



La Prima di WineNews.it



n. 867 - ore 17:00 - Lunedì 21 Maggio 2012 - Tiratura: 29632 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Sulla croisette, tra vino e star

L'edizione n. 65 del Festival del cinema di Cannes entra nel vivo, un evento imperdibile per registi, attori, critici, appassionati e ... vini. Sì, perché nelle due settimane della kermesse, gli alberghi più esclusivi della cittadina della Costa Azzurra hanno messo in fresco qualcosa come 30.000 bottiglie di Champagne, cui si aggiungono le 8.500 bottiglie di grands cru che si stapperanno nel solo "Majestic", per un festival che, ufficialmente, parla Bordeaux con i vini di Baron Philippe de Rothschild, fornitore ufficiale dal 1992, e che, nella "terrazza più esclusiva delle due settimane di cinema", il Mouton Cadet Wine Bar, accoglie le grandi star di Hollywood, da Bill Murray a Edward Norton (foto).

Primo Piano

Wine & food italiano: il futuro è nei capitali esteri

Per l'economia italiana l'industria agroalimentare è un vero e proprio fiore all'occhiello, ma deve fare i conti con le proprie fragilità strutturali. Come? Accettando il consolidamento e l'ingresso graduale di capitali esteri, un trend ormai consolidato e che potrebbe dare quell'ossigeno, vitale, di cui ha bisogno il comparto. A dirlo sono gli analisti del Crédit Agricole, istituto di credito francese, che ricordano come il settore impegni 400.000 addetti per un fatturato complessivo di 127 miliardi di euro: numeri simili a quelli dell'economia francese, che impiega 412.500 persone producendo 150 miliardi di fatturato annuo. La differenza sta tutta nella dispersione delle imprese, "un tratto distintivo del settore agroalimentare italiano", come ricordano Oltralpe, basti pensare che, a parità di fatturato, l'industria alimentare italiana conta un numero di imprese 10 volte maggiore del Regno Unito. Ma è nel rapporto con la Francia, dove l'agroalimentare vanta un valore aggiunto molto simile al nostro, che si percepiscono le differenze maggiori: secondo il rapporto di Crédit Agricole, nel 2005 le imprese con più di 20 dipendenti erano 3.552 in Francia e soltanto 2.719 in Italia, e le società di grandi dimensioni, con oltre 250 dipendenti, Oltralpe, sono il triplo che in Italia. A fare da traino, in Italia, sono tre settori: il lattiero-caseario, "particolarmente rappresentativo della creazione di valore aggiunto", legato a doppio filo al successo di Parmigiano Reggiano e Grana Padano, che insieme valgono il 40% dell'export italiano totale di formaggi (che ammonta a 1,9 miliardi di euro), il dolciario, con la famiglia Ferrero ed il gruppo Perfetti in prima fila e, ovviamente, il vino. L'Italia è tornata al primo posto della classifica mondiale delle esportazioni enoiche, ma solo in termini di volume, con la Germania e gli Stati Uniti come mercati di riferimento. Quanto ai valori, i livelli della Francia sono ben lontani (7,6 miliardi contro i 4,4 miliardi di euro dei vini italiani) ... Per crescere, come ci ricordano i "cugini" francesi, c'è bisogno di investimenti e, per un settore in salute come quello agroalimentare, non sarà un grosso problema, a patto di non avere paura dell'"invasione straniera".



Se il Cile batte Bordeaux

Al mondo non ci sono solo i grandi vini francesi ed italiani, ed a ricordarlo ci hanno pensato i wine lovers di Hong Kong che, ad una degustazione alla cieca tra diverse annate di Margaux, Lafite, Tignanello e Sassicaia, hanno premiato ... il cileno Señá. Le annate 2008 e 2010 del rosso sudamericano hanno guadagnato i primi due posti secondo i palati asiatici, staccando nettamente il Sassicaia 2005, terzo (a pari merito con il Margaux 2001), il Tignanello 2008 ed il Lafite 2005, giunto, addirittura, ultimo. Come dire, banalmente, i gusti sono gusti, e tutto il mondo è paese, ma non facciamoci prendere dal panico, perché la qualità, di cui Francia ed Italia sono i massimi rappresentanti in tema di vino, alla lunga, paga ...

Focus

"Divino Tuscany" chiude a casa Sting

"Qualunque cosa è bella da vedere in Toscana: la natura, l'architettura, l'arte e la gente. E naturalmente, il cibo, squisito, fresco, sano e pieno di gusto. Tutto qui è fatto con stile ed eleganza". Si potrebbe riassumere così, con le parole di una delle rockstar più amate al mondo, il senso del successo di "Divino Tuscany", l'evento cult ideato dal guru della critica americano James Suckling, che si è chiuso ieri, con un "dejeuner sur l'herbe", proprio nel salotto "open air" ospitato da Sting nella sua tenuta chiantigiana, Il Palagio. Alla fine sono arrivati 400 "wine enthusiast" da mezzo mondo che, nella "tre giorni" di Firenze, hanno potuto assaporare vini, cibo, bellezza rinascimentale, paesaggio, cultura, arte ... Fino al gran finale, il buffet a bordo piscina a base di pani "home made", formaggi e salumi della tradizione, le tante, colorate, verdure dell'orto, ma sempre con l'attenzione rivolta alle grandi star del nettare di Bacco: Brunello, Chianti, Supertuscan, ma le più gettonate sono state le bottiglie di Mister Summer (il vero nome di Sting) e signora, "Casino delle Vie", "Sister Moon", e una terza etichetta di Chianti, pronta al debutto, con un nome che riassume tutto, "When we dance".



Cronaca

Terremoto: Grana e Parmigiano in ginocchio

La scossa di 6,2 gradi Richter che ha colpito l'Emilia la notte tra sabato e domenica, ha messo in ginocchio anche uno dei comparti produttivi più importanti della Regione: tra allevamenti, strutture e stalle, sono stimati in almeno 250 milioni di euro i danni all'agricoltura. Ma i danni maggiori riguardano le centinaia di migliaia di forme di Parmigiano e Grana andate perse, come ricordano i due Consorzi, in attesa delle stime definitive del Ministero dell'Agricoltura.



Wine & Food

Buon compleanno ... sandwich! Il panino compie 250 anni

Da noi si chiama panino, e quando sia nato, probabilmente, non lo sa nessuno, ma in Inghilterra, e quindi nel mondo anglosassone, il "sandwich" è una vera e propria istituzione, così come è la sua rivoluzionaria nascita. Era il 1762, e la storia narra che John Montagu, quarto conte di Sandwich (cittadina del Kent), abbia chiesto che gli venisse servita della carne tra due fette di pane, così da poter continuare a giocare a carte durante il pranzo. Da allora, la gente cominciò a chiedere "la stessa cosa di Sandwich", ed oggi, dopo 250 anni, Sandwich ricorda Montagu con una settimana di festa.

Winenews.TV

Collezionisti & "wine enthusiast", un mercato di piccoli numeri ma di grande valore: sono loro i veri ambasciatori all'estero, ecco perché servono eventi come "Divino Tuscany". A dirlo cantine come Antinori, Banfi, Frescobaldi, Corsini e Ricasoli, all'evento glamour con grandi vini nei luoghi più belli di Firenze by James Suckling.

