CHIANTI CLASSICO DAL 1716

La Prima di WineNews.it

BUSINESS STRATEGIES

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly 10-13 APRILE 2016 50° EDIZIONE VERONA

n. 1693 - ore 17:00 - Venerdì 14 Agosto 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Una maglia ... di prosciutto

Spesso le squadre di calcio, soprattutto quelle delle piccole città, sono portatrici di tradizioni, colori e storie del territorio. Ma in Spagna l'attaccamento della squadra alle tradizioni popolari spesso va oltre. Se nel 2014 il Club Deportivo Lugo aveva stampato sulle seconde maglie ufficiali la ricetta del "pulpo a la gallega", quest'anno ci ha pensato il Club Deportivo Guijuelo, squadra di seconda divisione, a creare una "gastromaglia". La seconda divisa della squadra, infatti, è interamente "prosciuttata" (foto), ovvero stampata con tante fette di prosciutto, che riempiono tutta la maglia. Il motivo è semplice, il prosciutto di Guijuelo, nella provincia di Salamanca, è tra i più buoni di Spagna.

SOAVE
ORIGINE STILE VALORE

SMS

Il cibo è convivialità

Troppo cibo e la sua mancanza, sono tra i mali della nostra società. In mezzo c'è la vera natura, ed il vero valore, del cibo: la sua condivisione. Che non vuol dire solo una sua equa redistribuzione, garantendo a tutti l'accesso al cibo, come praticamente tutti i potenti della terra hanno ribadito visitando l'Expo a Milano, in questi mesi piattaforma diplomatica. Condivisione vuol dire anche convivialità, riscoprire i legami sociali, ritrovare il rispetto del lavoro di chi il cibo lo produce, a partire dai contadini, tradurre nei fatti quella sostenibilità ecologica e sociale di cui tanto si parla, per un mercato equo e solidale, rispettoso della terra e delle sue risorse, che condividiamo. Il cibo, che tante disuguaglianze crea, è un bene comune: "Dacci oggi il nostro Pane quotidiano ..."

Cronaca

Expo: "Giornata del Gelato"

Al gusto di dattero, di zafferano o di mango, ma anche ai mirtilli, al mais o alla birra, dall'Angola alla Spagna, passando per le rivisitazioni dei grandi chef: ecco la "Giornata del Gelato", protagonista di Ferragosto all'Expo di Milano, con una serie di degustazioni e di eventi di beneficienza che coinvolgeranno, tra il Cardo e il Decumano, tutti i Paesi, con coni e coppette ai gusti più disparati, ma anche i cluster, da quello del cioccolato a quello del Biomediterraneo, e chef stellati come Davide Oldani.

