

La News



Trump e il vino (italiano)

Donald Trump presidente Usa divide il mondo. Ma alla Casa Bianca ora siede un produttore di vino: il miliardario è proprietario della "Trump Winery", in Virginia (315 ettari). E tra la famiglia Trump ed il vino italiano non sono mancati i rapporti. Nella sua Trump Tower di Chicago, nel 2011, Donald ospitò una degustazione di Amarone della Valpolicella di Masi. E la celebre ex moglie del presidente, Ivana Trump, è una grande amica della famiglia Gaetani Lovatelli di Aragona, che è stata la storica proprietaria di Argiano, a Montalcino; Gelasio per lei creò un vino ad hoc, e selezionò i vini (Planeta e Col d'Orcia, ndr) per il matrimonio dell'ereditiera, nel 2008 ...

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Best buys tricolore

Se l'Italia del vino, con il Brunello di Montalcino Riserva 2010 di Biondi Santi Tenuta Greppo, ha conquistato il vertice della "Top 100 Cellar Selection" 2016 del magazine Usa "Wine Enthusiast", le cose vanno diversamente nella "Top 100 Best Buys" 2016, che mette in fila le migliori bottiglie per rapporto qualità/prezzo sul mercato Usa sotto i 15 dollari. L'unico a piazzarsi in top ten, alla posizione n. 6, è lo Stemmari 2015 Grillo di Feudo Arancio, griffe siciliana del gigante della cooperazione Mezzacorona. Alla posizione n. 29 il secondo italiano in classifica, il Marchiori 2013 Fondamentale Zulle Glera, con il Drusian Valdobbiadene Prosecco Superiore alla n. 69, il Ronco Blanchis 2013 Sauvignon alla n. 82, il Belisario 2015 Vigneti del Cerro alla n. 92 e il Pepi Lignana 2014 Cerida alla n. 96.

Cronaca

Il Prosecco a "Report"

Il Prosecco sotto la lente di "Report": il 14 novembre nella puntata del programma d'inchiesta condotto da Milena Gabanelli su Rai 3 (ore 21,30) ci saranno anche le bollicine venete. Il 26 ottobre, la troupe, con Bernardo Iovene e Carla Falzone, ha bussato alla porta di Piazza Filodrammatici a Treviso per un'inchiesta a tutto campo sugli aspetti commerciali, economici ed ecologici delle bollicine più famose al mondo, e il Consorzio Prosecco Doc fa sapere di essersi "messo a disposizione".



Primo Piano

Più semplicità e serenità per la cucina italiana

"Ci vuole più semplicità nel promuovere la cucina italiana. Perché, nei miei anni di attività, mi sono reso conto di una difficoltà: possiamo raccontare l'innovazione e la creatività di piatti eccezionali - penso sempre alle "Cyber Eggs" di Davide Scabin che mi sconvolsero ormai 20 anni fa - ma abbiamo una tradizione così forte che la prima cosa che tutti chiedono fuori d'Italia sono la pasta, il riso, la pizza, o piatti come il risotto alla milanese e l'ossobuco, capolavori assoluti di una cucina tradizionale così marcata che poche altre culture culinarie hanno". È questo, secondo Paolo Marchi, ideatore di "Identità Golose" e vice presidente Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (che tra pochi giorni inizieranno il road show nel mondo per la "Settimana della Cucina Italiana", 21-27 novembre), a tu per tu con WineNews, un "ingrediente" che manca alla cucina italiana per crescere ancora nel mondo in qualità e notorietà. Ma c'è un ma non da poco, secondo Marchi, e che è un altro "ingrediente" che ci vuole: "la serenità, perché il tasso di litigiosità e gelosia è molto alto su chi fa cosa e perché, dagli chef ai giornalisti, che non porta a nulla e che non ci fa crescere. Quando la Francia è andata nel mondo, ha portato prima i suoi grandi cuochi, poi i prodotti, perché i primi facessero da traino ai secondi. Noi su questo siamo ancora in una nebulosa, e invece dovremmo fare come fa Bottura: saper fare una tradizione eccezionale, come le migliori tagliatelle al ragù, ma anche un piatto avveniristico, come il Bollito non bollito". Di positivo, secondo Marchi, c'è che "finalmente non stiamo più a guardare ed abbiamo iniziato a far qualcosa di concreto, dall'Italia per l'estero" come la "Settimana". Un gioco di squadra, "fatto comunque da singole persone, in cui subentrano sincerità o egoismo di ognuno", e di certo non facile, anche di fronte ad un sistema, forse da rivedere, fatto di tante valutazioni tra Stelle, Forchette e Cappelli, da un lato, che non possono che creare competizione tra gli chef, e dall'altro, progetti come "Identità Golose", Congresso, affiatato gruppo di cuochi che raccontano l'alta cucina italiana in Italia e all'estero e guida accessibile a tutti sul web ...

Focus

Garnacha, Grenache e Cannonau

Con oltre 200.000 ettari nel mondo, è uno dei vitigni più coltivati: dalla Spagna, la sua terra di origine, dove si chiama Garnacha, alla Francia, dove è il Grenache, passando per l'Italia, soprattutto in Sardegna, dove si chiama Cannonau, ma anche Gamay sul Lago Trasimeno o Tai rosso in Veneto. A celebrarlo, da qualche anno, c'è il concorso "Grenaches du Monde", organizzato dal Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (Civr) che, per il 2017, ha scelto proprio la Sardegna come sede del concorso (dall'8 all'11, www.grenachesdumonde.com), dopo la Spagna, nel 2015, confermando così la volontà di una sorta di alleanza tra i tre più importanti Paesi produttori di vino e della tipologia al mondo, per valorizzare questo vitigno e le sue declinazioni. "Un segnale importante, che sottolinea la volontà del Civr di evidenziare come questo vitigno sia un patrimonio del Mediterraneo", commenta a WineNews Franco Usai, della Antichi Poderi Jerzu, realtà leader del Cannonau (ne produce il 35%) e del vino di Sardegna, dove l'iniziativa è stata presentata. "Qui nell'Ogliastra il Cannonau è fondamentale da un punto di vista economico, sociale ed ambientale".



Wine & Food

Terremoto & agricoltura: non abbassare l'attenzione

122 milioni di euro, 17.000 tonnellate di produzione, 17.000 imprese a rischio, dal cui futuro passa quello di tante famiglie che di agricoltura vivono sul territorio, e che di far ripartire subito l'agricoltura e la produzione alimentare hanno bisogno per non abbandonarlo: sono i numeri, di Confagricoltura, dell'impatto sul settore nei terremoti del Centro Italia di agosto e ottobre. E che ora non devono essere abbandonati. Ma anzi, sostenuti ancora di più con azioni concrete, e con l'acquisto di prodotti che, dal Prosciutto di Amatrice a quello di Norcia, tra gli altri, sono anche eccellenze del made in Italy.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Muoversi sui mercati esteri, per le aziende del vino, può rivelarsi un percorso ad ostacoli: dagli Stati Uniti alla Gran Bretagna, passando per l'Asia, perché "non si può fare

business in un Paese di cui non si conosce il sistema giuridico", come racconta a WineNews Roberta Crivellaro, managing partner dello studio legale Withers.

