



La News



Cité: aperta ma irriplicabile

Cinque anni di studio sui contenuti per tradurre nel linguaggio più semplice possibile tutta la complessità fatta di storia millenaria, di territori e di culture legate al vino, l'importanza delle partnership con i territori stessi (per l'Italia ad oggi ci sono Chianti Classico e Prosecco Doc), il sostegno di una città ma anche dei privati per un progetto, quello della Cité du Vin, che è già una macchina perfetta "ma che ha davanti ancora tanta strada da percorrere, perché ancora troppe persone non ci conoscono". Così a WineNews il dg Philippe Massol (<https://goo.gl/nWJM1d>). "Replicarla altrove? Siamo disponibili ad essere coinvolti in altri progetti, ma riprodurre la Cité sarebbe un errore".

Primo Piano

Dentro la Cité du Vin di Bordeaux con WineNews

L'architettura esterna, ispirata alle forme di un decanter, che ricorda il movimento del vino nel calice, quella interna che richiama alla mente l'ordine dei filari della vite, ma anche il telaio delle navi, che sono state fondamentali per il commercio, ed il successo, del vino nel mondo. E ancora, un viaggio multimediale nelle civiltà e nelle epoche del vino, dalla sua produzione al suo modo di essere consumato a tavola, anche attraverso i territori più insoliti del mondo, con i paesaggi di Giappone, Tahiti, le Canarie, tra gli altri, per stupire i visitatori e far capire quanto lavoro ci sia dietro lo sviluppo della vite; e ancora, una nave virtuale che viaggia nel tempo e racconta l'evoluzione del trasporto e della diffusione del nettare di Bacco, una tavola a cui siedono personaggi come Napoleone o Winston Churchill che, in un "paradiso virtuale" discutono sulla bontà del vino della loro epoca, un viaggio multisensoriale tra i profumi, gli aromi, i colori e le sensazioni tattili del vino, percorsi culturali con esposizioni temporanee a tema e non solo. E alla fine, al piano più alto, un brindisi con i vini di tutto il mondo con vista su Bordeaux, con la possibilità di scegliere però solo un calice, perché poi si deve tornare a casa in auto, e anche la moderazione fa parte della cultura del vino. C'è tutto questo, e tanto altro nella Cité du Vin di Bordeaux, nata come vetrina in cui raccontare il vino in maniera universale ai wine lovers di tutto il mondo, che in un solo anno di attività ha registrato 425.000 visitatori, per un giro d'affari di 7,5 milioni di euro, e forte della sua attrattività ha già raggiunto la totale autonomia economica, in un quadro in cui il 90% delle strutture e delle iniziative è finanziato da risorse proprie, ed appena il 10% dai finanziatori privati, che hanno sostenuto la nascita stessa della Cité. Un tempio della cultura del vino che WineNews ha visitato nei giorni di Vinexpo, insieme a Véronique Lemoine, responsabile scientifico della Fondation pour la Culture et Les Civilisations du Vin, e a Philippe Massol, direttore Cité du Vin (qui il video, <https://goo.gl/4wGUoD>). "L'intero concetto della Cité du Vin è legato al vino come prodotto culturale - spiega Lemoine - e come legame tra i popoli". E funziona.

Focus

La Michelin al 40% di Wine Advocate

Da tempo si parlava di una collaborazione più strutturale dopo le prime esperienze insieme in Asia, ma in pochi potevano prevedere che il gruppo Michelin, che firma la più importante guida ai ristoranti del mondo, comprasse il 40% di "Wine Advocate", il riferimento della critica enologica mondiale fondato da Robert Parker, e del sito RobertParker.com (WineNews ha riportato per primo la notizia in Italia, ndr). "La credibilità della Michelin e di Wine Advocate nel mondo è basata su un sistema di selezione unico, ad una metodologia rigorosa e ad una innegabile indipendenza" afferma Alexandre Taisne, Ceo Food and Travel Business Michelin. "Inizialmente ci focalizzeremo su Asia e Nord America prima di investire in Europa ed in altre zone del mondo. Non vediamo l'ora di mettere in sinergia le nostre relazioni per sviluppare servizi ancora migliori per i nostri clienti". "Tropo a lungo i critici hanno diviso il vino ed il cibo in due separate aree di expertise, ma ora il meglio delle opinioni indipendenti, imparziali, obiettive, e l'esperienza e la saggezza legata al vino e al cibo, si sono uniti, e sarà un grande beneficio per tutti", ha commentato Robert Parker (<https://goo.gl/SCXFuc>).



Champagne & cioccolato

Per un ritorno in grande stile in Italia, ci voleva un nuovo matrimonio, inedito e "seduttivo", come quello tra Champagne e cioccolato: la pensa così la Maison Taittinger che ha sposato per la distribuzione Domori, società del gruppo Illy, riferimento per il cioccolato (e che distribuisce anche il thè Dammann Frères, marron glacés, confetture Agrimontana e il Brunello Mastrojanni). Una "liaison", sancita ieri a Milano, che per Riccardo Illy "va ben oltre il valore economico" stimato in 3 milioni di euro. Taittinger vende in Italia 50.000 bottiglie, ma ai tempi d'oro arrivava a circa mezzo milione. L'idea dei due brand è creare un portfolio di marche complementari di qualità impareggiabile per un pubblico selezionato. Domori distribuirà le cuvée Taittinger, a partire dalla più celebrata, il Comtes de Champagne.

Cronaca

Ocm, domani in Stato-Regioni

Domani la Conferenza Stato-Regioni si riunisce e, è l'auspicio della filiera del vino, dovrebbe finalmente arrivare l'intesa sul decreto che sbloccherà così il bando nazionale per la misura Promozione nei Paesi Terzi dell'Ocm Vino 2017-2018, da cui derivano anche quelli regionali. La speranza è che non ci siano ulteriori rinvii, come già successo a fine giugno (<https://goo.gl/jUwKa6>) perchè il ritardo accumulato in assoluto, e rispetto ai competitor come Francia e Spagna, è già enorme.



Wine & Food

20 anni di "Jazz & Wine in Montalcino" grazie a Banfi

Venti anni per uno dei più longevi e prestigiosi Festival, pioniere nell'incontro tra vino e musica, per la gioia degli amanti dei due generi in tempi non sospetti, ma riuscito, negli anni, a far apprezzare un connubio oggi imitativissimo ad un pubblico sempre più vasto: è "Jazz & Wine in Montalcino", nato per volontà di Banfi, cantina leader del territorio del Brunello, con l'Alexanderplatz di Roma. Che ritorna con "Aspettando Jazz & Wine" a Castello Banfi (6 e 13 luglio) e nella Fortezza di Montalcino (18-23 luglio) con big come Napoleon Murphy Brock, Arbib, Gasper, Hargrove, Rava e Rea.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia del vino è nata con Sassicaia e Tignanello, poi il metanolo ci è servito, purtroppo, per rinascere ancora. Oggi abbiamo tanti enologi che fanno i vini fantastici, ma

dobbiamo raccontarlo al mondo, perchè ancora non lo sa. Se lo facciamo diventeremo davvero i n. 1, davanti ai francesi". Così il giornalista-produttore Bruno Vespa.

