

La News



Alto Adige top per "Decanter"

Tra le tante classifiche di fine anno dedicate al mondo del vino uscite nel dicembre 2016, quasi tutte legate al mondo americano, in terra d'Europa la più significativa è, probabilmente, quella del magazine Uk "Decanter" che ha pubblicato la lista dei "Top 20 wines of 2016 from Decanter Panel Tastings", selezionati dai degustatori tra i migliaia assaggiati nell'anno e che, spiega la rivista, non sono necessariamente i vini che hanno ottenuto il massimo nelle rispettive categorie, ma che oltre alla qualità, mettono insieme fattori come la disponibilità sul mercato ed il prezzo. E dove figura un solo italiano, che è l'Alto Adige Aristos Kerner 2014 di Cantina Valle Isarco (<https://goo.gl/xCNvsf>).



Chapoutier: 9 100/100

Ci sono Paesi che, nonostante una storia enoica eccezionale e vette qualitative riconosciute ormai a livello globale, per "strappare" un 100/100 al guru della critica mondiale, Robert Parker, fondatore di una delle pubblicazioni più autorevoli del settore, "The Wine Advocate", deve fare i salti mortali. Come l'Italia, che in più di 25 anni ha raggiunto il massimo dei punteggi solo in 9 occasioni, mentre Michel Chapoutier, vigneron simbolo della Valle del Rodano, ha raggiunto lo stesso risultato in una sola, straordinaria, vendemmia, la 2015, con i 100/100 a Ermitage L'Ermitage Blanc, Ermitage Le Méal Blanc, Le Pavillon Rouge, Côte-Rôtie La Mordorée Rouge, Ermitage L'Ermitage Rouge, Ermitage Les Greffieux Rouge, Saint-Joseph Le Clos Rouge, Saint-Joseph Les Granits Rouge ed Ermitage Le Méal Rouge.

Cronaca

2016, è record export

Ottime notizie per il wine & food italiano: l'export di prodotti agroalimentari made in Italy nel 2016 è arrivato al nuovo record storico di 38 miliardi di euro (+3%), con quasi il 75% verso il mercato unico europeo (+4%) e gli altri mercati tutti con il segno più, Russia a parte. Inoltre, è il vino la punta di diamante: 5,6 miliardi in valore e +3%, davanti a ortofrutta (5 miliardi, +4%), formaggi (2,4 miliardi, +7%), olio (+6%) e salumi (+8%). A dirlo Coldiretti sui dati Istat dei primi nove mesi del 2016.



Primo Piano

Wine Spectator & Vinexpo per "A Taste of Spain"

"Wine Spectator" raddoppia fuori dagli Usa: dopo la fortunata esperienza di "Opera Wine", fino ad oggi unica degustazione organizzata dalla rivista americana fuori dagli States, insieme a Verona Fiere, ormai tradizionale anteprima di Vinaly (nel 2017 sarà di scena l'8 aprile, www.operawine.it), il magazine diretto da Thomas Matthews si dedica anche ai vini spagnoli, ma in collaborazione con una fiera francese. "A Taste of Spain" sarà infatti la degustazione clou di Vinexpo 2017 a Bordeaux (18-21 giugno, www.vinexpo.com/), in programma il 19 giugno, dove i migliori vini di Spagna, che quest'anno sarà Paese d'Onore, saranno protagonisti insieme ai sapori della Penisola Iberica. E, così, al Palais de la Bourse, nel centro storico di Bordeaux, ci saranno in degustazione le migliori etichette di oltre 100 delle cantine più importanti di Spagna selezionate da Wine Spectator, da Vega Sicilia a Torres, da Alvaro Palacios a Freixenet, da Emilio Moro a Numanthia, da Dominio de Pingus a Vivanco, insieme ai piatti preparati dai 10 degli chef più celebrati di Spagna, selezionati da due mostri sacri della cucina spagnola e mondiale come Ferran Adrià e José Andrés. "A Taste of Spain", commenta il dg della fiera francese, Guillaume Deglise, "è uno degli eventi più stimolanti ed importanti di Vinexpo Bordeaux 2017". "Crediamo che "A Taste of Spain" sarà un punto di riferimento - aggiunge Marvin R. Shanken, editore del magazine americano - un incontro senza precedenti dei migliori produttori di vino e chef, questo evento presenterà la ricchezza e la diversità della cultura del vino e della gastronomia più dinamica d'Europa". "Le cantine di "A Taste of Spain" - ha aggiunto l'executive editor, Thomas Matthews - sono state selezionate per mostrare la qualità della produzione del vino spagnolo, la diversità e la storia. Secondo me, nessun'altra regione vinicola nel mondo ha raggiunto un equilibrio così impressionante tra tradizione e modernità, rivalizzando territori antichi, esplorando varietà indigene e utilizzando tecniche moderne per produrre vini interessanti e distintivi". Le stesse parole, grosso modo, che gli stessi protagonisti hanno speso, fino ad oggi, soprattutto per l'Italia del vino ...

Focus

WE premia l'enoturismo di Sicilia

Da qualche anno, ormai, è una delle Regioni rampanti del vino italiano nel mondo, e la Sicilia ora sale alla ribalta dell'enoturismo internazionale: per la celebre rivista americana "Wine Enthusiast", la cui corrispondente dall'Italia è Kerin O'Keefe, l'isola è una (la sola italiana) delle "Best Wine Destinations 2017". Il perché è presto detto: "punteggiata da antichi templi greci e cattedrali normanne, l'isola ha una storia ricca e un patrimonio culturale multiforme. E vanta anche migliaia e migliaia di spiagge incontaminate, paesaggi mozzafiato ed il più alto vulcano attivo d'Europa, l'Etna. E produce vini fantastici, sia da vitigni autoctoni che internazionali. Dai rossi corposi ai bianchi vivaci e minerali. Ecco perché la Sicilia è un paradiso per i wine lovers". Tra le tappe enoiche imperdibili, la O'Keefe segnala molti dei nomi protagonisti del rinascimento vinicolo siciliano: da Donnafugata a Planeta, da Rapa di Capo, da Tasca d'Almerita a Cottanera, e altre realtà capaci di valorizzare un continente enoico come la Sicilia che, da Marsala all'Etna, da Vittoria a Noto, mescola vini di alto livello con una ricchezza gastronomica, paesaggistica e culturale unica (<https://goo.gl/t3Ezbb>).



Wine & Food

L'agricoltura tra i "10 selfie 2017" per l'Italia secondo Symbola

C'è anche l'agricoltura italiana con i suoi primati (68 prodotti dell'agroalimentare made in Italy al top per quote di mercato nel mondo) ed i suoi record (292 tra Dop, Igp, Stg nel cibo, 523 Doc, Docg e Igt per vino, seconda in Europa per superficie agricola biologica e prima per numero di imprese del settore), tra i "10 selfie 2017, 10 scatti di un Paese che può ripartire" secondo la Fondazione Symbola guidata da Ermete Realacci. Che spiega: "possiamo ripartire da un'Italia che guarda con fiducia al futuro perché non rinnega la propria anima". Che, storicamente, è anche un'anima agricola.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino è questione di vitigno, terroir, ma anche di microbiologia, che ha permesso passi avanti importanti nello studio e nella gestione dei lieviti e non solo. A WineNews

Massimo Vincenzini, docente di Microbiologia Agraria dell'Università di Firenze. "Oggi la scienza ci dice "chi" c'è in un tino in fermentazione in meno di 24 ore".

