

La News



Al Wine Show la "Guida al vino quotidiano" di Slow Food

Invitare gli italiani a bere il vino quotidiano e di territorio: è l'obiettivo della Guida al Vino Quotidiano 2010 di Slow Food Editore, di scena il 25 ottobre a Torino al Wine Show. Obiettivo, per Slow Food, quanto mai auspicabile, visto che le vendite al dettaglio di vino sono calate del 5,5%, con previsioni per il quadro annuale a -6,3%, mentre i volumi dei Doc e Docg sono in crescita del 2%, con prezzi calati sensibilmente all'origine, ma non allo scaffale, con uno squilibrio di prezzi che rischia di impoverire le campagne, con fenomeni di abbandono dei vigneti.



SMS Il Vinitaly porta il top del vino italiano in America

In questi giorni è di scena a Chicago, San Francisco e New York, la tappa n. 2 del Vinitaly Us Tour 2009, che vede scendere in campo per la promozione del vino VeronaFiere e oltre 40 tra le più importanti cantine del Belpaese. In tempi difficili e in mercati importanti come quello americano, iniziative come queste, in cui sono i produttori stessi a farsi promotori non solo di se stessi, ma dell'enologia italiana nel suo complesso, sono quanto mai decisive, per conseguire due obiettivi fondamentali: guadagnare, o non perdere, quote di mercato, e continuare a far parlare della qualità del vino italiano, per essere pronti al momento della ripresa economica.

Cronaca

280 milioni per il latte Ue

280 milioni di euro per la crisi europea del settore latte: ecco le risorse del "Fondo Speciale di rettifica del Bilancio" che il Commissario Ue all'Agricoltura Mariann Fischer Boel si è detta disponibile ad attivare. All'Italia, secondo rumors, potrebbero toccare dai 20 ai 30 milioni. Apertura anche sull'inclusione del latte nell'articolo 186 dell'Ocm unico, che prevede misure straordinarie in caso di prezzi volubili e crisi di mercato. Ok dell'Europarlamento alla procedura di urgenza per accorciare i tempi di intervento.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

"Classifica delle classifiche": due i "super vini" che mettono d'accordo le guide più importanti d'Italia

L'Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva "Terminum" 2007 dei Produttori di Termeno e il Kurni 2007 di Oasi degli Angeli: sono questi i due "super vini" che mettono d'accordo le cinque guide più importanti dell'eccellenza enologica italiana, secondo l'analisi di WineNews. Il risultato emerge dal semplice incrocio delle liste dei migliori, redatte dalle guide edizione 2010, senza, evidentemente, scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione, adottato dai vari team di degustazione (per la guida Vini d'Italia Gambero Rosso 391 "Tre Bicchieri"; per la guida Vini d'Italia de L'Espresso, 214 "Cinque Bottiglie"; per la guida I Vini di Veronelli, 375 "Tre Stelle"; per la Guida Duemilavini di Ais/Bibenda, 298 "Cinque Grappoli"; per l'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni, 89). La rilevazione di WineNews (è l'edizione n. 5) coglie un lievissimo "miglioramento" sul risultato del 2009, che vedeva un solo vino in cima alla classifica dei 5 annuari (l'altoatesino Moscato Giallo Passito "Serenade" Castel Giovanelli 2005 della Cantina di Caldaro). Se, invece, prendiamo in esame i risultati delle guide che, genericamente, possono essere considerate quelle con i criteri di giudizio più vicini (Gambero Rosso, Veronelli, Ais-Bibenda, L'Espresso), dal loro confronto i migliori salgono a 13: Produttori Termeno, Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum 2007; Montevetrano, Montevetrano 2007; Galardi, Terra di Lavoro 2007; Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002, Bellavista; Franciacorta Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2002; Oasi degli Angeli, Kurni 2007; Conterno Giacomo, Barolo Cascina Francia 2005; Giacosa Bruno, Barolo Rocche del Falletto 2005; Cantina Sociale Santadi, Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2005; Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2006; Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 2006; Antinori, Solaia 2006; Ferrari, Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2000.

Focus

Italia e Francia unite da cavatappi e tire-bouchon: l'originale gemellaggio per uno degli oggetti "cult" del mondo enoico

Italia e Francia, da sempre acerrime rivali nel vino, oggi si uniscono in un brindisi grazie ad uno degli oggetti "cult" della sfera enoica più diffusi al mondo, in mille forme, griffe e colori, e non solo nell'universo del vino, ma anche per i più appassionati collezionisti: il 25 ottobre a Barolo il cavatappi incontrerà il suo "cugino" d'oltralpe, grazie ad un originale gemellaggio promosso in suo onore dal "Museo dei cavatappi" di Barolo in Piemonte e dal "Musée du Tire-bouchon" di Ménerbes in Provenza, che, in questa occasione, si scambieranno curiosi doni, naturalmente a tema.

Una buona opportunità per appassionati e cultori desiderosi di ammirare i 500 esemplari di cavatappi conservati nel museo piemontese, con pezzi che vanno dal '700 ai giorni nostri, attraversando epoche, nazioni e tipologie che raccontano la nascita e l'evoluzione nei secoli di questo utensile di uso quotidiano.
Info: www.museodeicavatappi.it



Dal 24 al 26 ottobre, venite a metterci il naso.
Dalle 10 alle 23, Lingotto Fiere - Torino.

Cronaca

Wine & Food

Vino & beneficenza: 10.000 dollari per il "Miami Children Hospital" con il Sagrantino di Montefalco "Cobra" 2005 di Caprai

Il Made in Italy per opere di beneficenza: in Florida, nell'asta organizzata per la raccolta di fondi a favore del "Miami Children Hospital", una cassa di Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai Riserva "Cobra" 2005, è stata battuta all'asta per 10.000 dollari. Ad aggiudicarsi la cassa venuta dall'Umbria un benefattore americano, che ha voluto mantenere l'anonimato. I 10.000 dollari finiranno per finanziare la ricerca dell'ospedale pediatrico statunitense, tra i più famosi del mondo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un ruolo chiave di "wine policy advisor" e di interlocutrici privilegiate tra mondo politico e territori del vino, tra istituzioni pubbliche e imprenditoria enologica:

ecco la linea guida di Giampaolo Pioli, sindaco di Suvereto e neo presidente delle Città del Vino. "Il valore del vino è nel suo rapporto con il territorio".

