



La News



Il vino italiano in Russia

L'export del vino tricolore in Russia ha chiuso i primi 7 mesi 2015 con un calo del 26,8% (sullo stesso periodo del 2014) a 57 milioni di euro, con gli spumanti che perdono il 35,1% e chiudono a quota 22,1 milioni di euro. Dati che confermano l'Italia come primo esportatore sul difficile territorio della Federazione Russa, davanti a Francia e Spagna, come nel 2014, quando però raggiunse un totale di 254,3 milioni di euro di controvalore. È in questo panorama, difficile ma tutto sommato migliorabile, che va in scena "Vinality Russia" n. 12, oggi allo Swissôtel Krasnye Holmy di Mosca, con 800 etichette da tutto il Belpaese e gli importatori top del Paese (www.vinalitytour.com).



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Copyright ai fornelli

È se il diritto d'autore entrasse in cucina? La questione non è affatto peregrina, e neanche troppo attuale, se si pensa che già nel 510 a. C. la "legge di Sibari" tutelava la proprietà intellettuale e l'originalità dei cuochi dell'Antica Grecia: "qualora un ristoratore o cuoco inventi un piatto originale ed elaborato nessuno altro che l'inventore è autorizzato ad utilizzare la ricetta di conseguenza, prima che un anno sia passato...". Una questione spinosa, che torna sul tavolo con "Mock Trial Food & Design", la simulazione di un caso giuridico pensata da Gualtiero Marchesi, che mette al centro il "riso, oro e zafferano". La sentenza? Anche un piatto è "degnò di essere protetto con la tutela del diritto d'autore ai sensi dell'art. 2 n. 10 della Legge sul diritto d'autore perché è dotato di creatività e di valore artistico".

Cronaca

+57% per il "senza glutine"

Con una crescita del 57% il mercato dei prodotti senza glutine che non conosce crisi, complice anche l'aumento costante delle diagnosi di celiachia e di intolleranza alimentare. Il mercato dedicato ai prodotti alimentari "senza glutine" è in costante espansione e proprio in questo mercato in crescita si inserisce la "Gluten Free Expo" (Rimini, da ieri al 17 novembre), la manifestazione fieristica internazionale dedicata ai prodotti e all'alimentazione senza glutine con espositori di molti Paesi stranieri.



Primo Piano

"Top 100" Wine Spectator: Italia a quota 20

Gli Usa comandano la "Top 100" di Wine Spectator, la classifica più attesa nel mondo enico, per un podio tutto a stelle e strisce, ma l'Italia piazza 20 etichette, ad un passo dal record del 2001 (21). La tendenza che emerge è una conferma, anticipata dallo stesso magazine Usa nei giorni scorsi: la mappa del vino è cambiata, ed oggi, nei piani alti, trovano spazio etichette da ogni angolo del mondo. E vale anche per l'Italia, con una Regione, la Toscana, che si conferma regina, con 11 vini da 4 denominazioni diverse (5 Brunelli, 2 Bolgheri, un Chianti ed un Nobile di Montepulciano, oltre a 2 Igt), davanti a Piemonte, Puglia e Sicilia a 2, e Veneto, Friuli e Basilicata a 1 (www.winespectator.com). In cima al mondo il Cabernet Sauvignon Oakville Au Paradis 2012 della Peter Michal Winery, in Napa Valley, seguito dal Cabernet Sauvignon Columbia Valley 2012 di Quilceda Creek, nello stato di Washington, e dal Pinot Noir Eola-Amity Hills Seven Springs Vineyard La Source 2012 di Evening Land. In "Top 10", per l'Italia, il Brunello di Montalcino 2010 Il Poggio alla posizione n. 4 e l'Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron 2008 Serego Alighieri di Masi alla n.8. Dietro, il Brunello di Montalcino 2010 di La Serena (13), seguito dal Brunello di Montalcino 2010 Montosoli di Altesino (18). E ancora, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2010 di Carpineto (26), il Brunello di Montalcino 2010 Pertimali di Livio Sassetti (27) ed il Bolgheri 2012 Volpoco di Podere Sapaio (41). Sempre in Toscana, il Brunello di Montalcino 2010 di Collosorbo (43), seguito dal Chianti Classico 2011 di Castello d'Albola (46) e dal Barolo 2010 di Bartolo Mascarello (50). Quindi il Toscana Iltraia 2012 di Brancaia (52), seguito dal Toscana Il Fauno 2010 di Arcanum (55) e dal Barolo 2011 di Oddero (62), e ancora il Primitivo di Manduria LXXIV 2013 di Feudo di Santa Croce (67), davanti al Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2012 di Antinori (71) ed all'Aglianico del Vulture 2012 di D'Angelo (74). Alla n. 83 il Pinot Grigio Friuli Colli Orientali 2014 di Torre Rosazza, davanti a tre vini del Sud: l'Etna 2013 di Tenuta delle Terre Nere (87), il Sicilia 2013 di Zisola (89) ed il Nardò Nerio Riserva 2012 di Schola Sarmanti (93).

Focus

L'asta di Beaune con Parigi nel cuore

L'eco degli attentati che venerdì notte hanno sconvolto Parigi e l'Europa è arrivata fino a Beaune, nel cuore della Borgogna, dove l'edizione n. 155 della "Vente des vins des Hospices de Beaune", l'asta guidata da Christie's di scena ieri, è stata caratterizzata da un'atmosfera surreale, densa di tristezza. Un dolore che non ha fermato la corsa alla solidarietà, al contrario: la "pièce du president", i 228 litri di Corton Renardes Grand Cru, è finita ad un filantropo francese per 480.000 euro, di cui un terzo andranno alla Fédération Nationale des Victimes d'Attentats et d'Accidents Collectifs (mentre i restanti due terzi andranno all'istituto di ricerca sul cancro Curie ed alla fondazione di ricerca sugli ictus Avc). In tutto, l'asta ha raccolto 11,34 milioni di euro (+39% sul 2014) ed anche la Confraternita dei Chevaliers du Tastevin ha voluto destinare 40.000 euro alle famiglie delle vittime, ricordate con un minuto di silenzio seguito dalla Marsigliese. Tornando ai risultati, da segnalare la crescita parallela sia nelle vendite dei vini bianchi (+38% sul 2014, per 117 pièces), che dei vini rossi (+39%, 458 pièces), ed il record per la singola pièce, con il Clos de la Roche Cuvee Cyrot-Chaudron battuto a 117.700 euro.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO
EU REGULATION
N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



Wine & Food

Il toscano Andrea Galanti "Miglior Sommelier d'Italia" Ais

È il toscano Andrea Galanti il "Miglior Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta", con cui l'Ais - Associazione Italiana Sommelier, ogni anno, incorona il candidato che meglio rappresenta la capacità di affermare la cultura della qualità nel mondo dell'enologia. Andrea Galanti della Gastronomia Galanti di Firenze, già vincitore del Master Soave e del Master Sangiovese, entrambi nel 2015, si è piazzato davanti ad un altro toscano, Massimo Tortora dell'Enoteca La Cantina di Massimo di Livorno ed a Maurizio Dante Filippi del Ristorante Sala della Comitissa di Baschi.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Barolo e Brunello, un matrimonio possibile: Stefano Chiarlo (Michele Chiarlo), Fabio Alessandri (Burlotto), Davide Voerzio, Isidoro Vaira e Luca Currado (Vietti), Alessandro Mori (Il

Marroneto), Riccardo Illy (Mastrojanni), Tommaso Cortonesi (La Mannella), Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra) e Giuseppe Gorelli (Le Potazzine).



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES