



La Prima di WineNews.it



n. 1250 - ore 17:00 - Martedì 19 Novembre 2013 - Tiratura: 30515 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Masseto e gli altri

Cresce la sete di vino italiano tra i collezionisti asiatici: lo testimonia l'asta "The Italian Sale" andata in scena ad Hong Kong by Gelardini & Romani, che ha registrato il sold out di un catalogo di oltre 1.000 lotti (più del 75% italiani), e che ha raccolto oltre 550.000 euro. E se il lotto top è stato quello di 2 rarissime bottiglie del formato di 1/4 di Brenta (oltre 27 litri totali) di Barolo Monfortino Giacomo Conterno 1955, battuto a 15.000 euro (156.000 dollari di Hong Kong) la parte del leone l'ha fatta il Masseto di Tenuta dell'Ornellaia, che si conferma il n.1 italiano nelle aste mondiali, i cui lotti hanno registrato incrementi medi su base asta superiori al 45%, con punte di oltre il 75%.

Primo Piano

"Top 100" Wine Spectator, parola ai produttori

Guide, classifiche e guru, a detta di molti, non contano più come una volta. Ma, ammesso che sia così, qualche caso che pesa più di altri c'è, e tra questi rientra di sicuro la "Top 100" della rivista Usa per "WineSpectator". Che, come vi abbiamo già raccontato, vede 16 etichette del Belpaese nell'edizione 2013. E che dice di come anche la grande critica internazionale, così come il mercato, se da un lato identifica ancora il meglio della produzione tricolore con Piemonte e Toscana, dall'altro è sempre più attenta a capire e valorizzare territori meno famosi, come la Sicilia, la Valtellina, Taurasi e il Vulture. Ma cosa ne pensano i produttori? Per Mauro Mascarello, alla guida della cantina che ha piazzato il suo Barolo Monprivato 2008 al n. 6 della classifica, "è un riconoscimento che fa piacere ed è importante, ma non una sorpresa, perché da sempre la critica internazionale ci premia, a differenza di quella italiana. In ogni caso, la classifica, dice che anche i degustatori Usa puntano sempre più su vini di territorio". "Riconoscimenti come questo aiutano tanto, a farsi conoscere e a vendere - aggiunge Elisabetta Gnudi, titolare di Altesino, in classifica con il Brunello di Montalcino Montosoli 2008 - e confermano che i territori blasonati non lo sono per caso". "Per noi è stata una sorpresa - spiega Giusto Occhipinti, alla guida della siciliana Cos, premiata con il Cerasuolo di Vittoria Classico 2010 - ma è anche il riconoscimento ad una visione alternativa del vino, che abbiamo coltivato in una terra che era sconosciuta dal punto di vista enoico. Spero che questo aiuti tanti produttori giovani a seguire il sogno del vino come espressione del territorio". "Per noi è una soddisfazione enorme - spiega Mamete Prevostini, in classifica con il Valtellina Superiore Sassella 2009 - ed è la testimonianza che sempre più la critica apre gli occhi su territori meno noti". Più abituato ai premi importanti Piero Mastroberardino, in "Top 100" con il suo Taurasi Radici Riserva 2006, che sottolinea l'importanza del riconoscimento "per una cantina come la nostra, ma anche per un territorio ancora legato alla forza di pochi produttori-traino. Anche se l'interesse su Taurasi e sull'Aglianico, nel mondo, sta crescendo".

Focus

Il gusto del cinese (medio) per il vino

Quando si parla di Cina, il "bersaglio grosso" dei produttori di tutto il mondo, è l'enorme "middle class" che si sta formando all'ombra della Grande Muraglia, in un Paese da 1,3 miliardi di abitanti. E ad indagare questa enorme platea, intervistando 913 cinesi tra i 18 e i 50 anni, dal reddito superiore alle 1.000 sterline al mese, ci ha pensato il professor Justin Cohen, dell'Ehrenberg-Bass Institute for Marketing Science. La bottiglia ideale sul mercato di massa cinese, oggi, è un Cabernet Sauvignon, francese, meglio ancora se di Bordeaux, e che costi meno di 25 sterline a bottiglia, come riporta il magazine britannico (con sede anche ad Hong Kong) "The Drink Business". Il 97% dei cinesi, infatti, conoscono il vino di Francia, ancora di più di quello di Cina (84%), Italia (83%), ed Australia (77%). Tra le varietà, il Cabernet Sauvignon è di gran lunga la più conosciuta (83%). Tra le Regioni, la più nota è Bordeaux (87% del campione), seguita da Provenza (60%), Napa Valley e Barossa Valley. E sui prezzi, pochi dubbi: il 45% è disposto a spendere fino a 25 sterline per una bottiglia. Tra i produttori considerati più "trendy", se la Francia domina, l'Italia è al secondo posto...



FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS Chiedete a Carlin

Carlin Petrini, con Slow Food, ha indiscutibilmente segnato un'epoca di rivoluzione nella cultura del cibo. E ora, per chiunque volesse fargli la domanda sul passato, sul presente e sul futuro, su quello che più desidera, l'occasione ve la offre WineNews, insieme al gruppo Terra Moretti. Il 24 novembre, Petrini presenterà a Petra, la cantina toscana del gruppo, il suo nuovo libro "Cibo e Libertà" - e nell'occasione verrà inaugurata anche la mostra fotografica di Oliviero Toscani, un percorso tra volti e cibi provenienti dai luoghi più lontani del mondo. Fino a venerdì, potrete inviarci le vostre domande, via mail o sul nostro profilo Twitter @WineNewsIt. Noi le gireremo alla cantina che le riformulerà per voi al fondatore di Slow Food e di Terra Madre nella presentazione...



Chianti CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

L'ora X degli eno-domini

Settimana decisiva per le indicazioni geografiche dei vini italiani ed europei, minacciati dai nuovi domini web "vin" e "wine", proposti dall'Icann, l'organismo che li regola a livello mondiale. La vicepresidente della Commissione Ue all'Agenda digitale, Neelie Kroes, incontrerà a Buenos Aires i vertici dell'Icann, con la ferma volontà di Bruxelles e della Federazione europea dei vini di origine (Efw) di impedire la creazione dei nuovi domini, senza garanzie sulla protezione delle indicazioni geografiche.



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

Si mangia peggio dopo ogni "maledetta" domenica

La tua squadra del cuore perde? Il giorno dopo mangi peggio. Le emozioni colpiscono alla pancia, soprattutto i tifosi. A dimostrarlo è uno studio americano, pubblicato sulla rivista "Psychological Science", che ha rilevato che, dopo ogni "maledetta" domenica, il lunedì c'erano delle rilevanti differenze sul cibo tra i fan della squadra che aveva vinto e quelli della squadra che aveva perso: "non è solo una questione di consolazione - si legge - tutte le volte che si vive una forte emozione o uno stress, il metabolismo si altera e il cervello perde la capacità di fare le scelte giuste per la salute".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sempre più spesso l'arte entra in cantina, con tanti produttori -mecenati. Ma quando il vino, come prodotto, sarà nei grandi musei? Le riflessioni di Alessia, Albiera e

Allegra Antinori, che nella nuova cantina arricchiscono la collezione di famiglia, degli artisti Patrick Tuttofuoco e Diego Perrone, e del gallerista Claudio Guenzani.



PRESENTA Simply Italian GREAT WINES