



La News



Enoturismo & business

In un mercato del vino sempre più complesso e competitivo, per i piccoli produttori il modello di business migliore per il futuro potrebbe essere quello legato all'enuoturismo, ed in particolare alla vendita diretta e alle attività legate alle cantine. Lo sostiene uno studio della Business School ESCP Europe, su cantine che producono tra le 5.000 e le 120.000 bottiglie di Langhe e Roero. Dove il turismo è diventato un canale commerciale importante, tanto che il 96% delle aziende propone anche visite e la vendita diretta. Con diversi benefici: prezzi migliori a bottiglia di quelli praticati alla ristorazione, pagamento immediato e maggiore fidelizzazione dei clienti (<https://goo.gl/rYmLjd>).



SMS Pns, più investimenti in vigna

Tra il 2019 ed il 2023 i produttori di vino italiani potranno contare su 25 milioni di euro all'anno in più per gli investimenti e la ristrutturazione dei vigneti, a scapito della vendemmia verde (che perde 5 milioni sui 10 a disposizione), mentre la voce "assicurazioni uva da vino" non graverà più sull'Ocm Vino, ma sui Psr: sono le principali novità previste dal prossimo Piano Nazionale di Sostegno per il settore vitivinicolo, che ha ottenuto il via libera dalla conferenza Stato-Regioni. Ad annunciarlo l'Alleanza delle Cooperative. Così, vengono "liberati" nel Pns 20 milioni di euro che ogni anno erano assorbiti dalla misura delle assicurazioni uva da vino e che adesso il Ministero delle Politiche Agricole ha deciso di destinare alle altre misure (<https://goo.gl/LVoqVJ>).

Cronaca

Santa Margherita e "Leonardo"

Il vino è protagonista dei "Premi Leonardo", assegnati ogni anno alle imprese che meglio rappresentano il made in Italy nel mondo. E che, dopo essere andati, in passato, a nomi come Antinori e Masi, hanno premiato il Gruppo Santa Margherita, realtà top del vino italiano, che con 10 cantine di primo piano (Santa Margherita, Torresella, Ca' del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Terrelade, Cà Maiol e Cantina Mesa), mette insieme 20 milioni di bottiglie vendute in 90 Paesi del mondo.



Primo Piano

Identità Golose: nel piatto "Il Fattore Umano"

"Signori" dell'alta cucina internazionale, come Massimo Bottura, Carlo Cracco, Norbert Niederkofler, Massimiliano Alajmo, Niko Romito, Enrico Bartolini, Enrico Crippa, Yannick Alléno, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Matias Perdomo, Simon Press, Paolo Lopriore, Antonello Colonna, Andrea Aprea, Corrado Assenza, Luca Abruzzino, Anthony Genovese e Simone Salvini, e "signore" del calibro di Cristina Bowerman, Antonia Klugmann, Ana Roš, Rosanna Marziale, Martina Caruso, Marianna Vitale, Aurora Mazzucchelli, Caterina Mazzuca: sono solo alcuni tra i più grandi chef protagonisti, con i loro piatti e con le loro idee, di "Identità Golose", che quest'anno (3-5 marzo, Milano; www.identitagolose.it) avrà come filo conduttore "Il Fattore Umano", per rimettere al centro "le relazioni umane - spiega l'ideatore Paolo Marchi - l'uomo-chef e tutti coloro che lo circondano sul lavoro, dalla cucina alla sala, al rapporto con i clienti e prima ancora con artigiani e fornitori. È il momento di spostare l'attenzione sul convivio, su quanto avviene attorno alla tavola, punto d'incontro di mondi. Se vi è una cosa della quale possiamo essere sicuri è che anche tra dieci anni non potremo comperare la convivialità su internet, mai. La ristorazione rimarrà uno dei massimi centri di sviluppo delle relazioni umane". Il piatto simbolo del Congresso, nell'anno del riconoscimento Unesco, sarà la pizza, interpretata da Franco Pepe e Renato Bosco; la Calabria sarà la Regione ospite, ci sarà un omaggio ad Arrigo Cipriani, si rinoverà l'appuntamento con Cantine Ferrarri e The World's 50 Best Restaurants per "L'Arte dell'Ospitalità", e come sempre The Wine Hunter Helmuth Köcher (Merano WineFestival) selezionerà i vini. Grande protagonista, la Sala, con Will Guidare (Eleven Madison Park, New York), Antonio Santini, Roberto e Francesco Cerea, Livia, Mario & Alfonso Iaccarino, Matteo Zappile (Noi di Sala), il presidente Ais Antonello Maietta, Dominga Cotarella (Intrecci, Scuola di Alta Formazione di Sala) ed i sommelier Giuseppe Palmieri (Osteria Francescana), Alessandro Pipero (Pipero al Rex), Thomas Piras (Contraste) e Josep Roca (El Celler de Can Roca).

Focus

Venezia, il "Gusto in Scena" e il "senza"

Da Alfio Ghezzi ad Oliver Glowig, da Alessandro Gilmozzi a Gian Paolo Raschi, da Herbert Hintner a Gaetano Simonato, da Luca Veritti a Luca Marchini e Maurizio e Sandro Serva, ecco alcuni degli chef stellati che "condiranno" con la loro maestria "La Cucina del Senza" (senza grassi, sale e zucchero aggiunti), ideata da Marcello Coronini e al centro di "Gusto in Scena 2018", edizione n. 10, a Venezia, il 25 e 26 febbraio. Ma accanto alle loro masterclass, spiega Coronini a WineNews, "ci saranno quelle dei restaurant manager & wine director dei tristellati Piazza Duomo di Alba (Vincenzo Donatiello) e Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (Alberto Santini), perché ad ogni "piatto del Senza" sia abbinato il miglior vino". Vino che sarà anche al centro del dibattito con il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, e protagonista con cantine da tutta Italia, da Bisol a La-Vis, da Santadi a Di Majo Norante, da Famiglia Cotarella a Masciarelli, da Puntozero alla Tenuta Poggio al Tesoro (Allegrini), da Cantina Kaltern a Maeli e Vallone, ma anche di vip, come Futura 14 Vespa Vignaioli per Passione e Nato in una Vigna di Gerry Scotti, accanto a San Patrignano (<http://bit.ly/2Fj28xa>).



Wine & Food

PopVi, Zonin 1821: "azienda non toccata dai sequestri"

"L'azienda vitivinicola non è toccata dal sequestro conservativo che coinvolge gli imputati del processo PopVi". Così Zonin 1821, in riferimento alle notizie dei sequestri conservativi disposti dal Tribunale di Vicenza, come già riportato da WineNews. "Le ordinanze di sequestro - spiega l'azienda - non riguardano Zonin 1821, in quanto interessano esclusivamente partecipazioni di minoranza in due società di persone non operative, e non hanno alcun impatto sulla compagine societaria; il controllo e la governance, da anni, sono saldamente nelle mani di Domenico, Francesco e Michele Zonin".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"I problemi legati ai cambiamenti climatici sono il ritmo a cui stanno avvenendo, la rottura degli schemi e l'irregolarità con cui si manifestano fenomeni come siccità o alluvioni, ed

è questo che crea gravi danni ad agricoltura e viticoltura. E gli allarmi sul "climate change" non sono eccessivi": così il meteorologo di "La7", Paolo Sottocorona.

