



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1014 - ore 17:00 - Venerdì 14 Dicembre 2012 - Tiratura: 29868 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Vino & territorio", così si fa!

Quando il mondo del vino sposa la solidarietà e si mobilita a favore del proprio territorio: il Castello della Sala, la Tenuta umbra di proprietà dei Marchesi Antinori ad Orvieto, dove nascono alcune delle etichette più rappresentative del territorio e del vino italiano come il Cervaro della Sala, da oggi al 6 gennaio apre eccezionalmente le sue porte al pubblico, con visite guidate e degustazioni, per raccogliere fondi per il Comune di Orvieto desinati a riparare i danni della violenta alluvione del 12 novembre. "Vogliamo dare il nostro contributo per aiutare una terra che vive un momento di difficoltà - spiega l'ad Renzo Cotarella - ma che amiamo e grazie al quale produciamo grandi vini".



Questione di numeri

I risultati economici di una singola azienda, spesso, valgono per quella singola realtà e basta. Ma se i numeri sono quelli di un gruppo che, da solo, rappresenta il 2,5% di tutto il vino italiano prodotto, a volte sono spie dello stato di salute del settore. Così vogliamo leggere i risultati del Gruppo Cevico che, nella gestione 2011-2012, ha visto il fatturato crescere del 23%, a 125,4 milioni di euro, e l'export su del 41%. In tempi di crisi. Risultati incoraggianti, quelli realizzati da un colosso dell'enologia tricolore, che conta 6.600 ettari di vigneto, di cui l'80% a Doc e Igt, e 4.500 famiglie di viticoltori riunite da 9 grandi cooperative. Uno spaccato dell'enologia italiana i cui numeri estremamente positivi, di questi tempi, non possono che essere di buon auspicio per tutto il settore ...

Cronaca

Puglia "Es" the best

Il Primitivo di Manduria Es 2010 Gianfranco Fino è il miglior vino rosso d'Italia 2012. A dirlo la Top 100 di "Gentleman", che ha incrociato i punteggi delle guide ai vini di Gambero Rosso, Espresso, Veronelli, Maroni e Bibenda. Al n. 2 il San Leonardo 2007 Tenuta San Leonardo, seguito, al n. 3, ad ex aequo, da Barolo Cannubi Boschis 2008 Sandrone, Amarone della Valpolicella Classico 2005 Bertani, Sassicaia 2009 Tenuta San Guido, e Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2007 Lungarotti.



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

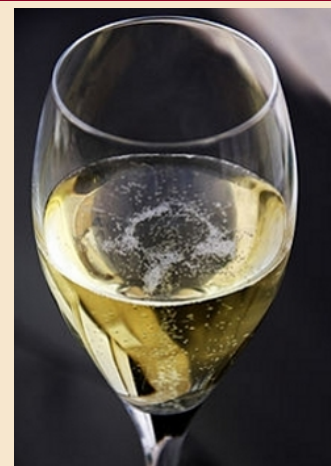
Brindisi e curiosità tra futuro e fine del mondo

La fine dell'anno si avvicina, e se c'è chi teme la "fine del mondo", c'è chi pensa già al 2013. Situazione che, in tutto il mondo, si declina in maniera diversa anche nel bicchiere. In Turchia, ad esempio, c'è chi "esorcizza" la celeberrima profezia Maya nel segno di Bacco: un uomo d'affari ha prodotto il "Vino dell'Apocalisse", che nasce dai vigneti di Sirince, un villaggio di 600 abitanti non lontano dal confine con la Grecia, ritenuto, dagli "esperti" luogo dall'eccezionale energia positiva, capace di salvare dalla catastrofe della fine del mondo chiunque vi si rechi. O, in mancanza d'altro, chiunque beva il vino frutto di varietà autoctone come Bogazkere, Öküzgözü, Emir e Narince. Per chi invece pensa che la fine sia ineluttabile, e vuol concedersi un ultimo, memorabile bicchiere, senza badare a spese, il posto giusto potrebbero essere i celebri magazzini Harrods di Londra, dove è in vendita, fino a Natale, il Cognac più antico del mondo. Una bottiglia di Courvoisier & Curlier 1789, scoperta nella collezione dell'olandese Bay van der Bunt, al prezzo di 150.000 dollari. Per fortuna, nel mondo, c'è anche chi guarda al futuro, con idee, ricerche, saggi e iniziative di portata planetaria, come i vincitori dei premi Nobel 2012. E se nel banchetto ufficiale per tutti i vincitori alla City Hall di Stoccolma i vini erano solo francesi e spagnoli, alla cena di gala del Nobel della Pace 2012, assegnato all'Unione Europea, al Grand Hotel di Oslo si è bevuta anche tanta Italia, con il Bramito del Cervo Umbria Igt 2010 di Castello della Sala, e il Bruciato 2010 Bolgheri Doc di Guado al Tasso, entrambi della storica griffe Antinori. Ma c'è chi guarda al futuro anche pensando a limitare gli sprechi di cibo, con il "foodsharing". L'idea arriva dalla Germania, dove sul sito Foodsharing.de, gli utenti possono "scambiarsi" le eccedenze che hanno in frigo o i prodotti che non consumerebbero, evitando di farli finire nel cestino. Dalla California, invece, arriva un nuovo allarme: si chiama "Virginia creeper leafhopper", una varietà di parassita che pare potenzialmente distruttiva, secondo i ricercatori, per i vigneti californiani. Ma le autorità ancora non la considerano un serio rischio. Forse perché nelle profezie dei Maya (ovviamente) non ve n'è traccia ...

Focus

A Natale il vino tiene, ma più "low cost"

Il vino, a Natale, tiene. Il regalo enoico resiste alla crisi, magari con budget ridotti di un 10-15% sul passato, e vini meno costosi, ma sempre di qualità. Il che, nel complesso, non fa male ai produttori del Belpaese, che vede proprio nel rapporto qualità prezzo uno dei suoi punti di forza. La riprova più evidente è il crollo degli Champagne, a favore della meno costosa, ma qualitativamente sempre più elevata, spumantistica italiana, dal Franciacorta al Trentodoc, dall'Asti al Prosecco, fino ai tanti vitigni autoctoni declinati in versione "frizzante". Emerge da un'analisi di WineNews tra enoteche leader del Paese e top player della regalistica enogastronomica. Un sentiment confortato anche dai alcuni numeri. Per la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, infatti, nelle feste si stapperanno 162 milioni di bottiglie tra spumanti e vini fermi, -1,8% sul 2011 nel complesso, ma con la quasi totalità degli italiani che, per i regali o per la propria tavola, sceglierà etichette tricolore. Con una spesa complessiva di 700 milioni di euro per le "bollicine", e di 345 milioni di euro per i vini fermi. Più di 1 miliardo di euro, ovvero un quarto del fatturato del vino italiano in patria ...



Wine & Food

Vini dolci sulla cresta dell'onda. I migliori di "Friulano & Friends"

Vini dolci sempre più sulla cresta dell'onda. Una tendenza che arriva soprattutto dagli Stati Uniti, (dove la tipologia "moscato" vola) e che premia l'Italia. Anche il Friuli Venezia Giulia, una delle Regioni bianchiste per eccellenza, ha incoronato i suoi alfieri del settore, con la selezione dedicata ai vini dolci di "Friulano & Friends". Che sono l'Aquila del Torre Picolit 2008 nella categoria "Picolit", lo Scubla Roberto Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano Cratis 2009 come miglior Verduzzo e il Lis Neris Tal Lùc 2008 come miglior vino dolce (Verduzzo & Riesling). Info: www.ersa.fvg.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Natale è alle porte e per le bollicine italiane è il momento clou, tra bilanci e obiettivi per il 2013. A WineNews i produttori top del Trentodoc: il presidente Enrico

Zanoni, Luciano Rappo (Cesarini Sforza), Mauro Lunelli (Ferrari), Stefano Pallaver (Altemasi - Cavit), la Contessa Maria Bossi Fedrigotti e Mario Tonon (Fondazione Mach).

