

La News



Nasce il "sistema Orvieto"

Il Consorzio dell'Orvieto Doc, con "Orvieto DiVino" (4 settembre), punta al suo "Rinascimento": un processo di comunicazione che ruota intorno al vino, cardine di un progetto che conterà su panorami mozzafiato, ricchezze culturali, storia produttiva e cultura enogastronomica. E punta a farlo anche tramite un comitato scientifico (Oscar Farinetti, Bruno Vespa, Mario Morcellini, Enzo Vizzari e Antonio Paolini...). Per Riccardo Cotarella, presidente Assoneologi e deus ex machina di "Orvieto DiVino", è un "fare sistema" di tutto un territorio, e "una eccezionale connessione tra politica e imprenditoria, in questo caso tra Regione Umbria (fondi Psr), Comune di Orvieto e Consorzio".



Per un mondo del vino migliore

Uomo & terra

Il rapporto tra uomo e terra sta vivendo una sorta di "ritorno al passato": se fino a qualche decennio fa la tecnica e la produzione erano gli unici fattori veramente importanti, oggi, come ha raccontato a WineNews il professor Massimo Montanari, uno dei massimi studiosi di storia dell'alimentazione, "siamo alla ricerca di un nuovo equilibrio, che ieri c'era e che oggi non c'è più, e non per rinnegare il progresso, ma per renderlo davvero ragionato, perché la cultura in cui viviamo ci porta a fare cose insostenibili a livello di consumo di risorse". Anche perché "il cibo è anche strumento di relazione, con gli altri e con la terra, e la storia è sempre utile, ci fornisce racconti e vicende che sono succedute, per capire che quello che facciamo non è mai la cosa migliore in assoluto, ma è quella che facciamo al momento".

Cronaca

Vini frizzanti, Italia leader

I vini frizzanti rappresentano il 15% dell'imbottigliato esportato dal Belpaese, leader europeo con un giro d'affari di 347 milioni di euro, pari all'80% di quanto mosso da tutta Europa (420 milioni di euro), pari a 1,6 milioni di ettolitri, il 75% del totale, ed una quota valore del 10%, con una posizione di monopolista in Paesi come Germania, Spagna, Austria, Francia, Repubblica Ceca, Finlandia, Paesi Baltici. Ecco i numeri del "Focus Frizzanti 2016" de Il Corriere Vinicolo - Uiv (www.uiv.it).



Primo Piano

Vino & ... le formule più amate dagli appassionati

Vino & gastronomia, vino & musica, vino & letteratura: sono queste le formule più amate dagli eno-appassionati, entusiasti della possibilità di sorseggiare un calice di vino godendosi le prelibatezze del territorio, ascoltando musica d'autore, incontrando artisti e scrittori famosi, e appagando, in una sola volta, più di una passione. Perché, per la maggioranza dei wine lovers, se c'è un compagno perfetto di un Festival di territorio, capace di fare da trait d'union tra le sue anime diverse ma unite attorno all'idea di promuoverne bellezze e ricchezze, quello è il vino. Un format sempre più diffuso nell'Italia enoica e su cui sempre più distretti scelgono di puntare, e il cui successo sembra esser decretato dall'affluenza di pubblico. Parola di un sondaggio di WineNews al quale hanno risposto 1.047 "enonauti", 8 su 10 dei quali si dichiarano habitués di questo genere di eventi, tanto che per ben l'80% partecipare ad un Festival rappresenta ormai una motivazione per un viaggio in un territorio del vino italiano. E più della metà (53%) lo ha fatto quest'estate, scegliendo tra i tanti, tantissimi, eventi in cartellone nel mondo del vino italiano, da quelli più famosi, pionieri e longevi nei terroir più celebri e celebrati, a quelli meno noti che adottano la formula del Festival per farsi conoscere dal grande pubblico, da "Collisions", il Festival agrirock più atteso d'Italia a Barolo, al "Festival Franciacorta" cui "The Floating Piers", la celeberrima passerella di Christo sul Lago d'Iseo, ha fatto da cornice, da "Jazz&Wine in Montalcino", che, grazie alla cantina Castello Banfi, è tra i più longevi d'Italia, alla "Notte della Taranta" nel segno del folklore agricolo-rurale di Puglia, fino al "Cous Cous Fest", il Festival internazionale dell'integrazione culturale che, dalla Sicilia, unisce il Mediterraneo attorno ad un piatto simbolo, solo per citarne alcuni. Tutte occasioni, in cui si crea un mix unico tra l'enogastronomia ed il patrimonio storico-culturale dei territori, che ne fanno la location per ospitare eventi di alto livello, che, dichiarano gli "enonauti", sono sì un'occasione per conoscere, assaggiare o riassaggiare vini, ma anche per socializzare, ed in cui si fa e si diffonde, soprattutto, cultura.

Focus

Il vino ed i suoi personaggi (insopportabili)

Il mondo del vino è un'oasi felice, popolata da professionisti che amano il proprio mestiere, attraverso il quale hanno l'opportunità di coniugare dovere e piacere. Eppure, ci sono atteggiamenti e personaggi a dir poco irritanti, messi in fila da WineNews e "The Drinks Business" con cui chiunque ha avuto a che fare almeno una volta. Qualche esempio? Uno degli incubi per buyer e giornalisti è l'incontro con il produttore avaro, che non serve neanche un millimetro di vino più del necessario a bagnarsi la labbra, presentandosi magari con due bottiglie in eventi da duemila persone. È anche vero, però, che c'è spesso il vino che dura al massimo mezz'ora, quello che tutti vogliono e che dopo mezz'ora è già finito. Di qua dalle barricate, invece, il pericolo corre sul filo di quelli che usano la sputacchiera come un canestro, ammesso di trovare una sputacchiera, che a volte si nasconde dietro a forme e posizioni introvabili. Cosa che non scoraggia chi alle fiere va, essenzialmente, per bere: sono un ramo della macrofamiglia degli inconsapevoli, di cui fanno parte anche i disattenti, che chiamano Prosecco anche l'Asti Docg, e chi sa a mala pena distinguere un bianco da un rosso ...



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio del Verdicchio Rosso di Qualità
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.
Vino di Qualità di Base D.O.C.G.

Cronaca

Wine & Food

La pizza è ancora il piatto preferito degli italiani

Simbolo della dieta mediterranea e del Belpaese, la pizza si conferma il piatto preferito nei mesi più caldi dell'anno per sette italiani su dieci (72%), come racconta uno studio di Buitoni che ha monitorato online il rapporto tra italiani e cibo in estate, in particolare con la pizza. I dati Doxa, del resto, sono inequivocabili: il mercato della pizza ha numeri da capogiro, 56 milioni di pizze a settimana, 3 miliardi all'anno, con una buona fetta coperta dagli asporti e dalle pizze surgelate, il cui peso sul totale del comparto raggiunge l'11% e fa registrare una quota di penetrazione assoluta intorno al 63%.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le trattative vanno avanti, il TTIP è tutt'altro che sepolto, nonostante le parole del vice Cancelliere tedesco Sigmar Gabriel, "dettate da motivi politici", come racconta a

WineNews Paolo De Castro, "ma in realtà non ci sono novità, bisognerà attendere le elezioni americane, ma per trovare l'accordo con il Canada ci sono voluti 7 anni ...".

