La Prima di
WineNews.it

Enoconsult WINERIES PROJECTS

n. 1132 - ore 17:00 - Martedì 4 Giugno 2013 - Tiratura: 30253 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Il vino vola sull'Enterprise

Dopo i film dedicati a Bacco, ora è il vino ad omaggiare una delle saghe più amate nella storia del cinema e della tv, "Star Trek". L'idea è di una cantina della Sonoma Valley (California), Viansa Winery, e la gamma è costituita da tre vini (nella foto) dai nomi immaginari citati nella serie, come Tulaberry e Bajoran, mentre in etichetta sono effigiati gli eroi della saga, dal Capitano Spock al capitano comandante dell'Enterprise James T. Kirk. Solo 1.700 le casse dei tre vini ("The City of the Edge of Forever", "Mirror Mirror" e "The Trouble with Tribbles") dedicati a "Star Trek", ottenuti da blend di Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Dolcetto, Tinto Cao e Tempranillo.

SMS

Sos produttori

Dal calo dei consumi interni all'instabilità politica ed economica, dal possibile aumento di un punto percentuale dell'Iva alle lungaggini burocratiche, dagli ostacoli di natura tariffaria ad un quadro normativo sempre più complesso e poco chiaro, fino all'export, che sì ha visto l'Italia mettere a segno delle buone performance, ma non senza intoppi da superare, dalle azioni anti-dumping ai dazi alle falsificazioni. Non sono pochi i problemi con cui i viticoltori italiani ogni giorno si confrontano cercando di fare il meglio, emerge da sempre e se ne parlerà anche domani a Roma all'assemblea di Federvini dal titolo "Globalizzazione e ripresa economica: Federvini per un successo di squadra". Chi sa se esiste la giusta ricetta per far tirare un sospiro di sollievo ai produttori?

Primo Piano

L'enogastronomia italiana nei sogni dei giovani Usa

Forte dei numeri che confermano l'amore degli Usa per l'Italia enoica (le esportazioni, nei primi 3 mesi del 2013, sono cresciute del 10,7% in quantità e del 14,2% in valore sullo stesso periodo del 2012), saldamente davanti ai cugini d'Oltralpe, il Belpaese si toglie un'altra soddisfazione, quella di aver superato la Francia anche nell'immaginario collettivo delle nuove generazioni d'Oltreoceano. Lontani i tempi in cui il "savoir vivre" francese, fatto di sfilate parigine e champagne, stuzzicava la fantasia degli americani, oggi, per i giovani a stelle e strisce è l'Italia il Paese più attraente, sotto ogni punto di vista, a partire proprio da quello enogastronomico: per il 50% degli studenti coinvolti nel sondaggio della Fondazione Italia Usa "L'Italia secondo i giovani americani", in collaborazione con la Loyola University di Chicago, il vino più buono è quello italiano, che surclassa ampiamente sia la concorrenza francese che quella spagnola. L'immagine dell'Italia, posto ideale in Europa in cui vivere dietro la Gran Bretagna, sembra decisamente in salute, tanto che il 97% di chi non l'ha mai visitata sogna di venirci, spinto, manco a dirlo, dal cibo, seguito dalla diversità culturale, dalla possibilità di imparare una lingua diversa e dalla moda, altro settore in cui la bandiera francese non sventola più, visto che le passerelle più ambite sono quelle di Milano (per il 46% degli intervistati), e non di Parigi (ferma al 39%). Interessante è anche notare come, in fin dei conti, la conoscenza dell'enogastronomia del Belpaese rimanga legata ad una visione piuttosto stereotipata, con il 39% dei ragazzi che indica la pizza come piatto più popolare, seguito da spaghetti e gnocchi, mentre, tra i dessert, è quasi un plebiscito per il gelato (91%), seguito dai ben poco italiani macarons (francesi) e dall'americanissima cheesecake. Del resto, che l'Italia non faccia abbastanza per promuovere la propria immagine in Usa è opinione condivisa dal 55% del campione, e lo dimostra il fatto che il 58% dei giovani americani non si sia mai imbattuto in una campagna promozionale o commerciale per il Belpaese che, nonostante i "difetti" che noi italiani gli imputiamo, rimane uno dei Paesi più amati dalle nuove leve made in Usa.

Focus

Oscar del Vino 2013: and the winner is ...

Il Sassicaia 2009 miglior rosso d'Italia, lo Chardonnay 2010 Tasca d'Almerita miglior bianco, il Five Roses 2011 De Castris miglior rosato, i migliori spumanti il Franciacorta Gran Cuvée Brut 2007 Bellavista ed il Gran Cuvèe XXI Secolo 2007 D'Araprì, il miglior dolce l'Alto Adige Moscato Rosa 2010 Haas, la migliore azienda Feudi di San Gregorio, il premio della giuria a Bruno Vespa: ecco gli "Oscar del Vino" 2013, assegnati dai Sommelier d'Italia e Bibenda, ieri sera, a Roma, nella cena di gala firmata dallo chef Vissani, in uno degli eventi più mondani del vino. Ma nell'"Oscar del Vino" 2013, "che ha sancito - spiega il patron Franco Ricci - la vittoria legale sull'Accademia degli Oscar del Cinema", hanno trionfato anche il Trebbiano d'Abruzzo Vigna Capestrano 2010 Valle Reale per la migliore etichetta, la sezione più votata in assoluto (in foto, Leonardo Pizzolo) il Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco (rapporto qualità/prezzo), Riccardo Cotarella (enologo), "La Parolina" di Acquapendente (ristorante), la Casa del Barolo di Torino (enoteca), Giovanni Negri (scrittore), la cooperativa La Guardiense (innovazione), il dirigente UnipolSai Giovanni Lai (direttore commerciale).

Cronaca

Vino francese? No, etrusco ...

I vini francesi hanno i loro antenati nei vini etruschi importati intorno al 500 avanti Cristo: lo dimostra una ricerca dell'università americana della Pennsylvania, che ricostruisce l'origine della viticoltura in Francia attraverso l'esame di una serie di reperti legati al vino, tra cui il più antico torchio scoperto Oltralpe, ma anche delle anfore, provenienti dall'antica città portuale mediterranea di Lattara, sul cui fondo sono state rinvenute tracce di vino risalente al 525 avanti Cristo.

Wine & Food

Il lusso tira ed in Champagne un ettaro vale più di un milione

La Francia agricola non cresce più, e il valore delle proprie terre, nel 2012, cresce solo dell'1,1%. Eccezione che conferma la regola, come scrive "Le Figaro", il boom senza fine della Champagne, dove un ettaro vitato vale ormai più di un milione di euro, almeno tra i filari della Marne, dove la media è di 1,04 milioni ad ettaro, il 21,5% in più del 2011. Una crescita, spiega Emmanuel Hyest, presidente della Safer, la società per lo sviluppo del territorio e delle aziende rurali, "legata alla domanda mondiale di beni di lusso, che ha raggiunto nuove vette e non sembra arrestarsi".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia del vino deve fare i conti con i mutamenti della comunicazione, senza dimenticare l'importanza della formazione, come raccontano a WineNews Alberto Mattiacci, ordinario di marketing alla Sapienza di Roma, e direttore scientifico dell'Eurispes, e Raffaella Albanese, docente di sociologia alla Link Campus University di Roma.