



La News



Il ritorno dei vigneti di città

Nelle moderne metropoli ci sono tracce di un passato "verde", anche sottoforma di vigneto, pronto a tornare. Come la vigna di "Clos Montmartre", a Parigi (foto), che ospita filari di Gamay e Pinot Noir, o Venissa, nella Laguna di Venezia, dove grazie alla griffe del Prosecco Bisol si è tornati a coltivare i filari di Dorona. A Londra "Forty Hall Vineyard" è, invece, una novità, mentre alle porte di Vienna si produce l'"Heuriger", il vino delle taverne, sin dal 1784. Salonicco custodisce 480 varietà autoctone, e il "Queens County Farm Museum's Winery" di New York risale addirittura al 1697. Più recenti la "D'Augustine Vineyard", a Los Angeles, ed il "Neighborhood Vineyards Project", a San Francisco.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

L'anima enoica del Pd

Ci sarà anche un'anima enoica nel futuro del Partito Democratico guidato da Matteo Renzi, ad oggi la prima forza politica del Paese. Nelle due cene di Milano (il 6 novembre) e Roma (il 7 novembre), che serviranno a raccogliere fondi per il partito, sul modello americano, secondo quanto riporta oggi il "Corriere della Sera", saranno serviti i vini della griffe della Valpolicella Allegrini, e del prestigioso marchio delle bollicine Ferrari, nel capoluogo lombardo, e quelli dei top brand veneti Santa Margherita e Bertani (di Bertani Domains del Gruppo Angelini) nella Capitale. Oltre all'acqua Norda e ai succhi di frutta Nestlé. "E ogni marchio - sottolineano gli organizzatori - certifica l'adesione dei rispettivi produttori o manager", si legge nell'articolo di Monica Guerzoni.

Cronaca

Il Forum de "Il Sole 24 Ore"

Accordi di filiera, qualità e tracciabilità, investimenti, turismo, Expo2015 e digitale: ecco le parole chiave per il Made in Italy alimentare, per affrontare la sfide della crescita nell'ottica della valorizzazione dei prodotti locali nei mercati globali. Temi al centro del "Forum Food & Made in Italy" n. 2 de "Il Sole 24 Ore", di scena il 6 novembre (dalle ore 9), nella sede milanese del quotidiano di Confindustria. Con nomi importati del settore: da Martina a De Castro, a Carlin Petri, e con tanti imprenditori.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Tra vino e gastronomia, il Merano WineFestival

È tempo di "Merano WineFestival", l'evento di Helmuth Koecher al Kurhaus che, dal 7 al 10 novembre, porta in Trentino Alto Adige le etichette di 500 cantine d'Italia e del mondo, insieme a 100 aziende dell'alta gastronomia del Belpaese, in una quattro giorni ricca di eventi gastronomici, degustazioni imperdibili, dibattiti ed incontri (www.meranowinefestival.com). La novità è "Cult2014", l'evento dedicato ai 40 produttori di vino più prestigiosi d'Italia, da Allegrini a Antinori, da Argiolas a Biondi Santi, da Giacosa a Ca' del Bosco, da Ferrari a Di Majo Norante, da Les Crêtes a Lungarotti, passando per Masciarelli, Mastroberardino, Ornellaia, San Guido, San Leonardo, Terlano, Le Macchiole, Clerico, Bucci, Gravner ... Ma Merano vuol dire anche convegni: il 7 novembre, nel "Merano Wine World Economic Forum", giornata di confronto sul grande tema "Quale modello di sostenibilità per essere efficienti sul mercato?" (con Attilio Scienza, ordinario di viticoltura all'Università di Milano), ma anche su "Raddoppiare le esportazioni delle eccellenze agroalimentari verso il mondo. Si può fare! Come?" (con il patron di Eataly, Farinetti, e il presidente Coldiretti, Moncalvo). Ma, a Merano, ci sarà anche "Bio&dynamica", spazio dedicato a quei vini che hanno assunto, negli anni, un profilo e un'identità sempre più precisi e green; "Culinaria", viaggio nell'alta gastronomia italiana ed internazionale; "Chef's Challenge", con lo spettacolo dello show cooking e dell'alta cucina dei grandi chef; "Beer Passion", che darà anche alla birra lo spazio ed il riconoscimento che merita; "Club Excellence", un ponte tra Merano e il mondo, "attraversato" dal meglio della produzione vinicola mondiale, con ospiti d'eccezione come l'"Union des Grands Crus de Bordeaux" ed i vignaioli romeni, cui è dedicato il "Focus on Romania", il 9 novembre; le "Wine Master Classes", degustazioni guidate di vini prestigiosi, provenienti da tutto il mondo, porteranno nei calici verticali imperdibili, dai Montepulciano d'Abruzzo di Pepe agli Champagne di Heidsieck. L'8 novembre, invece, il Festival sarà la vetrina della presentazione della guida "Vini Buoni d'Italia" 2014 by Touring Club.

Focus

Renzi, i big dell'agroalimentare e l'export

L'export, si sa, è l'unico traino per la crescita del made in Italy agroalimentare. Non a caso, il Presidente del Consiglio, Matteo Renzi, a Vinitaly ed in altre occasioni, ha rilanciato l'obiettivo di portare l'export del settore da 30 a 50 miliardi di euro in pochi anni. E di questo il Premier ha parlato con alcuni big dell'agroalimentare, ricevuti nei giorni scorsi a Palazzo Chigi: da Antinori a Zonin, per il vino, da Barilla (Barilla) a Fulci (Ferrero), da Scordamaglia, presidente Federalimentare, a Cremonini (Gruppo Cremonini), solo per fare qualche nome, alla presenza dei Ministri delle Politiche Agricole Martina e della Salute Lorenzin, si apprende dall'Ansa. Difficile conoscere nel dettaglio i contenuti dell'incontro ma, da fonti di WineNews, al centro della discussione sarebbero stati, in primis, i 130 milioni per l'internazionalizzazione previsti per il 2015 dal piano del viceministro per lo Sviluppo Economico Carlo Calenda, e confermati nello "Sblocca Italia", ma di cui non c'è traccia nella "Legge di Stabilità". Fondi che, stando ai rumors, il Governo si sarebbe impegnato ad assicurare, almeno in parte per sostenere l'agroalimentare, seconda manifattura del Paese.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Mille chef per rendere omaggio alla cucina di Francia

Un omaggio ai vini francesi abbinati ai sapori transalpini, in una sorta di "cena diffusa" mondiale, preparati con la sapienza di cuochi di tutto il pianeta, Italia inclusa, nei loro ristoranti. È la cena-evento "Got de France/Good France", di scena il 19 marzo 2015. Protagonisti anche gli chef italiani, insieme a 1.000 cuochi dai 5 Continenti di tutto il mondo. O, almeno, quelli che risponderanno all'invito dell'Ambasciata di Francia nel Belpaese, che ha invitato gli chef italiani amanti dei sapori d'oltralpe a presentare le proprie candidature per il grande evento, entro il 15 dicembre su www.goodfrance.com.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Al ristorante "Del Cambio" di Torino c'è ancora il tavolo dove pranzava Camillo Benso Conte di Cavour, nei giorni in cui si faceva l'Italia Unita. Oggi lo guida Matteo

Baronetto, allievo di Carlo Cracco e fresco della stella Michelin. Che racconta a WineNews un po' di storia "a tavola", con uno sguardo ad una cantina da sogno.



Simply Italian
GREAT WINES