vinitaly
VERONA 19-22 APRIL 2020

WineNews
LA PRIMA DI WINENEWS
N. 2.684 - ore 17:00 - Venerdì 5 Luglio 2019 - Tiratura: 31.087 enonauti, opinion leader e professionisti del vino

BERTANI DOMAINS
Pride in identity.

La News

Nei calici del brindisi tra Putin e Conte

Overture con il Conegliano Valdobbiadene Brut Nature Rive di Ogliano 2017 di Bianca Vigna, escursione nei Castelli Romani con il Frascati Superiore 2018 Eremo Tuscolano di Valle Vermiglia, chiusura in dolce in terra piemontese, con il Moscato d'Asti Belb 2018 di Mongioiosa: ecco, secondo le informazioni di WineNews, i vini serviti al presidente della Federazione Russa Vladimir Putin, nella cena istituzionale con il Presidente del Consiglio italiano Giuseppe Conte, ieri a Villa Madama. Anche per suggellare il valore di un mercato, quello russo, dove è italiano il 65% delle bottiglie di bollicine importato, ed il 25% del vino fermo.

Approfondimento su WineNews.it

VILLA DELLA TORRE
Allegrini

CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Coca Cola investe nel vino?

Il rumors è di quelli importanti, perché se confermato, potrebbe vedere lo sbarco del gigante del beverage Coca Cola (31 miliardi di dollari il fatturato 2018) nel mondo del vino. Secondo le indiscrezioni rimbalzate dai media australiani e riportante da "The Drink Business", la compagnia di Atlanta avrebbe bussato alla porta del colosso degli alcolici Pernod Ricard (8,9 miliardi di dollari il fatturato 2018, che possiede marchi come gli Champagne Perrier Jouet e Mumm, ma anche Jacobs Creek, Brancott Estate, Kenwood e Campo Viejo, oltre a top brand degli spirits come Absolut Vodka o Havana Club, tra gli altri), per acquisire proprio il portfolio enoico di Pernod, grazie al supporto di una affiliata di Coca Cola, la Coca Cola Amatil, che potrebbe unire le forze con il gruppo di private equity KKR (che gestione un patrimonio intorno di 150 miliardi di dollari).

Approfondimento su WineNews.it

SOAVE
CONSORZIO TUTELA
ilsoave.com

ASSOCIATI
VILLA SANDI

Cronaca

Colpo grosso al ristorante francese

"Parigi val bene una messa", disse Enrico IV re di Francia nel 1500. Ma oggi, la capitale francese, sembra diventata luogo ad alto rischio per le cantine di grande pregio. Dopo il furto da film che nel 2017 vite i ladri trafugare 300 bottiglie per un valore di 250.000 euro, passando dalle catacombe parigine, è di questi giorni la notizia del furto che ha colpito la cantina della Maison Rostang, 2 stelle Michelin, vicino all'Arco di Trionfo. Con i ladri capaci di rubare 150 bottiglie dal valore elevatissimo (400.000-600.000 euro), da un buco di 50 centimetri scavato nel muro della cantina del ristorante.

Approfondimento su WineNews.it

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO
REGIONE PIEMONTE

PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES

Primo Piano

Talento, responsabilità, inclusione ed ispirazione: il futuro della cucina secondo i top chef

Talento, responsabilità, inclusione ed ispirazione: questi i cardini su cui deve concentrarsi il futuro della ristorazione mondiale. Il messaggio, arriva direttamente da Singapore, dal Food Meets Future, l'evento firmato da San Pellegrino e andato in scena per la The World's 50 Best Restaurants 2019, che ha incoronato lo chef argentino Mauro Colagreco il n. 1 al mondo, ed Enrico Crippa, tristellato del Piazza Duomo di Alba, il n. 1 in Italia, alla posizione n. 29 della classifica. L'evento "parallelo" alla classifica più importante nel mondo della ristorazione, ha portato sul palco alcuni tra i più grandi chef del mondo, e foodies da ogni angolo del globo, per portare sotto i riflettori della conversazione gastronomica i temi caldi. L'italiano Massimo Bottura, tre Stelle Michelin alla sua Osteria Francescana di Modena, ed entrato di diritto nella "Hall of Fame" della 50 Best avendo raggiunto la vetta ben due volte, ha parlato dell'importanza dell'inclusione anche in cucina, portando alla ribalta l'idea di rendere i ristoranti degli hub all'interno dei quali accogliere e celebrare la diversità, e promuovere una gastronomia libera da barriere culturali. "Gli chef, nel 2019 - ha detto Bottura - hanno sempre più voce in capitolo. Una voce che invita al cambiamento di cui desiderano essere protagonisti". Di ispirazione, ha invece discusso Janice Wong, la giovane pastry chef di Singapore proprietaria dell'omonimo concept brand. "Vogliamo che voi gustiate i sapori di Singapore - ha spiegato la pastry chef - in forma d'arte. Abbiamo creato sei installazioni edibili, che rappresentano una delle mie più grandi opere d'arte fino ad oggi realizzate". Per il progresso e l'evoluzione della gastronomia, c'è bisogno di mantenere i talenti motivati, alimentati e ben informati, ha detto invece Yannick Alléno, mito tristellato della cucina francese, che proprio sul talento, ha concentrato il suo intervento: "penso che le nuove generazioni siano migliori della nostra. Il nostro compito è favorire nei giovani la condivisione di esperienza e cultura". Ma, come si dice, da un talento nascono delle responsabilità. "Dobbiamo iniziare ad ascoltare le persone che desiderano il nostro aiuto, senza dare per scontato ciò di cui hanno bisogno", ha aggiunto ancora di José Andrés, tra gli chef più famosi del mondo, da anni impegnato in attività filantropiche legate alla cucina.

