

La News



Le anime del Trentodoc

L'Uk è il mercato n. 1 del Prosecco, ma ama anche i grandi metodo classico del mondo. Dallo Champagne alle migliori espressioni italiane. Come il Trentodoc, con "The Drink Business" che ne ha stilato la sua classifica. Al top il Letrari Brut Riserva 2009, seguito dal Maso Martis Madame Martis Brut Riserva 2006, due vini di piccole griffe, seguiti dai vini di punta di due grandi cooperative, l'Altemasi Riserva Graal 2004 (Cavit) ed il Rotari Flavio 2007 (Gruppo Mezzacorona). Vertice che "sintetizza" le due anime del territorio: piccoli "artigiani" e grandi gruppi che investono in qualità. Tutti insieme, a Trento, per "Trentodoc Bollicine sulla Città" (dal 18 novembre, <https://goo.gl/0EM5fd>).

SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

Un rosso e le bionde ...

SMS Premesso che, ovviamente, sarebbe meglio non iniziare mai a fumare, secondo la University of Saarland di Homburg, in Germania, soprattutto per i fumatori occasionali, bere un bicchiere di vino rosso prima di una sigaretta ridurrebbe i danni dovuti al fumo, grazie ai composti chimici del nettare di Bacco. Che, nel breve termine, "impedirebbero" la perdita, associata al fumo, di sostanze da pareti arteriose, come piastrene e globuli bianchi. La ricerca è stata condotta su 20 persone: a metà è stato fatto bere un bicchiere di vino un'ora prima di fumare, ed in queste è stato trovato un giovamento rispetto a quelle astemie, minore infiammazione dell'apparato vascolare, e rallentamento del processo di invecchiamento cellulare, legato all'enzima telomerasi, che di solito accelera dopo aver fumato ...

Cronaca

Vino, quotazioni in rialzo

Una vendemmia 2016 in calo nel mondo, forse la più scarsa degli ultimi 20 anni (159,5 milioni di ettolitri di vino, dati Oiv) e la riduzione degli stock nelle cantine spagnole (-8% sul 2015, a 31,15 milioni di ettolitri), che esportano sfuso a prezzi stracciati, "stanno portando benefici sui listini internazionali, dove i prezzi degli scambi si stanno già muovendo verso l'alto". A dirlo la coordinatrice del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, Ruenza Santandrea (<https://goo.gl/JTAcza>).



Primo Piano

Guida Michelin Italia, parla il dg Michael Ellis

Tra le tante letture possibili della Guida Michelin 2017, una è la riscossa delle grandi città, con Roma in testa, che vanta ben 5 new entry tra le 28 nuove stelle, e con la Capitale che è la città più "stellata" d'Italia, con 18 locali, seguita da Milano, "capitale economica" del Paese, con 16 (e titolare di 2 ristoranti che hanno guadagnato la stella e di ben 2 dei 5 ristorati sono saliti a due), con le due metropoli che, da sole, catalizzano il 10% di una ristorazione di altissimo livello. Che in Italia, a differenza di altri Paesi, resta comunque molto diffusa in provincia e nelle città medio piccole. Aspetto importante, sottolineato dalla presentazione, ieri, a Parma, tra le capitali della "food valley" dell'Emilia Romagna. Che ha ospitato lo storico ristorante Cantarelli, uno dei simboli della ristorazione di qualità di alto livello in Italia, ai cui tavoli si sono seduti spesso anche Antonio e Nadia Santini, alla guida del Dal Pescatore, riconfermato tra gli 8 tre stelle, con l'Osteria Francescana, il Ristorante Reale, La Pergola, il Piazza Duomo, l'Enoteca Pinchiorri, Le Calandre e Da Vittorio. "Parma è stata una scelta perfetta. E che non ci siano novità tra le tre stelle è abbastanza normale. Sono il nostro punteggio massimo, è difficile trovare novità. Ogni anno speriamo di trovarne qualcuno da far salire a tre stelle, ma non le fabbrichiamo", spiega a WineNews il direttore internazionale delle Guide Michelin Michael Ellis (<https://goo.gl/qKrxEU>), per il quale la cucina in Italia "non è mai stata così forte", come raccontano i suoi 343 ristoranti stellati, numero inferiore solo alla Francia, terra natale della Michelin. Come confermano anche le due stelle, salite a 41, con le 5 new entry e la conferma (a parte il Devero per cambio chef e Oliver Glowig per chiusura) di tutti i "vecchi", dal Villa Crespi al Don Alfonso 1890, dalla Torre del Saracino al Duomo, da Uliassi a La Madonnina del Pescatore, da Vissani a La Madia, da Caino a Casa Perbellini, fino a Cracco, per citarne alcuni. Tradizionalisti e creativi che fanno evolvere e cambiare la cucina italiana. A differenza del metodo di valutazione della Michelin, che non cambia mai: "lo usiamo da un secolo, è la nostra forza - dice Ellis - perchè cambiarlo?"

Focus

Il web tra i wine lovers francesi e Bacco

Ad indagare il rapporto tra i francesi ed il mondo del vino ci pensa l'agenzia di marketing Sowine, con il suo barometro sui comportamenti di consumo dei wine lovers d'Oltralpe, e sul loro rapporto con le nuove tecnologie. Da cui emerge che il 34% dei francesi, nel 2016, ha acquistato vino su internet, rivolgendosi principalmente agli e-shop dei produttori, quindi ai venditori privati, con i rivenditori online solo al terzo posto, seguiti dai siti della grande distribuzione e dagli e-commerce generalisti. I consumatori d'Oltralpe si professano perlopiù neofiti, e credono che la vastità dell'offerta e la complessità della scelta implichino la necessità di informarsi adeguatamente prima di scegliere una bottiglia. Come? Il 27% si documenta sul web, facendo di internet la terza fonte di informazione per i wine lovers, dietro alla cerchia dei familiari e degli amici (52%) e alle opinioni degli esperti e dei critici (42%). In questa centralità del web, non fanno eccezione i social: su Facebook, Instagram, Twitter e Snapchat un francese su 5 segue pagine dedicate al vino, con risvolti commerciali importanti, perché tra i giovani tra i 18 ed i 25 anni il 30% ha acquistato un vino di cui ha letto sui social.




Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED BY THE ITALIAN GOVERNMENT ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità D.O.C.G. Verdicchio di Matina e Rosso di G. Verdicchio di Macerata F.O.C.G.

Cronaca

Wine & Food

La storia del vino in anfora a "La Terracotta e il Vino"

La riscoperta dell'affinamento in anfora è una delle tendenze enologiche più interessanti degli ultimi anni, ma le sue origini risalgono a millenni fa, quando, nell'attuale Georgia, si usava un vaso in terracotta chiamato "qveri", cui sarà presto dedicata la "Qvevri School and Academy", nella regione vinicola più importante del Paese, Kakheti. I vini di oggi, invece, orange wine ma non solo, saranno protagonisti a "La Terracotta e il Vino" 2016, ad Impruneta, il 19 e il 20 novembre, con 41 produttori dall'Italia e tutto il mondo, con il "qveri" georgiano che incontrerà la "talha" portoghese.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Gruppo Meregalli, leader della distribuzione di grandi vini in Italia, guarda al futuro, con un progetto che è una vera e propria sfida: una rete commerciale parallela, dedicata

esclusivamente ai piccoli produttori. "È un'opportunità per le aziende, italiane e straniere, di qualità, che non hanno la forza di andare da sole sul mercato".

NONINO

Acquista online
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT