



La News



Gravner e il "vigneto giardino"

Un nuovo "vigneto giardino", sognato e voluto con tenacia dall'icona del mondo enoico Josko Gravner: si trova a Dedno, in Slovenia, è di 8 ettari ed è stato preparato con passione per 17 anni. Oltre 3 lustri per realizzare un vero e proprio giardino vitato coerente alla filosofia dell'azienda, che comprenda viti, tre stagni e un importante lavoro di architettura del paesaggio, fatto di drenaggi e terrazzamenti, resi impegnativi dalla forte pendenza dei terreni. Serviranno altri 3 lustri per attendere il vino dalle viti piantate quest'anno, che entreranno in piena produzione solo nel 2024/25. Un progetto ambizioso che prende per mano il tempo, come sempre, nella filosofia di Gravner.

Primo Piano

Italia n. 1 in tecnologia nelle cantine del mondo

L'Italia del vino, è tra i leader mondiali non solo nella produzione e nell'export del nettare di Bacco, ma è anche tra i n. 1 sul fronte della tecnologia, dei macchinari e delle attrezzature per la viticoltura e l'enologia. Un settore che, nel complesso, vale un fatturato di oltre 3,6 miliardi di euro (dati Istat 2016), dove la parte del leone la fanno i macchinari per l'imbottigliamento (1,6 miliardi di euro) con una quota export rilevantissima, pari a 2,25 miliardi di euro nel 2016 (in leggera crescita sui 2,18 miliardi di euro del 2015). E, nel primo semestre 2017, le esportazioni (al netto del dato su macchine per filtrare o depurare le bevande, ancora non disponibile, che nel 2016 ha pesato per 368 milioni di euro, ndr) hanno già superato i 900 milioni di euro (elaborazione Anformape; Associazione nazionale fornitori macchine, accessori e prodotti per l'enologia). Fra filtri e depuratori, imbottigiatrici, etichettatrici, presse, torchi, pigatrici, botti fusti e tini, si tratta di un settore importante, che è stato protagonista a Simei, organizzato da Unione Italiana Vini, nei giorni scorsi, a Monaco di Baviera (nel 2019 si torna in Italia, ndr), insieme alla kermesse n. 1 al mondo per il settore delle bevande e degli alimenti liquidi, il DrinkTec, che, come detto dal presidente Uiv Ernesto Abbona, "ha aperto nuovi scenari per le nostre imprese". Protagoniste di un settore che è in salute, come spiega a WineNews il presidente Anformape, Marzio Dal Cin: "è un settore che segue un po' l'andamento della produzione vinicola. Se in un Paese questa è importante, anche quello della produzione tecnologica, sia come impiantistica che come materiali di consumo, lo è altrettanto. In Italia, da diversi anni, abbiamo un bilancio nettamente positivo tra import ed export, con un saldo positivo di 1,3 miliardi di euro, e siamo leader nel mondo: che si vada in Australia, Cina, America, Argentina, e così via, in 7 cantine su 10 ci siamo. E ci sarà ancora crescita, soprattutto in Paesi dove la produzione si sta sviluppando ora, come Cina e India. La concorrenza è, come nel vino, soprattutto francese, ma l'Italia è dominante. Anche se, come sempre, ci muoviamo in ordine sparso, ma la nostra forza, da italiani, è la creatività".

Focus

Tra storia e futuro, le "Vigne di Roma"

Non è una una delle Regioni di punta della produzione enoica italiana, almeno nella geografia vinicola contemporanea, eppure la storia del Lazio, sin dai tempi dell'Impero Romano, si intreccia da sempre con quella del vino. Un rapporto da riscoprire, unendo territori e storie diverse. Idea alla base della rete "Vigne di Roma", di cui fanno parte quindici aziende (Marco Carpineti, Casale del Giglio, Falesco, Terre dei Pallavicini, Tenuta S. Isidoro, Casale della Ioria, Cincinnato, Torre in Pietra Leprignano, Federici, Poggio Le Volpi, De Sanctis, Papalino, Marfisa, Donato Giangiolami e Vinicola Consoli), che puntano a sviluppare sinergie di marketing per il rilancio del vino laziale sui mercati nazionali ed internazionali. Costituita ufficialmente in febbraio, si svelerà domani 22 settembre a "Taste Of Roma", nella capitale (21-24 settembre, www.tasteofroma.it). Primo obiettivo della rete, fra conoscere di più la qualità dei vini laziali, collegati a storiche tipicità della produzione enologica regionale, e dei loro territori produttivi che abbracciano tutte le Province del Lazio. Partendo, però, dal locale, valorizzando ed incentivando la presenza capillare nelle carte dei vini della ristorazione romana.



Bottiglie & comunicazione

A Milano, capitale del business del Belpaese, si premiano le migliori strategie di comunicazione delle cantine italiane e le migliori carte dei vini di enoteche e ristoranti stellati, a "Bottiglie Aperte" 2017 n. 6, di scena l'8-9 ottobre a Milano (www.bottiglieaperte.it). Tra degustazioni, master class, seminari e incontri one to one per operatori e appassionati, con oltre 150 cantine da tutta Italia, l'8 ottobre, saranno di scena le premiazioni dei "Wine Style Awards" e dei "Wine List Awards" (WineNews è in giuria, ndr), andati, negli anni, a cantine come Planeta, Elvio Cogno, Vietti, Marchesi di Barolo e Castello d'Albora (Zonin), ed a ristoranti e locali come La Ciaù del Tornavento a Treiso, La Pergola del Rome Cavalieri, il Set del Mandarin Oriental a Milano ed Enoteca Trimani a Roma, per citarne alcuni.

Cronaca

Penfolds-National Geographic

Per raccontare la storia dietro alcune delle sue bottiglie più venerande il colosso enoico australiano Penfolds si è affidato a "National Geographic", con una serie di video intitolati "A Story in Every Bottle" che narreranno i trascorsi di alcune delle bottiglie più antiche mai passate dai suoi laboratori di rattappatura, aperti dal 1991 e presenti in quattro continenti: oltre che sul canale televisivo, i video saranno disponibili anche sul sito dell'azienda, e saranno narrati dal chief winemaker Peter Gago.



Wine & Food

Hotel del mondo, Italia al top per "Virtuoso", grazie alla cucina

C'è tanta enogastronomia italiana nel meglio del meglio degli hotel del mondo, almeno stando ai premi assegnati da "Virtuoso", il più grande network mondiale dedicato al turismo di lusso. È il Relais & Châteaux Palazzo Seneca di Norcia, tra le prime strutture a riaprire nella zona dopo i terremoti dei mesi scorsi, l'"Hotel of the Year 2017", che ospita il ristorante stellato Vespasia, che vede in cucina lo chef Valentino Palmisano. "Best Dining Experience", invece, è a La Terrazza dell'Hotel Eden di Roma, splendida location dove, affacciati sui tetti della Capitale, si gusta la cucina dello chef Fabio Ciervo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'ingresso, non sempre positivo, della cucina nella storiografia "è meno recente di quanto non si pensi", ma è stato a lungo un soggetto "legato alla storia minore:

dagli anni Settanta, invece, il cibo è rivelatore sociale". Cucina e società nel flusso dei tempi per Massimo Montanari, tra i massimi esperti di storia dell'alimentazione al mondo.

