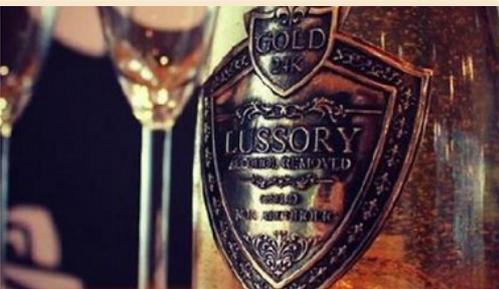




La News



Uno spumante per Dubai

I Paesi del Golfo sono l'epicentro del lusso: dal Qatar ad Abu Dhabi, ogni grande marchio fa affari d'oro grazie ai soldi del petrolio. Fatica, invece, il mondo del wine & spirits, per ragioni ovvie: seppur moderati, Paesi come Qatar, Emirati Arabi, Bahrain, sono pur sempre islamici, bere non è illegale tra le mura di casa o negli alberghi, ma certo non pullula di bar e locali. A meno che non si tratti di vino halal, quindi prodotto seguendo i dettami dell'Islam. Come il "Lussory Gold": uno spumante prodotto da uve spagnole, da cui è stata rimossa la parte alcolica, tramite un processo di distillazione sottovuoto, e a cui sono state aggiunte scaglie di oro a 24 carati commestibile.



Il caso "Chablis"

Ci sono tanti modi di fare comunicazione e promozione. E c'è chi ha scelto la via del "contatto umano diretto". È il caso, tra gli altri, dello Chablis, territorio e vino bianco tra i più importanti di Francia che, come ha spiegato la responsabile marketing del "Bureau de Chablis", Françoise Roure, ha investito, più che in pubblicità, in eventi sul territorio, curati in ogni minimo aspetto, con appassionati, commercianti, giornalisti, ristoratori, studenti di istituti alberghieri e così via, per coinvolgerli al punto da farli diventare i suoi ambasciatori. Mettendo a sistema enogastronomia e storia, anche con uno studio etimologico sui nomi delle tante parcelle del territorio, per esempio. E visto il successo (il 65% dei 40 milioni di bottiglie prodotte ogni anno finisce all'estero), sembra funzionare...

Cronaca

Antinori in onda sulla Cnn

Antinori, una delle griffe più affermate del vino italiano nel mondo, protagonista anche sull'emittente americana Cnn, tra le più seguite del mondo. Lo speciale "Elite Escapes", sulle esperienze di viaggio più esclusive, mostrerà al pubblico Usa i prestigiosi vigneti e la cantina della griffe fiorentina. Protagonisti i filari e le botti della famiglia Antinori, vicino a Firenze, la nuova cantina di Bargino, nel Chianti Classico e un "tasting" del "Super Tuscan" Tignanello, tra i vini italiani più amati nel mondo.



Primo Piano

Raccontare il territorio? Bisogna inventare il mito

Come raccontare oggi un territorio del vino al mondo, valorizzarlo e narrarlo al meglio? "È molto semplice, e molto complicato al contempo: basta inventarne il mito". Così a WineNews il critico d'arte Philippe Daverio. Che spiega: "il mito del vino italiano 50 anni fa non c'era, era molto popolare, come il fiasco di Chianti nei quadri di Ardengo Soffici, per esempio. Poi c'è stato il metanolo, e da quel momento è iniziata la rinascita, un progetto di sviluppo. Che oggi, però, deve trovare una serie di declinazioni, tenendo presente come linea guida l'equilibrio del paesaggio. Non amo usare "bellezza", in questo contesto, preferisco parlare di "armonia": va trovata un'armonia tra la vigna, il paesaggio, i luoghi di produzione e la passione per la cucina italiana che gira per il mondo. E capire che in questo gioco dell'armonia si troverà, anche per i territori del vino, la possibilità di vincere sui mercati, anche sul fronte del prezzo". Insomma, in una parola, valorizzare in maniera equilibrata "l'insieme" delle diverse risorse di un territorio. "Noi, a differenza dei francesi - aggiunge Daverio - non abbiamo mai posto in essere un rapporto "naturale" fra il formidabile territorio ricco di storia dell'Italia ed il prodotto della vigna, ed è questo uno dei primi passi da compiere. A cui va aggiunto un altro passo, quello della costruzione del "sogno" che rappresenta il vino italiano. Che corrisponde ad uno stile di vita, ad un modo di comportarsi". Perché, in linea di massima, continua il critico, quelli italiani "non sono vini che richiedono due ore di "gestione" seduti in una poltrona di cuoio, ma permettono di essere molto più allegri e vivaci, molto più mediterranei. Tutti questi valori e caratteristiche dovrebbero essere messi in un progetto. Anche perché l'Italia oggi è chic, malgrado gli italiani, non c'è niente da fare", scherza Daverio, che spiega: "la cucina di oggi è più vicina a certe leggerezze comportamentali italiane di quanto non lo siano certe passioni articolare e complesse delle salse francesi, per esempio. È una delle grandi cucine del mondo, che ha una sua logica estetica, una voglia di parallelismo con i vini che si bevono, forse addirittura con le acque minerali e con il caffè".

Focus

Come cambia (in fretta) la Cina

Sembrano non esserci più certezze nel mondo del commercio enoico, ma non è detto che il panorama che si va delineando all'orizzonte sia peggiore di quello che conosciamo oggi. Almeno in Cina, considerata, fino ad un paio di anni fa, la terra promessa di tutte le produzioni di alta gamma, e che oggi invece deve fare i conti con due fenomeni sempre più radicati: da una parte, le politiche di austerità confermate da Pechino, che rallentano la crescita delle vendite di fine wines, dall'altra, il calo del prezzo al dettaglio dei vini d'importazione di fascia bassa, sempre più accessibili. Il costo medio di una bottiglia prodotta all'estero, acquistata sotto la Muraglia, fino a poco tempo fa si attestava sui 120-150 RMB (19-24 dollari), un prezzo decisamente alto se si pensa che lo stipendio medio è di 2.000 RMB, ma che per gli analisti di "Wine Intelligence" è sceso nelle ultime settimane addirittura sotto i 30 RMB. Non si tratta di vini di grande qualità, ma di fronte alla frenata del mercato del lusso (sopra i 500 RMB a bottiglia), e alle difficoltà della fascia "premium" (150-300 RMB), la possibilità di allargare la platea dei consumatori di vino è comunque un dato positivo.



Wine & Food

"L'alimentazione contadina nell'Europa Medievale e Moderna"

Tornano i seminari del "Laboratorio internazionale di storia agraria", appuntamento tra i più importanti a livello europeo, che riunisce i massimi esperti di un argomento affascinante. L'edizione n. 17, di scena dal 5 all'8 settembre a Montalcino, mette al centro "L'alimentazione contadina nell'Europa Medievale e Moderna", tema antico ma di grande prospettiva, sviscerato, tra gli altri, da Massimo Montanari, uno dei massimi storici dell'alimentazione a livello europeo e docente all'Università di Bologna, agli accademici Gabriella Piccini, Giuliano Pinto, Alfio Cortonesi e Michael Matheus.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Arte ed Expo 2015. Un tema dibattuto, e molto attuale. Perché portarcela e come, visto che il tema è "Nutrire il Pianeta, energia per la vita". Philippe Daverio: "difficile

parlarne ora, diciamo che c'è stata una distribuzione di incarichi non sempre corrispondenti ad un progetto. Per ora facciamo tanti auguri, e speriamo che riesca bene".

