



La Prima di WineNews.it



n. 1106 - ore 17:00 - Venerdì 26 Aprile 2013 - Tiratura: 30153 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



La vigna "nel" mare

Quella che vedete nella foto, è senza dubbio una delle vigne più vicine al mare del mondo. Un unicum che WineNews ha visitato in Sicilia, Contrada Belice di Mare, al confine tra Menfi e Selinunte-Castelvetrano, a pochi metri dalla Riserva Naturale della foce del Fiume Belice. A coltivarla uno dei soci di Settesoli, una delle cantine cooperative più importanti d'Italia. E chissà che un domani, come succede in altre esperienze del Belpaese e del mondo, anche da Settesoli non arrivi uno di quei vini che sarebbero sicuramente capaci di raccontare una di quelle storie uniche e straordinarie che i consumatori di oggi cercano insieme alla qualità nel calice.



SMS

La Francia "low cost"

Quando si parla di Francia e di vino, vengono subito in mente i grandi vini. Ma, ovviamente, dai vigneti e dalle cantine francesi, non nascono solo bottiglie che spuntano prezzi da capogiro. E anche Oltralpe si fa sentire la concorrenza dei vini del nuovo mondo dai prezzi più bassi. E allora l'"Anivin", "trade organization" francese che si occupa della promozione dei "Vins de Pays" e dei vini da tavola, ha esortato i produttori a portare sui mercati, e in special modo su quello inglese (che storicamente ha segnato il successo a Bordeaux e Champagne), bottiglie di buona qualità che arrivino sullo scaffale a 5-8 sterline, soprattutto per attrarre nuovi e giovani consumatori. E questo non per giocare una guerra al ribasso dei prezzi oggi, ma per seminare successi futuri...

Cronaca

I "vitigni reliquia" di Sicilia

Alzano, Dunnuni, Lucignola, Usirioto, Orisi, Nocera, Vitrarolo, Grossonero, Inzolia Nera, Zibibbo Nero, Visparola, Zuccataro: ecco i nomi dei "vitigni reliquia" dell'enologia siciliana che, grazie alla ricerca scientifica promossa dalla Regione e da Assovin, con le Università di Milano, Roma e il Centro Ricerche di Marsala, sono stati recuperati e saranno protagonisti di una degustazione d'eccezione domani a Palermo. Perché dal recupero del passato si può guardare meglio al futuro.



Primo Piano

Sicilia: passato, presente e futuro

La Sicilia è, a detta di molti, una delle regioni del vino italiano che è cresciuta di più negli ultimi anni. Grazie a cantine pioniere da Donnafugata a Planeta, a Tasca d'Almerita, solo per citare le più affermate, che hanno fatto da apripista a tanti altri casi diventati di eccellenza, e anche grazie ad una sinergia con il "pubblico", dall'Istituto Vite Vino (oggi Irvos) all'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione, che hanno portato la Sicilia del vino ad affermare nel mondo i suoi grandi "classici", come il Nero d'Avola, ma anche territori e vini emergenti, come quelli che nascono sull'Etna. E il 27 a 28 aprile, a Palermo, "Sicilia en Primeur", con tutto il meglio della produzione dell'Isola, sarà il momento per fotografare lo stato dell'arte e "programmare" il futuro. Che passa, senz'altro, dalla nuova Doc Sicilia, che con la vendemmia 2012 ha visto il debutto delle prime bottiglie, e che con "un potenziale di 70 milioni di bottiglie, 25.000 ettari iscritti ad oggi, per 524.000 ettolitri di vino, farà arrivare la regione a 3 milioni di ettolitri tra vini Dop e Igp, un record storico che certifica una volta di più la crescita qualitativa dell'enologia siciliana", ha ricordato il presidente del Consorzio e di Assovin Sicilia, Antonio Rallo. Ma che passa anche dalla prosecuzione di quei progetti che produttori e istituzioni hanno messo in campo già dal 2003, e che saranno al centro della relazione che sarà presentata dal professor Attilio Scienza. Che anticipa a WineNews: "dalle ricerche dell'Università di Milano, Palermo, e del Centro di Ricerche di Marsala, in campo genetico, abbiamo trovato una sessantina di vecchie varietà che erano praticamente ignorate, fra le quali alcune molto interessanti dal punto di vista enologico, ma anche perché legate a vitigni toscani, calabresi e pugliesi, tutti imparentati con il Sangiovese. Stiamo anche studiando l'adattamento di questi cloni in diversi ambienti di coltivazione, ed emerge che l'interazione fra clone e territorio in Sicilia può dare origine a vini molto diversi, come per il Nero d'Avola e il Catarratto. Ma la Sicilia si sta rivelando anche un grande laboratorio per nuovi portinnesti, creati negli anni '80, con grandi risultati che fanno fronte a problemi come la mancanza di acqua".

Focus

Se il vino "segue" le vie del sushi

Nel marketing del wine & food, di tentativi di abbinare il successo di un vino a quello di un cibo "universale", ne sono stati fatti tanti, a partire, per esempio dalla pizza. Alcuni di maggior successo, altri (i più) che si sono rivelati dei veri e propri flop. Ma oggi c'è chi vuole riprovarci. E se c'è un piatto che, per successo e diffusione planetaria, si avvicina al trionfo di uno dei simboli del made in Italy in tavola, è sicuramente il sushi giapponese. Al punto che, negli stessi giorni, due big player, uno della comunicazione, ed un altro della produzione del vino, hanno lanciato iniziative dedicate al piatto. L'influente rivista americana Wine Spectator, infatti, ha dedicato al sushi niente meno che la copertina del numero in uscita a maggio. "Sushi, from Tokyo to the American table", il titolo della cover story. Nello stesso tempo, e dall'altra parte del mondo, Jacob's Creek, la più grande cantina d'Australia, con 160 anni di storia commerciale alle spalle, ha lanciato il "Wah", un nuovo blend enoico (sui 18 dollari a bottiglia) creato appositamente per l'abbinamento con il sushi, in partnership con lo chef stellato Mamoru Sugiyama, proprietario di uno dei ristoranti più quotati di Tokio, il Ginza Sushi Kou. Sarà un successo?



GRANDI LANGHE
5-6-7 maggio 2013
Iscrizioni su www.grandilanghe.com
REGIONE PIEMONTE Campagna finanziata ai sensi del PSR 2007-2013 Misura 133

Cronaca

Wine & Food

Business di Bacco: arriva il "franchising" dello sfuso

In tanti, in Italia, parlano di una nuova crescita del consumo di vino sfuso. Ma i consumatori, ormai, chiedono sempre e, comunque, una garanzia di qualità. E c'è chi ha pensato di intercettare questa tendenza, puntando su una sorta di "franchising". È il progetto "Ke Vin" (www.kevineria.com), che oggi conta già 22 punti vendita in Italia, e si prepara allo sbarco negli States. Un progetto che si propone come garante della qualità del vino, attraverso la selezione dei fornitori, e la consulenza su come organizzare il locale, sugli adempimenti burocratici e così via. Per chi vuole darsi al business di Bacco...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando Bacco sposa Venere: si chiama Giusy Buscemi, è la Miss Italia in carica, che confessa a WineNews un legame fortissimo con la sua Sicilia, tra territorio, prodotti della

terra e vino, grazie anche ad un papà viticoltore. "I miei genitori mi hanno insegnato l'amore per il vino, e, anche quando sono in giro per l'Italia, cerco vino siciliano".

