



La Prima di WineNews.it

100%
ARTEGIANATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vitality
10-13 APRILE 2016
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1710 - ore 17:00 - Martedì 8 Settembre 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



L'Italia "in rosa"

Produzione 2015 superiore a 2,2 milioni di ettolitri (+25% nell'ultimo triennio) e valore di mercato di 1,5 miliardi di euro (secondo Assoenologi, il valore medio a bottiglia è di 3 euro, con punte di 5 euro per la fascia alta e anche 10 per gli spumanti Metodo Classico): non esistono dati ufficiali, ma le stime sui vini rosati confermano che la tipologia, sempre più amata, rappresenta il 5% della produzione totale di vino in Italia, con un trend di crescita consolidato. Le Regioni più "rose"? Veneto, Abruzzo e Puglia, ambasciatrice ufficiale, unica con una specifica Docg (Castel del Monte Bombino Nero) e il Concorso Enologico Nazionale dei Rosati d'Italia (Bari, 19-20 settembre).

Primo Piano

La "geografia politica" dei Master of Wine

Tocca quota 340 membri (da 24 Paesi) il ristrettissimo club dei Master of Wine, l'organizzazione inglese ritenuta la più influente nel business del vino mondiale, grazie all'autorevolezza e ai ruoli chiave nell'editoria, e, soprattutto, nel commercio, che i suoi membri ricoprono. 19 i "promossi", numero record nell'ultima sessione del difficilissimo esame per diventare Master of Wine, con l'Italia ancora senza nessun rappresentante nell'associazione, dopo il tentativo andato a vuoto del direttore di "Civiltà del Bere" Alessandro Torcoli. Dei nuovi Master of Wine, 5 arrivano dal Regno Unito (Victoria Burt, Richard Hemming, Emma Symington, Dawn Davies e Sarah Knowles), 3 dalla Germania (Romana Echensperger, Konstantin Baum e Janek Schumann), 2 per Paese da Canada (Marcus Ansems ed Eugene Eugene Mlynczyk) e Australia (Andrea Pritzker e Wendy Cameron), e poi uno a testa da Stati Uniti (Mollie Battenhouse), Irlanda (Lynne Coyle), Grecia (Yiannis Karakasis), Finlandia (Taina Vilkkuna), Giappone (Kenichi Ohashi), Nuova Zelanda (Rebecca Gibb) e, per la prima volta, Singapore (Ying Tan). New entry che, per altro, vanno a confermare la "geografia politica" dell'organizzazione, guardando alla quale spicca il risicato peso che ricoprono due dei Paesi più importanti del vino mondiale. Con l'Italia, che oltre a non avere nessun Master of Wine "made in Italy", non ne ha neanche uno che ci lavori stabilmente, e la Spagna, che ne conta solo uno "permanente" nel Paese Iberico, Norrel Robertson. Tanto per dare un'idea, lo stesso numero che possono vantare Bermuda, Egitto e Ungheria, a guardare l'elenco sul sito www.mastersofwine.org. Va un po' meglio alla Francia, che conta 13 Master of Wine residenti nel Paese, ma che, vista l'importanza che l'"esagono" riveste nello scacchiere enoico mondiale, non sono poi molti se paragonati ai 23 dell'Australia e agli 11 della Nuova Zelanda, o ai 10 che mettono insieme Germania (7) e Austria (3). Inutile dire che, vista l'origine dell'organizzazione e l'importanza del Regno Unito come hub del commercio enoico, dominano per numero i Master of Wine UK, che sono oltre 200, e che staccano nettamente gli Stati Uniti, con 38 ...

Focus

Produttori "vip" ad Expo (26 settembre)

I cantanti Gianna Nannini (Certosa di Belriguardo, in Toscana) e Al Bano Carrisi (Tenute Al Bano Carrisi, in Puglia), l'anchorman Bruno Vespa (Futura 14, in Puglia), gli imprenditori Luisa Todini (Cantina Todini, in Umbria), Gian Marco Moratti (Castello di Cigognola) e Oscar Farinetti, patron di Eataly e proprietario di Fontanafredda e Borgogno, in Piemonte, e l'ex Presidente del Consiglio Massimo D'Alema (La Madeleine, in Umbria), moderati dal direttore Tg 2 Marcello Masi: ecco i "vip" produttori di vino che, il pomeriggio del 26 settembre, stando ai rumors WineNews, animeranno il "Padiglione Vino" in Expo, guidato dal Comitato Scientifico di Riccardo Cotarella. Prima, però, spazio a "Le suggestioni del Gran Tour, viaggio nell'Italia del vino", dove alcuni dei più celebri giornalisti stranieri esperti del Belpaese enoico, coordinati da Luciano Ferraro, firma del "Corriere della Sera", illustreranno le caratteristiche dell'Italia di Bacco: sul palco Kerin O'Keefe, responsabile per l'Italia della rivista Usa "Wine Enthusiast", il giapponese Isao Miyajima, collaboratore di "The Wine Kingdom" e "Vinart", e Christian Eder, del magazine tedesco "Vinum", ed il geologo Francesco Bruno Lizio.



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Gambero Rosso in Borsa

Ora è ufficiale: il Gambero Rosso si quota in Borsa. I rumors erano nell'aria da tempo, come riportato a fine maggio da WineNews, e ora arriva la nota firmata dal presidente Paolo Cuccia, che conferma il progetto di quotazione sul listino Aim, riservato alle Pmi. Dalla quotazione, Gambero Rosso si propone di raccogliere 7 milioni di euro, attraverso la sottoscrizione delle nuove azioni "da parte di investitori professionali, dal settore retail e dai singoli risparmiatori. Li useremo per rafforzare le molteplici attività che svolgiamo, da anni, a favore del vino e del cibo made in Italy". Il collocamento, che inizia oggi 8 settembre e terminerà il 24 settembre, sarà curato da Banca Popolare di Vicenza (il cui presidente è Gianni Zonin, alla guida anche della più grande realtà privata del vino italiano, la Zonin 1821, ndr).

Cronaca

Cibo & ambiente

I cibi con minor impatto ambientale sono anche quelli migliori per l'essere umano e che gli esperti consigliano di assumere più spesso: a dirlo la Doppia Piramide Alimentare della Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition. Che, con il progetto "Si.Mediterraneo", che ha permesso alla Fondazione di promuovere stili alimentari sostenibili tra i suoi dipendenti, con un risparmio di 65 kg di CO2 e 40 m3 di acqua al giorno, è stata scelta tra le "best practices" da raccontare al "World Sustainability Forum" di Basilea.



Wine & Food

Vino & paesaggi, vigneti per il recupero di vecchie aree militari

Riutilizzare spazi già esistenti, ma ormai in disuso per incentivare le produzioni locali e per recuperare zone rimaste in stato di degrado. Nasce così l'idea di impiantare vigneti in alcune vecchie aree militari del Friuli Venezia Giulia. A portare avanti il progetto è il Politecnico di Milano, insieme alla cittadina di Casarsa della Delizia (Pordenone). Il lavoro porterà al recupero degli 11 ettari in disuso dell'ex-Caserma "Trieste" di Casarsa della Delizia ed è stato condotto sotto la guida di un gruppo di docenti ed esperti internazionali con un programma trans-disciplinare.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Nel Medioevo non abbiamo testimonianze né di Barolo né di Barbaresco. Sappiamo, però, che in queste località veniva comunque coltivato il Nebbiolo. Ma si parla, già

nel 1400, del territorio di La Morra come zona per il vino migliore". Così a Winenews Francesco Panero, docente di Storia medievale all'Università di Torino.

