



La News



Il vino sulla cima dell'Ararat

5.137 metri sul livello del mare, la cima del monte Ararat: il "lancio" di un nuovo vino a questa altezza non si era mai visto. Ma ora, come documentano le foto sul profilo Facebook del winemaker Zorik Gharibian, si può registrare anche questo evento. Il vino in questione è lo "Yeraz", l'ultimo nato della cantina armena Zorah Wines. Con Gharibian, due compagni di scalata d'eccezione: i Masters of Wine Caroline Gilby e Tim Atkin. E, come riporta "Decanter", la spedizione è servita anche a piantare, a 2.700 metri, 3 viti di Areni Noir. Con un obiettivo sperimentale e simbolico: riportare le vigne nel luogo dove la Bibbia racconta che Noè abbia piantato l'uva dopo il Diluvio Universale.

Primo Piano

Gli anagrammi del vino di "Agatino Ravelli"

Il Verdicchio diventa "occhi verdi", Bolgheri un "Bel Ghiro", Barbaresco vuol dire "Sobbarcare", Piero Antinori è "noi pretoriani", Gianni Zonin "nonni zigani", Angelo Gaja "Gagà Alieno", Incisa della Rocchetta "Ranocchie scaldaletti", i vini di Biondi Santi "non sbiaditi": sono solo alcune delle tantissime piccole magie delle parole di Bacco che, Gaetano Villari, uomo d'altri tempi, matematico, fondatore della Facoltà di Ingegneria di Firenze e Professore emerito della stessa Università, nonché Ufficiale della Marina Militare, con tante passioni, dalla numismatica alla storia della religione, e ovviamente, da buon siciliano, per il bere ed il mangiar bene, nonché fucina di oltre 8.000 anagrammi d'autore, ha regalato negli anni scorsi a WineNews. E oggi che Villari, o se preferite "Agatino Ravelli", ci ha lasciato, ve ne riproponiamo un'antologia. Parlando di cantine, per esempio, Castello Banfi "Fa bei collant", Mascarello è "mescolarla" e Tenuta dell'Ornellaia diventa, tra le altre cose, "allineo dentellatura". E se Cantine aperte si trasforma in "pere incantate", e Gambero Rosso in "orgasmo serbo", guardando ai nomi di alcuni dei più grandi vini del Belpaese, l'Amarone della Valpolicella diventa "incollava male parole", la Vernaccia di San Gimignano "minacciavamo gran disegni", il Sagrantino di Montefalco "Scandagliamento fornito" e, ancora, il Nobile di Montepulciano è "modulabile con nipotine", il Brunello di Montalcino "imbullonando il centro", ed il Montepulciano d'Abruzzo "mutar poco nebulizzando". E i due territori top di Francia? Bordeaux diventa "dura boxe" o roba "da boxeur", e la Borgogna "roba (da) gong". L'ironia e l'acume di Villari non hanno risparmiato i nomi, o meglio i cognomi, dei più celebri enologi italiani: Ferrini diventa "frinire", Cotarella "caratello", Lanati "latina", Cipresso "processi" e Giuseppe Caviola "gas più piacevole". Tra i vitigni internazionali, il cabernet franc "tenne brace fresca", il cabernet sauvignon "stringevano (delle) cubane", il petit verdot "tre vip dotte", ed il pinot noir diventa "noi (siamo) pronti". Pochi esempi, tra le centinaia che potete trovare su WineNews, per il ricordo allegro di un grande uomo, e ricordarsi che del vino si può, prima di tutto, sorridere.

Focus

Italia sempre top (e in crescita) in Usa

Un raggio di sole nella difficile estate del vino italiano, stretto tra una vendemmia assai complicata per l'andamento climatico decisamente troppo piovoso, e le preoccupazioni per gli sviluppi di due dei mercati del futuro su cui si è puntato di più, la Cina, verso cui le esportazioni sono in frenata, e la Russia, su cui pende la "spada di Damocle" di un possibile stop alle importazioni di alcolici. A regalarlo quello che, da anni, è il mercato straniero più importante per il Belpaese enoico, gli Usa, dove i dati sul primo semestre 2014, secondo l'Italian Wine & Food Institute guidato da Lucio Caputo, raccontano di un'Italia del vino che ha fatto registrare un +0,7% in quantità e un +8% in valore sullo stesso periodo del 2013. Molto meglio della media delle importazioni americane che, nel complesso, hanno segnato -0,1% in quantità (4,7 milioni di ettolitri) e +4,1% in valore (2,015 miliardi di dollari). L'Italia mantiene dunque la sua leadership tra i vini stranieri, con una quota di mercato del 26,5% in quantità (1,25 milioni di ettolitri) e 33,9% in valore (682,9 milioni di dollari). Capitolo a parte quello degli spumanti italiani, che hanno fatto +18,4% in quantità (175.210 ettolitri) e +23,9% in valore (101,7 milioni di dollari).



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Champagne loves Prosecco

Lo Champagne non ha paura, anzi, accoglie la crescita del Prosecco in terra britannica con piacere, forte di una crescita lenta ma continua, e della consapevolezza che, proprio grazie al boom delle bollicine venete, e più in generale di tutti i vini spumanti, la platea dei consumatori è destinata ad ampliarsi. A dirlo un report di Lanson. Il limite dello Champagne, infatti, sta proprio nel prezzo, un ostacolo importante, specie per i più giovani che, nei locali e nei pub d'Inghilterra, si focalizzavano su bianchi e rosati. Almeno fino al boom del Prosecco, cresciuto in un solo anno del 54%, e capace di conquistare gli scaffali dei supermercati e i banconi dei bar, rendendo le bollicine improvvisamente giovani e popolari. Un bene anche per lo Champagne, che in futuro potrà contare su una platea più ampia.

Cronaca

California, vendemmia in calo

La vendemmia della California, quest'anno, dovrebbe attestarsi sulle 3,9 milioni di tonnellate di uva da vino, in calo dell'8% sul 2013 (per colpa della siccità e delle grandinate di luglio), ma comunque a livelli superiori alle medie storiche. A dirlo è uno studio condotto tra l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto, sul vigneto della California, dal National Agricultural Statistics Service dello United States Department of Agriculture, che sottolinea anche come la maturazione delle uve sia in anticipo sul 2013.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Spagna: corre l'export, ma il prezzo medio cade in picchiata

Nei primi cinque mesi del 2014, le esportazioni spagnole di vino sono aumentate di più di 150 milioni di litri, anche se il prezzo medio ha subito un sensibile calo di prezzo, dovuto alla crescita esponenziale dei vini di fascia bassa. La raccolta record del 2013, così, come raccontano i dati dell'Oemv - Observatorio Español del Mercado del Vino, ha portato ad una crescita dell'export, tra gennaio e maggio 2014, del 20% in termini quantitativi, a quota 882,4 milioni di litri, sui 735,6 milioni del 2013, anche se il prezzo è sceso di ben 25 centesimi, a 1,13 euro a litro.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Trovare mercato per questi brand è relativamente facile, tra piazze mature ed emergenti c'è sempre spazio per poche centinaia di migliaia di bottiglie all'anno di questo tipo,

non c'è concorrenza. Ma la varietà della viticoltura italiana è qualcosa che mi stupisce sempre". Così Pierre Lurton, Ceo Châteaux Cheval Blanc e Châteaux d'Yquem.

