



La Prima di WineNews.it



n. 1036 - ore 17:00 - Venerdì 18 Gennaio 2013 - Tiratura: 29897 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un passo verso l'Unesco

Se lo Stato fa da testimonial ad un territorio del vino sulla via dell'Unesco, riconoscendo il nettare di Bacco non solo come un comparto economico ma come un valore culturale del Belpaese, tanto da volerlo "patrimonio dell'umanità". Succede a Langhe, Roero e Monferrato, patria di Barolo e non solo, già nella "tentativ list" italiana di quei territori che cercano la candidatura facendo leva sul legame con il nettare di Bacco, candidate, ora, direttamente dal Governo italiano a "Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco". La candidatura è stata approvata dal Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, e ora sarà al vaglio del Comitato Patrimonio Mondiale.



SMS

Siamo anche "vignaioli"

Siamo anche "vignaioli". Una battuta, ovviamente, per ringraziare chi ha voluto regalare a WineNews una vite del progetto "Adotta una Vite" (www.adottaunavite.it), che serve a sostenere un progetto di viticoltura eroica davvero unico, ovvero "Vigna 1350" a Cortina. La vite più alta d'Europa, dove sono state piantate varietà come Palava, Manzoni Bianco, Petit Rouge e André, per studiarne i comportamenti in condizioni decisamente estreme. E i cui risultati, in termini di ricerca sulla resistenza della vite alle malattie e al clima, potrebbero essere a beneficio di tutta la viticoltura, eroica e non. E per questo ci piace farne parte, in qualche modo, perché il futuro si costruisce dalla piccole esperienze che vengono poi messe a disposizione di tutti. Perché non lo fate anche voi?

Cronaca

Gli Obama love Italy

Un happy birthday all'italiana per la First Lady Usa: il Presidente Obama ha scelto il "Cafe Milano", esclusivo ristorante italiano a Washington, per festeggiare ieri il compleanno della moglie Michelle. E fra un "tanti auguri" e l'altro nel piatto della coppia presidenziale amante del made in Italy ci sono finiti mozzarella di bufala e peperoni marinati, fusilli alla genovese con pecorino romano (molto graditi da Michelle), cernia con purea di finocchio e cime di rapa, tagliata di manzo al sale nero e ricotta e pera.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

L'Italia del vino nel 2013 riparte dagli Stati Uniti

Si apre all'insegna degli Usa il 2013 della promozione internazionale del vino italiano. E non poteva essere altrimenti, visto che gli States sono, ad oggi, il mercato più importante per i produttori del Belpaese. Che vogliono confermare il primato dell'Italia tra i Paesi esportatori in volume e valori, ancora saldamente nelle loro mani nonostante un calo delle performance nel 2012, dopo un 2011 comunque da record. Ad aprire le danze il "top player" della promozione del vino italiano del mondo, Vitaly, che con Vitaly International U.S. (www.vitalytour.com), insieme a Slow Wine farà tappa a New York, il 28 gennaio, con 100 cantine d'eccellenza dell'enologia del made in Italy. Incontri con gli importatori e con il pubblico dei wine lovers, ma anche momenti di approfondimento. Come la "preview" del rapporto sui trend del vino di importazione in Usa che sarà presentato da John Gillespie, presidente del Wine Market Council (www.winemarketcouncil.com), il "Walk Around Tasting" con i vini selezionati da Slow Wine (www.slowwine.com), che presenterà anche l'edizione della guida 2013 negli States. E tanti focus, tra cui quello sui "vini dei Vulcani", Soave in primis, dove saranno presentati gli aspetti emersi nei quattro anni di ricerca di "Vulcania", il forum internazionale dei vini bianchi da suolo vulcanico promosso dal Consorzio del Soave, e di cui ha saputo fare sintesi con la nascita, a Vitaly 2012, dell'Associazione delle Doc Vulcaniche (www.ilsoave.com). E il 30 gennaio si replica a Miami, seconda tappa del tour, dove sarà di scena una master class sul Prosecco, sulle sue Docg e Doc, e sui suoi territori, che stanno conoscendo un successo senza precedenti in Usa e nel mondo. E da Miami, il 5 febbraio, partirà anche il tour di Simply Italian Great Wines, con l'Istituto Grandi Marchi (www.istitutograndimarchi.it), e un evento dedicato al mercato della Florida, dove il consumo di vino italiano, in 10 anni, è cresciuto del 60%. Tour che "sconfinerà" a Città del Messico, il 7 febbraio, capitale di un Paese dove l'interesse per il nettare di Bacco italiano cresce, al punto che l'Italia è l'esportatrice n. 4.

Focus

I segreti del successo della Puglia

"Un premio alla scelta di investire in agri-cultura come elemento di sviluppo e di innovazione legata all'identità del nostro territorio, dove la produzione di vino di qualità, in 3 anni, è passata dal 20% al 60% del totale, e ha trainato la crescita dei territori": così, a Roma, Dario Stefano, assessore alle Risorse Agricole della Puglia, nella "10 Best Wine Travel Destinations 2013", della celebre rivista Usa Wine Enthusiast. "Abbiamo creduto nell'agricoltura come motore di sviluppo - ha aggiunto il presidente della Regione, Nichi Vendola - dando, e non regalando, i soldi alle imprese per sostenere l'evoluzione qualitativa del nostro sistema economico e produttivo. C'era da ricostruire la filiera, da eliminare le produzioni senza mercato per valorizzare quelle fortemente identitarie, c'era da collegare le Università alla vita produttiva. E nel calo generale delle iscrizioni alle Università, alla Facoltà di Agraria di Bari, dove normalmente si iscrivono 100 giovani, quest'anno le immatricolazioni sono state 800. Ed è un grande segnale". E anche la testimonianza che l'agricoltura e l'enogastronomia di qualità, di cui l'Italia è leader, possono essere fattori di crescita anche in tempi di crisi economica.



Wine & Food

Grandi vini & alta cucina: tornano le "Primizie" di Casa Vissani

Da Cantine del Notaio a Arnaldo Caprai, da Arcipelago Muratori a Tenuta San Leonardo, da Planeta a Marchesi di Barolo, da Bellavista a Berlucchi, fino a Masciarelli, e Argiolas, ecco i 40 produttori che insieme all'alta ristorazione saranno i protagonisti di "Primizie 2013", le "degusta-cene" di Casa Vissani (www.casavissani.it). Dal 25 gennaio al 29 marzo lo chef Gianfranco Vissani dedicherà ad ogni produttore un piatto, che racconterà territori, culture, usanze, priorità delle terre di produzione di ogni singolo vino attingendo dal suo nuovo libro, "L'Altro Vissani".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"In futuro vogliamo concretizzare il riconoscimento di "Wine Enthusiast", con un premio che porti i lettori americani in Puglia durante la vendemmia, e in febbraio i nostri vini

saranno protagonisti nelle enoteche di Roma e Milano". A WineNews il presidente del Consorzio Movimento Turismo del Vino Puglia, Sebastiano De Corato.

