

La News



I vini marchigiani di Carlsberg

Rivali? Vino e birra, forse, non sono mai stati così vicini. "Abbiamo incontrato Carlsberg a Vinitaly. Hanno una grande distribuzione nel mondo ed erano interessati ad una nostra referenza. Abbiamo studiato insieme un'etichetta: "Sofio", richiama un prodotto "naturale" ed è un vino Velenosi con etichetta privata Carlsberg. Quattro le tipologie, Rosso Piceno, Passerina, Falero e Lacrima. Abbiamo già prodotto 200.000 bottiglie, e dopo l'Italia quest'anno arriverà all'estero". Così Angela Velenosi, alla guida di Velenosi Vini, racconta a WineNews l'incontro-unicum tra il colosso mondiale della birra e l'azienda marchigiana, che ha portato alla nascita di una linea di vini private label.



Enologi tra scienza e cultura

"Scienza, prima di tutto, ma anche cultura e passione: ecco le tre parole chiave, i pilastri della nostra professione, quella dell'enologo, che da figura marginale, agli angoli del vino, negli anni Sessanta, è diventata oggi centrale non solo nella produzione, ma anche nella comunicazione del vino, del marketing, nella gestione delle aziende, nel supporto alla filiera tra innovazioni, controlli e certificazioni". Così Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, ha aperto i lavori del Congresso n. 71 dell'Associazione, che festeggia i 125 anni. Una evoluzione, quella della figura dell'enologo, "di cui dobbiamo ringraziare tanti, e in particolare Giacomo Tachis che, in tempi non sospetti, creando vini che ancora oggi sono icone dell'Italia, ha dimostrato che non c'è grande vino se non c'è un grande enologo".

Cronaca

Torna a crescere la Russia

"Dopo il crollo del 2015, torna a crescere l'export di vino italiano in Russia: da gennaio a marzo l'Italia ha esportato 29 milioni di euro, in crescita del 6,5%. Siamo convinti che sia necessario presidiare un mercato da 181 milioni di euro, e già ben strutturato ed educato al vino italiano". Parola di Piero Mastroberardino, presidente dell'Istituto del vino Grandi Marchi (www.istitutigrandimarchi.it), alla vigilia del tour che porterà le 19 cantine dell'Istituto a Mosca (7 giugno) e a San Pietroburgo (8 giugno).



Primo Piano

La viticoltura del futuro tra genetica e "paura"

"La viticoltura è davanti ad una svolta storica, come quando più di un secolo fa si trovò ad affrontare la crisi portata da malattie come fillossera e oidio. Ma dobbiamo cambiare pagina: qui non si tratta più solo di integrare le conoscenze del passato, ma di guardare a cose nuove, come il miglioramento genetico per combattere fenomeni come il cambiamento climatico, e per la lotta alle malattie. Ma la grande difficoltà, in questo senso, è superare la paura "antropologica" che c'è nei confronti della genetica stessa: dobbiamo spiegare ai consumatori, ma anche ai produttori, che è una grande prospettiva, e non un pericolo o una speculazione": così Attilio Scienza, tra i luminari a livello mondiale di viticoltura ed enologia, cattedra all'Università di Milano, dal Congresso di Assoenologi (Verona, 2-5 giugno, www.assoenologi.it). "Solo guardando con occhi nuovi alla ricerca applicata al vino possiamo rispondere in modo efficace alle sfide dei nostri tempi, e anche alle richieste dei consumatori (perché il vino è fatto per essere venduto), che chiedono prodotti realizzati in maniera sempre più sostenibile per l'ambiente, e più naturali". E qui, secondo Scienza, viene il paradosso da superare: "molte persone, anche per l'alto valore simbolico che ha il vino nella nostra cultura, hanno un rifiuto della scienza, del nuovo. Eppure è solo attraverso la ricerca, attraverso lo sviluppo di nuove varietà resistenti di vite, o di portinnesti, che possiamo eliminare, o ridurre, la necessità di ricorrere a trattamenti con prodotti contro funghi e malattie della vite, limitare il consumo di acqua e così via". Scienza ritorna sul tema della genetica, ed in particolare della "cisgenesi che non è transgenesi, perchè lavora sui geni della vite, e non di altre specie". E chiude con un appello "a scienziati, enologi, produttori, e a chi il vino lo vende: va comunicato al pubblico che la scienza è un'opportunità e non un rischio. Spiegare che non è una scorciatoia, ma una prospettiva vera, reale, è prioritario. In Inghilterra si sono inventati "Pint of Science": gli scienziati vanno nei pub e, davanti ad una birra, spiegano ciò che fanno, in modo semplice, alla gente. Mi piacerebbe che facessimo qualcosa di simile, davanti ad un bicchiere di vino".

Focus

Di sala, cucina, carte dei vini e business

Viva i grandi chef, sempre più superstar: ma poi a far quadrare i conti di ogni grande ristorante, spesso, ci pensa chi quello che ai fornelli viene prodotto lo "vende" e lo racconta al cliente, e chi gestisce la cantina. Ovvero, in una parola, la "sala", una delle due gambe su cui ogni impresa della ristorazione si regge. Impresa perché, al di là della grande passione per il wine & food, amplificata dai media, e di una narrazione del fenomeno culinario, importante, ma forse troppo poetica, mandare avanti un ristorante è, in sostanza, fare business. Come lo è gestire una carta dei vini, che deve essere fatta e pensata per "girare" e per vendere, seguendo i desideri dei clienti e non i "dettami" delle guide. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio ribadito da "Noi di Sala", associazione guidata da Marco Reitano, de "La Pergola" del Rome Cavalieri di Heinz Beck, sul palco del Congresso Assoenologi, con Giuseppe Palmieri (Osteria Francescana), Alessandro Tomberli (Enoteca Pinchiorri), Alessandro Pipero (Pipero al Rex), Matteo Zappile (Il Pagliaccio), Luca Boccoli (Settembrini), lo chef Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini) ed il giornalista e direttore della Guide de L'Espresso, Enzo Vizzari (<http://goo.gl/6SPvDD>).



Wine & Food

Il 6 giugno l'Anteprima del "Progetto Vino" di "Collisionsi"

Aspettando "Collisionsi" (dal 14 al 18 luglio) si inaugura, al Tempio dell'Enoturista di Barolo, il "Progetto Vino", di cui WineNews è media partner, con un convegno dedicato a "Il terroir nelle sue espressioni storico-culturali e degustative", il 6 giugno. Un incontro con ospiti d'eccellenza, dallo scrittore Jacky Rigaux ad Aubert de Villaine, co-proprietario del Domaine de la Romanée Conti, fino a Christine Vernay, proprietaria del Domaine Georges Vernay, e tra le massime esperte di Condrieu. Perché "Collisionsi" è anche cultura, divulgazione, sperimentazione, didattica e incontri.

Winews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal rapporto tra la creatività della cucina ed il presente del vino all'abbinamento vino/cibo all'estero, dal vino come business alla competenza in sala come valore

aggiunto: a WineNews Giuseppe Palmieri, sommelier dell'Osteria Francescana. "Quando si parla di business e margini sul vino, la differenza la fa l'imprenditore".

