La Prima di WineNews.it

n. 1905 - ore 17:00 - Lunedì 13 Giugno 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

colangelo&partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly
VERONA
APRILE 9-12 2017

La News

Estate in Franciacorta

A fare da attrattiva saranno Christo e "The Floating Piers" (foto), la spettacolare opera galleggiante ricoperta in tessuto giallo che, camminando sulle acque, collegherà il Lago di Iseo ad uno dei più famosi terroir italiani. In terraferma, dopo un assaggio di Franciacorta al wine bar lungo lago a Sulzano, ci sarà il Festival d'Estate Franciacorta (25-26 giugno), con tanti grandi chef, da Vittorio Fusari a Lorenzo Cogo, e le più celebri griffe protagoniste, dal cocktail dinner di Cà del Bosco vista Lago, all'apericena degli chef Franzoni & Marenzi da Villa, passando per Guido Berlucchi che prima ospita Nicola Piovani in "Note di Franciacorta" e poi lo chef Massimo Bottura.

SMS

Storie vere di legalità

Se si parla di sfruttamento e caporalato, il pomodoro è tra le filiere "più calde". Per mantenersi competitivi, con aziende che usano mezzi illeciti, "bisogna fare i salti mortali, ma è importante per tutta l'economia del territorio che il lavoro dei produttori sia emerso. Privilegiando solo aziende sane e pulite, Coop fa da spinta a tutto il territorio, le cui aziende per poter fornire la gdo cercano di mettersi in regola": quella di Salvatore Giardina della Fratelli Giardina di Siracusa è una delle storie di legalità che Coop sostiene nella campagna "Buoni e Giusti Coop". "Così selezioniamo le aziende più virtuose e aumentare il prezzo della materia prima. Se il mercato guarda solo al prezzo e non a ciò che c'è dietro, noi siamo fuori", ci ha detto Fabio Grimaldi della pugliese Cav. Uff. Pietro Grimaldi.

Cronaca

Margaux "spinge" Bordeaux

Dopo un avvio tranquillo, con rialzi del 20% sulla non eccellente 2014, si infiamma la campagna dei prezzi per la vendemmia 2015 di Bordeaux (considerata dalla critica mondiale tra le migliori degli ultimi 20 anni): dopo nomi come Château Palmer (160 euro a bottiglia, +31% sul 2014), o Château Haut Bailly (66 euro, +53%), per esempio, il mostro sacro Château Margaux (per gli utenti del Liv-ex il "wine of the vintage") ha dichiarato un prezzo ex-negociant di 384 euro a bottiglia, il 60% in più del 2014 ...

Primo Piano

"World's 50 Best Restaurants", Bottura al top?

Massimo Bottura (Osteria Francescana di Modena), Enrico Crippa (Piazza Duomo di Alba), i Fratelli Alajmo (Le Calandre di Rubano) e Davide Scabin (Combal.Zero di Rivoli): ecco gli chef ed i ristoranti italiani che, salvo sorprese, dovrebbero essere nella "World's 50 Best Restaurants 2016" (www.theworlds50best.com), che verrà svelata a New York questa sera (la cerimonia inizierà alle 2.00 della notte italiana). Lo si evince da un tweet pubblicato poche ore fa dal profilo ufficiale (@TheWorlds50Best) della più celebre, discussa e temuta classifica della ristorazione mondiale (Viva Italia! #Chefs posing at The Chefs' Feast at @Moma in #NewYork. #Worlds50Best), dove i quattro chef posano per delle foto, a margine del party celebrato al "The Modern", ristorante gourmet del MoMA di New York guidato dallo chef Abam Bissell (e dove si è brindato con le bollicine di casa Ferrari, griffe del vino italiano e del Trentodoc, unico partner enoico dell'evento). L'attesa, a questo punto, è quella per le posizioni, con diversi rumors che vedono proprio Massimo Bottura (alla posizione n. 2 nel 2015, dopo i due terzi posti nel 2014 e nel 2013) candidato al vertice assoluto della classifica, che nella scorsa edizione era stata conquistata dal ristorante spagnolo El Celler de Can Roca di Girona. Con Enrico Crippa e i fratelli Alajmo che, dunque, interpretando il tweet, dovrebbero essere confermati nella top 50 (nel 2015 rispettivamente in posizione n. 27 e n. 34), nella quale, per l'Italia, potrebbe salire Scabin (al n. 65 nel 2015), nonostante la perdita della seconda stella nell'ultima edizione della Guida Michelin. Intanto, per l'Italia, la buona notizia è arrivata dalle posizioni dalla 100 alla 51 della classifica (realizzata con i voti del "The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy", un influente gruppo di oltre 1.000 leader internazionali nel settore della ristorazione) dove ha fatto il suo ingresso Niko Romito (Il Reale di Castel di Sangro), alla posizione n. 84, e dove è confermata la presenza dell'unico ristorante italiano tristellato Michelin all'estero, l'8 1/2 Otto e Mezzo Bombana di Hong Kong dello chef Umberto Bombana alla posizione n. 86 ...

Focus

Euro2016, anche il food & beverage tifa Italia

Non ci sono solo i tifosi di calcio a sperare che il cammino della Nazionale ad Euro 2016, che parte questa sera a Lione contro il Belgio, sia lungo e prospero. Il tifo lo fanno anche i produttori di food & beverage, visto che sul piatto ci sono 145 milioni di euro, l'impatto economico che l'evento sportiva appena iniziato potrà generare sui consumi degli italiani considerando le vendite dei principali mercati alimentari. Soprattutto in birra (27% della spesa aggiuntiva totale), gelati (23%), affettati, bevande gassate e mozzarelle (9% a testa). E solo nella grande distribuzione si genererebbero vendite aggiuntive per 69 milioni di euro, con un incremento dell'8% sui consumi medi del periodo. Sempre che l'Italia arrivi in finale. In caso di una uscita anticipata degli Azzurri dal torneo, invece, le vendite aggiuntive sarebbero inferiori di un buon 50%, attestandosi su uno scarso +4% sullo stesso periodo del 2015. A dirlo le stime di Iri - Information Resources per Coop Italia, leader assoluta della gdo nel Belpaese, in una analisi a partire dai dati registrati nell'edizione 2012 degli Europei, giocati tra Polonia e Ucraina, quando l'Italia fu sconfitta nella finalissima dalla Spagna ...

Chianti®
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

SOAVE
ORIGINE STILE VALORE

Wine & Food

Gallo compra Orin Swift Cellars (100 $ milioni secondo "WS")

Un affare da 100 milioni di dollari: tanto (secondo "Wine Spectator") avrebbe pagato la E. & J. Gallo, colosso del vino mondiale, che sviluppa un fatturato da più di 4 miliardi di euro, per acquisire la Orin Swift Cellars, fondata dal winemaker Dave Phinney (che ne rimarrà alla guida), con una capacità produttiva da 100 milioni di casse all'anno. Operazione che conferma la strategia di Gallo di investire nel settore del lusso, come fatto con la divisione "Lux Wines" (che ha in portafoglio brand come Allegrini, griffe dell'Amarone, Pieropan, simbolo del Soave, e Renato Ratti, nome storico del Barolo).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino è una grande opportunità per i ragazzi di San Patrignano. La cura della vigna ed il rispetto dei tempi della natura sono grandi insegnamenti, danno loro forza, passione e motivazione per riprendere in mano la loro vita". Così Letizia Moratti, che sostiene la Comunità di "SanPa" con il marito Gian Marco Moratti.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES