

La News

Vino
Da scoprire, l'ampelologo Marco

Questo vino è adatto all'aperitivo bevuto a prima o con il pasto e si presta a ritorni a digiuno per il suo sapore.

1. Conoscenza
2. Saper bere
3. Saper scegliere
4. Fede
5.1. Conoscenza
5.2. Saper bere
5.3. Saper scegliere
5.4. Fede



"Wiki Loves Wine"

In quell'universo sconfinato che è il web, tra social network e bufale, c'è un'oasi di serenità e serietà: Wikipedia, la più grande enciclopedia del globo, scritta ed aggiornata dagli utenti (ma i contenuti sono rigidamente verificati, ndr). È qui che si trova la risposta (quasi) a tutto, anche ai dubbi ed alle curiosità legate al mondo del vino. Ma si può fare di più e meglio, almeno così credono in Spagna, dove l'azienda catalana Castell del Remei ha ospitato gli autori dell'enciclopedia virtuale per una "maratona", la "Wiki Loves Wine", nella quale tante voci sono state aggiornate ed altre create. L'obiettivo, in futuro, è quello di una mappa definitiva delle denominazioni spagnole.

BANFI WINE & DESIGN
CONCORSO BANFI WINE & DESIGN
GIOCA E VINCI



SMS Carte dei vini (al bicchiere)

Da un lato le carte del vino, in costante evoluzione, sempre più snelle e dinamiche (per oltre il 70% degli oltre 450 appassionati che hanno risposto ad un sondaggio di "Wine Spectator" la loro dimensione ideale è non oltre le 350 etichette), dall'altro il continuo crescere del "vino al bicchiere", che, a detta di molti, ha dato ai consumatori la possibilità di sbizzarrirsi negli assaggi senza spendere cifre folli, e ha consentito ai ristoratori di far girare bottiglie altrimenti destinate a giacere in cantina. E ora c'è chi opta per scelte radicali, come il ristorante londinese HKK, con una tra le migliori carte dei vini della città, per il portale www.winelistconfidential.com, che sarà tutta al bicchiere, per intercettare quella che "The Drinks Business" definisce la "Wine By The Glass Revolution" in atto nella "City".

Cronaca

WS premia l'Italia "in video"

I lettori di "Wine Spectator" premiano l'Italia enoica, ma questa volta non nel calice: "A Nebbiolo's Story" (<http://bcove.me/r3jnfxfku>), con il racconto del vigneron piemontese Giuseppe Vajra, e "I Wish You Were Here With Me" (<http://bcove.me/4vbrfzww>), un'intensa passeggiata tra i filari di Pinot Grigio di Terlato, nei Colli Friulani, con il potatore d'uve Marco Simonit, sono il primo ed il secondo posto del "Wine Spectator Video Contest 2016" (<https://goo.gl/0FeQCX>).

BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO



Primo Piano

La curiosità dei wine lovers tra Croazia e Israele

I numeri parlano chiaro, la luna di miele tra Stati Uniti ed Italia, almeno in senso enoico, è ancora in pieno idillio, con Francia e Australia ben distanti, sia in termini di quantità che di valori, seguite a loro volta da Argentina, Nuova Zelanda, Spagna e Cile. Ma la curiosità, si sa, è difficile da saziare, e a volte ha bisogno di uscire dalle rotte classiche e puntare verso territori emergenti, ancora marginali e poco conosciuti, ma dal potenziale vinicolo tutto da scoprire. A partire, come racconta l'ultimo sondaggio della magazine Usa "Wine Spectator" tra i suoi lettori, dalla Croazia, indicato come Paese più interessante, da un punto di vista strettamente enoico, dal 26% dei wine lovers a stelle e strisce. Seguita, sul podio di questa speciale classifica, ma staccatissime, da Cina (12%) e Georgia ed Israele (entrambe all'11%), con Uruguay (8%), Brasile (7%), Turchia (6%), Libano (4%) e Moldova (2%) a chiudere la chart. Se la Croazia, almeno per noi, non è una scoperta né una sorpresa, e la curiosità per la Cina troverà presto soddisfazione, diverso è il discorso che riguarda la Georgia ed Israele, confini ideali della mezzaluna fertile, culla di una delle più grandi civiltà della storia, quella assiro-babilonense, la prima a coltivare la vitis vinifera e produrre vino. Una tradizione che, nei secoli, con l'islamizzazione dell'area si è andata perdendo: la Turchia, con fatica, sta cercando il rilancio, mentre nei territori della Palestina gli esempi di "resistenza vinicola" si contano sulle dita di una sola mano. Il primo è il Monastero di Cremisan, la cantina di Gerusalemme con i filari che corrono, letteralmente, sul confine tra Israele e Palestina, ed una collaborazione d'eccezione, quella del più famoso degli enologi italiani, Riccardo Cotarella. Il secondo esempio, invece, è un progetto molto più attuale, interamente sul territorio arabo della Cisgiordania. Qui, nella città di Taibe, la famiglia Khoury ha fondato nel 1994 il primo birrifico del territorio, e ora, la seconda generazione, è pronta a puntare sul vino, il primo prodotto interamente in Palestina, da uve autoctone (quelle dello Zeini), coltivate in terrazzamenti tra i 700 ed i 1.000 metri.

Focus

Gli chef più "social" d'Italia

Lo chef n. 1 d'Italia sui social? Per livello di "engagement" è il cuoco-divulgatore Marco Bianchi, vicino alle posizioni vegetarians di Umberto Veronesi, autore di moltissime pubblicazioni sulla sana alimentazione. A dirlo la "Top Social Celebrities" (<https://goo.gl/5AQcit>) di "Blogmeter", "che ha analizzato le performance dei canali ufficiali Facebook, Twitter e Instagram di 38 chef scelti in base alla loro rilevanza sul mercato italiano", tra il 1 giugno ed il 31 agosto. A seguire, in questa particolare classifica, Chef Rubio (che è il più influente su Instagram), Antonino Cannavacciuolo (al top per numero di fan e followers, 1,6 milioni in totale), e poi ancora Alessandro Borghese, Ernst Knam, Massimo Bottura (leader su Twitter), Simone Rugiati, Bruno Barbieri, Heinz Beck e, in coda alla "top 10", un po' a sorpresa, vista la sua grande presenza sui media tradizionali, Carlo Cracco. L'indagine, attraverso il "Social Listening", ha anche analizzato il peso che ogni social ha in termini di interazioni: il numero uno assoluto è Facebook, seguito da Instagram mentre "Twitter risulta essere fanalino di coda in termini di interazioni, nonostante raccolga un elevato numero di messaggi".



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI

Verdicchio
Vino di Qualità
CANTINA DI SAN MARCO/VERONA
VINO DI QUALITÀ
VINO DI QUALITÀ
VINO DI QUALITÀ

Wine & Food

Se cibo e vino sono "la vera prima forma di integrazione"

"Il cibo può avere un grande ruolo nell'integrazione tra culture: il rispetto passa anche dalle esigenze culinarie di altri popoli, e può essere la prima vera forma di integrazione". A dirlo, a WineNews.tv (<https://goo.gl/L4sKuv>), la 23enne Chaimaa Fathi, studentessa di legge a Modena e delegata dei Giovani Musulmani d'Italia, che ha vinto il premio "Casato Prime Donne" 2016 di Donatella Cinelli Colombini, a Montalcino. E il vino, per lei musulmana? "Non lo bevo, ma capirne la storia e vedere come si crea è un bel confronto sulle differenze che possono diventare ricchezza".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

E se il vino fosse ... troppo cerebrale? Forse, almeno per Samuele Bersani, celebre cantautore bolognese che, a WineNews, ammette: "non sono un grande

intenditore, ma ho scoperto quanto sia importante il vino italiano nel mondo: in Islanda ho conosciuto un grande amante di Amarone, che ha fatto appassionare anche me".

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES