



brindate a una RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona 25 - 28 marzo 2012

The World Love

n. 597 - ore 17:00 - Venerdì 29 Aprile 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Quanto è "Pop" quell'uva ...

In tempi di crisi si fa un gran parlare anche di caduta dei prezzi delle uve. Ce n'è una, però, che costa cara, anzi, carissima. Addirittura 104.500 dollari. È quella rappresentata nelle 6 serigrafie - firmate Andy Wahrol - del 1979, che il padre della Pop Art ha dedicato al vino. Il prezzo è quello battuto dalla casa d'aste Christie's per le opere, intitolate Grapes D. D., che raffigurano 6 diverse varietà di uva, dipinte dal celebre pittore americano. Ma queste serigrafie non sono l'unica espressione artistica di Wahrol in cui Bacco è protagonista: nel 1975, l'artista newyorkese realizzò l'etichetta di Mouton-Rothschild. Insomma, quello tra il vino e l'arte Pop è un legame solido ...



Ristorante per piante!

Dopo i ristoranti per coppie, singles, bambini, cani e gatti, ecco il tipo di locale che mancava: il ristorante per piante, con menu a base di luce, solare e artificiale, di diverso colore ed intensità a seconda delle esigenze del "cliente". Dove? Inutile dirlo! Negli States: il primo ristorante "fotosintetico" è aperto al Crocker Art Museum di Sacramento, in California, su idea dell'artista-filosofo Jonathon Keats, che già si era improvvisato coreografo per un corpo di ballo fatto di api. E per chi volesse nutrire le proprie piante come vere gourmand, le "ricette di luce", basate sugli studi dell'U.S Department of Agriculture dell'Accademia delle scienze siberiana, saranno raccolte in un libro. Prossimo passo? Forse un "più tradizionale" fast food per piante carnivore. Mai più senza!

Cronaca

Il prezzo della benzina cresce, il farmer market anche

Aumenta il prezzo della benzina, e di conseguenza cresce sempre di più la spesa a "km 0". Lo sostiene Coldiretti, che registra un +28% della spesa nei mercati degli agricoltori o nelle aziende agricole, in stretta relazione, secondo l'organizzazione, all'aumento del costo dei carburanti, che disincentiva lunghi viaggi per spostare o acquistare prodotti alimentari (l'86% dei trasporti commerciali è fatto "su gomma"). Ad ogni visita in azienda, la spesa media è di 26 euro.



Primo Piano

Cina, un mercato enoico che va presidiato "day by day". Come fanno alcuni grandi del vino italiano

Presidiare il mercato a sostegno degli importatori: ecco la filosofia di alcune tra le più importanti cantine italiane che, da anni, si sono mosse per sviluppare il complesso mercato cinese, anticipando anche player del calibro di Opus One (joint venture fra il gigante americano Constellation Brands e la Baron Philippe de Rothschild), che ha appena aperto un ufficio ad Hong Kong. Sì, perché è importante poter contare su importatori e distributori, oltre che, ovviamente, su investimenti pubblicitari e azioni di promozione istituzionale. Ma avere una risorsa che viva e lavori in loco è fondamentale. Un mercato assai promettente (nel 2010 +96% per i vini italiani), ma complicato a partire dalla lingua, in cui i parametri di vendita sono diversi dal resto del mondo, e dove i marchi del Bel Paese, con il 6% del mercato di vino straniero (nel complesso il 10% di quello consumato in Cina), non hanno il peso dei francesi, al 46%. E, così, se la griffe toscana Antinori ha una persona dell'azienda che vive e lavora a Shanghai, da dove cura tutto il mercato dell'Asia, anche Masi, tra le cantine di riferimento del vino veneto, ha risorse umane in loco, per affiancare l'importatore su un mercato dove il vino italiano deve ancora accreditarsi al grande pubblico. Sulla stessa linea Castello Banfi, leader del Brunello di Montalcino, secondo cui stare ogni giorno a fianco di distributori ed importatori, spesso non specializzati nel vino italiano, è l'unica via per arrivare nella gdo cinese e nelle tantissime città minori, dove il vino italiano è praticamente assente. E anche un altro grande nome dell'enoologia italiana, Frescobaldi, ha una risorsa che vive e lavora in Cina, a cui presto ne affiancherà un'altra per seguire i vini della griffe Tenuta dell'Ornellaia in Asia. C'è anche chi, come Zonin, ha puntato, invece, su un "resident manager" in Cina, un uomo-azienda che lavora nella struttura dell'importatore, per essere pronti a giocare la partita decisiva, che, per Zonin, si giocherà nei prossimi 2-3 anni.

Focus

"Il vino è cosa seria". Parola di "satiro"

La satira è efficace se si fa su qualcosa di serio. Trova terreno fertile in ciò che ai più appare ammantato da un velo di sacralità. E questo, ultimamente, si sposa perfettamente con il mondo del vino. Tra i maggiori interpreti di una dissacrazione che, dunque, eleva il mondo di Bacco ad argomento "serissimo", Michele Serra, penna tagliente de "La Repubblica" e "L'Espresso", scrittore ed autore televisivo. "Di serio nel mondo del vino - spiega a WineNews.tv - c'è tutto: dalla storia al lavoro, dal susseguirsi delle generazioni alla tradizione e ai saperi. E il famoso concetto di "territorio": chiunque ami il cibo ed il vino si rende perfettamente conto di come sia inconcepibile il concetto di "enogastronomia" slegato dal luogo da cui proviene". Ma cosa ha spinto Serra ad avvicinarsi a questo mondo? "È affascinante: con i libri di Piero Camporesi ho scoperto un mondo estremamente serio, specie nel linguaggio dell'enoologia. Sufficientemente serio da meritarsi gli onori delle mie previsioni enologiche su "L'Espresso" o lo straordinario sommelier di Antonio Albanese". Forse meno serio della politica, cui la vita professionale di Michele Serra è legata a doppio filo, ma sicuramente abbastanza serio da poterci ridere su!



vinality IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Wine & Food

Profumo di Toscana enoica alle nozze del secolo

Sarà che gli inglesi sono storici amanti della Toscana, o che Kate, Catherine Elizabeth Middleton, ha sposato il principe William nel giorno di Santa Caterina da Siena, onomastico della sposa, già innamorata del Granducato nei suoi studi d'arte a Firenze. Ma al matrimonio del secolo, oggi, c'era un velo di toscanità bagnato, ovviamente, dal vino. I marchesi Bona e Vittorio Frescobaldi, tra i 4 italiani invitati, hanno donato agli sposi pregiato Brunello Riserva Castelgiocondo, anche in ricordo della visita del principe Carlo a Montalcino, insieme alla famiglia Frescobaldi, negli anni '80.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sfarzosi o spartani, semplici o gourmand, ecco cosa mangiavano in privato o in occasioni di Stato i re d'Italia e i Presidenti della Repubblica Italiana. A raccontarli il volume "I

menu del Quirinale" dell'Accademia della Cucina Italiana nei 150 anni di unità nazionale. La storia alimentare d'Italia e non solo ripercorsa con i menu dei potenti ...

