



La News



Italia top per "Wine & Spirits"

Antinori, Bisol, Elvio Cogno, Badia a Coltibuono, Le Macchiole, Le Ragnaie, Pecchenino e Tenuta San Guido: ecco il meglio del vino italiano secondo la "Wine & Spirits 2015 Wineries of the Year", la "top 100" delle cantine del mondo che hanno ottenuto, nel corso dell'anno, i migliori risultati complessivi nelle degustazioni dello staff della rivista "Wine & Spirits", tra le più apprezzate soprattutto tra i professionisti del settore. E che, insieme a nomi come Penfolds, Concha y Toro, Krug e Luis Jadot, solo per citarne alcuni, saranno al centro di un tasting di scena il 21 ottobre a San Francisco, con il ricavato che andrà in beneficenza, a favore della "San Francisco Baykeeper".



Alta fine arriva il "Ruc"

Un solo registro informatico che riunisce i risultati dei controlli alle imprese agricole fatti da uffici diversi, Regionali, Agea, Province, Comunità montane, Unioni di comuni, Arpa e Ausl. È il Ruc, il Registro unico dei controlli per le imprese agricole, che parte dall'Emilia-Romagna come Regione-pilota. "Un grande obiettivo per semplificare la vita alle imprese - ha detto il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina a WineNews, illustrando l'iter del Registro - contiamo di chiudere la partita entro fine anno. Per sperimentarlo concretamente nel 2015 in tutta Italia". Una semplificazione non da poco, quella che sta prendendo il via: basti pensare che al momento, nel Ruc "pilota", ci sono i risultati di 51.000 verifiche fatte in Emilia-Romagna da ben 55 enti.

Cronaca

Ue, ok all'arricchimento

Alcune Regioni, come Toscana e Sardegna, si erano già mosse in autonomia in questo senso. Ma ora, il Ministero delle Politiche Agricole fa sapere che l'Unione Europea ha dato il via libera all'arricchimento di 0,5 gradi dei vini della vendemmia 2014 anche per le Regioni Veneto, Piemonte, Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e le Province Autonome di Trento e Bolzano, dopo l'istanza presentata, come previsto, per "condizioni climatiche eccezionalmente sfavorevoli".



Primo Piano

Aste, futuro in Asia. Anche per i Supertuscan

Sul mercato delle grandi aste enoiche, gli Usa tornano a risalire la china, ma è ancora l'Asia il Paese su cui scommettere. A dirlo è una voce autorevole, quella Jamie Ritchie, a capo del settore vino di Sotheby's in Usa ed Asia che, a "The Drinks Business", spiega che, al di là della ritrovata energia delle piazze a stelle & strisce, "se dovessi scegliere, direi l'Asia, perché crescerà molto più velocemente, cogliendo in fretta il cambiamento in atto. Ciò che in Usa si fa in 15 anni, in Asia si fa in 5, basta guardare allo storico dei risultati di Sotheby's dal 2009 al 2013: in 4 anni le aste enoiche hanno fatturato 184 milioni di dollari, partendo dai soli 14,3 milioni del 2009, che nel 2010 erano già diventati 52,6. Un dato su tutti: Hong Kong, nel 2013, ha rappresentato il 44% del fatturato delle aste enoiche di Sotheby's. Inoltre - continua Ritchie - gli investitori asiatici hanno la capacità di investire ovunque, non solo sui propri mercati di riferimento (oltre a rappresentare il 99% di tutti gli acquirenti di Hong Kong, infatti, i collezionisti asiatici hanno rappresentato anche il 48% del giro d'affari delle aste londinesi, ed il 32% di quelle di New York), mentre i compratori europei hanno Londra come punto di riferimento, e quelli del Continente americano New York". Cambia, però, il rapporto tra le piazze principali, con "Londra, New York ed Hong Kong - spiega Ritchie - che hanno trovato una loro stabilità, una loro fetta di mercato ed anche prodotti specifici su cui sono più forti: ad esempio, Hong Kong rimane il posto migliore in cui vendere Domaine de la Romanée-Conti, qualche altro top di Borgogna, Petrus e Le Pin, ma, eccetto Romanée-Conti, New York è ancora la meta migliore per la Borgogna, l'Italia e la California, mentre alcune vecchie annate sono più adatte al mercato londinese. In Asia, inoltre, la domanda globale si è spostata sui vini che sono già pronti da bere, anche di Regioni e tipologie relativamente nuove, su tutte la California ed i Supertuscan". E la conferma arriva proprio dall'inizio della stagione delle aste di Sotheby's e Acker Merrall & Condit, con l'ennesimo capitolo della lotta tra Bordeaux e Borgogna (e tra Pétrus e Romanée-Conti), tra Londra, New York e Hong Kong.

Focus

I premi speciali di Gardini & Co

Non solo i 50 vini migliori d'Italia (al n. 1, lo ricordiamo, il Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2008 di Romano Dal Forno. Ora arrivano anche i gli "Awards", i premi speciali dei "Best Italian Wine Awards" assegnati dalla giuria guidata da Luca Gardini ed Andrea Grignaffini. Il premio "Vino e Tradizione" va al Cabochon Brut Millesimato 2009 di MonteRossa, azienda tra le più prestigiose della Franciacorta, il titolo per "Comunicazione e Social Media" se lo aggiudica invece una delle realtà enoiche più importanti d'Italia, Casa Vinicola Zonin. Il premio "Exploit" è andato alla joint venture siglata tra Bisol e Tenute Lunelli (Ferrari). Guardando al futuro, il "Vino Promessa" è il MaraMia 2012 dell'azienda biodinamica Tenuta Mara. "Vino Pop", invece, dedicato ad "un metodo classico che abbina qualità e semplicità e sta conquistando il mondo, con milioni di bottiglie su standard alti", va alla Cuvée Imperiale di Berlucchi. Il premio "Azienda della Storia", invece, va a Livio Felluga, che ha appena compiuto i suoi 100 anni. Il titolo "Vino e Terroir" va al Blanc de Morgex et La Salle Valle d'Aosta Dop di Ermes Pavese. Il "Miglior Sommelier", infine, è Alessandro Tomberli di Enoteca Pinchiorri (foto).



Wine & Food

A Castello della Sala l'edizione n. 1 del "Protagonista di Sala" 2014

Non poteva che essere Castello della Sala, la splendida tenuta in Umbria di Antinori, il teatro dell'edizione n. 1 di "Protagonista di Sala" 2014, il concorso ideato dai Jeunes Restaurateurs d'Europe, per valorizzare una figura fondamentale quanto quella dello chef per il successo del ristorante. Il vincitore assoluto 2014, secondo una giuria di giornalisti, mystery guests e imprenditori (c'era anche WineNews), è Antonio Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna. I candidati sono stati giudicati in base a cinque qualità: tecnica, accoglienza, personalità, simpatia ed eleganza.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Le quantità sono in calo, ma piano a mettere il segno negativo anche sulla qualità del vino. Aspettiamo di dare giudizi a bocce ferme. E il mercato dei vini, soprattutto degli sfusi, non

esploderà grazie alle scorte di prodotto del 2013". Così a WineNews, sulla vendemmia 2014, Domenico Zonin, alla guida di Unione Italiana Vini.

