



La News



La Buona Italia

La Buona Italia è anche quella in cui le aziende integrano produzione, cultura e accoglienza contribuendo allo sviluppo del territorio con il turismo che genera valore economico, sociale, incontro pubblico-privato, professioni e comunicazione. Una buona pratica che per il 50% delle aziende potenzia il fatturato, come spiegato a Gavi da Roberta Pezzetti dell'Università dell'Insubria nel Rapporto (Wine+Food+Arts) x Tourism in Italia per il Consorzio del Gavi, che ha premiato il progetto "Viaggio in Sicilia" di Planeta, e assegnato menzioni speciali alla Fondazione Lungarotti per i Musei del Vino e Olio di Torgiano e al Consorzio del Prosecco Conegliano Valdobbiadene.



Made in Eataly

L'apertura di Eataly a Mosca, dopo rinvii e rallentamenti dettati anche dai difficili rapporti commerciali tra Russia ed Unione Europea, è stata accolta come un segnale di un possibile disgelo, che gioverebbe, e non poco, a tutto l'export agroalimentare del Belpaese, ormai limitato al vino ed ai prodotti secchi, salvo rare eccezioni. Tutti i formaggi italiani, ad esempio, sono sotto embargo, così come la stragrande maggioranza dei salumi, per non parlare delle carni, che non si potevano commercializzare neanche prima dell'embargo. Difficile, così, portare tutto il made in Italy in piazze come Mosca, ma anche San Paolo, Istanbul o New York. Il compromesso trovato da Eataly è un mix di prodotti italiani e produzioni locali che puntano, però, sul know how italiano: dalle mozzarelle russe all'ortofrutta brasiliana ...

Cronaca

Affinamento in castagno

Tornare alle botti di castagno, fino a pochi decenni fa largamente impiegate nell'enologia toscana, e oggi sostituite da quelle in rovere francese, per l'affinamento dei vini moderni. È la scommessa di Luigi Cappellini, proprietario del Castello di Verrazzano, con il Chianti Classico Gran Selezione Valdonica 2015, un 100% Sangiovese affinato in botti di castagno dei boschi del Chianti, presentato a Firenze insieme al direttore del Chianti Classico, Giuseppe Liberatore (le interviste: <https://goo.gl/p4uGew>).



Primo Piano

I "cru", la pergola ed il futuro del Soave

Raccontare una complessità ed una varietà territoriale e vinicola, certificata dalla storia, fatta da oltre 60 "cru" che presto saranno inseriti nel disciplinare di produzione, ma anche una tipicità rappresentata non solo dal vitigno Garganega (protagonista del territorio insieme al Trebbiano), ma anche dalla forma di allevamento a pergola della vite, tutti elementi costitutivi di quel "Sistema Soave", le cui "colline vitate" sono state il primo "Paesaggio rurale di interesse storico" legato al vino riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, e che oggi è un motore economico con 7.000 ettari di vigneto, 3.000 aziende tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri, con una produzione tra Soave Superiore Docg, Soave Classico Doc e Soave Doc, che supera i 40 milioni di bottiglie, per un valore superiore ai 250 milioni di euro, ed un mercato che per più dell'80% è fatto di export. Questi gli atout di Soave Preview 2017, firmata dal Consorzio del Soave. Protagonista l'annata 2016 e, soprattutto, le peculiarità del territorio, che ne guideranno lo sviluppo. In primis, come detto, la "scommessa" sui cru, con un percorso che, nel giro di un anno, porterà i 64 areali di produzione (come Castelcerino, Costeggiola, Fittà, Calvarino, Carbonare, Pigno, Casotti, Salvarenza e così via) nel disciplinare di produzione, "in forza della storicità che li contraddistingue, delle caratteristiche produttive, come l'esposizione, la giacitura, l'origine geologica". Progetto già presentato anche a Londra, ha ricordato la Master of Wine inglese Sarah Abbott, e "questi cru hanno fatto capire che il Soave non è quel vino poco complesso e "cheap" che molti credono, ma che ha anche grande complessità e qualità, capace di competere con i migliori vini del mondo. E molti ristoranti londinesi hanno messo in carta i cru anche a 50/60 sterline a bottiglia". Altra tipicità del territorio è quella della vite a pergola, "tecnica antica arrivata in Italia qui dall'Egitto, ma che poi ha subito l'egemonia del Guyot dopo la fillossera dell'Ottocento", ha ricordato il professor Attilio Scienza. E che, nel Soave, ha dimostrato una ricerca del Crea Conegliano, consente anche dei vantaggi dal punto di vista aromatico. Qui l'articolo completo: <https://goo.gl/hftRgu>

Focus

Tra Falesco e Famiglia Cotarella

Un passaggio di consegne tutt'altro che formale, destinato a portare grandi novità in una delle famiglie più influenti del mondo del vino italiano. Quando le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella hanno preso le redini della Falesco, l'azienda fondata nel 1979 dai padri Riccardo e Renzo, non pensavano certo di lasciare tutto così com'era, ed infatti la prima novità è stata la nascita del brand "Famiglia Cotarella", "che non andrà a sostituire Falesco, ma ad affiancarlo. Seguiranno - racconta a WineNews Dominga Cotarella, responsabile commerciale e marketing dell'azienda (<https://goo.gl/Hx5bdu>) - due strade diverse. Falesco rimarrà tale, con i suoi 1,8 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, espressione diretta del territorio, ed anche i suoi progetti extra vino. Sotto il marchio Famiglia Cotarella, andranno invece i cru, a partire dal Montiano e dal Marciliano, per una produzione di 80.000 bottiglie". Una nicchia, "cui si affianca un altro progetto, "Famiglia Cotarella Distribuzione", che avrà un portafoglio di vini ed aziende di nicchia, realtà emergenti da tutto il mondo: partiremo a giugno con uno Champagne, Alexandre Filaine, e intanto guardiamo con attenzione al Rodano e al Syrah ...".



Wine & Food

La Cina pronta ad ospitare il Congresso mondiale di Slow Food

Slow Food è arrivata anche in Cina, a gennaio 2015, ed in poco tempo è riuscita a strutturarsi in maniera talmente solida da essere già pronta ad ospitare, per la prima volta, il Congresso mondiale dell'associazione fondata da Carlo Petrini, dal 29 settembre al 1 ottobre 2017 nella città di Chengdu, nella provincia dello Sichuan, che ospiterà 400 delegati da 90 Paesi diversi per stabilire le linee guida che dovrà seguire Slow Food nei prossimi quattro anni. "Non è ancora troppo tardi - ha raccontato a WineNews la presidente di Slow Food China, Qiao Ling - per preservare la nostra cultura agricola".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Abbiamo risorse per la promozione di territori e denominazioni, non solo Barolo, ma anche Barbera e Gavi. Investiremo poi 200 milioni di euro per portare internet ad alta

velocità nelle aree rurali, è fondamentale, come le sinergie tra pubblico e privato". A WineNews l'Assessore all'Agricoltura del Piemonte, Giorgio Ferrero.

