



La Prima di WineNews.it



n. 809 - ore 17:00 - Martedì 28 Febbraio 2012 - Tiratura: 29393 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Marchesi lascia Mc Donald's

È durato poco più di un inverno il "matrimonio" tra il re della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, e la più grande catena mondiale di fast food, Mc Donald's, per la quale lo chef aveva firmato tre ricette, il "Vivace" e l'"Adagio", due panini, e un dessert, il "Minuetto". Un breve cammino comune iniziato, tra molte polemiche, ad ottobre per "avvicinare due mondi diversi e portare il cambiamento del gusto affermato dall'alta cucina a un pubblico più ampio", aveva detto la multinazionale. Lo ha spiegato lo stesso Gualtiero Marchesi, sentito dal giornalista Paolo Massobrio, con lo chef che, si legge, "ha dichiarato il suo amore per la "cucina pura" dove vince l'essenza della materia".



Per una volta ...

Per una volta (lo diciamo con il sorriso), è l'Italia a petersela "tirare" con la Francia. Perché se nel Belpaese è bastata una legge (con il Consorzio del Chianti Classico a fare da apripista), Oltralpe è dovuto intervenire il Consiglio Costituzionale di Parigi, anche se il risultato è lo stesso: chi beneficia del prestigio di una denominazione deve dare un contributo a chi la costruisce e la tutela. Così il Consiglio ha stabilito, dando torto ad alcuni produttori e negozianti di Bordeaux che si erano rifiutati di pagare il contributo di affiliazione al Bordeaux Wine Bureau, assimilabile ai consorzi italiani, perché, secondo loro, gestiva male le risorse e con scarsa trasparenza. Ma, al di là della vicenda in sé, il messaggio è forte e chiaro (e globale): chi gode dell'allure di un territorio ha l'obbligo di contribuire a gestirlo.

Cronaca

Il mondo beve più Champagne

Cresce lo Champagne nel mondo, con l'export di bollicine francesi che, nel 2011, ha segnato +7% in valore, per 4,4 miliardi di euro e 323 milioni di bottiglie: ecco le cifre snocciate del Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne che, per l'Italia, registra una crescita del 6,3%, pari a 7,6 milioni di bottiglie. Ma a "fare i numeri" sono i mercati più lontani: gli Stati Uniti hanno stappato 19,4 milioni di bottiglie (+14,4%) e il Giappone 7,9 milioni di bottiglie (+6,7%). Crescita top per l'Australia: +32% (4,9 milioni di bottiglie).



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Dalla cena in discoteca all'"All you can eat", ecco le nuove tendenze della ristorazione italiana

È uno dei grandi business italiani, quello della ristorazione, che vale 72 miliardi di euro all'anno per le 290.000 imprese del settore a cui, ogni giorno, si affidano 12 milioni di persone, soprattutto lavoratori, per rifocillarsi nella pausa pranzo o per godere di una buona cena. Ma se il "lunch-break" è ormai fatto da "velocità di esecuzione" e spesa contenuta (7 euro in media), le tendenze più cool arrivano al calar della sera, con le discoteche che aprono sempre di più alla ristorazione, andando incontro sia alle esigenze economiche dei clienti, che alla sicurezza sulle strade, diminuendo gli spostamenti. Emerge nella tavola rotonda "ShowFood: Nuove opportunità per le aziende della notte" di Silb, l'associazione dei locali da ballo di Fipe-Confindustria, a "Sapore 2012" di Rimini, dedicato al food & beverage fuori casa. Sempre di più, infatti, la pista da ballo si trasforma in un vero e proprio ristorante, per riprendere le proprie sembianze, finita la cena. "La serata deve iniziare con un'esperienza enogastronomica - ha spiegato Nicola Pertuso di Silb Puglia, tra le Regioni più interessate dal fenomeno - caratterizzata da cucina locale e vini del territorio". Il business è grande: solo quello degli aperitivi, spiega una ricerca di Tradelab, vale 1 miliardo di euro, "e se il locale notturno si trasforma in un luogo dove passare tutta la serata (dall'aperitivo fino al ballo) molto può passare proprio lì". E se la qualità dell'offerta paga sempre, anche la quantità torna di moda. Lo dimostra il successo del fenomeno "Ayce" ("All you can eat"), ovvero "mangia quanto vuoi a prezzo fisso", provato da 6 italiani su 10. E se è scontato che la formula sia conveniente dal punto di vista del prezzo (per il 95% dei clienti), sorprende che l'88% sia soddisfatto anche della qualità. E se 7 italiani su 10 non solo sono intenzionati a ripetere l'esperienza, per il 55% di loro la formula è compatibile con la cucina tradizionale. Insomma, la ristorazione sta evolvendo rapidamente, e tutta la filiera che ci ruota intorno, dal vino al cibo, deve tenerne conto.

Focus

Perché il vino in Cina non è una "bolla"

Il boom del vino in Cina una bolla di mercato? Decisamente no. Se il consumo del nettare di Bacco nel Paese Asiatico cresce ormai da anni a doppia cifra, la conferma che il Celeste Impero sarà il nuovo mercato di riferimento arriva anche da Europa e Stati Uniti dove le aste dei grandi vini sono in recupero su quelle di Hong Kong, ma grazie ai buyer asiatici che ormai cercano grandi bottiglie anche negli incanti di New York e Londra. Il 44% dei lotti dell'ultima asta nella capitale Uk di Sotheby's, per esempio, dice "The Drink Business", se lo sono aggiudicati collezionisti dall'Asia. Ma non solo: la celebre rivista "The Asset", diffusissima tra gli opinion leader finanziari del continente, ha inserito anche "Dynasty Fine Wines Group", joint venture tra Tianjin Development Holdings e Remy Cointreau, tra le "compagnie più promettenti" nella sua classifica delle triple "A" (Asset Asian Awards), insieme a colossi dell'informatica come Lenovo, o delle comunicazioni come Cina Telecom. E, intanto, Christie's ha ottenuto il via libera da quasi tutti gli chateaux di Bordeaux per pubblicare la celebre classificazione del 1855 con i nomi tradotti in cinese per eliminare la barriera linguistica ...



ITALIAN WINE EXPERIENCE
LA PRIMA FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA
PER INFO: EMANUELE VESCOVO 348.7703264

Wine & Food

Se in India la promozione del vino passa per un parco a tema

Un parco a tema sul vino? Lo stanno progettando in India, per incoraggiare gli imprenditori locali ad investire in un settore che ancora stenta a trovare la propria dimensione. In fondo, stiamo parlando del secondo Paese più popolato al mondo, in cui lingua, cultura e religione non rappresentano certo un ostacolo alla crescita dei consumi enoici. L'idea è del Karnataka Wine Board, cui il Governo indiano ha assegnato i 57 ettari di terreno su cui sorgerà il parco tematico, ad 8 chilometri dalla città di Bijapur, nella Krishna Valley, famosa per i suoi vigneti. Basterà a far cambiare gusti agli indiani?

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La qualità non fa concorrenza alla qualità, anzi, la aiuta. Ecco perché portare vini d'eccellenza in degustazione in altre aziende top: è l'idea del "Luxury Lounge on Tour"

di Merigalli. A WineNews le parole del direttore commerciale Corrado Mapelli e di Paolo Bianchini, alla guida della tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona, prima tappa del tour ...

