

La News



Un palato da 1 mln di dollari

Non è una prima volta, già 16 anni fa Edoardo Raspelli, uno dei critici gastronomici di punta del panorama italiano, ha assicurato palato ed olfatto per 500.000 euro, ma Yvonne Lorkin, una delle wine writer più conosciute di Nuova Zelanda e Chief Tasting Officer di Wine Friend, innovativa piattaforma di e-commerce, ha alzato la posta, assicurando le proprie papille gustative per 1 milione di dollari. L'idea, in realtà, è stata proprio di Wine Friend, che considera il palato di Yvonne Lorkin un vero e proprio patrimonio. L'assicurazione, stipulata con la Lloyds of London, copre naso, palato e gola, in caso di incidente o malattia che danneggi la loro funzione, impedendo alla Lorkin di lavorare.



Dall'Austria all'Argentiera

Dall'industria al vino, dall'Austria a Bolgheri: ecco il percorso di Stanislaus Turnauer, imprenditore austriaco proprietario di Constantia Industries, gruppo da 700 milioni di fatturato che opera nei settori dei materiali innovativi, dei macchinari per l'industria, dello sport e degli aerei, che, confermando i rumors WineNews in aprile, è il nuovo socio di maggioranza della Tenuta Argentiera, tra le più belle della costa toscana, con 75 ettari di vigneti (su 500 totali) che corrono a perdita d'occhio verso il mare, tra macchia mediterranea, pini marittimi secolari e ulivi. Da oggi, dunque, spiega Federico Zileri, direttore generale dell'azienda, Turnauer entra in società con la famiglia Fratini (in particolare, i fratelli Corrado e Marcello, Gruppo Fingen), che resta nel management dell'azienda.

Cronaca

Un ristorante ... d'alta quota

A Torino c'è un nuovo ristorante top. In tutti i sensi: il 28 giugno apre al pubblico l'attesissimo "Piano 35", il ristorante gourmet, al 35° piano, l'ultimo, del celeberrimo grattacielo di cristallo e acciaio bianco di Intesa Sanpaolo progettato dall'archistar Renzo Piano, circondato da una bioserra e che, insieme ad un lounge bar (che aprirà prima, il 15 giugno, e ancora più in alto, al 37° piano) e la caffetteria snack Chiccotosto (al piano terra), fa parte del "sistema gastronomico più alto d'Italia" (oltre 160 metri).



Primo Piano

L'Italia in Asia per il dg Vinexpo Guillaume Deglise

Le buone notizie sono che l'Italia del vino inizia a fare sistema e a muoversi più compatta in Asia, e che l'interesse dei consumatori del Continente, e della Cina in particolare, è sempre più alto per i vini del Belpaese. Quelle meno buone sono che ancora manca, nella percezione degli asiatici, una regione-brand ai livelli di Bordeaux, e che gli altri competitor come Australia, Cile e Spagna, già molto avanti rispetto all'Italia, corrono più forte. Ma le potenzialità sono tante, soprattutto se si lavorerà sulla diffusione della cultura e della cucina italiana, che non è poi così conosciuta, soprattutto in Cina. Ecco, in estrema sintesi, la lettura, a WineNews.tv, del dg Vinexpo Guillaume Deglise, da Vinexpo Hong Kong (24-26 maggio), dove l'Italia è il "Paese d'onore", e secondo espositore (con il 16% degli spazi, dietro alla sola Francia con il 39%), con oltre 270 cantine di ogni tipologia e dimensione, dalle piccole griffe alle grandi cooperative, da tutto il Belpaese. "Grazie a questa attenzione particolare all'Italia - dice Deglise - abbiamo avuto molti più espositori rispetto a 2 anni fa, e abbiamo fatto tante cose mirate per il vostro Paese: seminari, degustazioni, masterclass e convegni con nomi molto importanti, come Ian D'Agata, o James Suckling, con il quale proprio oggi abbiamo fatto una conferenza sulle potenzialità del vino italiano in Asia. Da cui è emerso, per esempio, che qui bisogna lavorare di più sulla ristorazione italiana, che non è molto presente, ad eccezione, di Hong Kong o Singapore. Bisogna far capire che l'Italia è un Paese con una cultura importante a livello di cucina, arte e turismo. Perché per molti cinesi l'Italia del vino era una sorta di "provincia" della Francia". Un lavoro di promozione che Vinexpo vuole portare avanti anche con partnership come quella iniziata proprio ad Hong Kong con il Gambero Rosso: "c'è un bel rapporto, e spero di fare insieme tante cose in futuro", spiega Deglise. In ogni caso, in un mercato come quello cinese che sceglie ancora soprattutto in base al brand e al prezzo, l'Italia sembra penalizzata rispetto ad altri Paesi. "Ma il mercato sta cambiando: c'è un consumo più vero, più sano, e i cinesi sono curiosi e aperti. Per il vostro Paese ci sono grandi opportunità".

Focus

Ocm, ecco il bando nazionale e le scadenze

Con notevole ritardo sui tempi promessi, dopo il decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 18 aprile 2016, oggi è arrivato sul sito del Ministero il bando nazionale (<https://goo.gl/6KaOp2>) per la presentazione dei progetti di promozione nei Paesi Terzi finanziati con l'Ocm Vino, per la campagna 2016/1017 (100 milioni di risorse, 30 gestiti a livello nazionale, 70 dalle Regioni). Nel bando (qui una disamina più approfondita, <http://goo.gl/4aamNA>) confermate le scadenze anticipate ieri da WineNews: il tempo per presentare le domande scadrà il 30 giugno (ore 15), mentre le Regioni, avranno come limite il 15 luglio per far arrivare al Ministero l'elenco dei progetti multiregionali, e il 22 luglio per quelli regionali, con il Ministero stesso che dovrà poi inviare entro il 26 luglio, ad Agea, la lista completa dei progetti regionali, multiregionali e nazionali approvati. Entro il 21 settembre, poi, i beneficiari dei co-finanziamenti (fino ad un massimo del 50% del costo del progetto) dovranno presentare uno schema di contratto ad Agea, che poi dovrà stipulare i contratti definitivi con i beneficiari entro il 12 ottobre 2016. Ora tocca alla Regioni emanare i propri bandi, il prima possibile ...



Wine & Food

Tra lampredotto, avanzi e un gottino di vino: ecco la Toscana

Al sentir lampredotto una scarica colpisce le papille: il suo panino è un canto popolare, altro che "street food". Il pranzo della domenica? Gli avanzi sono un lascito importante per piatti gustosi. E quando finalmente è il momento di desinare, mai senza un "gottino" di vino. Oggi a merenda al Mercato Centrale a Firenze e domani in libreria, il volume "La Toscana di Ruffino. Il gusto di stare insieme" di Francesco Sorelli, responsabile rp Ruffino, e Sandra Pilacchi, cuoca di casa appassionata di fotografia, è un progetto editoriale che racconta in profondità la vera essenza di un'intera Regione.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Si parla spesso di ristoranti d'autore e grandi chef, ma in Italia un grande ruolo in tavola dal produttore al consumatore lo gioca anche la ristorazione collettiva. A WineNews

le riflessioni e le analisi, tra opportunità e criticità, di Arnaldo Tinarelli, direttore affari generali di Camst, che somministra oltre 100 milioni di pasti all'anno.

