria, e che con il Consorzio di Tutela del Gavi ha festeggiato i 40 anni della Doc (è Docg dal 1998), nei giorni scorsi, al Forte di Gavi, chiedendo un contributo su come comunicare un territorio oggi a personaggi autorevoli di altri mondi. Dagli uomini di cultura, come Philippe Daverio, Vittorio Sgarbi, Davide Rampello (direttore "Padiglione Zero" ad Expo 2015) o Claudio Bocci (direttore Federculture) a quelli dell'impresa, come Giovanna Maggioni (direttore generale Upa - Utenti Pubblicità Associati), Maria Sebregondi (vicepresidente Brand Equity di Moleksine) o Daniela Bricola (direttore del Serravalle Designer Outlet, dove passano ogni anno 5 milioni di persone), e ancora del giornalismo enogastronomico e della produzione vitivinicola d'Italia e di Francia. Un coacervo di opinioni, pareri e spunti, raccolti da un territorio che dà vita ad un vino di grande successo all'estero, dove finisce l'80% della produzione, che vuole farsi conoscere meglio in Italia, e che vive un "problema" invidiabile, quello di avere più richiesta di mercato di quanto sia la produzione. Storia della terra del bianco "cortese", buen retiro storico di nobili ed imprenditori genovesi, ma che ha attirato investimenti da tutta Italia e non solo, in 11 comuni per 1.500 ettari vitati, che sviluppano un fatturato superiore ai 50 milioni di euro. E che sta compiendo il lodevole sforzo di reinventare il modo di raccontarsi. Come dovrebbe fare, forse, gran parte del mondo del vino.

Focus

Barolo Boys, i "ribelli" delle Langhe

Una storia che inizia nel Risorgimento e attraversa un '900 di aziende di vinificazione, mediatori, sensali, acquirenti e venditori, e, solo dopo, di contadini che coltivano Nebbiolo. E un Barolo che non si vende. Langhe, anni '80, la rivoluzione inizia quando Elio Altare, leader dei "modernisti", scende nella cantina del padre e con la motosega demolisce le vecchie botti. È lo spartiacque dell'epopea barolista, barrique al posto delle botti grandi e primi diradamenti in vigna. E Altare non sarà solo. "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione" è il docu-film del regista Paolo Casalis e di Tiziano Gaia, già curatore di guide Slow Food-Gambero Rosso, presentato il 26 settembre a Eataly Torino e il 30 al Cinema Fratelli Marx di Torino, che racconta la storia dei "ragazzi ribelli" (così battezzati dalla stampa Usa), quella generazione di contadini di Langa, allora sconosciuta, ma che poi ha fatto del Barolo una star, tra conflitti generazionali, geniali intuizioni e polemiche mai sopite. Chiara Boschis, Marco De Grazia, Giorgio Rivetti, Roberto Voerzio, Luciano Sandrone, Domenico Clerico, Enrico Scavino, e tanti altri. Con i Ceretto, Beppe Caviola, Giancarlo Gariglio, Carlin Petrini, Oscar Farinetti ed il narratore Joe Bastianich.



Wine & Food

Le vinacce non si buttano, ma si usano per migliorare il pane

Arriva dagli Stati Uniti la nuova idea per riutilizzare gli scarti della vinificazione ed, in particolare, le vinacce. Che sarebbero ideali, utilizzate in forma naturale e non di estratto, per aumentare il contenuto di fibre, fino al 20%, e di polifenoli, fino al 194% nei prodotti da forno come pane e dolci. Lo sostiene uno studio della Oregon University, pubblicato sul "Journal of Food Science" nel 2013, e rilanciato dal sito specializzato www.bakeryandsnacks.com. E, così, si potrebbe recuperare un prodotto di scarto della vinificazione che, in media, rappresenta il 20% del volume di una vendemmia ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Gavi, storia del grande vino bianco del Piemonte in una terra di confine che profuma di Liguria. Le radici ed il passato raccontati dal critico d'arte Philippe Daverio, il presente ed il

futuro nelle parole di Francesco Bergaglio, direttore Consorzio Tutela del Gavi. Ambizioni e prospettive di un territorio dove la vite è presente dal 972.

