







n. 1363 - ore 17:00 - Venerdi 2 Maggio 2014 - Tiratura: 30675 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Nuovi vini per Coppola

Francis Ford Coppola lancia "Gia by Gia Coppola", la linea di vini a bassa gradazione alcolica che si ispira alle idee della nipote del regista, Gia Coppola, che ne ha curato sia il gusto, sia l'aspetto, scegliendo la confezione, le etichette e selezionando le bottiglie di vetro uniche, ispirate ai profumi vintage. La nuova gamma prevede 3 nuovi vini: uno Chardonnay frizzante, un Pinot Grigio e un Pinot Noir, tutti in vendita a 13,99 dollari. "Sono cresciuta vedendo sempre il vino sul nostro tavolo - ha detto Gia - così ho imparato a conoscere l'azienda di famiglia in giovane età. Ho voluto fortemente questa linea per riflettere il mio stile: cioè vini facili da bere e a basso contenuto di alcol".

RIGINE VALORE STILE

Allarme speculazione

Dopo l'investimento di Lvmh, che ha concluso l'acquisto di Clos des Lambrays, in Borgogna è allarme speculazione. Qui, dove un ettaro di vigna costa circa 3,8 milioni di euro, il timore dei vigneron è che nel giro di qualche anno i grandi gruppi imprenditoriali decidano di investire proprio in Borgogna, mettendo fine ad una storia secolare di famiglie di vignaioli, "annacquando", è proprio il caso di dirlo, il concetto stesso di Borgogna, una terra di grandi vini, più da bere che su cui speculare. Il rischio, infatti, è che si allarghi ancora la forbice tra il valore delle terre e la loro reale produttività, senza dimenticare che anche in Borgogna esiste un problema di ricambio generazionale, acuito, in Francia, dalle tasse di successione, talmente alte da spingere molti a vendere.

Cronaca

Ecco il vino vegano

Il primo vino vegano certificato arriva dal Trentino, e lo produce Cantina Aldeno. "Un vino che si trova ad avere tre certificazioni - spiega il direttore Walter Weber - quella della Doc, quella biologica e da gennaio quella vegana". Rilasciata, quest'ultima, dall'Icea - Istituto Certificazione Etica e Ambientale di Bologna, dopo un lungo iter procedurale, che ha portato gli ispettori a verificare e codificare ogni passaggio del vino dall'uva fino alla bottiglia. E, sullo scaffale, è già un successo ...



Primo Piano

Se un'equazione lineare racconta le annate

Che un'annata sia destinata a diventare una grande annata, nel mondo enoico, non è così semplice da prevedere, specie negli ultimi decenni, in cui la tecnologia, in vigna ed in cantina, riesce a "salvare" anche le campagne più difficili. Ci sono però delle costanti che accomunano le annate migliori, di natura prettamente matematica e statistica, riassumibili in una semplice equazione lineare, teorizzata da un'economista, Orley Ashenfelter: la qualità del vino, in questo caso, è uguale a 12.145 / 0.00117 moltiplicato per le precipitazioni invernali più 0.0614 moltiplicato per la temperatura media del periodo vegetativo meno 0,00386 moltiplicato per le precipitazioni durante la raccolta. Applicando questa formula alle diverse annate, si scopre che i "vini del secolo" sono stati quelli del 1989 e del 1990: un approccio matematico, quindi, che sposa appieno il parere degli esperti, almeno secondo lan Ayres, l'autore di "Super Crunchers - How anything can be predicted", un libro che racconta come attraverso l'analisi dei "big data" sia possibile prevedere qualsiasi cosa. Perché, in fondo, nei numeri c'è già tutto, anche il segreto per investire nel vino nella maniera migliore, almeno da un punto di vista matematico: un approccio che non piace certo a tutti, anzi. Tra chi si è scatenato contro la teoria di Ashenfelter, il re dei guru del mondo enoico, di sicuro il più influente, Robert Parker, che sull'argomento ha glissato: "non vorrei mai essere invitato a casa sua a bere una bottiglia di vino". La storia, però, sin qui sembra dare ragione al matematico, che con la sua formula ed i suoi consigli sta facendo un sacco di soldi, dimostrando come la maggior parte dei dati realmente interessanti, importanti e sensibili per il core business di un'azienda, in realtà, si trovino fuori dall'azienda stessa. I cosiddetti "big data", appunto, che, secondo i matematici di tutto il mondo, se ben utilizzati potrebbero dare una spinta decisiva all'ottimizzazione dei processi produttivi. Un po' come è successo con i social network qualche anno fa: uno dei tanti ambiti in cui il vino ha giocato sin da subito un ruolo da protagonista, proprio come nel mondo della matematica e dei "big data" ...

Focus

In Usa il 2014 inizia con il freno tirato

Primo bimestre 2014 all'insegna della contrazione generalizzata dell'importazione di vino negli Stati Uniti (-6,1% in quantità e -1,8% in valore sul 2013). Ne risente anche l'andamento delle etichette del Bel Paese che, da Los Angeles a New York, perdono il primo posto in termini quantitativi, ma lo mantengono saldamente in termini di valore. Senza scosse il successo delle bollicine tricolore che guadagnano in Usa il 5,2% in quantità e il 4.7% in valore sul 2013. Questa l'ultima fotografia dello scenario del mercato statunitense, scattata dall'Italian Wine & Food Insittute. La diminuzione ha interessato pressoché tutti i paesi esportatori: -17,5% in volume e -27% in valore per il Cile, -13,1% in quantità e -2,8% in valore per l'Italia, -12,3% in quantità e -6,2% in valore per la Spagna, -8,7% in quantità e -4% in valore per l'Australia e -9,7% in quantità e -0,1% in valore per la Germania. Il vino francese perde 1,4% in quantità, guadagnando la medesima percentuale in valore. I vini argentini crescono in quantità (+13,9%) ma perdono -in valore (4,7%). In crescita, invece, la Nuova Zelanda (+28,7% in quantità e +15,5% in valore).





ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS





Wine & Food

Matrimonio: le nuove tendenze "beverage-chic"

Quale è il momento più opportuno per brindare e festeggiare se non un matrimonio? Ma quali sono le ultime tendenze in fatto di "beverage"? Per gli amanti del vino molte sono le alternative "eno-chic": ci sono i segnaposto che si ispirano a vini famosi, creare un tableau mariage con nomi delle località del vino più famose o mettere, come centrotavola, una raffinata glacette per vini. Per chi ama i cocktails può invece creare dei drinks ad hoc che rispecchiano i nomi degli sposi. Ma c'è anche chi posiziona "stazioni per astemi" con acqua the o limonate e chi brinda alla nuova vita insieme con la birra ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Una brutta avventura durante un trattamento lo ha convinto ad eliminare qualsiasi intervento chimico nel vigneto. Parte di qui l'intuizione che oggi ha prodotto

"Zero Infinito", un vino trentino fuori da ogni disciplinare, libero da ogni tipo di trattamento, sia in campagna che in cantina, firmato Pojer & Sandri.

