

La News



Gallo Nero in "maglia Rosa"

“È uno dei miei vini preferiti, così come lo è questo territorio”: parole della “maglia Rosa” del Giro d'Italia Gianluca Brambilla, al termine della Chianti Classico Stage (foto), la prima tappa della storia del Giro dedicata esplicitamente ad un vino. Una gara avvincente e bellissima, tra i vigneti del territorio del Gallo Nero (da rivivere per immagini ed emozioni nel video di WineNews, <http://goo.gl/53GZN8>) che per ore è stato visto da milioni di persone di tutto il mondo in diretta tv. Esperienza di sport e marketing territoriale, guidata dal Consorzio del Chianti Classico, che già da scuola: stando ai rumors, Franciacorta e Sagrantino di Montefalco puntano all'“enocrono” del Giro 2017 ...

ALIE Rosé

Dal mare e dal sole della Toscana, da uve Syrah e Vermentino

FRESCOBALDI



SMS

Nebbiolo “di Riserva”

Dopo Barolo 2012 e Barbaresco 2013, a “Nebbiolo Prima”, promossa dall'associazione Albeisa, e dedicata al Nebbiolo “principe del Piemonte” nelle sue più importanti declinazioni, ad Alba, è stata la volta delle “Riserve”. Partendo dal Barolo Riserva 2010. Un'annata “classica”, nonostante un inverno rigido e prolungato e un'estate piovosa, ma con un bel settembre che ha permesso una maturazione progressiva sia degli zuccheri che dell'acidità. Vendemmia fuori dagli schemi quella del Barbaresco Riserva 2011: inverno senza sorprese, ad aprile uno sviluppo vegetativo anticipato, e un'estate calda senza escursioni termiche importanti. Con una maturazione delle uve disomogenea, e molto ha fatto la mano del viticoltore. Qui i nostri migliori assaggi (<http://goo.gl/oiAz4R>).

Cronaca

Addio “sentore di tappo”

Addio “sentore di tappo”: arriva quello in sughero naturale con la garanzia di Tca non rilevabile (sotto gli 0,5 nanogrammi per litro, ndr), con ogni pezzo controllato singolarmente, ed eliminato subito se non adeguato. Evitando così il rischio, già minimo, di arrivare alla bottiglia. Succede grazie a NDtech del leader di mercato Amorim Cork Italia, che ha messo a punto l'unica tecnologia del genere al mondo, certificata dalla tedesca Geisenheim University e, a breve, dal The Australian Wine Research Institute.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Vino, cibo e società per lo psichiatra Andreoli

La tavola? “Oggi è un rito sociale, l'alimentazione non è più finalizzata alla nutrizione, è un rito: c'è il rischio che diventi una religione, e che gli chef possano assomigliare a dei monsignori, a guardare il ruolo che hanno nei mass media come punto di riferimento”. A dirlo, a WineNews è Vittorino Andreoli (<http://goo.gl/Yljggh>), psichiatra e studioso di lungo corso, su entrambe le sponde dell'Atlantico, del comportamento dell'uomo e del concetto di follia, ma anche uomo dagli interessi eclettici e prolifico scrittore. E certo non avaro di opinioni sul rapporto tra società moderna - e moderni media - ed enogastronomia: “oggi, anche quando siamo insieme, spesso siamo soli col nostro telefono, e quindi in molte famiglie la tavola potrebbe essere tolta. E questo è molto triste: ma la tavola potrebbe diventare più importante con questa nuova modalità di presentare i cibi, di dare dei vini o almeno di riunirsi qualche volta tutti insieme in un ristorante, e dove sia prescritto che per poter aver diritto al primo piatto e al secondo è necessario chiudere il telefonino”. Per il nettare di Bacco, invece, Andreoli traccia una parabola opposta: “il vino nel passato era declinato come espressione popolare, della povera gente. Era triste vedere gli ubriachi per terra, le osterie dove le persone annegavano nel vino”, mentre oggi “il vino è diventato il simbolo di qualcosa di speciale, e l'importante è mantenerlo come una cosa preziosa”. Preziosa perché è il mezzo col quale avere “un incontro non solo di sapori, ma con una storia. Bisogna guardare alla qualità, perché il vino è qualcosa di “sacro”, e questa parola non è esagerata, non solo per la storia del vino nelle religioni”, ma perché “il vino fa ritualità, ed ecco perché gli chef e i sommelier non si devono montare la testa fino a ritenersi dei grandi sacerdoti, ma devono saper presentare questo risultato straordinario dell'uomo che sa prendere dalla natura il meglio”. Il vino, ha concluso, è “un esempio straordinario di insieme uomo-natura, e bisogna riuscire a presentarlo proprio nel significato che ha, ma stando attenti a non esagerare, perché non sarebbe cultura. La cultura non è mai esagerazione, sempre moderazione”.

Focus

Il vino italiano migliora sul web

Le cantine italiane guardano sempre più ad internet: l'azienda su 3 migliora il proprio sito, il 53% parla anche di territorio, cresce l'uso dei video mentre l'e-commerce proprietario è fermo. Continua così il percorso della digitalizzazione del settore vinicolo italiano, con progressi su info-design dei siti, territorialità e contenuti video mentre rimangono aree di miglioramento su e-commerce, ottimizzazione dei contenuti, storytelling e gestione qualitativa dei canali social (Facebook il più utilizzato, seguito da Youtube, Twitter e Instagram), secondo la ricerca “Il gusto digital del vino italiano” di FleishmanHillard, che ha analizzato la presenza e le attività online delle prime 26 aziende vinicole italiane per fatturato secondo l'ultima indagine Mediobanca. Da cui emerge che la più “brava” sul web è ancora Frescobaldi, seguita dalla trentina Mezzacorona, dalla veneta Masi Agricola, poi Antinori e Cavit (foto). “Interessante come il 33% delle aziende abbia migliorato negli ultimi 12 mesi la fruibilità dei propri siti grazie a grafica e informazioni rinnovate e pensate sempre più per clienti internazionali: oggi quasi tutti offrono contenuti almeno in due lingue”.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

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



Verdicchio
Stile di Cantine

Consorzio di San Montebello Marecchia S.p.A. - Verdicchio dei Colli di San Ginesio - Verdicchio di Matina e Rosso di G. G. - Consorzio di Montebello S.p.A.

Wine & Food

Vino & ricerca: 15 ettari per i portinnesti “serie M” con “Wrt”

15 ettari sperimentali in altrettanti territori del Belpaese, e con 12 diversi vitigni, per un test in vigna dei nuovi portinnesti “universali”, quelli della “serie M”, migliorati dal punto di vista della gestione idrica, della salinità e della mineralità, e messi a punto nel progetto “Ager Serres” coordinato dal professor Attilio Scienza: ecco uno dei progetti in campo per il 2016/2017 del “Wine Research Team” (www.wineresearchteam.it), ideato da Riccardo Cotarella e coordinato da Nicola Biasi, che mette insieme oltre 30 cantine del Belpaese e personalità di spicco della ricerca scientifica applicata al vino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vale appena 24 milioni di euro, ad oggi, in Italia, il commercio di vino online. Ma quella che è ancora una piccola nicchia può crescere molto, e rapidamente, nel Belpaese. Come e

perché lo spiega a WineNews Riccardo Triolo (Svinando Wine Club). Tra criticità da superare e opportunità ancora non colte da appassionati e cantine.

