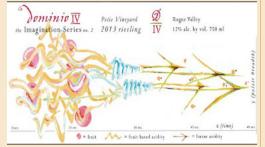






n. 1393 - ore 17:00 - Venerdì 13 Giugno 2014 - Tiratura: 30710 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il tasting note è un'opera d'arte

L'acidità è una freccia, i tannini puntini e forme rocciose, la frutta succosa cerchi colorati, quella surmatura mezze lune e pozzanghere. E forme e colori sono tracciati orizzontalmente su una linea temporale che rappresenta l'evoluzione del vino e dei suoi sentori sul palato. Ecco le sensazioni del winemaker americano Patrick Reuter quando degusta un vino, colori e pennelli alla mano. L'enologo e proprietario della cantina Dominio IV in Oregon, racconta Wine-searcher.com, stanco dei soliti appunti di degustazione, ha inventato un metodo per tradurre in immagini i sentori del nettare di Bacco. Così anche il tasting note diventa un'opera d'arte.

SOA VE

Diageo taglia 200 posti

La crisi e la razionalizzazione delle spese sono andate di pari passo, in ogni settore economico, ed in ogni tipo di azienda. Ed anche i ricchi tagliano, verrebbe da dire: il colosso Diageo, tra i big player del mercato del wine & spirits mondiale, propietario di marchi come Johnnie Walker, Smirnoff e Guinness, e distributore di marchi enoici come gli Champagne Dom Pérignon e Moët & Chandon, o come Blossom Hill, secondo il quotidiano inglese "The Telegraph", avrebbe in programma un taglio di 200 posti di lavoro negli uffici di Londra e nelle altre sedi in tutto il mondo, con l'obiettivo di abbattere i costi, snellire la gestione, e risparmiare ben 200 milioni di sterline da qui al 2017. Lo riporta il magazine Uk "The Drink Business" ...

Primo Piano

Unesco, è l'ora di Barolo, Langhe e Roero

"Dal lontano 1999 quando la Francia è riuscita a valorizzare i suoi paesaggi vitivinicoli inserendo Saint Emilion tra i Patrimoni Unesco, è iniziata una sorta di gara tra i Paesi per fare altrettanto. E così sono diventati siti Unesco Wachau in Austria, l'Alto Douro in Portogallo, la regione del Tokaj in Ungheria, la Pico Island sempre in Portogallo e il Lavaux in Svizzera". È l'excursus storico tracciato a WineNews dal professor Luigi Zangheri, docente di Storia del Paesaggio all'Università di Firenze, in cui "l'Italia ha brillato per assenza e non interesse". Ma ora la storia potrebbe finalmente cambiare se il Belpaese riceverà l'ok a Patrimonio, tra i Siti Culturali in lizza di tutto il mondo, per "I Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato", un percorso iniziato nel 2006 (www.paesaggivitivinicoli.it). La decisione spetta al Comitato del Patrimonio Mondiale, che dal 15 al 25 giugno si riunirà a Doha in Qatar (www.whc.unesco.org; #WorldHeritagefor) per esaminare 40 siti e valutarne l'inserimento nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco. L'Italia si presenta all'appuntamento per migliorare il proprio primato nella World Heritage List. E lo fa portando con sé la candidatura di uno dei suoi territori del vino più famosi, dove nascono alcuni dei suoi vini top, dal Barolo alla Barbera. I siti italiani oggi sono 49, ma se la candidatura delle Langhe andrà a buon fine il Belpaese raggiungerà quota 50 con il primo focalizzato sul vino (Francia e Spagna, se tutto andrà bene, incrementeranno di 2 siti ciascuna raggiungendo 40 e 46 siti iscritti, meglio ancora farà la nostra più diretta concorrente al primato, la Cina, raggiungendo 48 siti). Perché se in tanti siti italiani il vino è una componente importante, dalla Val d'Orcia all'Etna, dalle Cinque Terre alla Costiera Amalfitana, non è la determinante n. I per l'inserimento nella Lista. In attesa di riconoscimento, l'Italia ha anche le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (per la Francia per il 2015 ci sono Borgogna e Champagne). Ma prima dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero raccomandano prudenza, lo sapremo non prima di sabato - il Piemonte dovrà infrangere il tabu per l'Italia.

Focus

La Russia cresce, l'Italia ci crede

Le esportazioni di vino italiano nel mercato russo sono tornate a correre nel 2014: "dai primi 2 mesi arrivano segnali positivi - spiega Marina Nedic di International Exhibition Management - con un +14,2% in valore e +10,2% in volume, grazie agli imbottigliati, che registrano un +14% nel prezzo medio". In Russia, secondo Wine Intelligence, i bevitori "assidui" di vino estero (chi ne consuma almeno 2 volte a settimana), sono passati dal 29% del 2012 al 40% del 2014. E l'Italia, dal 2008 al 2013, pur partendo da numeri relativamente piccoli, ha visto il proprio export crescere dell'84% in volume e del 90% in valore. Su questa scia arriva la tappa russa del "Solo Italiano - Simply Italian Great", il tour di lem che portertà a Mosca (16 giugno) e a San Pietroburgo (18 giugno) alcuni dei nomi più importanti del vino italiano, dalle cantine dell'Istituto Grandi Marchi guidato da Piero Antinori, a quelle del Consorzio del Brunello di Montalcino, dal Consorzio Vino Chianti a U.Vi.Ve. Che guardano anche ai tanti mercati dell'area, piccoli nei numeri, ma potenzialmente floridi per chi produce alta qualità e punta sul brand, come Lituania, Lettonia, Estonia, Polonia, Ucraina, Armenia e Bielorussia.





ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS





Cronaca

Vignaiolo e hacker: arrestato

Dominique Giroud, in Svizzera, è uno dei viticoltori più noti, anche per i sospetti di frode fiscale che lo accompagnano dal 2011. Da allora, è iniziata una diatriba con la stampa che ha portato Giroud fino alle soglie della galera: mercoledì, è stato arrestato, insieme ad altre tre persone, tra cui un hacker professionista ed un investigatore privato, con l'accusa di aver hackerato i computer dei giornalisti di "Radio Television Suisse" e di "Les Temps", in prima linea nelle inchieste che lo riguardavano.



Wine & Food

Heinz Beck, tre stelle e un Qr-code nei piatti per le intolleranze

Sono in molti a soffrire di intolleranze ed allergie. E anche i menu dei locali non possono che adeguarsi. Ma a La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma, lo chef, tre stelle Michelin, Heinz Beck fa ancora di più, con il progetto "Safety for Food", per ottenere il passaporto digitale degli alimenti, nato dalla collaborazione tra Cisco Italia e Penelope (www.cisco.com), che sta per partire. Come funziona? "Prima di scegliere un piatto dal menu - spiega Beck - con un Qr code la mia clientela potrà visualizzare la foto della pietanza con in chiaro allergeni, ingredienti, e informazioni nutrizionali".

<u>Wi</u>nenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La crescita del Prosecco, vista dall'Italia, sembra poter minacciare, almeno a livello commerciale, lo strapotere dello Champagne. Ma è davvero così? Non secondo Thierry Gasco, chef de cave di uno dei brand più conosciuti Oltralpe, la Maison Pommery, che a WineNews marca le differenze tra le due bollicine più bevute, oggi, nel mondo.

