

La News



Il "signore della Valtellina"

Nel 1897 un signore di nome Nino "sposa" Amelia, proprietaria della fortezza di Chiuro, in Valtellina, e i vigneti "eroici" che la circondano. Inizia così una storia lunga 120 anni, dal figlio Carlo che comincia ad esportare il vino prodotto dalle uve di Chiavennasca, il Nebbiolo delle Alpi, all'arrivo dell'enologo Casimiro Maule e del Gruppo Italiano Vini che puntano tutto sulla qualità. È la storia della cantina Nino Negri, oggi simbolo del suo territorio, che ha festeggiato ieri a Milano con una verticale del suo Sforzato 5 Stelle (con tre annate top, 2001, 1997 e 1989) e il lancio del Castel Chiuro Valtellina Superiore Docg Riserva 2009 in limited edition.



Ocm Vino, via libera

La luce in fondo al tunnel. Dopo mesi di attesa, a tratti snervante, e dopo il via libera della Corte dei Conti al decreto del Ministero delle Politiche Agricole per la campagna 2017-2018, pubblicato già da qualche giorno sul sito del dicastero guidato da Maurizio Martina, arriva anche il decreto direttoriale che apre, ufficialmente, la "corsa" ai fondi per l'Ocm Vino destinati alla promozione sui mercati dei Paesi Terzi. Le aziende, adesso, avranno tempo fino al 3 novembre per presentare i progetti, nazionali, regionali o multiregionali, della durata massima di 12 mesi, e che verranno valutati da una Commissione che ne deciderà l'ammissibilità. I beneficiari potranno, quindi, stipulare i contratti con Agea entro il 20 febbraio 2018, e le azioni previste potranno iniziare già dal giorno successivo.

Cronaca

Alimentare, bene l'export

Volano le esportazioni dell'alimentare italiano, che crescono del +7% nei primi 6 mesi del 2017 (sullo stesso periodo del 2016), trainate ancora dalle performance della Germania, primo mercato di sbocco a valore (2,25 miliardi di euro, ma in calo dello 0,1%), incalzata dalla crescita di Stati Uniti (+6,9%, 1,9 miliardi di euro), Francia (+7,6%, 1,7 miliardi di euro) e Cina (+24%, 184 milioni di euro), come raccontano i dati di Federalimentare presentati ad Anuga, la fiera internazionale di settore di scena a Colonia.



Primo Piano

Brucia la California. Antica (Antinori), niente danni

Continua a bruciare la California, con il fronte degli incendi proprio nel cuore della produzione enoica americana, tra Napa, Sonoma e Santa Rosa, dove i numeri si fanno sempre più drammatici (17 morti, 200 dispersi e 20.000 persone in fuga, ndr), e quelli che riguardano le aziende del vino non fanno eccezione, coinvolgendo anche la Antica Napa Valley, tenuta californiana della famiglia Antinori, lambita dalle fiamme, evacuata, ma salva, stando alle ultime notizie che abbiamo raccolto. Il quadro è complesso, e come riporta il quotidiano locale "Wine Business", sono almeno tre le aziende andate completamente distrutte: Signorello Estate, nella Napa, da cui arrivano immagini impressionanti, Paradise Ridge, a Santa Rosa, Frey Vineyards, nella Redwood Valley, come ha raccontato il proprietario, Nathan Frey, al "Wine Spectator", e decine sono quelle ad aver riportato danni, come riporta il "Napa Valley Register". Fare una stima, in queste condizioni, è difficile, ed intanto, come scrive dal suo account Twitter l'editor in chief di "Wine Advocate" di Robert Parker, Lisa Perotti-Brown, è iniziata la corsa alla solidarietà. Una situazione caotica, che ha investito anche l'azienda californiana di Marchesi Antinori, Antica Napa Valley, dove il fuoco ha circondato la tenuta, costringendo le autorità ad evacuare la zona, e gettando la famiglia Antinori nell'incertezza, almeno per le prime ore, con le comunicazioni rese impossibili dalle fiamme e la paura di trovarsi di fronte ad un quadro devastante. Poi, diradatosi il fumo, su Antica Napa Valley è tornata almeno un po' di luce, in un contesto comunque tragico. "Le ultime comunicazioni che siamo riusciti ad avere stanotte con la California - racconta a WineNews l'ad della Marchesi Antinori, Renzo Cotarella - ci raccontano di una situazione decisamente in via di miglioramento. La cantina ed i vigneti sono salvi, e le fiamme, che ormai non hanno più nulla da bruciare nel loro percorso, stanno perdendo vigore, almeno nella zona in cui si trova Antica Napa Valley. Possiamo dire che il peggio è passato, ma per avere un quadro più completo e chiaro della situazione - conclude Renzo Cotarella - dobbiamo aspettare qualche ora".

Focus

La Catalogna (indipendente) del vino

Al centro della scena europea, e sulle prime pagine dei quotidiani di mezzo mondo, da giorni non si parla che dello scontro tra Madrid e Barcellona, con la Catalogna pronta all'indipendenza, ma non ora, minacciando di stravolgere la fisionomia non solo della Spagna, ma di tutta l'Europa. Anche dal punto di vista vitivinicolo. Senza entrare nel merito della diatriba, proviamo ad immaginare come si collocherebbe la Catalogna nel panorama enoico internazionale. Innanzitutto, si troverebbe di fronte il problema del suo collocamento all'interno della Ue, da cui dipendono buona parte delle dinamiche commerciali del settore. A quel punto, il vino catalano dovrebbe ad affrontare i mercati con la forza di numeri tutt'altro che marginali: 3,3 milioni di ettolitri prodotti, per un giro d'affari del settore valutato in 1,14 miliardi di euro, anche grazie ad una media dei consumi interni di 18,92 litri di vino a persona all'anno. Una certezza, però, in un mondo in cui a comandare consumi e spedizioni sono le bollicine, la Catalogna ce l'ha: il Cava, che è sì una denominazione spagnola, ma che lega il 95% della sua produzione al Penedès, dove si producono in media 230 milioni di bottiglie ...



Wine & Food

G7 dell'Agricoltura: l'eccellenza italiana "raccontata e servita"

L'eccellenza della tavola italiana, fiore all'occhiello del made in Italy nel mondo, "raccontata e servita" al G7 dell'Agricoltura: lo faranno 100 tra i migliori che stellati italiani - dai registi, i "padroni di casa" Enrico e Roberto Cerea, ad Antonino Cannavacciuolo, da Carlo Cracco ad Antonia Klugmann, da Heinz Beck a Davide Oldani, con i cuochi di East Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017- artigiani e vignaioli, nell'edizione n. 1 di "Astino nel Gusto", ai fornelli di show cooking nel Monastero di Astino, immerso nella sua vallata, a due passi da Bergamo (13-15 ottobre, <https://goo.gl/Op8iuQ>).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La lunga stagione delle guide entra nel vivo, con le pubblicazioni più attese dedicate alla ristorazione del Belpaese. A partire da "I Ristoranti d'Italia" de L'Espresso (il 19 ottobre

a Firenze), cui seguirà la Michelin (il 16 novembre a Parma): a WineNews, tra critica e gastronomia, il direttore delle Guide de L'Espresso, Enzo Vizzari.

