



La Prima di WineNews.it



n. 1319 - ore 17:00 - Venerdì 28 Febbraio 2014 - Tiratura: 30563 "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 brindisi di "pace"

Un brindisi alla pace con un vino unico nel suo genere. E una mostra delle bottiglie della "Vigna del mondo" di Cormons, in Friuli Venezia Giulia. Succede il 3 marzo all'Aja, nella sede dell'Organizzazione per la proibizione delle armi chimiche (Nobel per la pace 2013). La mostra ripercorrerà la storia dei 40 anni del "Vino della pace", nato nel cuore del maestro cantiniere Luigi Soini e voluto da tutti i soci della Cantina Produttori Cormons, con alcune centinaia di vitigni provenienti da diversi Paesi, con le bottiglie e le etichette originali, create e disegnate da artisti e poeti di tutto il mondo, da Botero a Pomodoro, da Folon a Dario Fo, al giapponese Nagasawa all'americano Corner.



Il pluralismo di Slow Food

Non bastassero il Salone del Gusto, che tornerà a Torino in autunno, e l'impegno per l'Expo 2015, il 2014 di Slow Food si arricchisce di un altro appuntamento fondamentale, decisamente più burocratico, ma che rappresenterà un momento di svolta per la storia dell'associazione: il Congresso Nazionale che, dopo 8 anni di gestione di Roberto Burdese, dovrà scegliere la prossima guida, che resterà in carica fino al 2018. Niente di eclatante, per carità, semplici elezioni, ma con un elemento di novità: per la prima volta dalla sua nascita, nel 1986, il movimento fondato da Carlin Petrini è chiamato a scegliere tra due diverse candidature, che fanno capo a due liste diverse, una capeggiata da Gaetano Pascale, l'altra da Cinzia Scaffidi, entrambe fedeli, ovviamente, ai principi di Slow Food.

Cronaca

Il 5 aprile torna "Opera Wine"

Il 5 aprile, a Verona, prestigiosa anteprima di Vinitaly (6-9 aprile), torna "Opera Wine" (www.operawine.it), la degustazione dei vini delle migliori 100 cantine d'Italia, selezionate dalla rivista Usa "Wine Spectator", una delle voci più influenti in Usa. Su www.winenews.it l'elenco completo delle cantine che Vinitaly ha dato, oggi, in anteprima, al quotidiano nazionale "Corriere della Sera", e che, per la testata a "stelle & strisce", rappresentano il meglio della produzione del Belpaese. Che primeggia in America.



Primo Piano

Una bottiglia "costa" 7 ore e 15 minuti di lavoro

7 ore e 15 minuti di lavoro: ecco il costo "temporale" medio, nel mondo, per comprare una bottiglia di vino "standard", da 5 euro. Lo rivela una ricerca del magazine francese "La Feuille De Vigne" (www.lafdv.fr), che ha messo in relazione l'acquisto di una bottiglia con i livelli salariali (ed altri parametri come tasse e altro) di 109 Paesi del mondo secondo i dati di "Numbeo", un database on line con diverse statistiche sul costo della vite, e dell'International Labour Organization delle nazione unite. Il Paese meglio messo è il Lussemburgo, dove, grazie ad una retribuzione media mensile di 4.089 dollari (dato 2012), la più alta del mondo, bastano 14 minuti di lavoro per comprare una bottiglia. Solo un minuto in meno dell'Austria, e due della Danimarca. Sotto i 20 minuti di lavoro per stappare una bottiglia di buona qualità anche Svizzera e Francia. Meno di 25 minuti servono, nell'ordine, in Germania, Spagna, Belgio, Olanda, Italia e Svezia e Cipro, mentre quasi mezz'ora serve ai lavoratori del Regno Unito, ultimo Paese, tra i top 35, sotto la soglia dei 30 minuti. Tra i 30 ed i 40 minuti di lavoro per comprare una bottiglia ci sono Norvegia, Malta, Finlandia, Irlanda, Slovenia, Portogallo, Australia, Grecia, Sudafrica, Giappone, Nuova Zelanda e, Repubblica Ceca. Primo Paese sopra la soglia dei 40 minuti è il Canada, seguito a ruota dagli Stati Uniti, mercato n. 1 al mondo per il vino, e poi da Croazia, Israele, Slovacchia, Ungheria. Tra i 50 minuti e un'ora di lavoro servono, invece, in Islanda, Porto Rico e Corea del Sud. Tra i mercati più importanti, spicca il dato della Cina, poco sotto la media mondiale, dove servono più di 6 ore di lavoro per comprare una bottiglia di vino del valore di 5 euro, dato che la dice lunga su quanto sia difficile, ancora, pensare al grande Paese asiatico come un mercato di massa per il vino di qualità, visto che sotto la soglia dei 5 euro a bottiglia allo scaffale, tra costi di trasporto e tasse, si trovano solo vini che partono dai paesi di produzione a prezzi stracciati. Una ricerca curiosa, tuttavia, che può dare spunti di riflessioni e indicazioni utili ai produttori del mondo, che oramai, dall'Italia alla Francia, dalla Spagna agli Usa, puntano sui mercati stranieri per crescere.

Focus

L'Italia del vino sotto il martello di Pandolfini

Ci sarà il meglio della produzione italiana e francese di "fine wines", nella "sfilata" di lotti, 253 in totale, che saranno battuti all'incanto nel tradizionale appuntamento primaverile dell'"Asta di vini pregiati e da collezione" di Pandolfini, di scena il 14 marzo, al Palazzo Ramirez Montalvo di Firenze (www.pandolfini.it). Tante le etichette, tutte molto prestigiose, dai Supertuscans di varie annate e formati (Solaia) ai bolgheresi (Masseto, Sassicaia), ma non mancheranno i classici dell'enologia piemontese (da Conterno a Gaja) e alcuni lotti di Brunello (Biondi Santi), insieme agli Amarone di Dal Forno. I "top lot" sono ancora francesi, e provengono per la maggior parte da Bordeaux, ma la crescita della Borgogna e della Champagne sembra una conferma. In uno scenario in cui il costante interesse per il settore vino sembra battere i venti di crisi, tra i lotti più importanti troviamo, dall'Italia, una magnum di Sassicaia 1985 (base d'asta di 1.200 euro), dalla Borgogna, una bottiglia di Romanée-Conti Grand Cru 2003 (5.000 euro), dalla Champagne, una magnum di Dom Pérignon OEnothèque 1985 (2.000 euro) e, da Bordeaux, sei bottiglie di Château Lafite Rothschild 2000 (4.000 euro).



Portiamo il valore del Made in Italy nel Mondo



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Contro le malattie delle vite arrivano le "nano bombe"

Trasformare la sostanza naturalmente prodotta dall'uva in "bombe di precisione" per combattere i nemici della vite. È possibile grazie alle nanotecnologie, che permettono di creare speciali capsule per trasportare con maggiore efficienza le molecole prodotte dalla vite stessa per combattere i funghi che la attaccano. O, almeno, è l'obiettivo al quale lavora il gruppo di ricerca, coordinato da Gabriella Pasqua dell'Università Sapienza di Roma: "si tratta - ha spiegato Pasqua - di sfruttare le nanocapsule, dei gusci biodegradabili, che possono essere caricate con molecole da trasferire all'interno delle cellule" ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino italiano come bene su cui investire, al pari delle etichette francesi: ecco la sfida, che sta vincendo, di Sergio Esposito, da più di 30 anni nel mondo del vino

italiano ed a capo del primo fondo d'investimento sulle bottiglie del Belpaese. "Dal Piemonte al Sud Italia, sono le storie che conquistano gli investitori".

