

La News



Sotheby's sbanca Hong Kong: 14 mln \$ con i grandi di Francia

13,8 milioni di dollari: ecco la cifra record raccolta nei due giorni d'asta battuta da Sotheby's ad Hong Kong, dedicata ai grandi vini di Francia provenienti da due collezioni "americane", quella del texano Marcus D. Hiles e l'altra di un anomimo. Venduti tutti i 1.366 lotti, che hanno ottenuto quotazioni del 30% superiori alle aspettative. I top? Una cassa di Romanée-Conti 2005 battuta per 234.000 dollari e 3 doppie magnum di Château Petrus del 1989 aggiudicate per 93.600 dollari. Hong Kong sembra destinata a superare New York come mercato prediletto per le aste di vino ...



SMS Troppe carte in agricoltura!

Difficile non essere d'accordo con il presidente di Confagricoltura, Federico Vecchioni, e con tutta quella parte del mondo agricolo che chiede una semplificazione burocratica. Il dato è eclatante, per ogni lavoratore dei campi, c'è quasi un burocrate a testa: 1,4 milioni di persone lavorano la terra, 1,3 milioni si occupano a scartoffie e documenti legati al comparto. E da condividere anche un altro appello, che più volte abbiamo rilanciato anche noi: "bisogna cambiare impostazione. L'agricoltura deve essere inclusa nella politica industriale, dato che con le aziende agroindustriali e la gdo vale il 15,7% del Pil nazionale. L'agricoltura non è delegabile né in Europa né in Italia; se lo si fa ci si dimentica dei protagonisti della produzione".

Cronaca

"Prosecco di Prosecco" Docg?

In arrivo la Docg "Prosecco di Prosecco"? Per l'assessore all'agricoltura del Friuli Venezia Giulia Claudio Violino è "un obiettivo politico", nel progetto di valorizzazione del Prosecco sul Carso. Dopo la Doc interregionale Prosecco - che comprende cinque province del Veneto (con esclusione di Rovigo e Verona) e l'intero Friuli Venezia Giulia - Violino ha lanciato l'obiettivo per la frazione di Prosecco (Trieste), dove "la coltivazione della vite, necessariamente ridotta nei numeri, dovrà puntare sulla qualità".



Primo Piano

Il vino italiano deve fare sistema? Sì, no, forse ...

Il vino italiano deve fare sistema. Oppure no. Ecco i sentiment, contrastanti, della tavola rotonda nell'assemblea dell'Associazione Italiana Sommelier, con i più importanti nomi dell'enologia italiana. A scatenare il dibattito il giornalista Lamberto Sposini: "il non fare sistema è davvero un limite in Italia, Paese delle tante cose che non funzionano e delle singole eccellenze?". Per il patron di Ais-Bibenda, Franco Ricci, non ci sono dubbi, "è fondamentale, va costruita una lobby del vino italiano. Quando si discuteva del tasso alcolemico, per esempio, ero con l'allora Ministro Sacconi, che si stupì che non ci fosse una voce forte del comparto. E poi bisogna creare tutti insieme cultura del vino, soprattutto all'estero". Per Vinzia Firriato, griffe del vino di Sicilia, il non fare squadra da un lato, forse, "è un bene, perché l'italiano è individualista e creativo. Ma il consumatore prima che al marchio guarda al territorio, ed è lì che bisogna creare una cornice comune". Come in Franciacorta, dove però, spiega il presidente del Consorzio, Maurizio Zanella, "è stato più semplice perché i produttori sono simili per dimensioni e prodotto. Ma sulla promozione, in generale, ci sono troppi enti e associazioni". Concorde Gianni Zonin, alla guida di uno dei gruppi vinicoli più importanti d'Italia: "sono due le questioni che il mondo del vino deve affrontare compatto: il tasso alcolemico, che ci penalizza molto", e il controllo della "corsa al vigneto" secondo le mode, come sta avvenendo ora nel Prosecco. Diversa la posizione di Renzo Cotarella, ad di Marchesi Antinori: "bisogna trovare dei punti d'interesse comune, e difficilmente esistono per tutte le realtà italiane. Meglio, forse pensare a "squadre" più piccole". Sulla stessa linea Pompeo Farchioni, alla guida di Terre della Custodia, nel territorio del Sagrantino di Montefalco, che aggiunge: "l'obiettivo comune è che il settore sia remunerativo, sia per i produttori che per chi conferisce uva e per chi lavora". Provocatorio, invece, Marco Caprai, alla guida della griffe umbra: "ci sono troppi soldi per la promozione, e questo porta ad una moltiplicazione degli enti che possono gestirli. Se ce ne fossero meno, forse la gestione sarebbe più efficace".

Focus

"10 ottobre 1975: in Italia nasce la critica gastronomica". Parola di Edoardo Raspelli ...

Era venerdì 10 ottobre 1975, esattamente 35 anni fa: al secondo piano di via Solferino 28, nella cronaca del "Corriere d'Informazione", edizione del pomeriggio del "Corriere della Sera", debuttavano le quattro pagine settimanali volute dal direttore Cesare Lanza, affidate ad Edoardo Raspelli, fino ad allora cronista di nera (nella foto con Ugo Tognazzi), oggi uno dei critici più conosciuti e rispettati d'Italia. "Fu il boom: 20.000 copie in più per le pagelle - scrive lo stesso critico in una nota - con i voti alla cucina ed al servizio. Qualche mese dopo, il 7 febbraio 1976, appariva in pagina (singolare per quell'epoca) non solo la foto di Raspelli, ma un riquadrato con un "Faccino Nero" dove si metteva alla berlina il ristorante peggiore della settimana. Tra minacce, lettere e telefonate anonime, querele (tutte vinte), corone da morto sotto casa, nasceva la critica gastronomica. Sì, perché fino ad allora c'era solo piaggeria: se qualche cosa andava storto nei ristoranti - ricorda Raspelli - tutti se lo tenevano per sé. Io, invece, anche se con molta paura, ho obbedito agli ordini di Lanza".



Wine & Food

La creatività degli enoappassionati per le Città del Vino 2011

Tradurre in un'immagine unica lo spirito che anima i territori a più alta vocazione vitivinicola d'Italia, quasi 600 tra piccole e grandi città che, dal nord al sud del Belpaese, sono le "custodi" dei terroir dove nascono i grandi vini italiani: ecco la mission di chi, fino al 30 novembre, vorrà cimentarsi con creatività ed inventiva nel "Concorso per il manifesto 2011" delle Città del Vino, aperto a tutti gli enoappassionati per realizzare l'immagine che accompagnerà le Città del Vino per un intero anno di eventi, iniziative, progetti ed incontri ufficiali. Info: www.cittadelvino.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco "la Stanza delle Fragole", l'ultima creazione del celebre architetto paesaggista Paolo Pejrone dedicata al connubio tra il dolce frutto e lo champagne di Laurent

Perrier. Un'invasione tutta declinata in rosa: le fragole e la Cuvée Rosè della Maison inondano il terrazzo del Museo Bagatti Valsecchi di Milano in una suggestione di profumi e colori.

