

La News



La "Croisette" del vino

Anche il mondo del vino ha la sua "Croisette": dopo Cannes, si celebra il vino sul grande schermo, con il Festival International Oenovidéo, dal 26 al 29 maggio a Frontignan, patrocinato da Oiv e Unesco. 28 i film in concorso, tra cortometraggi, lungometraggi, documentari, selezionati sui 103 presentati nei mesi scorsi, e 110 fotografie, cui è dedicato Terroirs d'Images. In gara spiccano due italiani, in proiezione il 28 maggio al CinéMistral di Frontignan: "Vino Dentro", il lungometraggio diretto da Ferdinando Vicentini Orgnani, e il cortometraggio "Mezzacorona: The wind of wine", prodotto da Mezzacorona, leader della cooperazione trentina, diretto da Luca Franceschini.



Attacco al Sassicaia

La contrapposizione ideologica, nel mondo del vino, genera mostri. Slow Food è finita sotto attacco per aver organizzato un laboratorio, al Salone del Gusto di Torino, sul Sassicaia. Simbolo di Bolgheri e del Belpaese enoico ha, per i suoi detrattori, un paio di enormi difetti: quello di piacere a Robert Parker, il "re" dei critici, inviso a molti, e quello di costare troppo. Mike Tommasi, ex fiduciario di Slow Food Francia, l'ha definito "Parkerized super-tuscan wine". E Patrick Böttcher, portavoce della condotta Slow Food di Bruxelles, ha messo letteralmente alla gogna Tenuta San Guido e la sua storia, quella dei Marchesi Incisa della Rocchetta e di Giacomo Tachis, di cui, evidentemente, non conosce granché. Chissà se avrebbe scritto le stesse cose su Château Margaux... Immaginiamo di no.

Cronaca

Piemontese? No, moldavo ...

Non si fermano le truffe nel vino: questa volta tocca al Piemonte, dove 70.000 litri di falsi vini Doc e Docg, ottenuti con mostri provenienti dalla Moldavia, sono stati sequestrati tra le provincie di Asti e di Cuneo. Due le aziende finite nel mirino, a Canelli e Santo Stefano Belbo, scoperte dalla Guardia di Finanza di Nizza Monferrato, con l'aiuto del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari Nord Ovest dell'Ufficio di Asti.



Primo Piano

Enoturismo, tra investimenti e fidelizzazione

L'entoturismo è una delle diversificazioni di investimento più importanti in mano al mondo del vino italiano. Ma non solo: secondo un'inchiesta WineNews, tra 20 delle realtà enologiche più importanti d'Italia per storia, immagine e per volume d'affari (1,5 miliardi di euro, oltre il 10% del fatturato complessivo del vino italiano), pioniere nell'accoglienza nei loro territori già a partire dagli anni Novanta, quando il fenomeno era solo agli albori, l'attività enoturistica per la stragrande maggioranza delle cantine (90%) è fondamentale per aumentare la fidelizzazione degli eno-appassionati, con un'offerta così diversificata da non fermarsi alle degustazioni guidate o ai tour aziendali, ma con proposte di ristorazione e pernottamento, eventi in cantina, veri e propri musei aziendali e location per un wine wedding. Per tutte, l'entoturismo è decisivo non solo per la vendita diretta (la cui percentuale media d'incidenza sul fatturato totale del campione varia dall'1 al 10%, in base a dimensioni ed orientamento aziendale, ed attrattiva territoriale), ma per un ulteriore sviluppo delle aziende, e anche dei territori, come spinta per nuovi investimenti, dal terziario avanzato al commercio e servizi, e sono pronte a scommetterci anche in futuro. Territori che, un tempo sconosciuti, oggi non lo sono più anche grazie all'entoturismo. Un circolo virtuoso, innescato da una percentuale media annua di investimento sull'entoturismo delle cantine sondate che va dal 2% all'8% del fatturato (con una diversa incidenza in virtù di dimensioni ed ubicazione aziendale, e con una maggiore concentrazione nei territori già meta di un entoturismo di successo). Investimenti che vanno verso un turismo sempre più esperienziale che, da quando le cantine hanno aperto le loro porte ad oggi che è un vero fenomeno, è ormai complementare alla produzione enoica, con un ritorno positivo sia in termini di immagine (per il 90% delle cantine l'attività enoturistica aumenta la fidelizzazione dei wine lovers) che economici: la percentuale media sul fatturato dei ricavi derivanti dalle attività enoturistiche è compresa in un range che va dal 2 al 15%, sempre secondo dimensioni ed ubicazione delle aziende-campione.

Focus

Vino-cibo: questione di chimica

Carciofi e Cabernet Sauvignon, broccoli e Pinot Nero, uova e Chardonnay, peperoncini e Primitivo, ma anche asparagi, aceto, aglio e cipolla con qualsiasi vino: no, non sono gli accostamenti perfetti, ma quelli da evitare assolutamente, messi in fila per Vivino dalla wine writer Usa Karen McNeil ne "I sette peccati capitali nell'accostare cibo e vino". Non che il wine pairing debba essere fatto esclusivamente di dogmi, ma certe cose, insieme, proprio non possono stare. Questione di chimica. I carciofi, ad esempio, contengono la cinarina, un aminoacido capace di "uccidere" qualsiasi vino, specie il Cabernet Sauvignon. Negli asparagi il nemico è il mercaptano, un composto maleodorante associato al deterioramento nel vino. Broccoli, cavolfiori e cavoli, per quanto salutari, contengono zolfo, che altera irrimediabilmente il sapore del vino, specie del Pinot Nero. Come le uova, pessime con lo Chardonnay. I peperoncini contengono invece la capsicina, che può rendere i vini con un'alta gradazione alcolica sgradevolmente caldi. I sottaceti possono privare i vini del loro aroma fruttato. Infine, gli "inabbinabili" per eccellenza: aglio e cipolla cruda, per cui l'unica soluzione è ... "la birra".



Cronaca

Wine & Food

Una pizza da Guinness World Records: 1.853,88 metri

1.853,88 metri di pizza, realizzati in 6 ore e 11 minuti da 250 pizzaioli, con 2.000 chili di farina, 1.600 di pomodoro, 2.000 di mozzarella fiordilatte e 30 di basilico, tutti rigorosamente made in Italy: ecco la pizza più lunga del mondo, certificata dal Comitato del Guinness World Records, preparata e servita ieri sul lungomare Caracciolo di Napoli, terra natale di uno dei piatti simbolo dell'Italia a tavola. Un record, a sostegno della candidatura dell'"Arte dei Pizzaiuoli Napoletani" a patrimonio immateriale dell'Unesco, che supera così quello messo a segno all'Expo di Milano, di 1.594,45 metri.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dall'enogastronomia come racconto, capace di conquistare anche il pubblico Usa, alla difficoltà di capire e profilare il mercato interno, dalla comunicazione del cibo e del vino

alla loro dimensione culturale, da portare non solo nelle scuole, ma anche in televisione. A WineNews, Licia Granello, wine & food editor de "La Repubblica".