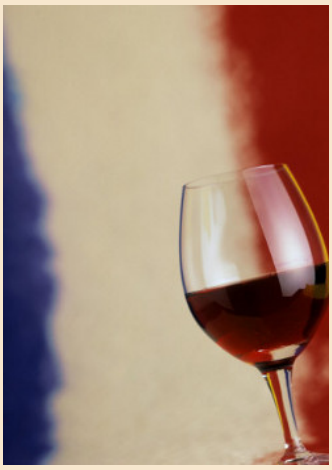
Primo Piano

Liv-ex: il sorpasso dell'Italia sulla Borgogna

No, la Francia non è poi così lontana per il top del vino italiano. Se si esclude Bordeaux, che sul mercato secondario continua a primeggiare, ma perdendo mese dopo mese importanti quote di mercato, il resto della produzione d'Oltralpe è decisamente alla portata. La dimostrazione arriva dal report (Luglio 2015) del Liv-ex (www.liv-ex.com), il benchmark più rappresentativo del mercato dei fine wine, che certifica un sorpasso storico, quello dell'Italia sulla Borgogna: le grandi etichette del Belpaese hanno rappresentato una quota del 7% degli scambi dello scorso mese sul mercato secondario, contro il 6,7% dei borgognoni. Come sempre, a tirare la volata è stato il Sassicaia, con le annate 2011 e 2012 che si confermano, di gran lunga, le più scambiate tra le etichette tricolore, ma il risultato è stato raggiunto anche grazie alle performance di Masseto, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Messorio Macchiole, Redigaffi Tua Rita, Barbaresco e Langhe Sori Tildin Gaja, Barolo Luciano Sandrone, protagonisti con le ultime 10 annate dell'"Italy 100", l'indice dedicato all'Italia del Liv-ex. Ottima anche la performance di un vino che non rientra negli indici, ma che si è rivelato come il terzo italiano più scambiato a luglio, forte anche di una critica internazionale decisamente positiva, il Brunello di Montalcino 2010 di Argiano, segno tangibile di un'annata che è destinata a rimanere negli annali della storia enologica del Paese. Dietro, come detto, guadagnano tutti posizioni su Bordeaux, che, comunque, è bene ricordarlo, rappresenta ancora una quota di poco inferiore al 75% di tutte le bottiglie scambiate. Particolarmente positivo, non tanto sul dato mensile, quanto sul trend degli ultimi anni, lo Champagne, che nel 2010 valeva appena l'1,4% degli scambi, ed oggi, invece, ha raggiunto una ragguardevole quota del 5,5%. Bene anche la macrocategoria "Resto of the World", che comprende etichette di Spagna, Usa, Australia e Portogallo, che insieme valgono poco più del 4% delle vendite sul mercato secondario, mentre sembrano aver definitivamente perso lo slancio degli ultimi anni i vini della Valle del Rodano, lontani dai livelli del 2014, con una quota che si ferma al 2,5%.

Focus

Se la Francia si sbilancia sulle previsioni



La regola del 5. In Francia chiamano così quella casualità per cui, dal 1985, tutte le annate che finiscono con "0" o "5" si sono rivelate di eccellente qualità. Regola su cui, al di là delle Alpi, sono già pronti a scommettere anche per la campagna a venire, forte di un andamento climatico decisamente positivo, un po' come in Italia. Anche qui, il caldo di luglio ha tenuto a bada le malattie che proliferano, viceversa, nelle stagioni più piovose, a partire dall'oidio, e le piogge degli ultimi giorni accompagnano alla perfezione la retta finale delle maturazioni. Philippe Bardet, co-presidente dei produttori di Bordeaux si è sbilanciato: "se facessimo un parallelo con una partita di calcio, potremmo dire di essere alla fine del primo tempo sul 4 a 0 per noi. Certo, la partita non è finita, ma fino ad ora lo scenario è davvero straordinario". C'è però una nota positiva, il calo produttivo già certo in Borgogna ed Alsazia, un problema soprattutto per l'export, visto che i consumi interni di bevande alcoliche continuano a calare: -2,3 litri a persona nel 2014, per una spesa media cresciuta di ben 26 euro, secondo i dati del "Baromètre 2015 de la consommation des boissons alcoolisées en France" di Entreprise et Prévention.

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO IL VINO BIANCO PIÙ PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
WWW.WINEDOC.IT

Wine & Food

Il cioccolato ora si affina in barrique, come il vino

Il cioccolato ora si affina in barrique, come il vino. L'idea è del produttore di cioccolato Simone Sabaini di Modica, il primo ad aver messo in pratica una cosa del genere. "Dopo oltre un anno di sperimentazione - spiega - abbiamo messo a punto una tecnica che consente di affinare il cioccolato in barrique. Un modo nuovo di far dialogare il mondo del cioccolato con il mondo del vino, dei distillati e delle birre". La sperimentazione è iniziata con una barrique di Marsala di Marco de Bartoli, recentemente se ne è aggiunta una di Josko Gravner, aspettando, perché no, un'anfora ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino naturale? Per la scienza non esiste, o comunque è impossibile da definire. Per il mondo produttivo, invece, è la strada per rendere unico il vino italiano nel mondo. A WineNews le considerazioni sul tema di Oscar Farinetti, Attilio Scienza, Angelo Gaja, Walter Massa e del Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES