

La News



Salotto di Milano da 150 anni

Eleganza e solidarietà, per celebrare i 150 anni del Salotto di Milano, monumento simbolo del Belpaese, con la tavola protagonista: ecco gli ingredienti della Charity Dinner, ieri sera nella storica Galleria Vittorio Emanuele II, trasformata in un ristorante stellato d'eccezione con oltre 90 tavole rotonde e 900 commensali - molti vip (la foto è del sindaco Beppe Sala) - allietati dai piatti del celebrity chef Carlo Cracco. Voluti dal Comune di Milano e Confcommercio, l'evento ha permesso di raccogliere 300.000 euro per la Caritas Ambrosiana. Nei calici, Curtefranca Bianco 2011 di Cà del Bosco, Valtellina Superiore Sassella 2014 di Nino Negri e Franciacorta Nectar S.A. di Bellavista.



SMS Dop e Igp Ue in Messico

La parola d'ordine è "libero mercato". Se l'Europa vuole continuare a crescere, secondo Bruxelles, non ha che una strada di fronte: allargare i propri orizzonti commerciali, rinegoziando gli accordi con i partner più importanti. Vanno in questo senso le trattative con Usa e Canada, per il Ttip ed il Ceta, ma non è di minore importanza, specie per l'agroalimentare, la chiusura, vicina, dei nuovi accordi con il Messico, il Tlcum. In ballo c'è il riconoscimento di qualcosa come 322 prodotti Dop e Igp, vini inclusi, ipoteticamente la lista più lunga riconosciuta in un mercato terzo fino a oggi, pubblicata dal Governo messicano, in cui spuntano anche 38 vini italiani: dal Barolo al Brunello di Montalcino, dal Prosecco al Barbaresco, dal Franciacorta al Soave (qui tutti i prodotti: <https://goo.gl/2K1pD3>).

Cronaca

La "Top Hundred" di Papillon

L'Adarnando 2015 di Tabarrini, da Montefalco, tra i bianchi, l'Hurlo 2009 di Garbole di Tregnago per i rossi, il Franciacorta Brut Simbiotico di Villa Crespia di Adro come bollicina; il Moscato di Noto Notissimo 2008 di Riofavara di Ispica tra i vini passiti: ecco i "Top dei Top" della "Top Hundred" di Papillon di Paolo Massobrio e Marco Gatti, selezione che ogni anno, da 15 anni, punta ad "individuare 100 cantine nuove con un vino che possa salire agli onori del miglior vino d'Italia" (<https://goo.gl/ajcM8S>).



Primo Piano

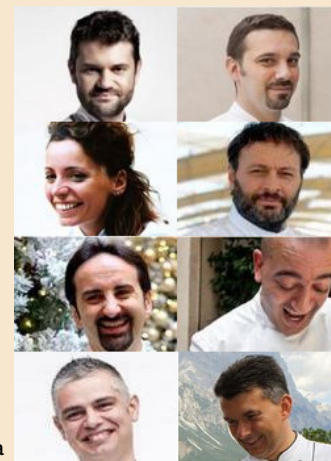
L'Italia del vino (come nel calcio) stecca in Europa

Calcio e vino sono due grandi passioni degli italiani, e simboli del Paese. E in qualche modo, vivono una sorta di parallelismo: così come è stato deludente il debutto in Champions League delle squadre italiane, altrettanto poco soddisfacente è stata la prima metà dell'anno per i vini del Belpaese nei principali mercati europei rispetto ai due principali competitor, Francia e Spagna. Se in Germania può valere la consolazione che, nella sostanza, è andata male per tutti, il discorso è diverso nel Regno Unito, che perde in volume ma cresce in valore: trend perfettamente in linea con le performance francesi e spagnole, mentre l'Italia è in netto terreno negativo. È lo scenario che emerge dai dati del Corriere Vinicolo di Unione Italiana vini sul primo semestre 2017, almeno guardando ai vini fermi in bottiglia, ancora in difficoltà dopo un 2016 negativo. In Uk, la Francia guida in valore, con 264 milioni di sterline, ed una crescita, alla faccia dei timori per la Brexit, del 17,5% sul 2016, che ben compensa il calo il volume, -3,4%, a 59 milioni di litri. In quantità comanda l'Italia, che perde però il -11,6%, a 84 milioni di litri, ed è in calo anche in valore, del -5,3%, a 158 milioni di sterline. La Spagna segue a distanza, con 43 milioni di litri (-4,3%) e 80 milioni di sterline (+6,7%). Performance che vanno inquadrate in un mercato che, nella prima metà dell'anno, ha perso in valore (-4,7%, per 325 milioni di litri di vino fermo imbottigliato) ma è cresciuto in valore (+8,2%, a 894 milioni di sterline). Si gioca in difesa, per tutti, invece, in Germania, che arretra sia in volume (-2,6% a 254 milioni di litri) che in valore (-1,6% a 723 milioni di euro). Qui il Belpaese è leader sia in volume che in valore, ma perde in entrambi i casi: in quantità è giù del -7,4% (105 milioni di litri), in valore del -1% (a 306 milioni di euro). Soffre anche la Francia, che perde il -1,6% in volume (46 milioni di litri) ed il -6,2% in valore (148 milioni di euro). Cresce, in quantità, la Spagna, a 42 milioni di litri (+4,9%), mentre i valori sono in ribasso del -3,7%, a 99 milioni di euro. Buone notizie da Svizzera e Russia, in crescita, e con il Belpaese leader. Ma anche qui, i competitor, Francia in primis, recuperano terreno (<https://goo.gl/pCRdGS>) ...

Focus

Il made in Italy secondo Iswa

Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, al ristorante Mudec a Milano e non solo; Valentino Palmisano, artefice della rinascita dello stellato Vespasia a Norcia dopo il terremoto; Marianna Vitale, giovane e stellata chef del Sud di Quarto; gli stellati Ugo Alciati del Guido a Serralunga d'Alba, Vito Mollica de Il Palagio a Firenze e Pino Cuttaia de La Madia a Licata, vere e proprie istituzioni nei loro territori; Nicola Fossaceca, raffinato e minimalista chef stellato del ristorante di famiglia Al Metrò a San Salvo Marina, e la sintesi tra tradizione e creatività di Graziano Prest, stellato chef del Tivoli di Cortina: ecco gli 8 grandi chef che, il 18 settembre alle Officine del Volo a Milano in un Open Day dedicato alle Eccellenze Italiane, accompagneranno con i loro piatti altrettanti grandi vini. Quelli di Allegrini, Caprai, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Masciarelli, Planeta e Villa Sandi, griffe riunite nell'Iswa-Italian Signature Wines Academy, simbolo dell'Italia del vino, come questi chef lo sono per la nostra alta cucina, e che, in un'epoca in cui si parla sempre di unire le eccellenze per raccontare il made in Italy, senza tanti giri di parole, hanno deciso di farlo.



Wine & Food

E' made in Italy il primo brevetto di uovo vegano al mondo

Farine di più legumi, oli vegetali, gelificante e un sale speciale: è con questi ingredienti che quattro studentesse del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine hanno inventato e brevettato il primo "uovo" vegano di sempre. Refrigerato e pronto al consumo, è del tutto simile al classico uovo di gallina, ma è privo di colesterolo e glutine pur mantenendo un rilevante apporto proteico. Un'idea che ben si sposa non solo ai dettami vegan, ma anche alle necessità di chi è a rischio di patologie cardiovascolari, e che è già in fase di presentazione alle aziende del settore.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Raccontare più in dettaglio il territorio, fare squadra anche presso le istituzioni, conoscersi e farsi conoscere di più, anche per rispondere a quel consumatore più

evoluto, che vuole sapere da che vigneto viene un vino: nel Chianti Classico nasce l'Associazione Viticoltori Gaiole, raccontata da Francesco Ricasoli (Barone Ricasoli).

