



La News



Jamie Oliver & Land Rover

Grandi chef, motori e co-marketing. Dalla collaborazione tra il celeberrimo chef Uk Jamie Oliver e Land Rover, è nata una cucina unica al mondo, firmata dal reparto Svo (Special Vehicle Operation di Jaguar Land Rover), che ha realizzato una Discovery unica per Oliver, dotata di una cucina completa: lo slow cooker, il barbecue, la gelatiera, l'oliera e persino la macchina per fare il burro in viaggi, ma anche il tostapane e il girarrosto. Tocco finale un mini - orto d'erbe aromatiche e un porta spezie ai finestrini posteriori. La creazione del veicolo è finita nella nuova serie di Jamie Oliver su Food Tube, dove lo chef ne mostra l'utilizzo del nelle sue avventure per il Regno Unito.



Vigneto bio, l'Italia cresce

È sempre più grande il vigneto biologico italiano, che nel 2016 ha toccato i 103.545 ettari, in crescita del 23,8% sul 2015, per un'incidenza sul totale vigneto italiano del 15,7%. In effetti, però, gli ettari bio produttivi sono 65.000, mentre i restanti 38.000 sono ancora in conversione, come ricordano le elaborazioni del "Corriere Vinicolo - Uiv", su dati Sinab e Aega. Il grosso del vigneto biologico si trova in Sicilia (39.000 ettari, il 38% del totale), seguita da Puglia (15%) e Toscana (12%). Allargando lo sguardo all'Europa, gli ettari a biologico sono 313.000, con una crescita del 10% sul 2015. Il grosso (33%) è in Spagna (107.000 ettari, +11%), seguita a brevissima distanza dall'Italia, che copre una superficie pari al 33% del totale, e di questo passo si affermerà presto come prima "potenza" bio del Vecchio Continente.

Cronaca

Bere bene ad alta quota

Il ristorante più grande del mondo? È a 10.000 metri di quota, lì dove volano gli aerei della flotta Emirates, che ogni anno serve 100 milioni di pasti, grazie al lavoro di 1.200 cuochi, che usano i prodotti locali di decine di Paesi per creare 12.450 ricette, rigorosamente annaffiate da etichette degne di uno stellato: se in business class la scelta va dal Planeta Santa Cecilia Nero d'Avola 2013 al Veuve Clicquot Yellow Label, in prima classe troviamo Dom Pérignon 2006 e Solaia 2008 ...



Primo Piano

Amarone, Consorzio e Famiglie: parla il Tribunale

Il Tribunale di Venezia dà ragione al Consorzio dei Vini della Valpolicella nella disputa contro le Famiglie dell'Amarone d'Arte: il nome dell'associazione che mette insieme 13 cantine storiche del grande vino veneto (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi Agricola, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre d'Orti, Venturini e Zenato, www.amaronefamilies.it) è irregolare e va cambiato, e ci sarebbe anche l'ipotesi di concorrenza sleale a carico delle Famiglie stesse, in particolare in riferimento all'utilizzo dell'espressione "Amarone d'Arte" che, secondo gli oppositori, denoterebbe automaticamente in maniera quanto meno "inferiore" il resto della produzione di Amarone. Ecco quanto apprende WineNews, sul nuovo capitolo di una vicenda che anima la Valpolicella da anni (<https://goo.gl/sTBckK>, <https://goo.gl/uzVhSc>), e che ora sembra arrivata ad un "redde rationem". Il Tribunale, dunque, avrebbe accolto le istanze del Consorzio contro le Famiglie, confermando la linea secondo cui "non è possibile da parte di un privato registrare un marchio che contenga al suo interno una denominazione d'origine protetta, ovvero una menzione tradizionale, ovvero un marchio collettivo", come sostenuto dal Consorzio nell'avvio della causa, nel 2015. Un pronunciamento, peraltro, che potrebbe avere una portata decisamente più ampia anche oltre i confini della Valpolicella, visto il gran numero di associazioni di produttori nate in alcuni dei territori più blasonati del vino italiano negli ultimi anni, tra "accademie", "alleanze", "maestri" e così via, che utilizzano in qualche modo nel loro nome quello di una denominazione del vino italiano, in maniera privata, accanto a termini laudativi. Cosa che, a quanto pare, a norma di legge, non è consentita. La sentenza, comunque, al momento, è oggetto di analisi da parte sia del Consorzio che delle Famiglie dell'Amarone d'Arte (che, al momento, non rilasciano dichiarazioni), che vogliono comprenderne motivazioni e aspetti specifici. Per proseguire su una vicenda che, magari, dopo tanti aspri scontri, potrebbe anche concludersi sulla strada della conciliazione.

Focus

Rabobank: vino, tensioni sui prezzi

Con una delle vendemmie più scarse degli ultimi 50 anni, un po' a tutte le latitudini, come raccontato ieri dall'Oiv (<https://goo.gl/wavHZf>), le tensioni sui prezzi iniziano a farsi sentire. Lo testimonia, tra gli altri, il "Quarterly Report" n. 4 del 2017 di Rabobank. Con aumenti importanti a tutti i livelli di prezzo, da quelli più bassi alla fascia premium. E anche i gruppi e i produttori con maggiore liquidità e più margini, secondo l'analisi della banca olandese, non potranno non traslare parte dei costi aggiuntivi sul consumatore finale, particolarmente in Europa: di conseguenza, con la diminuzione dei volumi anche i margini si assottiglieranno, in particolare per quelle aziende che hanno scelto un approccio produttivo "asset-light", ovvero prive di vigneti di proprietà. Inoltre, proseguono gli autori del report, i prezzi dello sfuso sulle piazze globali hanno iniziato a risentire molto presto delle prime brutte notizie arrivate in primavera e prima estate dai vigneti europei, con lo sfuso generico italiano che è passato rapidamente dai poco più di 0,3 dollari al litro di febbraio agli oltre 0,45 di settembre 2017, e quello spagnolo che è passato da poco meno di 0,45 dollari a 0,55.



Wine & Food

Quote Latte, again: l'Italia deve all'Ue 1,3 miliardi di euro

A volte ritornano, e fanno anche male: si riapre ancora una volta la questione delle quote latte, e stavolta l'Italia dovrà pagare all'Unione Europea un conto salato di 1,3 miliardi di euro. Lo ha stabilito una sentenza della Corte di Giustizia Ue, che ha respinto il ricorso dell'Italia e confermato la decisione della Commissione Ue sul recupero integrale degli aiuti per le quote latte. L'Italia deve farsi restituire tutti gli aiuti dagli allevatori che non avevano rispettato le quote fra il 1995 e il 2002, compresi quelli legati all'allungamento delle scadenze concesse fra il 2010 e il 2011, e gli interessi dal 2003.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e mecenatismo moderno, la case history di Frescobaldi: dal premio Artisti per Frescobaldi alla nuova collezione, permanente e diffusa, in cantina a Castelgiocondo,

nella terra del Brunello di Montalcino, aperta agli appassionati. Con un legame tra vino e arte che finisce anche in bottiglia. A WineNews, Tiziana Frescobaldi.

