



La News



Sommelier, il n. 1 dalla Svezia

Il miglior Sommelier del mondo? È lo svedese Jon Arvid Rosengren, 31 anni e con un palmarès già impressionante, sommelier del ristorante Charlie Bird a Soho, nel cuore di New York, dove si mangia italiano, e si bevono grandi vini italiani. Lo ha eletto l'Asi-Association de la Sommellerie Internationale, nella finale del Mondiale per sommelier a Mendoza, in Argentina, e dove Rosengren ha superato la concorrenza di 60 colleghi da 58 Paesi. In finale ha avuto il meglio sul francese David Biraud e sulla irlandese Julie Dupouy, ricevendo da Benoît Gouez, chef de cave della Maison Moët & Chandon, l'iconico trofeo d'argento ispirato al celebre Champagne.

Primo Piano

Petrini: i primi 30 anni e il futuro di Slow Food

"Trenta anni fa nella società civile c'era meno domanda di sapere le cose, perché i saperi gastronomici erano nel cuore della gente e si trasmettevano da padre in figlio, da madre in figlia. Oggi questo cordone ombelicale si è interrotto, e la domanda di informazione è molto più determinata. È gioco forza che nella società civile si formino realtà di informazione ed educazione: pensiamo al successo dei corsi di cucina e degustazione, e alle opportunità di conoscere i prodotti della terra e dell'artigianato alimentare. L'aumento di questa domanda è segno dei tempi, e aumenterà ancora, perché i giovani chiedono di sapere di più e bisogna che la società civile si attrezzi per rispondere a questa loro esigenza". A dirlo, a WineNews, è il fondatore di Slow Food Carlin Petrini, ripercorrendo, a 30 anni dalla nascita della Chiocciola, una vita spesa per il cibo "buono, pulito e giusto", sempre proiettata al futuro di chi verrà dopo di noi. "Il mio auspicio - dice Petrini - è che la nuova generazione nata dopo Slow Food e che è dentro il movimento, si diverta e possa realizzare questo impegno civile, in armonia con la natura e la politica". Le cose più belle che ha fatto, e rifarebbe? "Terra Madre e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che funzionano" e sono unite "dall'educazione: Terra Madre (che è anche nei libri di scuola, ndr) educa noi a capire che il mondo è molto diverso, l'Università spero aiuti le nuove generazioni a capire l'importanza delle scienze gastronomiche". Dalle origini a Bra nel 1986 come Arcigola all'internazionalizzazione già nel 1989, da Slow Food Editore ai Laboratori del Gusto, dall'Arca del Gusto ai Mercati della Terra, dai Presidi alla Fondazione per la Biodiversità Onlus, dagli "Orti in Condotta" all'orto della Casa Bianca, ai "10.000 orti in Africa", la strada tracciata da Slow Food va oltre la sua storia. E se molto c'è ancora da fare, intanto "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino, (22-26 settembre) abbracciando per la prima volta la città "si aprirà ai cittadini, liberandoli da un biglietto di ingresso, e alle persone meno fortunate, con iniziative in carceri, scuole e ospedali, per far capire che il mondo del cibo è un mondo molto, molto, democratico".

Focus

Bordeaux 2015, grande annata. Ma i prezzi?

Una grande annata a Bordeaux, la 2015, tra le migliori degli ultimi 20 anni, appena al di sotto delle grandissime 2009 e 2010, soprattutto a Pomerol e Saint-Émilion, e la prima davvero importante dopo le difficoltà vissute in vigna e sul mercato tra il 2011 ed il 2014. Anche se il silenzio degli Châteaux sui prezzi di rilascio, a diversi giorni dalla fine delle "en primeur", fa capire la tensione che c'è nella Gironda, anche se si prevedono, comunque, lievissimi rialzi. Ecco, in estrema sintesi, il commento sull'annata bordolese di Ian D'Agata, firma della rivista Uk "Decanter", a WineNews, che conferma le ottime sensazioni registrate da molte delle voci della critica internazionale. "Una delle vendemmie migliori degli ultimi anni, soprattutto per i rossi, che sono equilibrati, potenti, e da grande invecchiamento. Ottimi, anche se un po' meno eleganti di altre annate, anche i vini di Sauternes e Barsac. Certo è significativo il silenzio sui prezzi. Di recente ci sono state grandi annate, come la 2005, la 2009 e la 2010, e la gente non ha bisogno di comprare tante bottiglie. La paura è che alzando le quotazioni, che sarebbe giustificabile vista la qualità dei vini, tanti non comprerebbero, come successo nelle ultime 3-4 annate".



SMS

Brand vs denominazioni

I marchi aziendali e i brand territoriali (le denominazioni) sono le due anime del sistema vitivinicolo italiano. Ma a volte si scontrano. È il caso della Duca di Salaparuta, storica realtà di Sicilia (fondata nel 1824 e capofila di un gruppo che conta altri due marchi storici come la Corvo e Florio, icona del Marsala, tutte della Illva di Saronno) che, da rumors WineNews, avrebbe chiamato in giudizio (a Milano?) il Consorzio dei Vini di Salaparuta, nato nel 2006, a tutela della Doc che insiste sul Comune di Salaparuta (Trapani). In sostanza, l'azienda vorrebbe l'inibizione dell'uso di "Salaparuta" per i vini della Doc, perché creerebbero confusione e danno economico a quelli della cantina. Questione che, se risolta a favore della Duca, sarebbe un precedente importante nel panorama italiano.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013



Verdicchio
Stile di Cantine

Consorzio di Denominazione di Origine Controllata e Tutela (C.D.O.C. e D.O.G. G. I.G.T.)
Verdicchio di Matina e Rosso di G. I.G.T.
Verdicchio di Montepulciano D.O.C.G.
Consorzio di Denominazione di Origine Controllata e Tutela (C.D.O.C. e D.O.G. G. I.G.T.)

Cronaca

Dopo il vino, le case d'asta

Gli investimenti asiatici nel mondo di Baccho non si fermano a milioni di bottiglie e centinaia di aziende in tutto il Vecchio Continente: nel mirino, adesso, c'è una delle case d'asta di riferimento per i collezionisti di vino di tutto il mondo, Acker Merrall & Condit. Come ha confermato il Ceo John Kapon al magazine Usa "Wine Spectator", ci sarebbe già un'intesa con la società di Hong Kong Madison Wine Holdings Limited, pronta a rilevare una quota del 45% della storica casa d'aste di New York.



Wine & Food

Grandi manovre nel segno del Pinot Nero negli States

Grandi manovre nel segno del Pinot Nero negli Stati Uniti, come riporta "Wine Spectator". Ste. Michelle Wine Estates, colosso con base nello Stato di Washington (partner di Antinori con Col Solare, e in Napa Valley, con Stag's Leap), arriva, per la prima volta, in Sonoma County, con l'acquisto di Patz & Hall, tra i brand americani più prestigiosi per il Pinot Nero. Come lo è la griffe Penner-Ash Wine Cellars, in Oregon, comprata dalla californiana Jackson Family Wines, che già possiede cantine e brand in tutto il mondo (anche nel Chianti Classico, con la Tenuta di Arceno).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino è sempre più donna: il 30% delle aziende è condotto da donne, il 41% dei consumatori di vino è donna, ed anche nella cerchia dei personaggi più autorevoli del mondo

enoico le quote rosa sono in aumento. A WineNews, i racconti di Marilisa Allegrini, Elena Walch, Marina Cvetic, Raffaella Bologna e Francesca Planeta.

