

La News



L'uomo dell'anno, nel mondo del vino? Giacomo Tachis!

"Io sono leggenda", potrebbe dire Giacomo Tachis (nella foto), dedicandosi il titolo del famoso romanzo di Matheson. Perché ha segnato la storia dell'enologia italiana, ha creato vini come Sassicaia, Tignanello e Solaia. Ed ora Decanter lo ha eletto "Man of the Year 2011", terzo italiano a ricevere l'importante riconoscimento della prestigiosa "eno-rivista" britannica, dopo il marchese Piero Antinori (nel 1986) ed Angelo Gaja (nel 1998). Un riconoscimento ad un grande del vino che continua ad essere un riferimento per l'enologia italiana. E non solo.

Primo Piano

Dalla tutela alla promozione del territorio: nuova frontiera per i Consorzi. Già realtà, nel Soave

Non più controlli, non più semplici gruppi di produttori per tutelare il marchio di un vino, ma soggetti attivi nelle dinamiche e nelle strategie di territorio. È, forse, il futuro per i Consorzi del vino. Il "paradigma" lo fornisce il Veneto (Soave), che ha imboccato la strada indicata dalla nuova legislazione sui vini Doc. E se qualcosa è stato tolto, qualcos'altro è stato dato. Cosa? "Tutta una nuova serie di funzioni", dice, a WineNews, Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio del Soave (l'intervista su www.winenews.tv), "tutto ciò che significa promuovere, gestire e valorizzare una denominazione. I Consorzi hanno la possibilità di trasformarsi in agenzie per la promozione del territorio, perché è sul territorio che lavorano, insieme ai produttori, alle amministrazioni comunali e alle altre istituzioni. Con loro hanno creato, negli anni, una rete importante di relazioni, professionalità e progettualità". Insomma, si può aprire una fase nuova, nella quale i Consorzi possono essere "catalizzatori di energie" produttive e promozionali, come la gestione organica e strategica delle risorse provenienti dall'Ocm vino e dai Programmi di Sviluppo Rurale (Psr), ma anche attivando nuove sinergie tra produttori e territorio. E, a dimostrarlo, c'è il bilancio del Consorzio: rispetto al 2009 la disponibilità non solo non è calata, ma è aumentata, grazie all'azione congiunta con i vari soggetti e ai progetti intrapresi. "I singoli produttori - continua Lorenzoni - da soli non avrebbero la forza e la competenza per simili progetti. Il Consorzio è un tavolo di sintesi, per rispondere alle esigenze delle piccole e grandi aziende, ma anche alle sollecitazioni che vengono dal mondo della politica e delle istituzioni. Il Consorzio serve a fare un lavoro di squadra, dove tutti si riconoscono, dove il valore del marchio è più facilmente comunicabile: è il caso del Soave". Ecco perché la nuova frontiera potrebbe chiamarsi "promozione del territorio": perché questo è un tutt'uno con la denominazione vinicola che da quello nasce. E che su quello vive.

Focus

Distillazione di crisi per i vini Do: dicono sì, per ora, Piemonte, Calabria e Sardegna

A ricorrere alla distillazione di crisi, per i vini a denominazione, non saranno solo Piemonte e Calabria (le due regioni che di fatto hanno spinto perché questa misura fosse applicata a queste tipologie), ma anche la Sardegna, che, per la produzione ad Igt, ha inviato la sua richiesta al Ministero. È il quadro che emerge dal Ministero delle Politiche Agricole che oggi, a WineNews, fa sapere che anche altre Regioni potrebbero richiedere l'attuazione di questa misura, ma lo sapremo solo nei prossimi giorni. Bisogna aspettare tutti i passaggi ufficiali per conoscere il numero complessivo delle Regioni che potrebbero aver richiesto questa misura, visto che i dati definitivi saranno disponibili solo tra alcuni giorni, con il completamento dell'arrivo delle domande. Il provvedimento scaccia-crisi si inserisce, in realtà, in un momento congiunturale in cui i vini italiani si dimostrano competitivi, soprattutto nei mercati esteri, ma, evidentemente, le giacenze accumulate nel passato da alcune Regioni continuano a rappresentare una criticità.



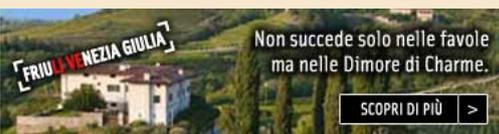
SMS Comunicazioni disturbate

In questi ultimi anni, a volte, accade che certa stampa specializzata si accorga che esiste il territorio del Brunello e vi "innesti" polemiche strumentali. Ora, niente di male a sostenere le proprie idee personali. Senonché, troppo spesso, le idee personali non sono una chiave di lettura dei fatti ma, al contrario, i fatti sono il pretesto per affermare le proprie idee. E questo porta alla strumentalizzazione, appunto, del territorio di Montalcino. Porta a "tirare per la giacca" alcuni degli attori di quel territorio, che - a volte - si lasciano strumentalizzare, e c'è da chiedersi perché. Si può pensare alla sete di successo individuale o all'invidia nei confronti di colleghi. E sarebbe un male. Ma se questo nascesse l'incapacità di prendere decisioni sul futuro del territorio sarebbe anche peggio.

Cronaca

Il primo motivo per vivere? Per Saviano è la mozzarella di bufala

Dopo gli elenchi del fortunato format televisivo "Vieni via con me", è in uscita il libro che raccoglie le storie raccontate in Tv da Roberto Saviano, introdotto da una personale "top ten", in cui, al primo posto dei dieci motivi per cui vale la pena vivere, spicca la mozzarella di bufala Dop. Un amore che gli è valso una fornitura a vita di mozzarella di bufala campana Dop, omaggio del Consorzio della Mozzarella Bufala Campana Dop.



Wine & Food

Bottura, "nemo propheta in patria". È Alajmo il "best chef" d'Italia

L'Espresso gli ha assegnato il voto più alto di sempre, la Francia l'ha incoronato migliore chef al mondo, ma Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana di Modena, è solo al secondo posto, nell'incrocio delle 6 guide gastronomiche italiane più autorevoli fatto da "Civiltà del Bere", scavalcato da Massimiliano Alajmo, chef de Le Calandre di Rubano a Padova. Sul gradino più basso del podio c'è l'eterno Gianfranco Vissani, patron di Baschi (Terni). E per il top della ristorazione il top dei vini: Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella e Barbaresco i più amati dagli chef "stellati".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il mondo del vino italiano, vera potenza gastronomica sui mercati mondiali, ha tutte le opportunità e potenzialità per proporsi come terreno avanzato di sperimentazione

ed innovazione. Ma è proprio così? Per approfondire il tema WineNews ha interpellato il segretario generale della Fondazione per le eccellenze italiane, Fabio Renzi.

