



La News



La casa fatta di bottiglie

Enoica e sostenibile, originale e stravagante: è la casa di Hamidullah Ilchibaev, cinquantaduenne russo che, a Chelyabinsk, vive in una casa fatta quasi interamente di bottiglie di Champagne. Ce ne sono volute ben 12.000, un'opera unica nel suo genere, il culmine di una passione che, negli anni, ha portato l'eccentrico Ilchibaev a costruire, con bottiglie di vodka e lattine di birra, un po' di tutto, ma mai una casa, oggi meta di pellegrinaggio per chiunque passi di lì, tanto da meritarsi un soprannome, "Palace Oz". L'idea è un omaggio ad un figlio perduto, che ha voluto ricordare con un'opera unica, per la quale ci sono voluti tre anni di lavoro, da cui sono nati i 99 metri quadrati di casa.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

"Affare di famiglie"

Il business dell'agroalimentare italiano è un "affare di famiglie", perché nel 67% delle imprese del settore, di medie e grandi dimensioni, il controllo della proprietà è sempre di tipo familiare. Zoccolo duro di un comparto che, nel complesso, "fattura" 133 miliardi di euro, con 1,3 milioni di occupati, seconda industria manifatturiera dopo quella metalmeccanica. A dirlo l'Osservatorio Aub (Aiadf, Unicredit e Bocconi). Dall'indagine si registra una presenza dominante (68,8%) di aziende familiari con oltre 25 anni di età. Anzi, il capitale di tre aziende su quattro (78,9%) è ancora nelle mani della famiglia proprietaria. Ancora, il 76,8% delle aziende ha sempre un leader familiare al comando, anche se il 46,9% delle aziende, ormai, si affida anche agli amministratori delegati.

Cronaca

Latour sempre più "bio"

A Château Latour, Premier Cru Classé di Bordeaux dal 1855, anche i 47 ettari dello storico vigneto "L'Enclos" convertiti al biologico. L'azienda della sottozona di Pauillac ha iniziato il suo programma "verde" nel 1990, reintroducendo, nel 2008, i cavalli per la lavorazione dei terreni. La storica griffe francese produrrà così il suo primo vino "organic" da questo storico vigneto con il millesimo 2015, come racconta il magazine Uk "Decanter" (www.decanter.com).



Primo Piano

2014, l'anno dell'Italia nelle aste internazionali

Il 2014 è stato l'anno dell'Italia sul mercato delle aste di fine wines, con la crescita dei brand più ricercati da collezionisti ed investitori non solo nelle vendite all'incanto italiane, ma anche e soprattutto sulle piazze internazionali più vivaci, da New York ad Hong Kong, passando per Londra, in un panorama segnato da una crescita generale, grazie ancora ai vini di Borgogna. A far ben sperare per il 2015 sono, innanzitutto, le ottime performance sul benchmark del mercato secondario dei fine wines, il Liv-Ex, dove le etichette tricolore sono sempre più ricercate e scambiate, su tutte Sassicaia, Ornellaia, Masseto, Giacomo Conterno, Tignanello e Gaja, capaci di "giocarsela" con i grandi nomi di Bordeaux e di Borgogna, ma che per confermarsi dovranno puntare ad aumentare le proprie quotazioni medie, oltre a sperare in una crescita d'interesse sulle piazze occidentali, e guardarsi dalla concorrenza dei grandi vini di Paesi emergenti come Usa, Spagna e Portogallo. Parola dei protagonisti del mondo delle vendite all'incanto, le principali case d'asta italiane ed internazionali, (Christie's, Sotheby's, Gelardini & Romani, Bolaffi e Pandolfini) sondate da www.winenews.it. "Tra le etichette italiane - spiega a WineNews David Elwood, a capo del comparto vino di Christie's - il 2014 è stato segnato dagli ottimi risultati dei "soliti noti": Masseto, Ornellaia e Giacomo Conterno". A comandare, nell'universo di Sotheby's, è ancora la Francia, con l'Italia che arriva subito dietro, "con una crescita impressionante del prezzo medio a bottiglia quantificata in un +47%, a quota 253 dollari", come racconta Jamie Ritchie, Ceo e presidente di Sotheby's Wine in America e Asia. Dall'Italia, Raimondo Romani di Gelardini & Romani Wine Auctions, sottolinea come "non ci può essere competizione con Bordeaux, ma il 2014 ha mostrato grossi passi avanti". Per Francesco Tanzi, responsabile settore vino di Pandolfini, "a far bene sono soprattutto le solite 10 etichette, grazie alle quali i risultati delle nostre aste sono sempre molto positivi", mentre per i "neofiti" di Bolaffi, come spiega la responsabile vino Luisa Bianconi, "il mercato delle aste dei vini pregiati è più florido che mai".

Focus

Politica & impresa a Firenze per Expo

Dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella (foto) ai Ministri delle Politiche Agricole (Martina), dell'Interno (Alfano), degli Affari Esteri (Gentiloni), dell'Istruzione (Giannini), delle Riforme Costituzionali (Boschi) e dei Beni Culturali (Franceschini), dai leader di associazioni come "Save The Children" e "Comunità di Sant'Egidio" ad imprenditori del vino come Piero Antinori, Francesca Planeta, Camilla Lunelli (Ferrari), Ferruccio Ferragamo (Il Borro) e del food come Andrea Illy, da chef come Carlo Cracco e Lidia Bastianich, fino a Diana Bracco, Commissario del Padiglione Italia, e Giuseppe Sala, Commissario Unico di Expo 2015, e tanti altri: tutti insieme a Firenze, oggi e soprattutto domani (anche WineNews è invitata e ci sarà) per "Italia 2015: il Paese nell'anno dell'Expo". Dove si parlerà della "Carta di Milano" e dell'eredità che dovrà lasciare Expo, ma anche di temi come "Dai borghi alle città, i territori protagonisti", "Cooperazione e cittadinanza globale", "Cultura del cibo e identità nazionale" e così via. Con contributi eccellenti come, per esempio, quello di Aung San Suu Kyi, Premio Nobel per la Pace, verso la "Carta di Milano".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



Cronaca

Latour sempre più "bio"

A Château Latour, Premier Cru Classé di Bordeaux dal 1855, anche i 47 ettari dello storico vigneto "L'Enclos" convertiti al biologico. L'azienda della sottozona di Pauillac ha iniziato il suo programma "verde" nel 1990, reintroducendo, nel 2008, i cavalli per la lavorazione dei terreni. La storica griffe francese produrrà così il suo primo vino "organic" da questo storico vigneto con il millesimo 2015, come racconta il magazine Uk "Decanter" (www.decanter.com).



Wine & Food

Anche la pizza verso il Patrimonio Immateriale dell'Unesco

È uno dei piatti più legati alla storia e all'identità italiana, è il simbolo del made in Italy e dello stile di vita italiano nel mondo, il cibo più versatile che ci sia. Si può raccontare in tanti modi, ma su tutte una cosa è certa: se c'è un prodotto che piace a tutti e in tutto il mondo, quello è la pizza. E, secondo molti (300.000 le firme raccolte a favore), potrà ora avere il riconoscimento che si merita, con la decisione della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, di candidare "L'Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Lo sapremo alla fine del 2016.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

A spasso nel gusto con Gianni Brera e Luigi Veronelli: ecco "La Pacciada: mangiare bene in Pianura Padana", libro del 1973, e ripubblicato oggi. Che innesca una nuova riflessione

sulla narrazione del gusto, come raccontano Paolo Brera (giornalista), Gian Arturo Rota (Archivio Veronelli) e Gianni Fava (Assessore Agricoltura Lombardia).

