



La Prima di WineNews.it

100% ARBIZONATE
+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. 1743 - ore 17:00 - Venerdì 23 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



"iSommelier", il decanter smart

Decantare un vino in pochi minuti in maniera perfetta oggi è possibile: lo promette "iSommelier", il decanter intelligente. Con questa nuova tecnologia un minuto di ossigenazione corrisponde ad un'ora di decantazione tradizionale. "iSommelier", che dovrebbe debuttare sul mercato ad un costo sui 1.500 euro, è realizzato da iFavine, gruppo guidato dall'imprenditore cinese Eric Li. L'utilizzo è abbastanza semplice: "iSommelier" filtra l'aria dall'ambiente circostante, separa l'ozono dagli altri gas, e vengono eliminati i fattori esterni negativi. L'ossigeno viene poi insufflato nella caraffa dal basso verso l'alto, in modo che l'ossigenazione avvenga in maniera omogenea, e il vino sia in condizioni ottimali.

Primo Piano

Monica Larner: "il mio racconto del vino italiano"

Il mondo del vino italiano, negli ultimi 30 anni, ha vissuto una vera e propria rivoluzione, scoprendo i propri punti di forza e le proprie peculiarità, e adesso, dopo aver portato all'apice le due Regioni simbolo del Belpaese enoico, Toscana e Piemonte, è pronto a far conoscere al mondo la ricchezza del proprio patrimonio vitivinicolo, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, perché il vino è qualcosa di più dell'espressione di un vitigno, è tradizione, cultura, uomini e terra. A WineNews Monica Larner, una delle penne che il cambiamento l'ha raccontato da vicino, e che oggi, dalle pagine del "The Wine Advocate" di Robert Parker, uno dei magazine più prestigiosi del settore, continua a firmare le più belle storie di vino d'Italia. "Negli ultimi 30 anni - racconta la Larner - l'Italia è cambiata radicalmente, ha imparato ad esprimersi, in maniera sofisticata, attraverso il vino stesso. Oggi ogni micro regione ha il proprio vino, che ne rispetta le peculiarità territoriali. Sono convinta che il concetto giusto per raccontare il vino italiano non sia quello di terroir quanto quello di tipicità: il vino, infatti rispetta non solo le caratteristiche del vigneto, ma anche quelle culturali del posto in cui nasce, e quindi del territorio, delle persone, della cucina, della tradizione, della metodologia usata in agricoltura. Per me - continua Monica Larner - il plus competitivo dell'Italia è il patrimonio genetico che è capace di offrire: migliaia di vitigni indigeni, 400 usati per il vino, ed ogni vitigno è una piccola voce che parla del proprio territorio". Al centro del racconto, però, c'è sempre la storia: "io sono una giornalista - spiega la firma del "The Wine Advocate" - sempre alla ricerca di qualcosa da raccontare, e se riesco ad abbinare un buon vino ad un territorio che mi trasmette qualcosa di bello sono molto felice. Ed oggi sono attratta dai territori meno conosciuti: Veneto, Friuli, Valle d'Aosta, e poi c'è il Sud, dalla Calabria alla Campania, dalla Puglia alla Basilicata e, soprattutto, la Sicilia. Il nostro lavoro - conclude la Larner - è quello di raccontare il vino attraverso un approccio tecnico, ma provo sempre a mettere il contesto culturale, fondamentale per far innamorare il lettore di un vino o di un territorio".

Focus

Enoturisti Usa: Toscana, Piemonte, e poi ...

Toscana e Piemonte: il duo inossidabile delle Regioni top del vino italiano si conferma ai vertici non solo della qualità dei prodotti, almeno secondo i giudizi della critica nostrana ed internazionale, ma anche nei desideri degli appassionati. E non solo come terre di provenienza dei vini da bere, ma anche come territori da visitare. Almeno secondo gli appassionati americani sondati on line da "Wine Spectator", la più diffusa rivista enoica del mondo (<http://goo.gl/SUyu4O>), che ha chiesto loro quali Regioni del Belpaese (tra 12 selezionate dalla testata, ndr) siano più interessati a visitare. E al top, senza dubbio, c'è la Toscana scelta dal 36% dei 350 appassionati che hanno risposto al sondaggio (al momento della redazione di questo articolo). A seguire con il 30%, il Piemonte e, a completare il podio, ma a distanza, il Friuli Venezia Giulia con il 10% delle risposte. Il resto sono briciole: si va dal 6% della Sicilia al 4% di Trentino Alto Adige e Campania, fino al 2% di Puglia, Umbria, Sardegna e Veneto e all'1% dell'Abruzzo. E nell'anno dell'Expo di Milano, da segnalare lo 0% registrato dalla Lombardia, evidentemente non percepita come Regione del vino italiano a livello internazionale.



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Arte e vino per il Togo

L'A Matilde Giustiniani 2010 di Castello di Gabiano con l'etichetta di Adel Abdessemed, il Migliara 2008 di Tenimenti D'Alessandro firmato da Antony Gormley, l'Amarone della Valpolicella Classico 2010 di Allegrini disegnato da Carsten Höller, il Guidalberto 2012 di Tenuta San Guido dipinto da Jannis Kounellis, il Burdese 2010 di Planeta con l'etichetta di H.H.Lim, il Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2007 di Lungarotti dipinto da Yan Pei Ming e il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2014 di Nino Franco griffato Kiki Smith. Ecco le bottiglie dell'asta "arte x vino = acqua", il 26 ottobre a Milano, per "Jeunes Filles pour l'Agro", campagna per lo sviluppo professionale femminile nell'agroalimentare in Togo, ideata da Arte Continua e Fondazione Expo Milano.

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

Weekend wine & food

Cibo e letteratura al "Food&Book" a Montecatini (23-25 ottobre, con la presentazione, il 24 di "Slow Wine" 2016), il vino-progetto "Meraviglioso" di Bellavista, cuvée di 6 annate di Franciacorta Riserva Vittorio Moretti (1984, 1988, 1991, 1995, 2001, 2002), sul modello dei grandi Champagne, che debutta domani al Rome Cavalieri con Fondazione Italiana Sommelier e, il 25 ottobre, a Milano e nel mondo, omaggio al piatto simbolo dell'Italia con il "World Pasta Day", per un weekend a tutto wine & food.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Vini di Toscana, prove di promozione "unitaria" oltre Expo

"Una prova generale di aggregazione che andrà oltre Expo, per la promozione unita dei vini della Toscana, e non solo, anche con la costituzione di una società ad hoc per questo obiettivo": sarà anche questo "Toscana: Any Taste of Tuscany" (<http://anytasteoftuscany.it>), dal 30 ottobre al 1 novembre a Milano), spiega a WineNews il presidente del Consorzio del Vino Chianti Giovanni Busi, con tutti i Consorzi del vino della Regione, dal Brunello al Chianti Classico, da San Gimignano al Nobile di Montepulciano, al Morellino di Scansano e non solo, con olii, salumi e pane del "Granducato".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nella comunicazione il ruolo del pubblico è fondamentale, come dimostra il flash mob che ha convinto i Foo Fighters ad esibirsi a Cesena. Un modello, come racconta

a WineNews l'organizzatore, Fabio Zaffagnini, da seguire anche nel wine & food. "È il coinvolgimento dal basso il segreto per creare messaggi potentissimi".

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES