

La News



Grandi chef per "i 10" di Eataly

Era il 27 gennaio 2007 quando apriva Eataly Lingotto, primo store della felice intuizione di Oscar Farinetti con la guida di Slow Food. Nei successivi 3.652 giorni Eataly ha aperto altri 20 punti vendita in Italia e 12 all'estero. E proprio il 27 gennaio a Torino al Lingotto, Eataly festeggia 10 anni, guardando al futuro, secondo la sua filosofia, con un talk show con Farinetti e il presidente Andrea Guerra, e una cena stellata con gli chef Massimo Bottura, Moreno Cedroni, i Cerea, Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Philippe Léveillé, Alessandro Negrini & Fabio Pisani, Claudio Sadler, Ciro Salvo, Davide Scabin, Luigi Taglienti e Luca Montersino, con i vini di tante griffe.

Primo Piano

Sostenibilità "totale" e non solo: la rotta dell'Oiv

"L'attenzione all'ambiente è e sarà certamente un tema che non solo coinvolgerà le scelte viticole ed enologiche del 2017, ma anche quelle degli anni a venire. In questo senso l'Oiv con la risoluzione "Principi generali dell'Oiv della vitivinicoltura sostenibile - aspetti ambientali, sociali, economici e culturali" (risoluzione Oiv-Cst 518-2016), continua ad accendere i riflettori su questo tema fondamentale". Così, a WineNews, Luigi Moio, ordinario di enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II e presidente della Commissione Enologia dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, che conta 46 Stati membri e rappresenta oltre l'85% della produzione mondiale di vino e che detta ogni anno, attraverso le sue risoluzioni (le ultime sono quelle prodotte dall'Assemblea Generale di fine ottobre 2016 in Brasile), una serie di punti che possono essere adottati come "misura" delle tendenze che il mondo del vino internazionale seguirà nel prossimo futuro. Il senso della risoluzione, in particolare, è quello di precisare la definizione e il campo di applicazione della produzione sostenibile e specificarne i principi generali applicabili all'insieme dei prodotti vitivinicoli. Questi principi generali sono volti a servire da base per l'elaborazione o la revisione delle guide di applicazione della vitivinicoltura sostenibile, integrando i tre aspetti della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica. Infatti, "lo sviluppo di sistemi di produzione e pratiche che preservino le risorse naturali e ne migliorino le condizioni d'uso, così come l'arricchimento delle condizioni economiche delle aree in cui si colloca la produzione - aggiunge Moio - sono fondamentali per la sostenibilità a lungo termine delle attività vitivinicole. Che vuol dire anche tutela della salubrità dei vini, di quella di tutti gli attori della filiera, di quella dei consumatori finali e la conservazione dello stesso territorio dove un vino nasce". Ma tante sono le risoluzioni interessanti adottate dall'Oiv che tratteranno la rotta delle viticoltura di domani: da quelle sui brevetti di metodi di cantina e di analisi a quelle sulla formazione degli enologi, a quelle su aspetti più tecnici come la dealcolazione, i lieviti e non solo (<https://goo.gl/H3LzY0>).

Focus

Cina, gli errori dell'Italia del vino

La parola d'ordine del 2017? Incertezza, aspettando gli effetti reali della Brexit, l'insediamento di Donald Trump alla presidenza Usa ed il Congresso del Partito Comunista cinese. Dinamiche che molto hanno a che fare con il vino italiano, suscettibile ad ogni cambiamento di rotta, come dimostrano i dati, altalenanti, delle spedizioni nel 2016, con il mercato Usa che ha retto, quello Uk sostenuto essenzialmente dal Prosecco e quello cinese in cui non riusciamo proprio a sfondare, tanto che i nostri competitor principali - Francia, Australia, Spagna e Cile - sono sempre più distanti. Eppure, come ricorda il magazine di economia Usa "Forbes", quando, nel 2011, ci fu il boom dei fine wine, per l'Italia sembravano aprirsi le porte di un mercato potenzialmente sconfinato, in cui alla "sete" di grandi etichette, oltre a Bordeaux avrebbero potuto facilmente sopperire Brunello, Barolo, Barbaresco e Super Tuscan, anche grazie al successo della cucina made in Italy. E invece, a crescere sono state Borgogna e Spagna, che hanno chiuso l'Italia in un angolo, anche per colpa di una strategia commerciale che non è stata capace di uscire dal canale classico fatto di importatori, distributori, ristoratori e sommelier praticamente solo italiani.



SMS La Borgogna e le "Cités"

Mentre in Italia si inizia a parlare di una legge per l'enoturismo, in Francia, dopo il clamoroso successo della Cité du Vin di Bordeaux, la Borgogna si prepara ad una nuova grande iniziativa. Il Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne ha approvato il progetto delle "Cités des Vins de Bourgogne", che sorgeranno a Beaune, Mâcon e Chablis, per "incoraggiare i turisti ad avventurarsi oltre l'asse Digione-Beaune, per esplorare l'area di produzione in maniera più ampia, per rimanere più a lungo e aumentare le possibilità di un ritorno": un incentivo all'enoturismo, quindi, ma con una chiara impronta educativa e divulgativa, visto che le strutture si focalizzeranno sulle caratteristiche climatiche, sul terroir e sulle pratiche di produzione della Borgogna, Patrimonio Unesco dal 2015.

Cronaca

Nuova proprietà per La Versa

Per La Versa, storica cantina dell'Oltrepò Pavese, fondata nel 1905, e fallita nel 2016, ci sarà un nuovo proprietario. Dopo la prima asta andata deserta (la quotazione era di 5,6 milioni di euro), in Tribunale è arrivata un'offerta irrevocabile per l'acquisto: fino al 15 febbraio saranno possibili rilanci, dalla cifra di 4,1 milioni di euro. Per "lemillebolloblog.it" di Franco Ziliani, è certo che l'attuale offerente sia la Cantina di Soave, ma si parla anche di possibili rilanci di realtà come Terre d'Oltrepò (con il supporto di Cavit).



Wine & Food

Le Famiglie dell'Amarone in scena al Teatro Ristori di Verona

Accanto ai grandi nomi della musica internazionale, da stasera al 17 maggio, il Teatro Ristori di Verona porta in scena l'Amarone e vini della Valpolicella. La regia è delle Famiglie dell'Amarone d'Arte che guideranno il pubblico in una degustazione nel foyer, per poi brindare con gli artisti, prima degli spettacoli. Si parte con Masi per il concerto di Enrico Rava, e si prosegue con Zenato, Speri, Guerrieri Rizzardi, Tedeschi, Torre d'Orti, Venturini, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi e Allegrini con, tra gli altri, Paolo Fresu, Quintorgio, Sara Mingardo e Vadim Repin (www.teatroristori.org).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alle pendici del monte Fuji, alla scoperta del vino tipico del Giappone, quello ottenuto dall'uva Koshu, varietà autoctona del Sol Levante, coltivata in appena 380

ettari da un piccolo numero di produttori che vuole farla conoscere al mondo, come racconta la Master of Wine Lynne Sherriff per l'associazione "Koshu of Japan".

