



La News



"Top 10" del vino by Bibenda

Il Montiano 2012 di Falesco, il Trento Brut Madame Martis Riserva 2004 di Maso Martis, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva 2012 di Bucci, il Fiano La Congregazione 2012 di Villa Diamante, il Barbaresco Rabaja Riserva 2009 di Castello di Verduno, il Primitivo di Manduria ES 2012 di Gianfranco Fino, il Lagrein Abtei Muri Riserva 2011 di Muri Gries, il Carso Vitovska Collezione 2009 di Zidarich, il Faro 2011 di Palari ed il Taurasi Poliphemo 2010 di Luigi Tecce. Ecco, in esclusiva per WineNews, i "Migliori 10" del vino italiano secondo la guida "Bibenda 2015" del patron Franco Maria Ricci (www.bibenda.it).



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Enogastronomia boom

Carlo Petrini, dall'ultimo Salone del Gusto, l'aveva annunciato: "puntiamo sulla formazione, si aprano le università: basta con atenei che non capiscono quanto è importante formare un fornaio, un panettiere, un salumiere, un affinatore di formaggi competenti e acculturati". E se i portoni degli atenei iniziano appena a socchiudersi, quelle che si spalancano sono, invece, le porte delle scuole di enogastronomia e turismo, che stanno vivendo un vero e proprio boom, provocando addirittura il crollo delle iscrizioni agli istituti professionali con indirizzo industriale, scese al minimo storico. I giovani vedono un futuro diverso, più tra i fornelli che tra le fornaci, consci che, come aveva ricordato ancora Petrini, "ci vuole passione, perché la realtà è ben diversa da quella raccontata in tv".

Cronaca

WS: dominio portoghese

Il Portogallo domina la "Top 100" della rivista Usa "Wine Spectator": dopo l'exploit di ieri, anche il gradino più alto del podio parla lusitano, con il Dow's Vintage Port 2011. A completare il podio, come svelato già ieri, l'australiano Mollydooker Shiraz McLaren Vale Carnival of Love 2012, e un altro portoghese, il Prats & Symington Douro Chryseia 2011. L'Italia, quindi, si deve accontentare dell'ottima posizione n. 6, conquistata dal Chianti Classico San Lorenzo Gran Selezione 2010 di Castello di Ama.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Oiv: bollicine, crescita ... spumeggiante!

La crescita vissuta dagli sparkling wine nel mondo, negli ultimi 10 anni, ha qualcosa di eccezionale, sia in termini quantitativi, sia per la vastità del fenomeno, che ha coinvolto praticamente ogni angolo del mondo. Come rivela il focus dell'Oiv - Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino "The sparkling wine market", la produzione globale, in una decade, è cresciuta del 40%, mentre quella dei vini fermi non è andata oltre un +7%, a quota 17,6 milioni di ettolitri nel 2013 (+11% sul 2012), ed oggi rappresenta il 7% dell'intera produzione enoica mondiale (era il 4% nel 2003). Numeri che raccontano una vera e propria rivoluzione, con lo spumante che si è emancipato dal suo ruolo storico, di bevanda da feste, entrando a far parte delle abitudini quotidiane dei consumatori di tutto il mondo. A produrre la maggior parte delle "bollicine", sono solo 5 Paesi: Francia, Italia, Germania, Spagna e, un po' a sorpresa, Russia, che insieme rappresentano il 74% di tutto lo spumante del mondo. Fondamentale è stato il ruolo giocato dall'Italia, grazie al boom del Prosecco ed alla crescente popolarità del Moscato, specie sul mercato Usa. In futuro, però, la Vecchia Europa dovrà guardarsi le spalle da due temibili concorrenti, Australia e Stati Uniti, ma anche dai Paesi sudamericani, come Argentina e Brasile. L'aumento della produzione, ovviamente, segue le necessità di un mercato dei consumi che, nel 2013, si è attestato a quota 15,4 milioni di ettolitri, +4% sul 2012, e +30% sul 2003. I due consumatori principali restano la Germania, a quota 3 milioni di ettolitri (in calo del 3% sui livelli del 2003) e la Francia, con 2 milioni di ettolitri (+38% sul 2003), agganciata dalla Russia (cresciuta del 115% sul 2003), che ha superato negli anni sia gli Stati Uniti che l'Italia, ferma ad 1,2 milioni di ettolitri (-35% sul 2003). Un'altra dinamica da sottolineare riguarda le esportazioni, più che raddoppiate in termini quantitativi nel decennio preso in considerazione dall'Oiv, ma quasi ferme (+5%), in termini di valore. Il motivo è presto detto: dopo la crisi del 2008 si è contratto il mercato delle etichette top, a vantaggio soprattutto di Cava e Prosecco, dal prezzo medio sensibilmente più basso.

Focus

Bibenda 2015: eccellenze della ristorazione

Da Nord a Sud, ecco il meglio della ristorazione del Belpaese nel "Libro Guida ai Migliori Ristoranti d'Italia" di "Bibenda 2015", che, con i "Cinque Baci", incorona 20 eccellenze (www.bibenda.it). Al top Piemonte con il Combal.Zero (Scabin) a Rivoli, il Del Cambio (Baronetto) a Torino, il Ciaù Del Tornavento (Garola e Benech) a Treiso, il Piazza Duomo (Crippa) ad Alba e Villa Crespi (Cannavacciuolo) a Orta San Giulio. Bene la Toscana, con il Da Caino (Piccini) a Montemerano, l'Enoteca Pinchiorri (Feolde) a Firenze ed il Lorenzo (Viani) a Forte dei Marmi. Per la Lombardia il Dal Pescatore (Santini) a Canneto sull'Oglio, ed in Veneto ci sono il Laite (Meroi) a Sappada e Le Calandre (Alajmo) a Rubano. In Emilia Romagna svetta l'Osteria Franciscana (Bottura) a Modena, per l'Umbria c'è Casa Vissani (Vissani) a Baschi. Nel Lazio, il Colline Ciociare (Tassa) ad Acuto e La Pergola del Rome Cavalieri (Beck) a Roma, in Abruzzo il Reale (Romito) a Castel Di Sangro, in Campania il Don Alfonso 1890 (Iaccarino) a Sant'Agata Sui Due Golfi, e La Torre del Saracino (Esposito) a Vico Equense. Infine, in Puglia Le Lampare al Fortino (Lorusso) a Trani, e in Sicilia La Madia (Cuttaia) a Licata.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO
PRIMA...



Wine & Food

Il "grande orto in Italia" di Farinetti che sfida Google e Amazon

"In questi giorni è partito un progetto per vendere i prodotti freschi online. Saremo noi i primi: non mi faccio battere da Google o da Amazon, che non sanno neanche cosa sia il cibo". L'annuncio, a sorpresa, è di Oscar Farinetti, che rivela di avere tra i suoi prossimi progetti quello di creare "grande orto in Italia: sarà pieno di telecamere, e mostreremo come vengono coltivati i prodotti, perché un prodotto senza narrazione non vale niente". Ancora non si sa dove sorgerà, perché, spiega il patron di Eataly, "ci sono tre o quattro ipotesi".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La degustazione geosensoriale è una pratica che si basa sulla corrispondenza di un vino con il suo territorio d'origine. Quello che conta non è cosa viene messo nel

vino, ma come questo riesce a esprimere il luogo, il terreno e il clima di provenienza. Ed è per questo che va rivalutata". Così Jacky Rigaux dell'Università di Borgogna.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES