



La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE
+NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

vinitaly
50^a EDIZIONE VERONA
10-13 APRILE 2016

n. 1723 - ore 17:00 - Venerdì 25 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



Di scena i Vip del vino

Da Gianna Nannini, produttrice in Toscana alla Certosa di Belriguardo, ad Al Bano Carrisi con le sue Tenute Al Bano Carrisi in Puglia, dove Bruno Vespa produce i suoi vini a Futura 14, mentre Luisa Todini, presidente di Poste Italiane, è vigneron alla Cantina Todini in Umbria. E ancora, Gian Marco Moratti, proprietario del Castello di Cigognola, Oscar Farinetti con Fontanafredda e Borgogno in Piemonte, e Massimo D'Alema, vigneron a La Madeleine in Umbria: appuntamento domani al Padiglione Italia all'Expo 2015 a Milano per incontrare i vip italiani vigneron, nell'incontro-evento "Da Peck" by Comitato Scientifico di "Vino - A Taste of Italy", moderati dal direttore Tg 2 Marcello Masi.

Primo Piano

Il rosato e la Sicilia, trend social del 2015

L'estate è appena finita, e come ogni anno lascia dietro di sé non solo il caldo, ma anche la nostalgia che, dopo le vacanze, colpisce inesorabilmente anche i wine lover in giro per il mondo che, in riva al mare o in città, tra luglio e agosto, hanno riscoperto il piacere dei vini rosati. A raccontarlo sono i dati del più grande social network dedicato a Bacco, "Vivino" (www.vivino.com), che raccoglie i gusti ed i giudizi di milioni di utenti appassionati di vino. L'estate 2015, così, "rischia" di diventare quella del rosato, categoria spesso poco considerata, ma sempre più apprezzata, specie in Usa, dove conquista anche gli uomini: il picco, dal 2013, si registra a luglio, mese nel quale i rosati hanno rappresentato il 3,1% di tutte le etichette votate su "Vivino", la percentuale più alta mai registrata, con una crescita del 13,3% sullo stesso mese del 2014, ed una "top 5" monopolizzata dalla Provenza, che piazza 4 vini tra i primi 5 per punteggio medio. Tra i bianchi, invece, sono i Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda a conquistare la copertina dell'estate: in Gran Bretagna, infatti, hanno rappresentato il 13,77% di tutti i vini bianchi giudicati su "Vivino" nei mesi di luglio e agosto, mentre in Usa, nello stesso periodo, lo "share" dei Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda ha toccato l'8,58% di tutti i bianchi. I tanti utenti di "Vivino" del Belpaese hanno invece incoronato una Regione che, ormai da anni, si sta facendo largo nel panorama enoico sia nazionale che internazionale: la Sicilia. In agosto, infatti le etichette dell'isola hanno ricevuto la media-voto più alta di sempre sul social del vino, 3,75 (su 5, il punteggio massimo previsto), un trend che, secondo gli analisti di "Vivino" è destinato a durare in futuro, in un percorso di crescita ininterrotta iniziato a gennaio 2013, quando il voto medio dei vini siciliani era di 3,35. Nello stesso mese, la quota di bottiglie siciliane degustate è stata del 9,8%, il 18,7% in più dello stesso mese 2014, con al top il Ben Ryé 2012 di Donnafugata, con una media voto di 4,5, il Saia 2011 di Feudo Maccari (4,2), il Grillo Mozia 2014 di Tasca d'Almerita (4,1), il Cerasuolo di Vittoria Classico 2012 di Cos (4,0) e l'Etna Bianco Archineri 2013 di Pietradolce (4,0).

Focus

Lo "spumante dell'abate"

Un'Abbazia dell'XI-XII secolo, ai piedi dei Colli Euganei, dove l'interesse per il vino è documentato da quasi mille anni, un vigneto di 10 ettari (i tradizionali Garganega, Friularo, Moscato Fiordarancio e Raboso, accanto a Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay), una cantina del 1200 ma tecnologicamente avanzata, ed una comunità di monaci-vignerons che lavorano secondo la Regola di San Benedetto: ecco lo scenario dello "spumante dell'abate", il "Domnus abbas", nuovo Metodo Classico dell'Abbazia di Praglia, già nota per la sua selezione di vini dai nomi evocativi: "Decanus", "Hora Prima", "Sollemnis", "Claustrum". "L'idea di produrre uno Champagne del monastero benedettino è nata sulle orme di Dom Pérignon, il celebre antenato appartenente all'ordine, considerato l'inventore delle bollicine francesi - racconta a WineNews l'enologo Fabrizio Zardini - gli spumanti saranno due: il primo che sboccheremo il 30 settembre, vendemmia 2013, è realizzato con un terzo di Chardonnay, uno di Garganega e uno di Raboso vinificato in bianco. Ma visti i risultati, sarà prodotta anche una linea di spumantizzazione del Raboso in purezza. Le prime bottiglie andranno in commercio a Natale".



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Ecco Terra Madre Giovani

Con 2.500 giovani contadini e con il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, l'attivista Raj Patel, l'economista Serge Latouche, il presidente di Libera Don Luigi Ciotti, Alice Waters, vice presidente di Slow Food e pioniera dell'educazione alimentare, e molti altri, per parlare dell'urgenza di cambiare l'attuale sistema alimentare, di migranti, di cibo e religione, donne in agricoltura, trattati di libero scambio (come il Ttip) vs agricoltura di piccola scala, beni comuni, cibo e finanza, incontro pubblico-privati, accesso alla terra, land grabbing, educazione, spreco ed orti, e tracciare, infine, un bilancio di Expo. Ecco "Terra Madre Giovani", il grande evento di Slow Food a Milano, nell'anno dell'Expo, per parlare del futuro del nostro cibo, con il gran finale, il 6 ottobre, proprio all'Esposizione.

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO PIU' PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2013

Cronaca

Top chef, da Expo agli Usa

Con l'Expo in valigia, dove molti di loro sono stati protagonisti, e "100% Italia" come leitmotiv, Ugo Alciati, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Carlo Cracco, Davide Scabin, Heinz Beck, Cristina Bowerman, Lidia Bastianich, solo per citarne alcuni, sono pronti a partire alla volta degli Usa. Destinazione, prima "Identità New York" (30 settembre-3 ottobre) ad Eataly New York e con alcuni tra i più celebri chef in Usa, poi "Identità Chicago" (6 e 7 ottobre) a Eataly Chicago e con 30 cantine italiane.



Wine & Food

Petrini: "sul dopo Expo vuoto di idee, progettualità e visione"

C'è chi il problema del dopo Expo, se lo pone dall'inizio. Quel qualcuno è il presidente di Slow Food Carlo Petrini che, nei giorni scorsi, ha detto a WineNews: "su quello che succederà dopo Expo sento un vuoto di idee, progettualità e visione, gravissimo. Tra due mesi, il gioco è finito, cosa ne faremo del sito. Attualmente non sento nessuna proposta, arriveremo tardi a dare una risposta". E ieri lo ha ribadito: "dal punto di vista della sostenibilità ambientale lo smantellamento dei Padiglioni sarà "una grana" per chi li ha costruiti e per il sito. Mi auguro che a breve ci sia un'idea forte per il dopo evento".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Per il mondo della regalistica wine & food si entra nel momento clou, con la gran parte dei fatturati legati al periodo natalizio, come racconta a WineNews Paola Longo,

dell'Enoteca Longo (Legnano), da sempre specializzata in regalistica. "Le aspettative restano alte in vista del Natale, da cui ci attendiamo il solito exploit delle bollicine".

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES