



La Prima di WineNews.it



06-09 APRILE 2014
48ª EDIZIONE VERONA



n. 1320 - ore 17:00 - Lunedì 3 Marzo 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



Dal Trentino ad Israele

Per la prima volta è stata analizzata la diversità genetica dei vitigni provenienti dalla Palestina, area geografica di grande importanza storica per la diffusione della viticoltura: è successo alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, grazie alla tesi di Fadi Batarseh, uno dei due studenti venuti in trentino dalla cantina Cremisan, in Terra Santa (foto), vicino a Gerusalemme, i cui vigneti si trovano letteralmente tagliati in due tra Palestina ed Israele. Il lavoro, pubblicato su "Molecular Biotechnology", si è concentrato su 43 campioni di vitigni tradizionali forniti dall'Università di Hebron, da cui sono state identificate 21 varietà, di cui solo 8 già descritte nelle banche dati internazionali.



Che "Grande Bellezza"!

SMS 15 anni dopo il trionfo di Roberto Benigni, e ancora grazie al "bello", l'Italia torna a casa dalla lunga notte degli Oscar con la statuetta per il Miglior Film Straniero, grazie al capolavoro di Paolo Sorrentino, "La Grande Bellezza", affresco di un'Italia decadente ma affascinante, raccontata attraverso lo sguardo cinico e disincantato di Jep Gambardella, giornalista ben noto nel jet set romano, interpretato da un grandissimo Toni Servillo. Un messaggio chiaro, da recapitare alle Istituzioni, perché al di là dell'opera, è un Oscar che ci fa tornare improvvisamente orgogliosi, di un Paese che, dalla ricchezza della tavola ai gioielli dell'arte, dall'unicità dei paesaggi solcati dai vigneti all'eccellenza del nostro artigianato, è piena di "grandi bellezze" che non aspettano altro che essere riconosciute, sostenute, amate.

Cronaca

Vitaly 2014 scalda i motori

Manca poco più di un mese a Vitaly, appuntamento n. 1 nel mondo per il vino italiano, a Verona dal 6 al 9 aprile (www.vitaly.com). A presentare ufficialmente i temi, le novità e gli atout dell'edizione ormai alle porte, il 6 marzo a Roma, all'Hotel Boscolo Exedra, ci saranno Ettore Riello e Giovanni Mantovani, presidente e dg VeronaFiere, il Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Paolo De Castro ed il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina.



Primo Piano

Banfi, Ruffino & Antinori: il top italiano in Usa

Banfi (con il Brunello di Montalcino e il Toscana Pinot Grigio San Angelo), Ruffino (con il Chianti Classico Riserva Ducale Gold ed il Toscana Modus Sangiovese), Antinori (con il Tignanello ed il Chianti Classico Villa Antinori): ecco i marchi e i vini più popolari del vino italiano nel fondamentale mercato della ristorazione Usa, secondo l'indagine dell'autorevole magazine "Wine & Spirits" 2014, che sarà pubblicata nel numero di aprile, e che ha sondato l'opinione dei sommelier dei più importanti ristoranti d'America (che hanno messo Banfi al top assoluto anche tra i vini "entry level" in carta, ndr). Un terzetto tutto toscano, a guidare i top brand italiani, che, secondo l'indagine, pesano per il 17,3% sul totale delle vendite di alta gamma nel fuori casa. Classifica che testimonia, peraltro, il permanere del predominio toscano, piemontese e veneto, tra i vini italiani di successo all'estero, ma che vede crescere la presenza dell'Alto Adige, e che conferma la curiosità dei wine lovers americani per i vini del Sud, Abruzzo e Sicilia su tutti. Guardando alle tipologie più vendute, nel 2013, il primato spetta a Barolo e Barbaresco (che nel 2013 ha pesato per il 5,9% delle vendite di grandi vini italiani al ristorante, con un prezzo medio di 110,91 dollari a bottiglia, in netto calo, però sia in volumi che in valore, sul 2012, quando era al 7,2% con un valore di 194,43 dollari), seguito da Chianti Classico (5,7% e 54,4 dollari a bottiglia, contro l'8,7% ed i 58,93 dollari del 2012), e dal Brunello di Montalcino (4% e 124,13 dollari a bottiglia, sul 3,6% ed i 122,69 dollari a bottiglia del 2012). In generale, il prezzo medio a bottiglia si è attestato a 62,55 dollari, sui ben 72,03 del 2012, e i 64,83 del 2011. Tornando alla classifica dei marchi e dei vini più popolari, appena ai piedi del podio c'è la siciliana Cos, seguita da Zenato, Santa Margherita e Scarpetta. A chiudere la "Top 10" sono G.D. Vaira, Nino Negri ed Arianna Occhipinti. E poi ancora, in ordine, Damilano, La Valentina, Angelo Gaja, San Felice, Jerman, Marchesi di Barolo, Abbazia di Novacella, Vallevo, Vietti, Barone Fini, Rodano, Alois Lageder, Altesino, Cantina Sant'Evasio, Masciarelli, Masi, Brancaia, Castello di Neive, Fratelli Alessandria, Stella e Vignalta.

Focus

Le 7 meraviglie del vino

Anche il mondo del vino italiano ha le sue "7 meraviglie", le più belle cantine del Belpaese, per architettura, bellezza e funzionalità, elette dai wine lover. Con un podio tutto toscano: al n. 1 c'è l'avveniristica Petra, del Gruppo Terra Moretti a Suvereto, tra le più famose cantine d'autore d'Italia, progettata da Mario Botta, seguita, alla posizione n. 2, dalla nuova cantina Antinori, ideata nel Chianti Classico da Marco Casamonti, già molto famosa, e, al n. 3, dalla cantina firmata da uno dei più noti architetti italiani, Renzo Piano, per la Tenuta Rocca di Frassinello in Maremma (tutte nel fotomontaggio). Sul binomio vino & architettura, gli eno-appassionati non hanno dubbi: secondo il sondaggio di WineNews e Vitaly (www.vitaly.com), le cantine d'autore progettate dagli "archistar" sono ormai un fenomeno del mondo di Bacco e, tra le "eno-meraviglie", ci sono anche il "Carapace" della Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli) a Montefalco, Terre Da Vino a Barolo, Ca' Marcanda (Gaja) a Bolgheri, e Mezzacorona in Trentino, vere e proprie "cattedrali", monumenti innalzati al dio Bacco, opere sontuose di architettura moderna, ma anche "macchine" perfette al servizio della produzione enoica.



Cronaca

Wine & Food

Il Bordeaux fai-da-te di Berry Bros. & Rudd

Poter creare un proprio blend, per i non addetti ai lavori, non è più una novità nel mondo dell'enologia, tanto che anche il venerando merchant britannico Berry Bros. & Rudd ha deciso di puntarci. E sarà un blend assolutamente fuori norma, visto che, tramite una partnership con il gruppo bordolese Viniv, una joint-venture tra Steve Bolger e la famiglia Cazes, dello Chateau Lynch-Bages, i clienti di BB&R potranno crearsi il loro Bordeaux personalizzato, con le uve di 14 vigneti, e il supporto tecnico di Eric Boissenot, consulente enoico di quattro dei cinque premiere cru del Medoc.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il team Wineln con "Hick-Me" per Vitaly, 10 Allegri Ragazzi con "Allegri Experience" per Allegri, Wine Wine West con "La Bellavita" per Ferrari: ecco i progetti vincitori

dell'edizione n. 1 di H-Ack Wine. Che ora, nell'incubatore di startup "H-Farm", cercheranno di diventare soluzioni concrete per il bene delle cantine e del vino italiano.

