

La News



Un vigneto ai Caraibi

Quando si pensa ai Caraibi, le prime cose che vengono in mente sono le spiagge, i sigari, il rum, di certo non il vino. Eppure, anche il Caribe ha il suo vigneto, in Repubblica Dominicana, all'interno del progetto eco-sostenibile "Ocoa Bay", nato per tutelare la conservazione delle piante endemiche del sud dell'isola. Qui, dalle varietà più disparate, come gli italiani Cannonau di Sardegna, Montepulciano e Passerina, passando per French Colombard, Cabernet Sauvignon, Moscato de Hamburgo, Alfonso Lavallée, Syrah, Rebo, Sauvignon Blanc, Xarel-ló, Misiones, Tempranillo e Senso, nascono un rosso, un bianco ed un rosé bevuti perlopiù all'interno dell'eco-resort di "Ocoa Bay".



Per un mondo del vino migliore

Usa, vino & donne

Gli Usa sono il primo mercato al mondo, per il vino come per le cantine d'Italia, che negli States sono leader indiscusse. Eppure, gli americani preferiscono la birra: secondo un sondaggio dell'istituto Gallup su oltre 1.000 persone, è la bevanda alcolica preferita (43%), davanti al vino (32%) e ai liquori (20%). Ma le differenze "di genere" ci sono eccome: le donne bevono più spesso il nettare di Bacco (50%), mentre gli uomini preferiscono nettamente la birra (54%) e, con più frequenza del vino (18%), dicono di bere anche liquori e spirits (22%). Aspetto interessante, oltre al dato assoluto, è la tendenza a preferire il vino, in rialzo per le donne, rispetto al passato, e in ribasso per gli uomini americani (<http://goo.gl/DxW8aY>) ...

Primo Piano

Renzo Rapacioli, il decano dei sommelier Usa

Oggi il vino italiano, in Usa, va per la maggiore. Eppure, non molto tempo fa, non era affatto così. Lo ricorda bene Renzo Rapacioli, decano dei sommelier di New York, italianissimo, ma in Usa ormai da più di sessant'anni e ancora sulla cresta dell'onda, tra i tavoli del "Barbetta", storico ristorante italiano, o meglio piemontese, della Grande Mela, in auge dal 1906. Qui, Rapacioli, che è stato anche presidente della Sommelier Society of America, si destreggia tra 2.000 etichette diverse, ma non è nato sommelier, e la sua storia, arriva da lontano, e si intreccia a quella del vino italiano in America dando vita ad una vera e propria epopea, che passa dall'emigrazione, nel 1960, con la famiglia, da San Michele, nell'Appennino piacentino, fino a New York, dove Rapacioli inizia a lavorare al Laurent, "che era uno dei soli 4 ristoranti ad avere un sommelier - racconta a WineNews - figura quasi inesistente all'epoca". Un racconto lungo mezzo secolo, quella di Rapacioli, passata per locali come "il 21 Club, dove cenavano presidenti ed attori, con una cantina "segreta" che custodiva grandi bottiglie", ed il Barolo di Soho, dal 1996, "dove si servivano solo vini italiani, che iniziavano ad essere molto apprezzati in America", fino al 2013, quando il locale è stato costretto a chiudere per l'affitto troppo alto. Da lì, poi, arrivò l'approdo al Barbetta. Un periodo in cui Renzo ha vissuto in prima persona l'evoluzione dei vini italiani, iniziata con "la popolarità del Lambrusco, tra cui spiccavano le bottiglie di Cantine Riunite, ma anche del Moscato d'Asti. Ma il nostro Lambrusco era diverso, molto più buono di quello prodotto per gli americani. Per me i vini italiani hanno la peculiarità unica di esprimere le qualità di ogni Regione in modo diverso, con uve autoctone che non si coltivano altrove, ed è esattamente ciò che provo a spiegare ai miei clienti. Ancora negli anni '80, quando al Laurent vincevamo il "Wine Spectator Grand Award", il 90% dei vini in lista era francese, con qualche americano, Di italiani c'erano solo Valpolicella, Verdicchio, Soave, Bardolino e poco più. Solo dopo abbiamo iniziato a mettere in lista i primi Brunello e Barolo, fino all'evoluzione dei Super Tuscan, con il Tignanello, diventato subito popolarissimo" ...

Focus

Tutti cercano i Premiers Crus

Il mercato dei fine wine è in rapida e continua evoluzione, e le posizioni di vertice guadagnate dai big di Bordeaux non sono poi tanto salde, sotto "attacco" da più lati, con la Borgogna che rosicchia quote importanti ed i vini di Italia, Usa e Spagna che continuano a crescere. Eppure, al di là delle transazioni effettive, le etichette più desiderate e più cercate da wine merchant e collezionisti sul Liv-Ex, nei primi 7 mesi del 2016, sono ancora quelle dei cinque Premiers Crus di Bordeaux: nell'ordine, Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Haut-Brion, Château Margaux e Château Latour. Subito dietro, alla n. 6, c'è un altro bordeaux, Pontet Canet, salito di 7 posizioni dal 2015, anche grazie ai 100 punti assegnati all'annata 2010 da Robert Parker. Buone le performance dei secondi vini dei Premiers Crus, dal Carruades de Lafite (alla n. 14) al Mission Haut Brion (n. 15). Gloria anche per gli italiani, con le etichette icona di Bolgheri sugli scudi: il Sassicaia, alla posizione n. 22, guadagna due posti, ed il Masseto, alla posizione n. 46, fa altrettanto, mentre esce dalla top 50 l'Ornellaia. Male Domaine de la Romanée Conti, crollato dalla posizione n. 14 del 2015 alla n. 39.



Cronaca

Regno Unito "spumeggiante"

Dai 17,6 milioni di galloni del 2011/2012, ai 31,6 degli ultimi 12 mesi tra maggio 2015 e maggio 2016, con una crescita in volume dell'80% in 5 anni: ecco il boom del mercato degli spumanti in UK, nei numeri della dogana britannica, la Hm Revenue & Customs, analizzati dallo studio UHY Hacker Young. Merito del Prosecco, del Cava, ma anche degli sparkling made in England. E da qui al 2019, secondo le stime, il mercato delle bollicine nel Regno Unito crescerà ancora del 13% ...



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

La formazione enoica sul web conquista i wine lover

Cresce la produzione enoica e crescono, inevitabilmente, i wine lover ed i professionisti del mondo di Bacco. Una dinamica che si traduce in una necessità di conoscenza e formazione, raccontata, ad esempio, dal boom di iscritti ai corsi del Wine & Spirits Education Trust, ma anche dalla ricca offerta delle associazioni di degustatori e sommelier del Belpaese (dall'Ais all'Onav, passando per la Fisar, la Fis, l'Aspi e Slow Food), mentre in Australia va per la maggiore il "World of Wine: From Grape to Glass", corso online gratuito dell'Università di Adelaide seguito già da più di 50.000 persone.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Niente più punteggi: la Guida "I ristoranti d'Italia" de "L'Espresso" passa ai giudizi in "cappelli" (da 1 a 5). "La qualità della cucina italiana cresce, difficile inquadrala con

numeri precisi, meglio delle fasce più ampie" spiega il direttore Enzo Vizzari. Che a WineNews anticipa il "Sommelier dell'Anno": Matteo Zappale de "Il Pagliaccio" di Roma.

