



La News



La barrique "abitabile"

Parallelepipedo verticale su 2 livelli, 12 mq, zona giorno sotto, zona notte sopra, rivestita in legno, perfetta per due, area living, bagno, camera in soppalco con lucernario vista stelle, wifi, domotica, ampio spazio esterno tra i filari, affaccio sui vigneti, trasportabile su 4 ruote. La particolarità? È una barrique. Abitabile. È l'idea dell'azienda milanese "alberi&case", una micro-suite pensata per i vigneron che vogliono offrire ai wine lovers una nuova frontiera di enoturismo "estremo", trascorrendo una notte tra i filari dentro una barrique. "Il costo sarà sui 30.000 euro - spiega il titolare, Adriano Ribera - e faremo partnership con griffe di arredo e design, da Teuco a Riva 1920".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Bio ... come gli altri

I vini "biologici", da viticoltura "biodinamica" e così via, sono senza dubbio un fenomeno di successo. Per alcuni, ancora una nicchia di mercato. Per altri, oramai, no, e non hanno più motivo, in fiere e manifestazioni, di avere uno spazio riservato. Anzi, devono confrontarsi con i propri "simili", ossia con i vini "convenzionali" che nascono negli stessi territori, vero termine di paragone. Ecco, in sintesi, il senso del comunicato di "ProWein" (www.prowein.com), firmato dal direttore editoriale di "Smooth" (www.smooth.com), Gregory Dal Piaz, dove si annuncia, tra l'altro, che la fiera enoica di Düsseldorf (dal 15 al 17 marzo nel 2015, ndr), dice addio al padiglione dei vini bio, con i produttori di vini "organici" che torneranno ad esporre insieme a tutti gli altri.

Cronaca

Vissani in Italia e nel mondo

Da Bottura a Istanbul a Scabin a New York, fino ad Alajmo a Parigi, cresce la pattuglia dei grandi chef d'Italia che hanno aperto, o stanno per aprire, ristoranti made in Italy di alto livello all'estero. Gruppo a cui, presto potrebbe aggiungersi anche Gianfranco Vissani. "Ancora nulla di definito", spiega a WineNews il figlio Luca, ma si guarda a Parigi, Dubai, New York o Miami. Intanto, a novembre, dopo Capri, Cortina e Orvieto, l'"Altro Vissani" aprirà in novembre nel Relais Todini a Todi e, nel 2015, a Roma.



Primo Piano

Il Ministro Martina a tu per tu con WineNews

Dal "Job Acts" a "Campo Libero", dal "Testo Unico del Vino" all'educazione alimentare nelle scuole, al giro di boa del Semestre Italiano di Presidenza Ue: sono tanti i "dossier" aperti sul tavolo del Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina. Che li commenta, a tu per tu, con WineNews. Partendo dal "Job Acts" che ha avuto il via libera al Senato, e ora approderà alla Camera. "Penso che sia, per noi dell'esperienza agricola, la seconda tappa di un lavoro iniziato con "Campo Libero", con le novità sul lavoro che abbiamo introdotto i primi di agosto, dalla scontistica Irap ai mutui a tasso zero, alla deduzione di un terzo del costo per chi stabilizza i contratti a tempo indeterminato. E, soprattutto su alcuni temi, come i voucher o il demansionamento, ci sono delle connessioni molto profonde con il mondo del vino italiano". Settore che aspetta con ansia il "Testo Unico del Vino". "Sul vino abbiamo scommesso tutto, in particolare sul Registro Unico dei Controlli: abbiamo inviato al Ministero dell'Interno la bozza del decreto attuativo. Stiamo aspettando la risposta, e riconfermo qui l'obiettivo di chiudere la partita entro il 2014. Sul "Testo Unico", la Camera sta lavorando, la Commissione sta entrando nella fase di approfondimento e discussione del testo, vogliamo chiudere per Expo2015". L'Italia è anche al giro di boa del suo Semestre di Presidenza Ue. "Credo - aggiunge il Ministro - che abbiamo gestito il meglio possibile l'emergenza embargo russo, sollecitando la Commissione ad agire. Abbiamo messo in luce tutte le contraddizioni di un regolamento sul biologico, e curato con molta attenzione un dossier per l'Italia delicatissimo, come quello dell'etichettatura a semaforo UK: il fatto che la Commissione abbia avviato la procedura di infrazione qualche giorno fa è un segnale molto importante". Capitolo educazione alimentare nelle scuole: Politiche Agricole e Istruzione hanno firmato un progetto comune in vista di Expo. "È importantissimo che le scuole e le Università abbiano iniziato a mobilitarsi sul tema, credo che quello sia lo schema dentro cui lavorare perché il 2014-2015 sia l'anno, anche didattico, dedicato all'educazione alimentare", conclude Martina.

Focus

Il meglio della ristorazione by TripAdvisor

Bussola per milioni di viaggiatori in tutto il mondo, anche TripAdvisor (www.tripadvisor.it), il più grande portale di recensioni su ristoranti e alberghi del mondo, ha la sua chart dei migliori "Ristoranti raffinati preferiti dai viaggiatori": una top 25 che sancisce il trionfo di Spagna e Francia, con 6 ristoranti ciascuna al vertice, seguite dal Regno Unito, a quota 4, e dalla Danimarca, con 2 locali, mentre per l'Italia non è certo un successo, visto che l'unico rappresentante della cucina tricolore, il "Quintessenza" di Trani, è addirittura alla posizione n. 25, in coda alla classifica. Proprio Spagna, Regno Unito e Francia si spartiscono il podio, con il mitico "El Celler de Can Roca" di Girona sul gradino più alto, seguito dal "Midsummer House" di Cambridge e dal "Maison Lameloise" di Chagny. Nella top 10 dei ristoranti del Belpaese, invece, dopo il "Quintessenza", ci sono alla posizione n. 2 la "Madonnina del Pescatore" di Senigallia e alla n. 3 il "Riviera" di Venezia; dietro, nell'ordine, l'"Esplanade" di Desenzano Del Garda, "La Pineta" di Marina di Bibbona, il "Piazza Duomo" di Alba, il "Pipero al Rex" di Roma, l'"Uliassi" di Senigallia, l'"Ad Hoc" di Roma e "Il Ridotto" di Venezia.



BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...