



## La News



## Il rilancio di Bordeaux

Nessuno, in un mondo in così frenetico mutamento, può adagiarsi sugli allori. Nemmeno un nome del vino che sembra intoccabile come Bordeaux. Che per recuperare il terreno perduto nel 2013 (export a -8% in volume e -18% in valore, con i cali più forti nei due mercati top, Regno Unito e Cina), come annuncia il Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, si prepara ad una massiccia campagna di promozione, la prima in simultanea in Uk, Cina, Usa, Germania, Belgio, Hong Kong e anche Francia. Che sarà in linea con il piano "Bordeaux Tomorrow" del 2013, e punterà alla valorizzazione delle differenze dei vini del territorio e su etichette tra i 5 ed i 20 euro a bottiglia.



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

## L'asta solidale di Beaune

La storia dell'Hospices de Beaune affonda le proprie radici nel XV secolo, quando uomini e donne del territorio iniziarono a lasciare all'istituzione i propri beni in eredità. In Borgogna, ovviamente, nulla, allora come oggi, aveva più valore dei vigneti, e gli attuali 60 ettari vitati dell'Hospices non sono altro che il riflesso di mezzo millennio di generosità. Una storia che, dal 1859, si rinnova con la "Vente des vins des Hospices de Beaune", l'asta benefica enoica curata da Christie's che, il 16 novembre, celebra l'edizione n. 154, con una nuova cuvée di vino bianco, la Beaune Blanc Premier Cru - Cuvée Suzanne et Raymond. In tutto, le cuvées all'asta, che portano il nome di un benefattore o di un donatore storico dell'Hospices, saranno 47, per un totale di 534 "pièces" (botti da 228 litri).

## Cronaca

### Agricoltura vuol dire famiglia

Le aziende familiari sono l'ossatura dell'agricoltura mondiale, un esercito di oltre 500 milioni che produce l'80% del cibo, occupando il 70-80% della superficie del settore primario. Del resto, il 90% delle aziende agricole, su un dato di 570 milioni, sono condotte da un individuo o gruppo familiare. Emerge dal rapporto "The State of Food & agriculture", diffuso dalla Fao nella Giornata Mondiale dell'Alimentazione, dedicato quest'anno al tema "Agricoltura familiare: nutrire il mondo, preservare il pianeta".



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Agricoltori, i nuovi custodi dei beni culturali

Si dice spesso che agricoltori e aziende agricole siano i custodi di paesaggi e territori che fanno bella l'Italia. Ma ora c'è chi vuole spingere il mondo agricolo a prendersi cura anche dei tanti piccoli tesori culturali e siti archeologici abbandonati, disseminati in tutto il Belpaese. La proposta, girata direttamente al Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Dario Franceschini, arriva dalla Cia-Confederazione Italiana Agricoltori e dalla sua associazione dedicata all'agriturismo, Turismo Verde. Uno step ulteriore di quel culto del bello e dell'arte che, per esempio, coinvolge già tante realtà del vino italiano in opere di mecenatismo artistico, con tante cantine che ospitano mostre e collezioni di arte, o hanno progetti a tema (da Castello di Ama ad Antinori, da Frescobaldi a Cà del Bosco, da Chiarlo a mister "ColleMassari" Claudio Tipa, solo per fare qualche nome). "Già con la legislazione vigente - spiega a WineNews Alberto Giombetti, responsabile dell'Ufficio del Presidente Cia - è possibile, attraverso delle convenzioni, prendersi cura della manutenzione ordinaria di piccoli siti, chiese e così via, dove il pubblico spesso non ha neanche le risorse per tagliare le erbacce. E, in questo senso, avevamo già chiesto a Franceschini la firma di un protocollo di intesa. Ora, con lo "Sblocca Italia", anche grazie alla proposta di "Cittadinanza Attiva", che peraltro ci risulta gradita da tutti i gruppi parlamentari, si sostanzia ulteriormente quello che avevamo proposto. L'idea sarebbe di affidare ad imprese agricole ed agrituristiche non solo la manutenzione ordinaria, ma anche la gestione tout court di piccoli siti archeologici e culturali, che ovviamente, restano di proprietà dello Stato, ma che così, senza che il pubblico debba sborsare un euro, potrebbero tornare fruibili al pubblico, dove spesso non lo sono, magari perché non in sicurezza o semplicemente c'è un cancello chiuso che nessuno apre. Il nostro ritorno sarebbe dato, semplicemente, dal rendere più appetibili i territori delle nostre aziende agricole e dei nostri agriturismi, che potrebbero comunicare nel proprio materiale la presenza di attrazioni fino ad oggi non valorizzate". Il Ministro Franceschini, per ora, ha aperto al confronto.

## Focus

### Chef e imprenditori? Un po' da sempre ...

C'è chi, in alta ristorazione, quel lato imprenditoriale, oggi al centro del dibattito, ce l'ha da tempo. "Quanto abbiamo aperto Piazza Duomo (nel 2005 con i Ceretto, ndr) abbiamo aperto anche la brasserie La Piola, il "prêt-à-porter" per tutti" racconta a WineNews Enrico Crippa, trisellato chef del celebre ristorante di Alba: al primo piano, creatività ricercata; al piano terra, sulla piazza, tradizione piemontese. Per Crippa fattore "x" è la location: "nelle Langhe, ora anche Patrimonio Unesco, c'è lavoro tutto l'anno, in alcune province o città soprattutto la sera e il fine settimana". Da qui, la necessità per lo "chef-imprenditore" di aprire più locali, con proposte diverse, magari più economiche. Alti costi di gestione ed il fatto che non è facile avere sempre a disposizione personale qualificato "che si prende a cuore il cliente" sono oggi le difficoltà dell'alta ristorazione. Un cliente che, in tempi "duri", spera di trovare certezze almeno in un ristorante dove si cercano "esperienze" e si paga di più, e questo, forse, ha lasciato meno spazio a quell'innovazione che è "nell'indole degli chef". Il vino? Resta una fonte di guadagno, "specie qui: si viene in Langa per il cibo e per il vino, e per il vino e per il cibo".



**BUSINESS STRATEGIES**  
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ  
AL SERVIZIO DEL BUSINESS

**VERDICCHIO!!!**  
POTEVI DIRLO PRIMA...

## Cronaca

## Wine & Food

### Ue, più risorse per promozione agroalimentare. Vino incluso

883 milioni di euro in 7 anni per la promozione dei prodotti agroalimentari, di cui potrà beneficiare anche il vino, a prescindere dalle risorse già previste dall'Ocm unica. Lo prevede "il nuovo regolamento europeo sulla promozione dei prodotti agroalimentari, che rafforzerà la competitività delle nostre imprese all'estero", ha sottolineato il presidente dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Giorgio Mercuri, commentando lo stanziamento annunciato a Lussemburgo. Altre risorse importanti anche per l'Italia che, secondo Inea, nel 2013 ha esportato prodotti per 33,6 miliardi di euro.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La missione delle donne del vino è sempre la stessa: preservare il valore fondamentale della cultura e della diffusione del vino. Il bello delle donne, poi, è che riusciamo a

ricoprire qualsiasi tipo di ruolo nelle filiera del vino". A WineNews, il presidente dell'Associazione Nazionale "Le Donne del Vino", Elena Martusciello.

International Exhibition Management  
PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES