

La News



Mille Miglia & Santa Margherita

La Mille Miglia è più di una gara automobilistica, è uno spaccato di storia italiana, nel quale si inserisce, di diritto, l'epopea di una delle più importanti famiglie del vino italiano, i Marzotto, che con il Pinot Grigio di Santa Margherita hanno conquistato gli Usa. Ma lontano dai filari, nel 1950, Giannino Marzotto fu il più giovane vincitore della Mille Miglia, l'unico capace di bissare il successo, nel 1953. Ecco perché la partecipazione della Scuderia Santa Margherita, con la Lancia Lambda tipo 221 spider Ca.Sa.Ro guidata dai pronipoti di Giannino, Alessandro e Sebastiano, ha un sapore speciale, anche se si tratta di una rievocazione, che va al di là della corsa e ha a che fare con la storia.



SMS Vendemmie dal Sud

Nonostante le sfide meteorologiche, l'Emisfero Sud del pianeta ha portato a casa una vendemmia ridotta ma eccezionale a livello organolettico. La siccità ha messo a dura prova sia i vignaioli cileni che quelli sudafricani: in Cile, il caldo torrido ha causato vari incendi che hanno devastato ettari di terreno, vigne comprese, e si è dovuto raccogliere con almeno un mese di anticipo; in Sud Africa invece, si temeva che la mancanza d'acqua potesse diminuire drasticamente il raccolto, ma le nottate fresche e qualche pioggia limitata hanno fatto un piccolo miracolo. L'Argentina è tornata alle sue tradizionali estati calde, ma le gelate primaverili e qualche pesante grandinata, hanno ridotto il raccolto. Le uve portate in cantina però hanno infine soddisfatto tutti, per concentrazione e colore, e per la notevole salubrità degli acini.

Cronaca

Russia, Italia, Eataly

Italia e Russia sempre più vicine. Dopo l'incontro tra il premier Gentiloni ed il presidente Putin, a Mosca sbarca Eataly, con il secondo store più grande di sempre: 7.500 metri quadrati, che garantiranno più di 900 posti a sedere, 19 punti ristoro, tra cui 2 caffetterie, 11 corner take away, 6 ristoranti tematici, un ristorante gourmet e 6 laboratori di produzione a vista. Un solo limite: l'embargo, che non permette la commercializzazione di una cinquantina di prodotti. Che arrivi presto la "svolta" buona?



Primo Piano

Vino, cultura e accoglienza spingono il fatturato

Per il 50% delle aziende italiane il connubio tra vino & cibo, arte e cultura integrati all'accoglienza potenzia il fatturato. Il 70% delle aziende diversifica la propria offerta per valorizzare l'intero territorio, rafforzandone il legame (88%) ed aumentando la qualità dei servizi offerti per attrarre nuovi turisti (88%). A dirlo è il secondo "Rapporto (Wine + Food + Arts) x Tourism in Italia = La Buona Italia 2017" del Laboratorio Gavi per il Consorzio per la Tutela del Gavi con l'Università dell'Insubria di Varese, per l'edizione n. 4 del "Premio Gavi - La Buona Italia" alle realtà - oltre 300 quelle mappate - che incorporando nelle proprie strategie di sviluppo e marketing produzione, arte e cultura, e accoglienza contribuiscono allo sviluppo del territorio, stimolando un flusso turistico che genera valore economico, sociale, di professionalità e comunicazione, in una logica di distretto, secondo la prima delle "7 Regole per la Buona Italia sulla Filiera della Bellezza" create nel 2014 da un Comitato di esperti. La migliore? "Viaggio in Sicilia" della griffe Planetta, cui va l'edizione 2017 del Premio, accanto alle Menzioni Speciali alla Fondazione Lungarotti per i pionieristici Muvit-Museo del Vino e Moo-Museo dell'Olio di Torgiano ed al Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Docg per il restauro delle opere della mostra "Bellini e i belliniani" a Conegliano, assegnati domani al Forte di Gavi, in cui si parlerà anche di comunicazione (con, tra gli altri, WineNews, che fa parte della giuria del Premio, ndr). Tra le aziende analizzate il 51% realizza eventi culturali, il 15% musei aziendali, il 9% restauri e premi, il 7% promuove l'arte contemporanea, il 5% punta su etichette e packaging d'autore, il 2% su cantine d'autore. Dall'analisi di 50 realtà che per il 75% integrano Wine&Food+Arte con servizi di ospitalità, è emerso che la maggior parte si trova in Piemonte (45%) e Lombardia (45%), seguono Veneto (27%), Puglia (18%) e Friuli (14%). Il 46% ha un fatturato annuo fino ad 1,5 milioni di euro e solo il 2% tra i 15 e i 50 milioni di euro. Si tratta per lo più di produttori vinicoli (69%), per i quali questo connubio è una strategia permanente, per passione personale, tanto che l'81% ha intenzione di rafforzarlo.

Focus

Anche Renato Brunetta cede al vino

Se c'è un freno alla crescita del settore enoico in Italia, è senza dubbio la burocrazia, nel mirino del Testo Unico del Vino, nato proprio con l'obiettivo di rendere più snelle le procedure amministrative tra vigna e cantina, ma ancora in attesa degli ormai famosi 36 decreti attuativi. La pensa così anche l'ex Ministro per la Pubblica Amministrazione e l'Innovazione Renato Brunetta, che da un punto di vista economico, nel vino vede "potenzialità enormi - racconta a WineNews - è un attrattore per tante altre dinamiche, dal turismo alla gastronomia, ma ha bisogno di semplificazione: è una questione di costi e tempo, i giovani avrebbero bisogno di un tutor che li affianchi e li aiuti, gratuitamente, in queste cose". Parla da produttore Brunetta, perché da qualche anno si è buttato a capofitto nel mondo del vino. "Ormai da 3-4 anni, con i miei soci, Serena e Dario Diana, abbiamo comprato un po' di ettari intorno a Roma (l'azienda è Capizucchi, un ettaro già produttivo, a Montepulciano e Cabernet Sauvignon, da cui nascerà la prima etichetta, in botte, il Mater Divini Amoris, un Doc Roma, ndr). Ci stiamo lavorando, per ora siamo pieni di debiti ...". <https://goo.gl/iuGMkp>



Wine & Food

Il mare e le sue risorse di scena a Genova con Slow Fish

Dal Mercato, con il meglio dei prodotti del mare, alle cucine di strada, dagli approfondimenti dei Master of Food alle novità come i Fish-à-porter e la Cucina dell'Alleanza, dove si celebra la biodiversità: a Genova torna Slow Fish, la kermesse di Slow Food dedicata al mare ed alle sue risorse, di scena fino al 21 maggio. Al centro la gastronomia, i grandi temi della sostenibilità, della salute e della nutrizione, ma anche qualche mito da sfatare, dal sushi al salmone, dalla freschezza ai costi, passando per la stagionalità. Qui tutti gli appuntamenti da non perdere: <https://goo.gl/F6hSZy>.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La filiera del vino è ancora alle prese con la burocrazia, in attesa che i decreti attuativi al Testo Unico vedano, finalmente, la luce: a WineNews ne parlano i presidenti

della Commissione Agricoltura di Senato e Camera, Roberto Formigoni e Luca Sani, ed il Viceministro alle Politiche Agricole Andrea Olivero.

