



La News



Chianti Classico "in campo"

Il Consorzio Vino Chianti Classico si tinge di viola con la "Crystal Lounge Gallo Nero": con la prima partita all'Artemio Franchi della Fiorentina, è stato inaugurato il ristorante nato dalla collaborazione tra l'ACF Fiorentina e il Consorzio Chianti Classico, con 23 posti a disposizione delle aziende per mangiare, degustare grandi vini e tifare all'insegna dell'eccellenza enogastronomica toscana. "Ci sono - dice Liberatore, dg del Consorzio - tanti modi di fare vino e altrettanti di fare calcio: a Firenze da anni si persegue un progetto sportivo che restituisca dignità al calcio. Nel Chianti Classico, da secoli, si produce uno dei migliori vini del mondo. L'unione non poteva che venirci naturale".

Primo Piano

In gol con l'enogastronomia ... "vista partita"

Che gusto ci sarebbe a guardare una partita di calcio senza poter mangiare o bere qualcosa nel frattempo? Se ormai negli Usa negli stadi si va per godere dello spettacolo dello sport, abbuffandosi di cibo, in Italia (dove il cibo di qualità abunda, come del resto il vino) sono molte le società sportive che cercano di "viziare" anche gli spettatori più raffinati. "La tendenza di portare il cibo ed il vino di qualità - spiega a WineNews Pier Bergonzi, vicedirettore de "La Gazzetta dello Sport" e fondatore della rubrica "Gazza Golosa" - nei ristoranti degli stadi italiani si sta sempre più diffondendo. Il punto di riferimento per l'Europa rimane comunque il "Puerta 57", ristorante di lusso nell'anello superiore del Santiago Bernabeu di Madrid, ma molti impianti italiani si stanno attrezzando per non sfigurare, offrendo comunque enogastronomia tipica del luogo dello stadio. Lo Juventus Stadium, per esempio, ha 30 punti ristoro - continua Bergonzi - gestiti da Top Food, alcuni che danno sul campo di calcio, "battezzati" da Gualtiero Marchesi nel 2011, dove si gustano piatti veri, frutto del lavoro di 20 cuochi che hanno a disposizione 1.500 mq di cucine professionali. Nello stadio Azzurri d'Italia dell'Atalanta a Bergamo è, invece, entrato il catering della famiglia Cerea, proprietaria del "tre stelle" "Da Vittorio", a Brusaporto. Accaniti tifosi della Dea, ora sono supporter sponsor e si occupano di servire sino a 500 persone in varie aree dello stadio". A Firenze, per la prima di campionato, ha debuttato la "Crystal Lounge" del Consorzio Chianti Classico. Uno spazio con vetrate che danno sul campo, dove si alterneranno ai fornelli chef stellati, per una cucina prevalentemente toscana per una ventina di coperti. Il tutto, ovviamente accompagnato dalle bottiglie del Consorzio del Gallo Nero. "Infine - conclude Bergonzi - c'è il Milan, che fa gestire uno "Skybox" di San Siro alla "Collina dei Ciliegi", l'azienda vinicola della famiglia Gianolli che ha acquistato nel 2014 uno dei monumenti della ristorazione italiana: l'"Antica Osteria del Ponte" a Cassinetta di Lugagnano. Nello spazio, tutto vetrato, si possono degustare i vini della cantina e assaggiare qualche piattino dell'affermato chef Silvio Salmoiraghi".

Focus

Un format del vino "by" Philippe Daverio

Lanciare un format di racconto e di narrazione del vino e dei suoi luoghi più belli, creando quel mix tra mito e sogno in cui sono stati bravissimi i francesi e che fa la differenza nei mercati del mondo, coinvolgendo una grande casa editrice o un gruppo editoriale importante (sullo stile della collana d'arte in edicola con il "Corriere della Sera", ndr), con il supporto, però, fondamentale del "pubblico", invece che sperperare risorse in mille progetti di minore portata. È la provocazione, lanciata a WineNews, da Philippe Daverio, critico d'arte e ormai habituè del mondo del vino, che ha firmato di recente un video promosso dal Consorzio del Gavi. "Si può fare tanto perché i paesaggi del vino del Belpaese, tra l'altro, sono i più belli del mondo, senza nulla togliere a nessun altro". Ma per raggiungere questo risultato servono investimenti importanti, perché le cose vanno fatte in maniera professionale. E, in questo senso, secondo Daverio, sono pochi i territori che potrebbero farcela puntando sulla sola forza del loro tessuto imprenditoriale. Di qui la necessità di coinvolgere il settore "pubblico", e le istituzioni, in progetti di comunicazione più organici. Che partano dal vino, e vadano anche oltre.



SMS L'Ocm che aggrega

Dai fondi stanziati per la "Promozione sui mercati dei Paesi terzi", una delle misure più importanti dell'Ocm vino, sono rimasti fuori 4,2 milioni di euro che, adesso, verranno riassegnati, come previsto da un decreto dirigenziale del Ministero delle Politiche Agricole. Trattandosi di un residuo della quota nazionale destinata al finanziamento dei progetti multi-regionali, è proprio su questi che verrà stanziato il 90% delle risorse, dando così priorità alle Regioni che hanno finanziato programmi condivisi con altre Regioni, mentre il 10% restante (420.000 euro) andrà alla Toscana. Il messaggio è chiaro: per essere forte all'estero, il mondo del vino deve essere compatto, unito, anche nei fatti, specie nella promozione, perché da soli è tutto più difficile.



Cronaca

Il vino di Expo al Tg2

Un viaggio attraverso tutte le Regioni d'Italia, nessuna esclusa, guidati dal vino, eccellenza del Belpaese che trova dimora in ogni angolo dello stivale: tutto questo è "Verso Expo 2015", spazio settimanale dedicato al nettare di Bacco in vista dell'attesissimo evento di Milano, in "Costume & Società", storico spazio di approfondimento in onda su Rai2, alle ore 13,30, dopo il Tg2 (ore 13). A fare da "Cicerone", insieme all'ideatore Rocco Tolfa, ci sarà Riccardo Cotarella, uno dei più affermati enologi d'Italia.



Wine & Food

Il giro del mondo del vino italiano, dalla Germania all'Australia

Educazione e formazione: Vinality porta il vino e la cultura enoica tricolore nel mondo, con la "Vinality International Academy", che fa tappa a Melbourne, in Australia, il 26 e 27 ottobre con tre seminari e tre degustazioni: "Italy's greatest wines from the country's best producers", "The many different terroirs and wines of Barolo" e "Great grape varieties and wines from Friuli Venezia Giulia". Prima, però, c'è il road show "A Taste of Excellence" che porterà il meglio del vino italiano a Francoforte (7 ottobre), Düsseldorf (8 ottobre), Monaco (9 ottobre), Zurigo (14 ottobre) e Vienna (15 ottobre).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cercare nuovi pensieri per raccontare il vino, magari facendo ridere. Ci proveranno Luciana Littizzetto, che a WineNews si definisce la "Iolanda del vino", e le

Donne del Vino del Piemonte, con i laboratori sperimentali a Casa Oz di Torino, progetto di solidarietà di cui sia la comica che le vignaiole piemontesi sono partner.

