



La News



Tartufo: 100.000 euro per 1 kg

100.000 euro per un tartufo bianco da 1 kg, offerti, tanto per cambiare, da un anonimo imprenditore di Hong Kong: ecco il top lot dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco di Alba n. 15, di scena ieri al Castello di Grinzane Cavour, che, nel complesso, ha raccolto la cifra record di 310.000 euro che, come sempre, saranno devoluti in beneficenza, alla Fondazione per la Ricerca sul Cancro onlus di Candiolo e alla Fondazione Nuovo Ospedale di Bra. Undici, in tutto, gli esemplari andati all'incanto nelle Langhe, in collegamento con l'"8 e mezzo" di Bombana ad Hong Kong, unico ristorante italiano trislettato all'estero, insieme a grandi formati di prestigiosi Barolo e Barbaresco.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS Expo2015 & Papa Francesco

Il miglior testimonial di Expo2015 sembra diventato niente meno che Papa Francesco. Citato ed elogiato più volte, nei giorni scorsi, da Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, per le sue parole sul senso dell'agricoltura e, ora, anche dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. "Papa Francesco ha ricordato il ruolo fondamentale dell'agricoltura e incoraggiato a coltivare la terra in modo sostenibile e solidale - ha detto il Ministro - interpretando una delle grandi sfide globali che sarà al centro di Expo Milano 2015, ovvero come garantire cibo sano, sufficiente e sicuro per una popolazione mondiale che nel 2050 arriverà a 9 miliardi di persone". Intanto, è in onda e on line da poche ore lo spot di Expo, con Antonio Albanese, che ricorda come "il cibo è vita", e molte altre cose (<http://goo.gl/aKXopB>) ...

Cronaca

Ecco la "Top 100" by "WS"

Con il francese St-Julien 2011 di Château Léoville Las Cases al n. 10 e il cileno Cabernet Sauvignon Puente Alto Don Melchor 2010 di Concha y Toro (distribuita in Italia in esclusiva da Castello Banfi), è iniziato il "countdown" per la "Top 100" della rivista Usa "Wine Spectator", una delle più attese dell'anno. Da oggi a venerdì, day by day, le prime 10 posizioni. La classifica completa il 17 novembre. Dove "California, Francia e Italia avranno un peso maggiore che in passato", si legge sul sito di "Wine Spectator" ...



Primo Piano

La sostenibilità in vigna passa per la conoscenza

"Sant'Agostino diceva: non si può amare ciò che non si conosce. Ecco, dobbiamo partire da qui per far sì che nasca un progetto di sostenibilità che funzioni: quando il viticoltore conoscerà ciò che ha sotto i piedi lo amerà davvero, e lo difenderà, altrimenti, non funzionerà mai". Parola del professor Attilio Scienza, protagonista del workshop "Quale modello di sostenibilità per essere efficienti sul mercato?", nel "WineWorld Economic Forum", al "Merano WineFestival". "Siamo di fronte a tantissimi progetti di sostenibilità, che vivacchiano senza realizzarsi mai: il "Forum per la sostenibilità del Vino" - spiega il professor Scienza a WineNews - ha proprio l'obiettivo di arrivare ad un protocollo di indicatori comuni a tutti. Ma il problema, oggi, è filosofico: dobbiamo smetterla di pensare che il viticoltore sia un bicchiere da riempire, non può funzionare. Faccio tre esempi, presi dalla psicoanalisi: quello del complesso di Edipo, del complesso di Telemaco e del complesso di Narciso. Siamo nella fase in cui stiamo cercando di superare il complesso di Edipo, e quindi di una contrapposizione con il passato, che provoca un certo manicheismo, dividendo in maniera netta tra buoni (vignaioli biologici e biodinamici) e cattivi (che usano trattamenti chimici). Ma la vite - continua Scienza - non è una pianta di pomodoro, viene attaccata ogni anno da malattie nuove, non si può pensare di non affrontarle. Si va quindi verso il complesso di Narciso, nel quale, in un rapporto non più verticale ma orizzontale, la persona vede il mondo attraverso se stesso. I progetti di sostenibilità nati negli anni non si fanno la guerra, ognuno guarda a sé, pensando di essere il progetto migliore. È la fase che viviamo adesso, una tregua competitiva tra progetti. Infine, c'è Telemaco, una persona che guarda al passato nel rispetto del padre: Telemaco crede nell'aggregazione, nell'unione, crede nel lavorare insieme. Sviluppando da un punto di vista pedagogico questo progetto, dobbiamo concludere con il dialogo di Socrate con il suo allievo, nel "Simposio", in cui per Socrate il compito del formatore è quello di creare nell'allievo il vuoto, perché solo il vuoto può essere riempito, e solo il vuoto è il fattore della curiosità".

Focus

Farinetti: "Eataly crea lavoro"

"Da quando è iniziata l'avventura di Eataly, ho creato 4.000 posti di lavoro in Italia e all'estero: in Italia sono 1.700 in "Eataly Distribuzione" e 300 nella produzione. In tutti i punti vendita storici di Eataly siamo all'83% di contratti a tempo indeterminato, in quelli aperti da pochi mesi, come Firenze e Milano, siamo già al 50%, la media aziendale è quindi superiore al 65%, senza alcun problema di sfruttamento; anzi, i nostri dipendenti sono molto contenti". Il lavoro, al centro del dibattito pubblico nelle ultime settimane, è un tema che coinvolge anche Oscar Farinetti, per tanti un imprenditore esemplare, per altri un modello discutibile. Un modo manicheo di guardare a Farinetti, che a volte ha portato ad attacchi sopra le righe, dai quali, però, il patron di Eataly si difende senza scomporsi. "Sul tema del lavoro, a dire la verità, mi sento molto tranquillo, perché credo di essermi sempre comportato bene: noi abbiamo fatto Eataly, principalmente, per creare posti di lavoro". Perché, conclude Farinetti, "non sono le regole a creare i posti di lavoro, e il Governo l'unica cosa che dovrebbe fare è una potente defiscalizzazione a tutte le imprese che incrementano nell'anno le proprie esportazioni".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

Vendemmia 2014: più "avara" del previsto, -17% sul 2013

La vendemmia 2014, in quantità, è stata ancora più avara di quanto già non si prevedesse a settembre. Con stime riviste a ribasso di un ulteriore 4%, e che portano il dato sulla produzione di vini e mosti del Belpaese a poco più di 40 milioni di ettolitri, -17% sul 2013. A dirlo la elaborazione del Centro Studi di Assoenologi, l'associazione guidata dal presidente Riccardo Cotarella e dal dg Giuseppe Martelli. La Regione più produttiva, secondo Assoenologi, è stata il Veneto, con 7,8 milioni di ettolitri, mentre le uniche in aumento sul 2013, tra il 5 ed il 10%, sono Toscana, Lazio e Umbria.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"In tutto il mondo, dall'Australia al Brasile, si punta sulla gastronomia con progetti di lungo periodo voluti dai Governi. Solo da noi è tutto lasciato alla sola iniziativa di privati.

La tendenza in cucina di oggi e di domani? L'attenzione alla salute". Così a WineNews Paolo Marchi, nella presentazione della guida di "Identità Golose" a Eataly Milano.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES