

La News



Enoteche "italiane" del mondo

I migliori "avamposti" del vino italiano nel mondo? Li ha messi in classifica "Wine-Searcher", con i suoi "Retailer Award": 601 punti vendita dei cinque continenti, sugli oltre 20.000 presenti nel database della piattaforma, con una valutazione di almeno 4 stelle su 5 e almeno 15 vini tricolore in lista, con un punteggio aggregato della critica non inferiore a 80/100. Sono ben 55 le enoteche che hanno vinto la medaglia d'oro per le proposte italiane, dal "Wein Project" di Amburgo alla londinese "AG Wines", passando per New York, "Italian Wine Merchants", "The Barrel Room" a San Francisco e persino Sao Paulo, "Via Vini", e Auckland, con la "The Wine Library" (<https://goo.gl/cqnkVd>).



SMS **Qualità/prezzo, l'Italia c'è**
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016 Moncaro (primo sotto le 10 sterline), Grillo Igt 2016 Ca' di Ponti (2), Soave Classico 2016 Castel Cerino (4), Falanghina 2016 private label Tws (9) e Poggio Verde Frascati Superiore 2016 di Pallavicini (13) per i bianchi, e Montepulciano d'Abruzzo 2016 private label Lidl (primo sotto le 10 sterline), Frappato di Sicilia 2016 Nicosia (8) e Primitivo 2016 private label Waitrose (11) per i rossi: nella fascia 10-25, Pinot Grigio 2016 St. Michel-Eppan (4), Langhe Arnei 2016 Ascheri (10) e Trabocchetto Pecorino 2016 Talamonti (12) per i bianchi, Aglianico 2015 Vesevo per i rossi (17), e Lambrusco Grasparossa Vecchio Moro Rinaldini (5) per gli spumanti: ecco i 13 vini italiani nella "100 Awesome Wines" dell'associazione di divulgatori inglese Awe (<https://goo.gl/B2Nj35>).

Cronaca

Ue, etichette e info nutrizionali

Le informazioni nutrizionali in etichetta, presto, arriveranno anche per vino e alcolici. Ma una buona parte, probabilmente, le aziende potranno fornirli "off-label" ai consumatori, attraverso siti web e smartphone. Punto su cui convergono le proposte che le filiere di vino, birra, spirits e cidro presenteranno, il 14 marzo alla Commissione Europea, spiega il segretario del Ceev - Comité Européen des Entreprises Vins, Ignacio Sánchez Recarte. Ma è un percorso che è solo all'inizio (<https://goo.gl/rQkGIu>).



Primo Piano

Zonin 1821: il passato, il presente ed il futuro

Poco meno di 200 anni di storia alle spalle e lo sguardo aperto sul futuro, forte di una realtà solida e proiettata nel mondo come non mai, con la tranquillità di un passaggio generazionale ormai consolidato nel tempo, nei fatti ben da prima del 2014, quando è stato definitivamente formalizzato, e che fa dire con forza, dopo le notizie dei giorni scorsi, che "la Zonin 1821 prosegue il suo percorso di crescita in Italia e nel mondo, e con le inchieste sulla Popolare di Vicenza non c'entra nulla, per più motivi. Il primo è che, in diversi passaggi di quote tra il 1997 e il 2012, oltre l'85% delle quote societarie è in mano a Domenico Zonin, Presidente, a me e a Michele, Vicepresidenti, in parti uguali, da buoni fratelli, mentre le indagini riguardano una persona, Gianni Zonin, che dell'azienda è socio di minoranza con meno del 10%. E poi perchè la PopVi non è stata mai la banca di riferimento della nostra azienda vinicola, ma una delle tante con cui abbiamo lavorato". Così a WineNews Francesco Zonin, che aggiunge: "le inchieste facciano il loro corso, da figlio non posso che dirmi dispiaciuto per mio padre - sottolinea Francesco - ma da imprenditore sono tranquillo: se ci sarà qualche problema sulle ultime quote di nostro padre, eventualmente, ne risponderà chi ne dovrà rispondere, ma Zonin 1821 non c'entra nulla e, in ogni caso, non risentirà in alcun modo di una vicenda che le è estranea". Una realtà che, negli anni, è cambiata molto. Sotto la guida di Gianni, in azienda dal 1957 (e presidente dal 1967) a fianco dello zio Domenico, il fondatore, puntando in maniera allora pionieristica su territori, denominazioni e vitigni autoctoni, ha messo insieme oltre 2.000 ettari in 7 Regioni italiane e 9 Tenute. Poi, sotto impulso di Domenico, Lorenzo e Michele, in azienda dal 2004, "non per diritto di successione", ma dopo diverse esperienze all'estero, sono cambiate gestione vitivinicola e approccio a mercati e distribuzione. "E in 10 anni, il fatturato complessivo di Zonin 1821 passa da una quota export del 25% nel 2005, ad una dell'85% nel 2016, con un risultato di 196 milioni di euro, sui 60 milioni di euro del 2005, e le nostre bottiglie esportate in 110 Paesi" (approfondimento, <https://goo.gl/3S67s7>).

Focus

Ristorazione, il protagonismo della sala

Non basta uno chef creativo e talentuoso per decretare il successo di un ristorante, è fondamentale che quanto fatto in cucina venga valorizzato da chi lavora in sala, dal maître, che deve accogliere e mettere a proprio agio i clienti, al sommelier, che attraverso i giusti abbinamenti deve esaltare ogni piatto. Sala e accoglienza, così, si prendono la scena, spinte anche dalla "svolta" della 50 Best Restaurants, che nel 2017 ha istituito l'"Art of Hospitality Award", riconoscimento ad hoc sostenuto dalla griffe del Trentodoc Ferrari. L'ultimo confronto a Identità Golose, il Congresso di Cucina ideato e diretto da Paolo Marchi, che ha ospitato Will Guidara, maître dell'Eleven Madison Park di New York, Josep Roca, plenipotenziario di sala e cantina a El Celler de Can Roca, Massimo Bottura, re dei fornelli dell'Osteria Francescana, e Laura Price, deputy editor della "50 Best Restaurants". I segreti di una sala impeccabile? Non mettere mai i propri egoismi e i propri piccoli problemi davanti alle necessità del cliente, creare esperienze memorabili, facendo attenzione persino agli stati d'animo di chi è seduto, verso una nuova frontiera, quella della "neuro-gastronomia" (<https://goo.gl/kodj3>).



Cronaca

Wine & Food

Agricoltura del futuro tra zone urbane e città: il progetto "Madre"

Entro il 2050, 6,3 miliardi di persone vivranno nelle zone urbane. Significa che il futuro dell'agricoltura è (anche) in città. E sul tema è nato il progetto europeo di cooperazione territoriale "Madre - Agricoltura metropolitana per lo sviluppo di un'economia innovativa, sostenibile e responsabile", che punta a cambiare il modello di approvvigionamento alimentare delle metropoli, con buone pratiche di agricoltura urbana e periurbana, partendo dalle esperienze di Bologna, Barcellona, Marsiglia, Montpellier, Salonicco e Tirana, in termini di innovazione per agricoltori, consumatori e territorio.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La filiera produttiva dovrebbe avere un sistema di finanziamento alla fonte, in modo da assegnare fondi a progetti che possano innovare il settore nell'ottica della sostenibilità":

gli scopi e i benefici per la filiera vitivinicola italiana del progetto "Viticoltura 4.0" per Mario Pezzotti, docente di genetica agraria dell'Università di Verona.

