

La News



"Happily*Ever*After" con l'Armonia di Ornellaia 2007

L'Armonia si racconta attraverso il vino nella "Vendemmia d'artista" di Ornellaia, percorso pluriennale fra arte e vino, di scena ad aprile al Whitney Museum of American Art a cura di Sotheby's con un'asta di beneficenza di 23 bottiglie di Ornellaia 2007 con etichette (nella foto) realizzate dagli artisti Ghada Amer e Reza Farkhondeh sul tema "Happily*Ever*After", felici per sempre: una Salmanazar, quattro imperiali che formano la parola "Ever" e l'intera serie di 18 doppie magnum color Copper che formano la frase "Happily*Ever*After".

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DIGARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS Agri-cazzotti alla Camera

Che l'Agricoltura italiana abbia bisogno dell'attenzione delle istituzioni è un dato di fatto. Che questa attenzione, nella realtà, sia scarsa, e finisca anche in rissa, un'amara delusione. Ieri alla Camera, per discutere il Ddl sulla competitività del settore, mancavano in tanti, in entrambi gli schieramenti; il Ministro Zaia era l'unico esponente del Governo presente, e tra Idv e Lega si è anche arrivati ai cazzotti. Per l'agricoltura, se la politica italiana si dà la zappa sui piedi, il futuro è ancora più difficile. L'unica consolazione è stata per il solitario Ministro: il presidente Berlusconi ha detto che "sarà un ottimo Ministro dell'Agricoltura l'attuale presidente del Veneto, Giancarlo Galan". Ergo, l'attuale Ministro e candidato della Lega alla regione Veneto, Luca Zaia, è dato per sicuro vincente (e partente).

Cronaca

Produttori cooperativi agricoli di tutta Italia, unitevi!

È stato approvato alla Camera l'emendamento al disegno di legge sulla competitività del settore agroalimentare che favorisce la concentrazione delle imprese cooperative in agricoltura. La soddisfazione viene espressa da Maurizio Gardini, presidente di Fedagri-Confooperative, che da sempre vede l'aggregazione come "un'esigenza generale dell'agricoltura italiana in quanto garantisce maggiore competitività del sistema Paese sui mercati".



Primo Piano

Dopo un 2009 difficile, il 2010 parte nel segno dell'ottimismo: così il Chianti Classico presenta le nuove annate a "Chianti Classico Collection"

Il Consorzio del Chianti Classico alza il sipario sulle nuove annate all'insegna dell'ottimismo per il 2010, alimentato dai segnali positivi di fine 2009. Una leggera inversione di tendenza che fa ben sperare per il successo delle annate 2008 e Riserva 2007 del vino del Gallo Nero, di scena il 16 e 17 febbraio alla Stazione Leopolda di Firenze per "Chianti Classico Collection", insieme all'anteprima della vendemmia 2009. Il peggio sembrerebbe passato: se i primi 6 mesi del 2009 avevano fatto registrare risultati negativi, la fine dell'anno a visto un cambio di rotta, e in particolar modo sui mercati esteri, con i cali in alcuni mercati strategici compensati dalla crescita in altre piazze, grazie alla diversificazione perseguita dalle aziende con la ricerca di luoghi meno "tradizionali". Il primo sbocco per il Chianti Classico restano gli Stati Uniti (28% della produzione), seguito dall'Italia (26%), che registrano cali dell'1% sul 2008. Al terzo posto la Germania, che passa dal 10% al 12%, poi Gran Bretagna, Svizzera, Canada, Giappone e Russia. Una vocazione alla diffusione internazionale, quella del Chianti Classico, che tiene ai colpi della crisi: "l'apprezzamento che gli Usa e i consumatori di tutto il mondo ci esprimono ogniqualvolta entrano in contatto con il carattere unico dei nostri vini sono la garanzia contro qualsiasi tempesta economica", ha detto il presidente del Consorzio del Chianti Classico, Marco Pallanti. E nonostante una contrazione delle vendite complessiva del 15% e una diminuzione dei prezzi del 30%, il "distretto" agroalimentare del Chianti Classico contiene i danni e guarda al futuro forte di una riconosciuta qualità di prodotto e di numeri da "grande impresa": un fatturato di 500 milioni di euro, con la sola produzione vinicola imbottigliata che vale 360 milioni di euro.

Focus

La "vecchia" visita in cantina? Basta, a Valdipiatta, si passa alla "boutique winery"

La vecchia visita in cantina va in pensione. La nuova frontiera dell'accoglienza enoica, lanciata dalla Tenuta Valdipiatta, una delle più note cantine del Nobile di Montepulciano, è la "boutique winery": wine tasting e wine tour, esperienze enologiche esclusive, visite altamente personalizzate e degustazioni didattiche di alto livello, mini corsi full-immersion, per rispondere alle aspettative sia di un pubblico amatoriale, sia di una clientela di nicchia interessata a proposte su misura. "Abbiamo voluto - spiega Miriam Caporali, alla guida con il padre Giulio della Tenuta Valdipiatta - offrire un'esperienza più vicina ai laboratori di educazione al gusto e al bere consapevole". Assaggi da botte e da barrique, nozioni introduttive sulle tecniche di vinificazione e degustazione di vini in affinamento in legno e in bottiglia, e, ancora, tour personalizzati per chi arriva in Toscana con il desiderio di imparare a conoscere il vino, a degustarlo e ad utilizzarlo negli abbinamenti in cucina, attraverso esperienze gustative e sensoriali a 360°, direttamente in cantina.



Wine & Food

L'agroalimentare italiano di qualità prende il volo ... con Alitalia

Le eccellenze alimentari italiane a bordo degli aerei Alitalia: è il progetto di Alitalia, Aigic e Buonitalia, "Prendi il volo con i sapori originali italiani", patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole con lo scopo di promuovere i prodotti italiani Dop e Igp a bordo dei voli Alitalia e nelle sale dei Club Freccia Alata. Da dicembre sui voli verso New York, Chicago, Toronto e Miami, è stato introdotto il nuovo servizio di Classe Magnifica, che interpretano le ricette della cucina tradizionale italiana e vini selezionati dall'Associazione Italiana Sommelier tra le migliori cantine del Belpaese.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Elogio della sbronza consapevole! A tu per tu con l'autore di una pubblicazione originale, divertente e di successo che affronta il tema del rapporto tra arte, letteratura,

creatività e vino. L'autore Enrico Remmert: "La demonizzazione in atto mi fa sorridere. Impossibile parlare di vino senza uno dei suoi elementi costitutivi: l'alcol".

