



La News



Francia, ritorno alla normalità

Il vigneto francese, dopo due anni difficili, riparte, e la produzione epica, quest'anno, torna sopra i livelli medi degli ultimi 5 anni (+2%), a 46,45 milioni di ettolitri, secondo le ultime stime del Ministero dell'Agricoltura di Parigi. Una previsione in leggero calo sulle stime pre vendemmiali (46,9 milioni di ettolitri), ma che conferma il ritorno alla normalità per i cugini d'Oltralpe, pur con notevoli disparità, a seconda delle categorie: se i vini a denominazione fanno registrare il +4%, a 21,99 milioni di ettolitri, i vini senza indicazione geografica fanno segnare un -12%, a 3,37 milioni di ettolitri. Al top, Bordeaux, con una crescita del +52%, a quota 6 milioni di ettolitri.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Slow tra Ebola ed Isis

Le grandi emergenze internazionali non lasciano nessuno escluso dalla loro conseguenze. Neanche Slow Food, che al Salone del Gusto e Terra Madre, di scena dal 23 al 27 ottobre a Torino, vedrà diverse defezioni dall'Africa, a causa dell'allarme per il virus Ebola e dal Medio Oriente per colpa dell'Isis. Al Lingotto di Torino, dunque, non saranno presenti i delegati provenienti da Sierra Leone, Liberia e Guinea, i Paesi più colpiti dall'emergenza Ebola, né quelli della Siria, sotto la minaccia dell'Isis. Una decisione "difficile, presa a malincuore", ha spiegato il segretario generale di Slow Food Italia, Daniele Buttignol. "Questo non significa che li stiamo abbandonando - ha detto - anzi, siamo in contatto costante con i nostri referenti, a cui inviamo aiuti economici, cibo e medicinali".

Cronaca

Grandi Cru d'Italia "in" Tasca

Lucio Tasca d'Almerita, uno dei grandi signori del vino italiano e tra gli artefici del rinascimento dell'enologia siciliana, è il nuovo presidente dell'associazione dei Grandi Cru d'Italia, che riunisce le 101 cantine più prestigiose d'Italia che, da almeno 20 anni, producono grandi vini con rating ai massimi livelli. Lucio Tasca d'Almerita, alla guida della griffe siciliana, è stato eletto dopo le dimissioni, per "motivi personali" di Carlo Guerrieri Gonzaga, patron di un altro grande nome del vino italiano, San Leonardo.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

La cucina italiana raccontata da Enzo Vizzari

"C'è una fascia di ingresso della ristorazione molto vivace, perché si sono moltiplicati i luoghi del mangiare: fast food, street food, pizzerie, piadinerie, hamburgerie, gastronomie che dalla prima colazione ai piatti veloci, dall'aperitivo alla cena, offrono di tutto. Ed è una fascia a cui si rivolge anche chi mangia fuori per necessità, e non solo per piacere. Poi c'è l'alta ristorazione che non se la passa benissimo, ma che in qualche modo resiste. Quella che soffre moltissimo è la fascia intermedia, perché è quella che dovrebbe regalare esperienze gastronomiche ad una fascia di clientela che ha tagliato i consumi, perché il mangiare per piacere, e non per necessità, è uno dei primi tagli di spesa che si fanno. E io vedo i dati della Fipe, e il saldo tra aperture e chiusure è ancora pesantemente negativo". Ecco lo "stato dell'arte" della ristorazione italiana che, a WineNews, fotografa Enzo Vizzari, direttore delle Guide de L'Espresso, che oggi alla Stazione Leopolda di Firenze ha presentato "I Vini d'Italia" e "I Ristoranti d'Italia" 2015. "Una guida che è un'inchiesta tra i ristoranti del Belpaese che dura un anno, e che ha senso di esistere anche a livello economico, altrimenti il nostro gruppo editoriale, che non fa poesia, legittimamente la accantonerebbe", aggiunge Vizzari. Che parla anche delle tendenze di oggi tra i fornelli. L'innovazione, oggi, che spazio ha? "Sicuramente negli anni tra il 2000 e il 2010 sono stati fatti passi molto importanti, credo che sia difficile andare molto oltre". E a chi sostiene che la cucina italiana sia da sempre figlia di contaminazioni con altre culture e cucine, Vizzari risponde: "non ne sono molto convinto. Come del fatto che la cucina italiana, in quanto tale, non esiste, perché c'è un insieme di cucine regionali. Oggi anche questo è molto meno vero secondo me. Negli ultimi sei mesi ci sono state aperture di cuochi italiani top, ai vertici della nostra guida, all'estero. Da Bottura a Istanbul a Scabin a New York, fino ad Alajmo a Parigi. Stiamo esportando il vero made in Italy perché questi chef sono i rappresentanti della nuova cucina italiana, che è assolutamente aperta a nuove tecniche ma con una forte identità italiana". Una cosa è certa, per Vizzari: oggi non c'è più spazio per l'improvvisazione.

Focus

L'Espresso, Bottura fa cinquina

Massimo Bottura, con la sua Osteria Francescana di Modena, fa cinquina, e si conferma, per il quinto anno consecutivo, al vertice della guida "I Ristoranti d'Italia" de "L'Espresso" 2015, diretta da Enzo Vizzari. Che registra la crescita del numero dei "cappelli, il massimo riconoscimento assegnato ai ristoranti valutati almeno 18/20, dai 26 del 2014 ai 27 di questa edizione. Al top, dunque, ancora Bottura, unico con il punteggio di 19,75/20. Sale a 19,5/20 Niko Romito con il suo Casadonna Reale di Castel di Sangro, che si unisce ai confermati Heinz Beck con La Pergola di Roma Cavalieri, Massimiliano Alajmo con Le Calandre di Rubano, e Enrico Crippa con il Piazza Duomo di Alba. Tutto questo in un'edizione della Guida che conferma la crescita della qualità al vertice della cucina italiana, con 81 ristoranti con "due cappelli", per i locali con un punteggio tra 16,5 e 17,5/20 (erano 63 nel 2014) e ben 315 con "un cappello", per i ristoranti con un punteggio da 15/20, con il totale dei ristoranti premiati che passa dai 382 del 2014 ai 423 del 2015. Non cambia, sul 2014, il podio delle Regioni con più "tavole di qualità": sempre Lombardia, Campania e Piemonte al top.



BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL BUSINESS

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...