



La News



Una Master of Wine "reale"

Salita alla ribalta nei giorni delle nozze tra Kate Middleton ed il Principe William, di Pippa Middleton, sorella della Duchessa di Cambridge, ultimamente si erano perse le tracce. Lontana dalla mondanità, il suo obiettivo ora è diventare una Master of Wine, ed i primi passi vanno nella giusta direzione: Pippa ha da poco superato il corso avanzato del Wine & Spirit Education Trust, e già si sente "un po' un'esperta di vino. Adesso vorrei prendere il diploma, il trampolino di lancio per diventare Master of Wine. Intanto, da party planner sto diventando una sommelier - come ha raccontato dalle pagine del "The Spectator" - e per me è un avanzamento di carriera".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Russia, stop a "le vin"?

La messa al bando, da parte della Russia, delle importazioni di tanti prodotti agroalimentari made in Ue, ha causato, e sta causando, non pochi danni e disagi ai produttori dell'Unione, Italia compresa. Ma l'azione di Mosca in rivalsa alle sanzioni economiche decisa dall'Europa come "punizione", nei confronti del Cremlino, per il conflitto con l'Ucrania e le tensioni sulla Crimea hanno, di fatto, salvato il vino. Ma ora anche il nettare di Bacco potrebbe cadere sotto la scure della Duma, il parlamento russo. Diverse testate internazionali, infatti, tra cui "Decanter", riportano di un possibile giro di vite, a partire dal vino di Francia. La proposta sarà discussa entro la fine dell'anno. E, se si concretizzasse, rappresenterebbe uno scomodo precedente per i Paesi che fanno affari enoici con la Russia. Come l'Italia.

Cronaca

Il vino italiano incontra il Papa

Papa Francesco, nelle sue omelie, non perde occasione di fare riferimento al mondo del vino, a cui sono legate sia la storia della Chiesa Cattolica, sia lo stesso Bergoglio, nipote di un vignaiolo piemontese. Un mondo, quello del vino, che, grazie anche al lavoro di Franco Ricci (che ha selezionato i Vin Santi regalati dal premier Matteo Renzi al Pontefice) e della Fondazione Italiana Sommelier, il 21 gennaio, verrà ricevuto in Vaticano: 150 tra vignaioli, sommelier, enologi e ristoratori in udienza dal Santo Padre.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Altagamma nel mondo, "Larte" del gusto italiano

"Consideriamo "Larte" di Milano uno spazio per il minimo utile: passeremo da una superficie di 500 mq a 1.000, perché all'estero desideriamo sviluppare anche la parte di vendita, un po' sacrificata a Milano, e l'esposizione dei marchi soci e di Altagamma, accanto alla ristorazione. Le principali novità? Arrivano da Dubai, dove stiamo valutando con Roya International due potenziali location, entrambe nel distretto finanziario, la zona più adeguata ad un'offerta come la nostra. Decideremo prima di Natale, con una previsione di apertura a settembre 2015. Allo stesso tempo stiamo operando attivamente con l'altro nostro partner, Dogus Group, per aprire ad Istanbul nel 2015. Ma, soprattutto, stiamo valutando con Dogus la possibilità di far diventare il piano più ambizioso, che potrebbe portarci ad una decina di aperture contro le 5 già previste, in un arco di tempo più lungo, che sarebbe decennale". Lo ha detto a WineNews Roberto Morelli, direttore Sviluppo del business in illycaffè e ad "Larte", confermando il piano di apertura di 8 concept store nel mondo entro il 2019, grazie alla partnership con i due importanti gruppi imprenditoriali orientali, società di consulenza con sede negli Emirati Arabi leader nel settore turistico e nel real estate la prima, uno dei tre principali gruppi turchi con un portafoglio di oltre 25 aziende, dal bancario alla ristorazione, il secondo. Il primo "Larte", progetto ispirato dalla Fondazione Altagamma e luogo in cui tutte le espressioni del made in Italy si incontrano (wine & food, design, moda, arte), ristorante, galleria d'arte, showroom e shop, ha aperto a Milano nel 2013 per iniziativa imprenditoriale di alcuni tra i brand più famosi d'Italia (Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavista, Ca' del Bosco, Caffarel, Cantine Ferrari, Capri Palace Hotel & Spa, illycaffè, Federico Regalia, Sanpellegrino e Santo Versace, a cui si sono aggiunti Allegrini, Feudi San Gregorio, Nonino Distillatori e Vincenzo Montuori). Proponendosi come marchio per la promozione della migliore italianità nel mondo, con Roya, oltre Dubai, saranno inaugurati due spazi ad Abu Dhabi e Doha (2016), con Dogus, oltre Istanbul, Gstaad (2016), Londra (2017), Baku (2018) e New York (2019).

Focus

Vino italiano & Usa, 30 anni di amore

Usa mercato n. 1 del vino nel mondo, Italia leader storica tra gli esportatori negli States. Una storia d'amore intensa e duratura, quella tra i wine lovers americani e le cantine del Belpaese. Con un export che è passato dai 229 milioni di dollari del 1985, a 1,4 miliardi di dollari stimati, per il 2015, dall'Italian Wine & Food Institute guidato da Lucio Caputo, che il 19 febbraio 2015, a New York, celebrerà le 30 edizioni del "Galà Italia", in partnership con Vinitaly. Con, ospiti d'onore, i "ragazzi dell'85", una selezione di vini di quella vendemmia, tra i più rappresentativi dell'Italia. Come il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, il Tignanello di Antinori, il Brunello di Montalcino Riserva di Biondi Santi e quello di Col d'Orcia, il Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, il Rubesco Vigna Monticchio Torgiano Riserva di Lungarotti, il Barolo di Pio Cesare e quello Riserva di Fontanafredda, La Corte di Castello di Querceto, lo Spargolo di Cecchi, i Chianti Classico Riserva di Castello d'Albola (Zonin) e di Rocca della Macie, il Cannonau di Sardegna di Sella e Mosca, l'Arele di Cavit e l'Amarone di Bertani, per citarne alcuni (nella foto, i vini e la premiazione del 1985, e la targa per il superamento del miliardo di dollari).



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Wine & Food

Basta abbuffate natalizie, arriva il primo "Light Christmas"

Anche a Natale gli italiani vogliono restare in forma. E, complicità la crisi e la cultura emergente che mette al bando gli sprechi a tavola, sembra finita l'era delle grandi abbuffate di fine anno. Quello del 2014, così, sarà il primo "Light Christmas", un Natale che, per moltissimi italiani, sarà più leggero, per mantenere la linea anche durante le feste (85%), perdere i chili di troppo nonostante i banchetti (66%), o semplicemente mangiare sano e sentirsi in forma seguendo la tendenza del momento (54%), come rivela uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'Osservatorio sulle tendenze alimentari.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Grazie ad export e bollicine, pur non senza difficoltà, soprattutto, come sempre, sul mercato interno, anche il 2014 è stato un anno positivo e di crescita per il vino italiano. E che

consente di guardare al 2015 che sta arrivando con ottimismo. Così a WineNews cantine come Zonin, Donnafugata, Masi, Ferrari, Marchesi di Barolo e Salcheto.