Approfondimento su WineNews.it

Focus

Il Chianti di domani, tra mercati e disciplinare

15.000 ettari di vigneto già produttivo, a cui si aggiungeranno altri 3.000-4.000 in fase di rinnovamento, per una produzione, oggi, di 100 milioni di bottiglie, destinata a crescere del 20% nei prossimi 6-7 anni. Grazie ad impianti rinnovati e più produttivi, ad investimenti per oltre 600.000 euro negli ultimi anni, ma anche ad un disciplinare che "andrà smontato e ricomposto senza pregiudizi, mantenendo l'identità del vino e del territorio, la centralità del Sangiovese, ma anche pensando alle esigenze delle imprese e del mercato. E al grande tema dei nuovi vitigni resistenti". Parola di Giovanni Busi, presidente del Consorzio del Vino Chianti, una delle denominazioni del vino italiano più grandi e famose nel mondo, riconfermato alla guida per il quarto mandato consecutivo. "Oggi il Chianti finisce per il 70% all'export, soprattutto in America, ed il 30% in Italia, che per noi è il mercato che cresce di più. Ma non basta - spiega Busi - perché le vendite sono stabili, e questo non risponde agli investimenti. Dobbiamo lavorare ed aprire nuovi mercati, ma le prospettive sono buone: Asia e Sud America, dopo anni di lavoro in promozione, iniziano ad apprezzare i nostri vini. Anche in Cina, dove il Chianti sta crescendo e viene riconosciuto come una denominazione importante".

Approfondimento su WineNews.it

TOMMASI · FAMILY · ESTATES

ZENATO
L'ANIMA DEL LUGANA E IL CUORE DELLA VALPOLICELLA

Verdicchio
Longevo per Natura

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCING IN ACCORDING TO REG. EC N. 1308/2013

Wine & Food

Vino italiano ed export: sotto le aspettative il primo trimestre, i volumi meglio dei valori

Cresce l'export di vino italiano, ma non come ci si aspettava, perché i volumi crescono più del doppio dei valori. Emerge dall'analisi di Ismea sui dati Istat dei primi tre mesi del 2019. Periodo in cui le cantine del Belpaese hanno spedito 4,9 milioni di ettolitri (+8% sul 2019) per 1,4 miliardi di euro (+3,8%). Una performance dovuta "ad una generalizzata flessione dei prezzi a partire dai vini comuni esportati sfusi. Limitata, invece, la riduzione dei prezzi dei vini in bottiglia - spiega Ismea - e l'aumento tutto sommato contenuto delle esportazioni in volume, combinate con il +3% dei consumi nei format della Gdo, con molta probabilità non saranno sufficienti ad assorbire l'aumento delle disponibilità. Da sottolineare, infatti, che la vendemmia 2018 ha portato in cantina 55 milioni di ettolitri, il 29% in più rispetto all'annata precedente".

Approfondimento su WineNews.it

Tuscan Classics Redefined
CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

PSR
CHIANTI CLASSICO

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Umberto Cesari
VINO TERRA ANIMA

WineNews.tv

Ian D'Agata, anima del Progetto Wine & Food del Festival Agrirock Collisioni a Barolo

"Il vino italiano gode di ottima salute, è sempre di moda e molto ricercato. Le grandi denominazioni, dal Barolo al Brunello di Montalcino, dal Chianti Classico all'Amarone della Valpolicella, funzionano meglio, ma c'è un interesse crescente per i vitigni meno famosi, specie tra i sommelier dei grandi ristoranti, sempre molto attenti alle novità ed alla qualità. I vini minori vanno promossi, perché il mondo è già pieno di Pinot Grigio e Barbera. In futuro, l'obiettivo è quello di potenziare tutte le anime del Progetto Vino di Collisioni, da Bing all'Academy Piedmont Specialist".

Approfondimento su WineNews.tv

Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001. Direttore responsabile: Alessandro Regoli - info@winenews.it - Tel. +39 0577 848609 - Copyright © 2000/2018 www.winenews.it