

La News



Champagne, il vino delle star e della mondanità

Lo Champagne non perde occasione per rafforzare la sua immagine di vino per eccellenza della mondanità. Ultimo esempio è il Festival di Cannes in corso in questi giorni, dove Moët & Chandon ha creato "Moët Cannes 2009", una spiaggia privata di lusso sulla croisette, dove grandi registi e star internazionali, esclusivamente su invito, brinderanno e firmeranno le famose Nebuchadnezzar da 15 litri della maison. Quelle griffate dalle star del cinema e dai Vip (nella foto Scarlett Johansson, testimonial della Maison) saranno poi messe all'asta per beneficenza.

MANCA POCO A VINI NEL MONDO
PREPARATEVI
Spoleto, 30 maggio - 2 giugno

SMS Evitiamo barricate!

Lamberto Gancia è a capo di Federvini, gli industriali del vino d'Italia. E, di recente, ha lanciato un messaggio che forse tutti non hanno avuto modo di vedere o leggere: in sintesi, evitiamo le barricate sulla riforma dell'Ocm Vino, perdendo di vista le novità che questo "regolamento" introduce, dal 1 agosto prossimo. Noi l'intervento di Gancia lo abbiamo letto. E su questo tema-interrogativo anche noi siamo un po' perplessi: "è veramente utile, per il settore vitivinicolo, l'adozione di tante modifiche, di tante restrizioni e limitazioni, di tante promozioni da Igt a Doc? Saremo in grado, in un momento difficile, di far riconoscere al mercato italiano e mondiale tutte queste novità?". Come si dice, ai posteri l'ardua sentenza.

Cronaca

Accordo Italia-Hong Kong, vino apripista del made in Italy

Accordo firmato tra Italia e Hong Kong, per agevolare investimenti, facilitare il raccordo tra vino e turismo, stroncare la contraffazione, migliorare i controlli, favorire la formazione e far conoscere le qualità del vino italiano, che ad Hong Kong, testa di ponte per la Cina, farà da apripista a tutto il made in Italy: "è il modo più semplice - ha detto Zaia - per avvicinare gli asiatici allo stile italiano. È più facile che chi beve Brunello poi compri un'Alfa Romeo".

Alla Corte Del Vino
Grandi vini di Toscana
Villa Le Corti
San Casciano in Val di Pesa, Firenze
23-24 Maggio/May 2009

Primo Piano

Crisi a tavola, cauto ottimismo della ristorazione italiana: finirà entro il 2009. E per la promozione si punta sul web. Ecco il sondaggio Professionisti Srp

Il mondo della ristorazione italiana è moderatamente ottimista sulla durata della crisi, che secondo la maggioranza di chef e titolari di locali dovrebbe passare entro il 2009: è il sentiment positivo di un sondaggio sulla "Crisi a Tavola" della Professionisti Srp, organizzazione che cura eventi e ricerche nell'enogastronomia. Niente di scientifico, come spiega chiaramente il comunicato, ma dalle risposte arrivate dai questionari inviate direttamente ai ristoratori, emerge un cauto ottimismo: per il 60% la crisi finirà entro l'anno in corso, e solo per il 10% durerà di più. Dai dati raccolti, i ristoratori italiani si sono rimboccati le maniche per far fronte alla congiuntura sfavorevole: l'80% ha sperimentato da solo provvedimenti di contrasto alla crisi, mentre il 20% aspetta l'azione delle istituzioni. La misura principale ha riguardato i prezzi: il 64% li ha lasciati invariati, il 24% li ha ridotti del 5%, e il 12% addirittura del 10%. La tendenza generale, in tempi di crisi, è quella di rassicurare il cliente, non solo dal punto di vista economico, ma anche culinario: la stragrande maggioranza non ha modificato la composizione del menù e della cantina, puntando semmai ad aumentare l'offerta di prodotti di nicchia e di maggiore qualità. Anche in tempi di crisi, inoltre, non si può rinunciare a fare promozione: il canale prediletto dai ristoratori è sempre di più internet, che raccoglie il 43% delle preferenze, seguito da giornali (19%) e volantini (14%). Le guide sono indicate solo dal 2,5%, al pari della cartellonistica stradale. Tra le altre priorità indicate dai ristoratori, l'investimento nel rinnovo dei locali e delle attrezzature, sul personale e sulla formazione. Significativo anche il dato sulla proprietà dei ristoranti: il 75% dei locali è dello chef.

Focus

Tutta colpa del prosciutto ... dopo la pizza, ancora una lite Confcommercio-Coldiretti

Dopo le bordate della Fipe, che alla "pizza degli agricoltori" 100% italiana promossa da Coldiretti aveva risposto invitando l'organizzazione agricola ad occuparsi della provenienza dei prodotti utilizzati negli agriturismi, ora è la Fida Confcommercio a criticare aspramente l'operato di Coldiretti. E la colpa è tutta del prosciutto. Il "casus belli" è la guerra di cifre sulla "nazionalità" di cosce e spalle di suino, vendute nei negozi e supermercati come italiane: solo il 32% per Coldiretti, oltre il 90% per i commercianti. "Ormai è noto l'uso spregiudicato - ha detto il presidente di Fida Confcommercio, Dino Abbascia - e strumentale che Coldiretti fa di numeri e statistiche per conquistare in modo improprio e sleale spazi di mercato a danno della distribuzione. Dal "bluff", già smascherato anche da "Il Sole 24 Ore", dei prezzi più bassi che sarebbero praticati nei farmers' market, alle accuse del tutto infondate che vedrebbero la gdo imporre agli agricoltori accordi capestro. Se si è alla guerra del prosciutto, la Coldiretti è davvero arrivata all'osso".



RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

In Gran Bretagna le api "vanno a ruba". È boom per i furti di arnie

Clima sfavorevole, malattie, parassiti hanno decimato le api britanniche, tanto da renderle sempre più preziose, anche per i ladri, che armati di maschere per non essere puniti, rubano le arnie come non mai. Secondo il "Guardian", si tratta di milioni di api e centinaia di arnie. David Sutton, ispettore dell'Unità Nazionale Api, sottolinea come "nel passato c'erano a volte uno o due furti di arnie, ma niente di simile. La gente ha capito, evidentemente, che il valore delle api è divenuto molto alto a causa della loro scarsità".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Giovani e alcol, italiani più responsabili dei coetanei europei. A dirlo una ricerca di Renato Mannheim: "da noi iniziano a bere da giovani, che da un lato è positivo

perché avviene in famiglia, che educa al bere". Nelle prossime settimane altri video di WineNews sul tema con i produttori, il Ministro della Gioventù Meloni e Bruno Vespa.

Gelardini & Romani
WINE AUCTION