



La News



Prosecco in vetta all'Europa

Il boom del Prosecco è cosa nota. Ma ora le bollicine venete sono letteralmente salite sulla vetta d'Europa, con il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo Col Credas di Adami immortalato, il 4 luglio, ai 5.642 metri del Monte Elbrus, la cima più alta del vecchio continente, grazie alla passione per l'alpinismo di Enrico Valleferro (insieme al padre Diego nella foto), export manager della cantina. "Abbiamo celebrato così - spiega a WineNews - i nostri primi "3 Bicchieri" del Gambero Rosso. Il fil rouge è stato "la fatica": quella di lavorare i vigneti delle "Rive", dove si impiegano oltre 700 ore ad ettaro, e quella di scalare la vetta dell'Elbrus, nel Caucaso". Ma la fatica paga ...



Usa, vino, uomini & donne

Sul mercato Usa il destino dei consumi enoici è ancora in mano alle donne, che bevono il 59% di tutto il vino acquistato nel Paese, contro il 41% degli uomini. Un rapporto che, quando si prendono in esami i valori, si ribalta, con gli uomini che spendono 1,8 miliardi di dollari totali e le donne che non superano il miliardo di dollari. Una dinamica spiegata bene dall'ultimo studio della "Canadean", società Usa leader nelle ricerche di mercato, che sottolinea come la grande differenza, stia, essenzialmente in ciò che si ricerca in un vino: da una parte, c'è la voglia delle donne di rilassarsi bevendo un buon bicchiere, senza troppo impegno, in una dinamica di consumo quotidiana; dall'altra, invece, la ricerca tutta al maschile di un'esperienza qualitativamente gratificante, all'altezza di wine lover dal palato raffinato.

Cronaca

Masciarelli, vino & beneficenza

Vino & beneficenza: il 25 agosto, al Castello di Semivicoli, è di scena l'"Asta di beneficenza Masciarelli". Sotto il martelletto prestigiose vecchie annate di doppie magnum di Trebbiano e Chardonnay Marina Cvetic, il cui ricavato sarà devoluto a Marevivo, per sostenere un progetto di educazione alla cucina ecosostenibile negli istituti alberghieri. "Un progetto in linea con la nostra filosofia, e per riaffermare l'importanza della collaborazione tra pubblico e privato", spiega la produttrice Marina Cvetic.



Primo Piano

Se la critica degli States "ignora" il 75% del vino

Le riviste, le guide, la critica, i guru, i comunicatori: la lista dei soggetti che, storicamente, influenzano il mercato del vino, soprattutto nel mondo anglosassone e americano, potrebbe essere piuttosto lunga. E che, almeno in una certa fascia, fatta di consumatori appassionati e ristoranti di livello, punteggi, recensioni e riconoscimenti abbiano un certo peso, è difficile da mettere in dubbio. Ma il mercato del vino è molto più grande, e nella massa pare proprio che la voce di chi giudica e critica non incida affatto. E non perché non ritenuta autorevole ma, semplicemente, perché non c'è. Almeno a giudicare da un'analisi di Lewis Perdue, autore del seguitissimo blog americano "wineindustryinsight.com", da cui emerge che, grosso modo, almeno nel mercato Usa, che è il n. 1 in assoluto al mondo, soltanto il 25% dei vini a disposizione dei consumatori viene valutato dai critici. Il conto, più o meno, è questo: le etichette autorizzate nel mercato Usa dall'Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau sono 95.000. Le due riviste più diffuse, "Wine Spectator" e "Decanter", dichiarano di assaggiare ogni anno, rispettivamente, 15.000 e 13.000 vini. Secondo Perdue, mettendo in conto una certa sovrapposizione di vini, e calcolando gli assaggi e i giudizi di altre testate e critici, il numero reale delle bottiglie per cui è possibile trovare almeno una recensione è stimabile intorno a 25.000. La riflessione, in parte ovvia, ma in parte no, è che la critica ignora gran parte dell'offerta che è sul mercato. "Credo che sia una cosa fisiologica - commenta a WineNews Marco Sabellico, curatore della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso - è impossibile recensire tutto. In Italia forse siamo messi un po' meglio, noi assaggiamo 40.000 vini e ne recensiamo 22.000. Ma vanno fatte delle considerazioni: recensire tutto non avrebbe senso, verrebbe a mancare l'elemento critico, che già si concretizza, in parte, nella scelta di cosa recensire e cosa no. E poi, magari qualche cosa di buono, in un panorama sconfinato come quello della produzione di vino, può sempre sfuggire, ma credo che, vista l'esperienza e la storia di certe guide e riviste, quel che c'è di meglio potenzialmente sul mercato viene comunque assaggiato".

Focus

Auditorium "americano" per la Cité du Vin

Costituito nel marzo 2013, il ramo americano del fondo in dotazione alla "Cité des Civilisations du Vin di Bordeaux", ha ottenuto l'autorizzazione del Governo di Washington per raccogliere fondi negli Stati Uniti. Come no profit, la "American Friends of the Center for Wine and Civilization" potrà così permettere ai propri soci di detrarre le donazioni dalla dichiarazione dei redditi, un passaggio fondamentale per raggiungere l'obiettivo di 1,5 milioni di dollari, che serviranno a finanziare la costruzione dell'auditorium della Cité, già cominciata, che verrà intitolato a Thomas Jefferson. Il terzo presidente degli Stati Uniti d'America (1801-1809) è stato il primo vero ammiratore americano dei vini di Bordeaux che, da ambasciatore in Francia, conosceva ed amava, tanto che, nella sua tenuta di Barboursville, in Virginia, aveva immaginato di realizzare una grande tenuta vitivinicola. Un simbolo della storia americana, di proprietà, dal 1976, della famiglia Zonin, che qui produce Cabernet Sauvignon e Chardonnay di grande qualità, tanto che alla Casa Bianca è diventata consuetudine brindare all'insediamento del nuovo Presidente con i vini di Barboursville.



Wine & Food

La strana dieta di Riccardo III, tra carni esotiche e vino

Re d'Inghilterra per poco più di due anni, tra il 1483 ed il 1485, Riccardo III è un personaggio chiave della storia britannica, perlopiù negativo, ma di certo, in vita, non si fece mancare nulla in quanto a sfizi e gioie del palato. Come rivelano gli studi del British Geological Survey e dell'Università di Leicester, il sovrano mangiava davvero di tutto. Una dieta particolarmente raffinata, fatta di carne esotica (gru, airone e cigno) inaffiata da tantissimo vino. Pare che, anche per via della pressione che comportava la guida del Regno, negli ultimi anni di vita, ne bevessero quasi tre litri al giorno.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con il consumo domestico che continua a scendere ad agosto, l'ago della bilancia, delle vendite di vino in enoteca, in questa estate, è di certo la presenza turistica. Mentre le città

di mare mantengono costanti le vendite, le enoteche delle città dell'interno vedono un calo. C'è chi ricorre a scontistiche, e chi affronta l'estate con un po' di rammarico.

