



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
10-13 APRILE 2016
50ª EDIZIONE VERONA

n. 1734 - ore 17:00 - Lunedì 12 Ottobre 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



In Usa tra alcol & vitigni

Il grado alcolico ottimale per un vino rosso? Per molti, ovviamente, dipende dal vino: a dirlo il 32% degli appassionati sondati da "Wine Spectator" (www.winespectator.com). Per il 23% dei wine lovers Usa, la gradazione ideale è di 13 gradi, ma c'è anche un 19% che dice 14 gradi. Il 7% preferirebbe addirittura vini con 12 gradi di alcol o meno, e solo il 3% preferisce vini rossi dai 15 gradi alcolici in avanti. Tra i quattro "Big Four", poi, ovvero i vini varietali che vanno per la maggiore sul mercato Usa, secondo gli appassionati quello che garantisce il miglior rapporto qualità prezzo è il Syrah (35%), davanti a Sauvignon Blanc (34%), Cabernet Sauvignon (23%) e Chardonnay (9%).

SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS Il dopo Expo è alle porte
"Il lavoro fatto ad Expo rileva potenzialità straordinarie. Siamo il Paese della long life, possiamo diventare leader per le tecnologie umane lavorando ad un approccio interdisciplinare tra nutrizione, medicina, welfare, ambiente e patrimonio culturale, un gigantesco investimento sul futuro, da realizzare tra pubblico e privato. Expo è stata metafora del cambiamento necessario al Paese, e ci consegna questa occasione oltre la sua conclusione". Così il Ministro Maurizio Martina sul dopo Expo in Italia, ricordando che anche a livello internazionale "la nostra responsabilità che va oltre il 31 ottobre, per il lavoro di diplomazia agricola e ambientale avviato". Stessi giorni in cui il Premier Renzi ha detto che "è necessario far rifiorire l'agricoltura e tornare a investire sulla terra".

Cronaca

Nel Chianti si vive più a lungo

Ambiente, dieta mediterranea e consumo di olio extravergine di oliva: ecco la ricetta che prolunga la durata media della vita nel Chianti, secondo le conclusioni dello studio sull'invecchiamento tra la popolazione chiantigiana del National Institute of Aging di Bethesda, negli Stati Uniti che, dopo ben 15 anni di lavoro, verrà presentato in un workshop, il 16 ottobre, al Palagio di Parte Guelfa a Firenze. Il progetto ha coinvolto complessivamente 1.500 anziani, residenti nei Comuni di Greve in Chianti e Bagno a Ripoli.



Primo Piano

Bottura e Beck al top per il Gambero Rosso

La cucina di Massimo Bottura mette d'accordo tutti, e l'Osteria Franciscana di Modena si conferma il ristorante più buono d'Italia anche per la "Guida Ristoranti d'Italia 2016" del Gambero Rosso, ma non da solo, perché a quota 95/100, tra i 26 Tre Forchette, c'è anche lo chef de La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma, Heinz Beck. Subito dietro, con 94 punti, il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), dello chef Alfonso Iaccarino, a pari merito con il corregionale Gennaro Esposito, de La Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli). Scendendo, a 93/100, Le Calandre di Rubano (Padova) dello chef Massimiliano Alajmo, La Madia di Licata (Agrigento) con Pino Cuttaia tra i fornelli, Villa Crespi a Orta San Giulio (Novara) con Antonino Cannavacciuolo e Casa Vissani a Baschi (Terni), con la cucina di Gianfranco Vissani. A quota 92/100, il Laite di Sappada (Belluno), a pari merito con il Lorenzo a Forte dei Marmi (Lucca), il Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mantova) di Nadia Santini, il Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) dello chef Niko Romito, il St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano (Bolzano) e l'Uliassi di Senigallia (Ancona) dello chef Mauro Uliassi. Con 91/100 il Devero Ristorante del Devero Hotel a Cavenago di Brianza (Monza e Brianza), La Madonna del Pescatore di Senigallia (Ancona), con lo chef Moreno Cedroni, La Trota di Rivodutri (Rieti), Ilario Vinciguerra Restaurant a Gallarate (Varese) e Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo) dello chef Enrico Cerea. Infine, con una valutazione di 90/100, il minimo per garantirsi le "Tre Forchette" del Gambero Rosso, Berton a Milano, il Piazza Duomo dello chef Enrico Crippa ad Alba (Cuneo), Il Povero Diavolo a Poggio Torriana (Rimini), Romano a Viareggio (Lucca), S'Apposentu di Casa Puddu a Siddi (Medio Campidano), Seta del Mandarin Oriental di Milano ed Enoteca La Torre a Villa Laetitia a Roma. Tra i premi speciali, Lorenzo Viani del Lorenzo di Forte dei Marmi è "Ristoratore dell'anno", "La novità dell'anno" è L'Argine a Vencò di Dolegna del Collio (Gorizia) ed il "Premio Cuoco Emergente" è andato a Matteo Metullio de La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano.

Focus

Vigneti, il monito di Unione Italiana Vini

Dal 1 gennaio 2016 cambia il sistema che governa la dimensione del vigneto Italia: si passa dai diritti di impianto alle autorizzazioni. Ma c'è caos ed incertezza su molti fronti, come sottolinea Domenico Zonin, presidente di Unione Italiana Vini (Uiv), sulle pagine de "Il Corriere Vinicolo - Vite" (www.uiv.it). A partire dai prezzi "fuori mercato" dei diritti, che potranno essere venduti fino al 31 dicembre 2015, su cui non si sente l'effetto calmieratore del decreto delle Politiche Agricole che ha aperto alla cessione tra Regioni, neanche sui diritti dei 40.000 ettari non utilizzati. Diritti che, per altro, dal 1 gennaio 2016 non potranno più essere ceduti, ma solo convertiti in autorizzazioni entro il 2020, o andranno perduti per sempre. E anche sulle future autorizzazioni per far crescere il vigneto Italia al ritmo dell'1% massimo all'anno come previsto dalla direttiva Ue (si parla di 6.500 ettari di vigneti su un totale di 650.000), c'è qualche ombra, perché benché il Ministero si sia espresso chiaramente per una gestione a livello nazionale del plafond, diverse Regioni premono per una gestione locale, che complicherebbe ulteriormente un iter burocratico già non semplice. "Ma non tolleremo modifiche" ...



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 2015
WWW.VINODOT.IT

Cronaca

Wine & Food

È made in Italy una Indicazione Geografica su 5 nel mondo

È made in Italy un prodotto ad indicazione geografica (Dop, Igp, Stg) su cinque che si trovano nel mondo, dove il Belpaese, con 276 prodotti a indicazione geografica su 1.299 tutelate a livello internazionale, è leader incontrastato. "Ma ora è fondamentale per produttori e territori migliorare nella tutela internazionale, anche nei trattati bilaterali sul commercio, a partire dal Ttip. Serve un salto di qualità". Così il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, ad Expo, nell'Assemblea mondiale delle Indicazioni Geografiche "appuntamento tra i più importanti del Semestre".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qual è il ruolo del vino nell'alta ristorazione, quali sono le ultime tendenze di consumo e quali i vini che, in carta, non dovrebbero mancare mai? A WineNews, le

parole di Marco Reitano, sommelier de La Pergola del Rome Cavalieri, e Alberto Piras, de Il Luogo, miglior sommelier dell'anno per la Guida ai Ristoranti 2016 de L'Espresso.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES