



n. 1408 - ore 17:00 - Venerdi 4 Luglio 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



Sassicaia & Masseto al Top

Che l'interesse per i grandi vini italiani stia crescendo anche tra i collezionisti del mondo è ormai un fatto assodato. Lo dicono i risultati sempre più lusinghieri nelle grandi aste internazionali, ma anche tanti piccoli e grandi segnali. Come la scalata di posizioni o le new entry di brand italiani nella "Top 50" dei vini più cercati sul Liv-Ex, benchmark mondiale del mercato enoico secondario, tra gennaio e giugno 2014. Da cui emerge che il migliore degli italiani è il Sassicaia, che sale dalla posizione n. 44 del 2011 alla n. 28 del 2014, mentre il Masseto, alla posizione n. 42, è una delle poche new entry in classifica. Al vertice, come nel 2011, Lafite Rothschild, Mouton Rothschild e Latour.

SOA VE

Nicoletto: "Ocm ok"

"La Corte centra alcuni punti di sofferenza, ma l'Ocm ha fatto il suo dovere!". Così, a WineNews, Ettore Nicoletto, alla guida di Italia del Vino Consorzio, uno dei principali soggetti attuatori di programmi di promozione su fondi Ocm, che riunisce 13 delle griffe del vino italiano più celebri al mondo, che pesano per il 10% delle esportazioni enoiche tricolore (Banfi, Cantine Lunae, Sartori, Zonin, Drei Donà, Ferrari, Gancia, Gruppo Italiano Vini, Librandi, Marchesi di Barolo, Medici Ermete, Santa Margherita e Terredora). Una posizione allineata, per altro, a quanto detto dalla Commissione. "La Corte - aggiunge Nicoletto - dice di non percepire bene l'impatto dell'Ocm sull'economia europea. Ribatto: che ne sarebbe di quella economia senza queste misure. dopo aver perso, magari, 3-4 miliardi di export?"

Primo Piano

L'estate "a ritmo" di Bacco dei wine lovers

Il Prosecco, sempre più amato in patria e oltreconfine, per l'80% dei wine lovers, è il "re" dell'aperitivo; un Rosè, tipologia sempre più cool e prediletta soprattutto in primavera/estate, quando si concentra il suo consumo, è perfetto per accompagnare il pranzo in pieno clima vacanziero (40%); il prestigio dei migliori Trentodoc, per il 60% degli appassionati, è ciò che ci vuole per godersi un happy hour al tramonto, magari sulla spiaggia in riva al mare; un calice di Vermentino o, in alternativa, di Verdicchio, i vini delle "due Riviere", che uniscono il Mar Tirreno all'Adriatico, non a caso, sono i prediletti per una cena tête-à-tête (36%) e, ovviamente, a base di pesce. Se, invece, la tavola è contornata dagli amici, meglio una Falanghina (36%), immediata e piacevole, o una delle tante realtà autoctone locali del Belpaese. Un elegante Franciacorta (32%), infine, è l'ideale per brindare alla festa sotto le stelle e concludere in bellezza la serata estiva. Ecco l'estate "a ritmo di Bacco" dei wine lovers, secondo un sondaggio di Winenews e Vinitaly (www.vinitaly.com), appuntamento enologico di livello internazionale, a cui hanno risposto 1.050 "enonauti". Perché se c'è chi, sapendo già quando e dove andrà in vacanza, pianifica i propri momenti di svago e relax, l'eno-appassionato non può che immaginare le etichette perfette per scandire quei momenti con i propri vini preferiti. Le bollicine, "regine" dell'estate per eccellenza, e i bianchi, soprattutto made in Italy, si confermano le tipologie che più si prestano al clima vacanziero, e se l'appassionato pensa alle etichette per l'estate, l'associazione più diretta è quella, per esempio, a vini come Vermentino o Verdicchio. Ma con la ricchezza che offre l'Italia, dalle tante produzioni locali concentrate per lo più al Sud ai grandi autoctoni di Sicilia, accanto ai vini dell'Alto Adige o i bianchi del Friuli, ormai indicati dai wine lovers, in ogni stagione ed occasione, insieme ai più famosi vini italiani, sono molti i vini che vanno bene in estate. Anche i rossi, sfatando il tabù che li vuole inadatti alla calura, e meglio se "giovani e non impegnativi". Ovunque si vada in vacanza, in definitiva, c'è sempre un terroir alle spalle.

Focus

Francia: addio vino in pausa pranzo?

Il calo dei consumi interni, problema che attanaglia, senza soluzione, tutti i Paesi storicamente produttori di vino, continua a preoccupare la Francia che, adesso, deve fronteggiare un nuovo "nemico" interno: i datori di lavoro. Fino ad oggi, infatti, proprio per difendere i consumi e le tradizioni, in pausa pranzo, ai francesi, è sempre stato permesso di bere un buon bicchiere di vino nella pausa pranzo, un diritto considerato, storicamente, pressoché inalienabile. Almeno, appunto, fino a qualche giorno fa, quando un nuovo decreto del Governo di Parigi, ha cambiato le linee guida in materia, lasciando ai datori di lavoro, la libertà di proibire, o meno, le bevande alcoliche, incluso il vino, in pausa pranzo. Una scelta destinata a suscitare polemiche, ma dettata da fattori difficili da contraddire, come la sicurezza e il benessere dei lavoratori, e la spinosa questione statistica, che parla di 49.000 morti all'anno, in Francia, per motivi legati all'uso ed all'abuso di alcol. Per l'industria enoica non si tratterà del colpo di grazia, ma dalle parti di Vin et Société, l'associazione che rappresenta più di mezzo milione di persone del settore, cresce l'insofferenza verso uno Stato sempre più invadente.





ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS





Cronaca

Fiera di Roma, vino & Cina

La Cina del vino fa gola a tutti. Anche a Fiera di Roma, che ha scelto il nettare di Bacco e il Paese asiatico per iniziare la sua politica di internazionalizzazione. Il primo banco di prova vero e proprio, dopo l'accordo sottoscritto da Fiera di Roma e Beijing Yanqing International Wine Exposition Organizing Committee, sarà l'"International Wine Expo 2014", di scena a Pechino, dal 29 al 31 luglio, con l'"International Conference on Grapevine Breeding and Genetics", che per la prima volta sarà in Asia.



Wine & Food

Il paradiso gastronomico del wine lovers in cinque ristoranti

"Wine Spectator" mette in fila, e premia, i migliori ristoranti del mondo per gli amanti del vino. Al top della "Restaurant Wine List Awards", i "Grand Award". Cinque sono in Italia: dai più famosi, come l"Antica Bottega del Vino" di Verona (2.850 etichette), l"Enoteca Pinchiorri" di Firenze, tre stelle Michelin e la cantina del patron Giorgio (4.500 etichette), e "La Pergola" del Rome Cavalieri, con in sala Marco Reitano (3.200 etichette), ai meno noti, come "Il Poeta Contadino" ad Alberobello (1.750 etichette) e "La Ciau Del Tornavento" di Treiso, in provincia di Cuneo (2.800 etichette).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Morellino di Scansano, denominazione stretta tra Brunello di Montalcino e Bolgheri, su cui, negli anni '90 hanno investito in tanti ma, salvo eccezioni, senza i risultati sperati. Perchè, e da dove ripartire? A WineNews, Enzo Vizzari (Guide de L'Espresso), Benedetto Grechi e Sergio Bucci, presidente e dg dei Vignaioli del Morellino.

