

La News



La prima donna in copertina

In un mondo del vino dove le donne sono sempre più protagoniste, per l'Italia arriva anche la prima produttrice a conquistare una copertina tutta sua sulla rivista enoica più diffusa al mondo. È Marilisa Allegrini, alla guida di uno dei nomi più importanti del vino italiano e della Valpolicella in particolare (ma con cantine anche a Montalcino e a Bolgheri, ndr), a cui è dedicata la "cover story" del numero di aprile di "Wine Spectator", con il titolo "Italy's Allegrini - A family saga leads to great wines". Un onore che è spettato solo a pochi produttori italiani: Angelo Gaja, Oscar Farinetti, Piero Antinori (per ben due volte, una con le figlie Albiera, Allegra e Alessia) e Lodovico Antinori.



SMS **Jermann in "Lux Wines"**
"Lux Wines", la divisione di alta gamma della distribuzione di E. & J. Gallo, che muove ogni anno 960 milioni di bottiglie, aggiunge un'altra perla alla sua collezione di griffe dal Belpaese enoico e, dopo la storica azienda del Brunello di Montalcino Argiano, ufficializza l'accordo per l'importazione e la vendita sul mercato Usa, di gran lunga il più importante al mondo per valori importati, della friulana Jermann. Nata nel 1881 a Villanova di Farra, è diventata "grande" nel 1975, quando Silvio Jermann lanciò sul mercato uno dei bianchi più celebrati della storia enologica italiana, il Vintage Turina. Oggi, l'azienda si estende per 150 ettari complessivi, di cui 120 vitati, per una produzione complessiva di 750.000 bottiglie, e va a fare compagnia, in "Lux Wines", oltre che ad Argiano, ad Allegrini, Pieropan e Renato Ratti.

Cronaca

Il fascino di Bacco

Meglio lavorare nel mondo del vino italiano che fare la chef, la stilista o la designer: la pensano così le donne del mondo, affascinate dall'Italia del vino, tanto che una su due vorrebbe lavorare nel Belpaese, in vigna e in cantina. A dirlo una ricerca della Klaus Davi & Co (<https://goo.gl/48btYN>), che ha intervistato 1.500 donne laureate tra Inghilterra, Francia, Spagna, Stati Uniti, Paesi Bassi e Germania, per cui i mestieri legati al vino (49%) sono più desiderati di quello di chef (47%) e di stilista (44%) ...



Primo Piano

Identità Golose tra libertà, viaggi e cultura

"La forza della libertà: il viaggio", tema scelto da Paolo Marchi per l'edizione 2017 di Identità Golose, si può esprimere appieno solo attraverso la cultura, che, ha detto oggi in chiusura del Congresso lo chef n. 1 al mondo Massimo Bottura, è "l'ingrediente più importante per il futuro della cucina". Potrebbe essere questo, in estrema sintesi, il messaggio "ecumenico" dell'evento (www.identitagolose.it), che riunisce ogni anno i migliori nomi della ristorazione italiana e mondiale. Dallo stesso Bottura ad Enrico Crippa, che proprio in questi giorni ha ricevuto il "Nobel della cucina", ovvero il "Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2017" dall'Académie Internationale de la Gastronomie, e che in nome del tartufo bianco di Alba e delle tre stelle Michelin, insieme ad altri colleghi illustri come i fratelli Cerea, ha reso omaggio a Umberto Bombana, che con il suo 8 e 1/2 Bombana di Hong Kong è unico trisstellato Michelin fuori dall'Italia, avamposto in Asia della grande cucina del Belpaese (premio alla carriera per l'Asia's 50 Best Restaurants 2017), dove nell'ultimo anno ha consumato ben 75 chili di tartufo bianco. O come Carlo Cracco, che ha annunciato il suo addio dopo 6 edizioni a "MasterChef", ma non alla tv, dove continuerà con "Hell's Kitchen", e ha parlato di pasta, simbolo del mangiare italiano, "che deve essere sempre al dente, mentre sul condimento via con la fantasia". Pasta che è stata anche al centro dell'intervento di Davide Scabin, condita con il contenuto di cinque ampolle "ripiene" di sapori essenziali "clonati", lanciando il progetto "Note by Note", ovvero cucina molecolare all'ennesima potenza, grazie alla quale, secondo Scabin, "ogni chef tra qualche anno avrà i suoi sapori personalizzati, su misura". Innovazione anche in un'altra delle tradizioni italiane, quella della pizza. Che, in ben due versioni, quella di Franco Pepe e quella di Sarah Minnick della Lovely's Fifty Fifty di Portland, in Oregon è diventata per la prima volta "Piatto dell'anno" di Identità Golose. D'altra parte, ha ricordato Moreno Cedroni, tutto nasce dalla conoscenza e dalla consapevolezza: "se c'è una profonda conoscenza della cucina tradizionale si può andare lontano, altrimenti il viaggio è breve" ...

Focus

Piccoli vignaioli contro la burocrazia

Non si arresta il fronte dei vignaioli critici verso uno dei punti cardine del decreto "Campo Libero", fortemente voluto da Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, e nato per rendere più snella la gestione delle imprese agricole, ossia la dematerializzazione dei registri di carico e scarico, con la scomparsa della documentazione cartacea in favore del registro digitale. Una novità vissuta, da tanti piccoli produttori, come un'imposizione ed una complicazione, anche per colpa di una rete telematica che, nelle campagne del Belpaese, è tutt'altro che all'altezza delle necessità di un'azienda moderna. Disagio sfociato in una lettera, firmata da 200 viticoltori, piccoli e medi, dall'abruzzese Emidio Pepe alla emiliana La Stoppa, dal friulano Dario Princic ai vignaioli piemontesi San Fereolo e Rinaldi, da Tenute Dettori in Sardegna al siciliano Fenech, fino ai toscani Pacina, Monteraponi e Pian dell'Orino, insieme per chiedere al Ministro delle Politiche Agricole un deciso cambio di passo, a partire proprio dalla sburocratizzazione della gestione aziendale, dalla semplificazione a livello gestionale alla gestione della manodopera, fino alla lista degli ingredienti in etichetta (qui le richieste, <https://goo.gl/Yk20DU>).



Cronaca

Wine & Food

Sting, cantante e produttore in tour fra palcoscenico e vini

Come noto, Sting, storico frontman e bassista dei "The Police", è da qualche tempo anche produttore di vino, con la tenuta di Figline Valdarno "Il Palagio". E ora, come riporta Luciano Ferraro sul "Corriere della Sera", ha deciso di portare in tour sia i brani del suo recente "57th & 9th" che i suoi vini, con un caravan che seguirà i concerti. Partenza da Düsseldorf, a ProWein, per un tour europeo che vedrà i nettari de "Il Palagio" accompagnare il suo nuovo album, incluso il Sister Moon 2014 che fu tra i 100 vini migliori d'Italia selezionati da "Wine Spectator" per OperaWine 2016 a Verona.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dalla amichevole "querelle" con il comico Maurizio Crozza alle basi filosofiche e sociali del veganesimo, tra fiducia nell'evoluzione della consapevolezza umana e uno stile di

vita diverso, orientato al benessere, ma senza rinunce: dal palco di "Identità Golose" la visione del mondo, e dell'alimentazione, dello chef Simone Salvini.

