



La News



Toscana al top tra i giovani

Non solo un export che cresce a doppia cifra, ben oltre la media nazionale: la Toscana del vino è in salute anche sul fronte della sua reputazione, e se ha conquistato, negli anni, i consumatori del mondo ormai maturi, sta facendo la stessa cosa anche con i giovani. In particolare in Usa, mercato fondamentale per il vino italiano in cui, secondo un sondaggio firmato da Business Strategies su un campione di 3.800 Millennials Usa (20-35 anni), la Toscana è la regione vinicola italiana più conosciuta, con oltre un quarto (27%) che la collocano in pole position, davanti a Sicilia e Veneto (scelte dal 16%). Un altro segnale confortante in vista delle Antepreme di Toscana.



“Team building” in cantina

Non solo degustazioni, eventi e matrimoni: le cantine d'autore ormai presenti in tutta Italia, firmate da grandi architetti (da Piano a Pomodoro, da Botta a Aulenti e Casamonti, tra gli altri), diventano sempre più spesso teatro anche del cosiddetto “team building”. Se ne parlerà al “Mice World 2016”, lo spazio sul turismo business della Bit, la Borsa internazionale del turismo, a Milano dall'11 al 13 febbraio. Perché lo spiega “deloiacono comunica”, agenzia specializzata: “l'abbinamento “team building” e cantina funziona perché le modalità di gestione di un vigneto hanno come analogie l'organizzazione e il management aziendale”. Senza contare che cenare tra le botti e riunirsi negli scenari mozzafiato che spesso i paesaggi vinicoli regalano, di certo aiuta a fare squadra. O quanto meno a stare bene.

Cronaca

Agri-criminalità non stop

1.300 chili di prodotti caseari, in parte privi di etichettatura e in parte con il termine minimo di conservazione scaduto, sequestrati in un deposito abusivo a Gioia del Colle (Bari), 7 arresti e sequestri di bene per oltre un milione di euro a Roma, dove è stata fermata un'organizzazione criminale operante nel settore ortofrutticolo e caseario di Roma, e collegata al clan camorristico Moccia. Non si ferma la lotta alle truffe e alle agromafie in Italia, il cui business, per Coldiretti, supera i 15 miliardi di euro.



Primo Piano

Capire la Francia per far crescere il Belpaese

La storia ci insegna che la Francia del vino ha sempre qualcosa da insegnare, come una sorella maggiore con qualche anno di esperienza in più. Ecco perché saper leggere le novità che arrivano da Oltralpe può essere utile anche al mondo enoico del Belpaese. A tenere banco, nelle ultime settimane, è il ridimensionamento della “Semaine des Primeurs” (a Bordeaux, dal 4 al 7 aprile), che da quest'anno riduce di molto la sua “accoglienza”: sparisce la due giorni nelle cantine, aperta alla sola platea di importatori e wine merchant, e si riduce lo spazio per la stampa perché, come spiega il presidente dell'Unions des Grands Crus, Olivier Bernard, “dobbiamo restituire alla Semaine i suoi elementi essenziali, che sono innanzitutto la degustazione ottimale dell'annata da parte di chi la dovrà commercializzare e criticare. Per 25 anni abbiamo permesso a gente che davvero aveva poco da dire sul tema, di muoversi in un mondo che non le apparteneva”. Una razionalizzazione che riguarda anche le associazioni dei produttori dei più importanti territori del vino di Francia, come racconta il presente dell'Union des maisons de vins du Beaujolais et du Mâconnais, senza presidente dal novembre 2015, ed in crisi ormai da anni, che sta considerando seriamente una fusione con l'Union des Maisons de Vins de Bourgogne. Di segno opposto, invece, l'andamento di un altro segmento, di cui la Francia è diventata capofila, quello delle cittadelle del vino e dell'enogastronomia. All'ormai famosa, e quasi ultimata, “Cité du Vin” di Bordeaux, che aprirà i battenti il 2 giugno, si aggiunge un altro progetto, ancor più ambizioso, quello della “Città internazionale della gastronomia e del vino” di Digione, che va ad arricchire la rete delle città della gastronomia, di cui fanno parte anche Rungis, Lione e Tours. Vedrà la luce nel 2018, grazie ad un investimento complessivo di 250 milioni di euro, su un sito di 6,5 ettari, in pieno centro città, dove sorge il vecchio ospedale, chiuso nell'aprile del 2015, e comprenderà un museo di 5.000 metri quadrati, un centro conferenze e seminari ed un centro di formazione, ma anche un centro commerciale, un cinema, un hotel, con l'obiettivo di accogliere 200.000 visitatori l'anno.

Focus

Sanremo, canzoni e wine & food

Parte stasera il Festival di Sanremo, evento che ha portato sul palco i migliori cantanti italiani, ma che non è mai andato molto “d'accordo” con l'enogastronomia. Secondo un'indagine, in 66 edizioni della kermesse della canzone italiana, non sono molti i riferimenti, nei testi, al cibo. Le cifre parlano chiaro: dal 1951, anno della prima edizione, sono solo 25 le canzoni che riportano il cibo nel titolo e quasi un centinaio nel testo, su oltre 1.700 canzoni. Gli antesignani “enogastronomici” a Sanremo sono stati il Duo Fasano con Togliani con “Al mercato di Pizzighettone” nel 1951 parlando di “vitelli, liquori e assaggiare”, fino a Elio e le Storie Tese che porta al Festival 2016 “Vincere l'odio”, cantando “che trasmette teleguide di vini calabresi”. L'elemento legato all'enogastronomia che ricorre più spesso nelle canzoni di Sanremo è “caffè” con ben 10 presenze nei testi e 3 nei titoli, mentre “fragola” compare in ben 5 titoli. Parlando di vino, i riferimenti nelle canzoni sono ancora più sporadici. Troviamo riferimenti al Nettare di Bacco, però, in canzoni cult, come in “Vado a lavorare” di Morandi, “Felicità” di Al Bano e “4/3/1943” di Dalla. Altri esempi? L'elenco completo su <http://goo.gl/9AWNwD>



Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO PIU' PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015
WWW.VINOTEC.IT