

La News



Shanghai 2010: il top del vino del Belpaese by Enoteca Italiana

Un palcoscenico d'eccezione per presentare al mondo intero il meglio della produzione enologica made in Italy: all'Expo di Shanghai 2010 (1 maggio-31 ottobre) le etichette top d'Italia saranno protagoniste dei brindisi dei 70 milioni di visitatori previsti da tutto il mondo grazie ad Enoteca Italiana. "Il vino rappresenta uno dei nostri fiori all'occhiello - spiega Fabio Carlesi, direttore dell'Enoteca - e mostrare a Shanghai (nella foto) il meglio della produzione dei nostri territori è un'occasione unica sapendo che avremo tutti i riflettori puntati addosso in vista dell'Expo di Milano 2015".

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DI GARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS Tutti per uno, ognuno per sé

Oggi vi proponiamo due storie che la dicono lunga sulle diverse filosofie che formano l'Italia del vino. La prima parla di due grandi griffe del vino siciliano, rivali ma unite nel promuovere la Sicilia: Planeta e Tasca d'Almerita, che insieme aprono i loro vigneti per ospitare la prima scuola italiana di potatura della vite, ideata dai tecnici friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, i cui risultati, per altro, potranno andare a beneficio di tutte le cantine italiane, ovviamente. L'altra storia, invece, parla di una cantina, che, per un'"Anteprima" che richiama, a spese di chi la organizza e chi ci partecipa, tanti giornalisti e operatori, si tira fuori dall'evento, ma informa che le sue porte in quei giorni saranno aperte a chi vorrà visitarla (tanto la gente è lì a spese di altri ...). Come dire, tutti per uno, ognuno per sé.

Cronaca

Il "caro spremuta": per le arance ricarichi del 625%

Cara mi fu quella spremuta: per le arance si registrano ricarichi del 625% del prezzo dal campo alla tavola, con i produttori italiani che non riescono a coprire i costi di produzione. È l'ennesima denuncia della Coldiretti al garante dei prezzi Roberto Sambuco. Secondo le rilevazioni della Coldiretti sui dati sms consumatori, le arance tarocco sono pagate meno di 20 centesimi al chilo, ma vengono pagate dai consumatori in media 1,45 euro al chilo.



Primo Piano

Toscana, "Anteprime" al via nel segno dell'export

Le "anteprime" dei grandi vini di Toscana si aprono nel segno dell'export: la prima denominazione a presentare le nuove annate in commercio, il 2007 e la riserva 2006, entrambe a 5 stelle (il 14, 15 e 18 febbraio), sarà Montepulciano, che vede finire all'estero il 68% delle bottiglie di Nobile e Rosso, con la Germania (28%) e la Svizzera (26%) come mete predilette. E oltreconfine vola anche la maggioranza del Chianti Classico, che sarà di scena alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda di Firenze il 16 e 17 febbraio, per il debutto delle annate 2008, 2007 Riserva e l'anteprima del 2009: secondo i dati del Consorzio del Chianti Classico, "solo" il 27% delle bottiglie con il Gallo Nero rimane in Italia, con il resto della produzione destinato ai mercati di tutto il mondo, Stati Uniti (28%) in testa. Numeri importanti che fanno sperare in un 2010 di ripresa, anche considerato il valore economico che la filiera vinicola rappresenta nei due territori: a Montepulciano sono 10,5 milioni le bottiglie, tra Nobile e Rosso, immesse sul mercato, con un valore di 60 milioni di euro all'anno, e 1.000 addetti nel settore, più gli stagionali e l'indotto (si parla del 70% dell'economia mossa dal settore vitivinicolo). E, nel Chianti Classico, i numeri sono ancora più grandi: 7.200 ettari vitati, fatturato stimabile in 500 milioni di euro, valore della produzione vinicola imbottigliata di 360 milioni di euro, a cui va aggiunto quello della produzione olivicola (10 milioni di euro) e quello delle altre produzioni agricole (90 milioni di euro). In mezzo ci sarà anche il momento della Vernaccia di San Gimignano, unico vino citato da Dante nella Divina Commedia, il 15 febbraio, al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada di Sangimignano. Anche per il famoso bianco l'export gioca un ruolo importante, con il 30% delle 5 milioni di bottiglie prodotte ogni anno che finiscono soprattutto in Usa e Germania. Il tour delle "Anteprime toscane" si chiude a Montalcino, dal 19 al 22 febbraio, quando verranno svelati il Brunello 2005, la Riserva 2004 e il Rosso 2008: 10,5 milioni di bottiglie prodotte all'anno (6,5 di Brunello e 4 di rosso) che, per il 60%, vanno su scaffali stranieri, per un giro d'affari di 140 milioni di euro.

Focus

A Carnevale ogni piatto vale ...

Domani è Giovedì grasso, e il Carnevale entra nella sua settimana clou, che culminerà martedì. E se Carnevale è il tempo delle maschere, dei carri, dei coriandoli e degli scherzi, non può mancare, ovviamente la parte culinaria della festa: chiacchiere, frittelle, frappe, cenci e chi più ne ha più ne metta, sono tanti i dolci tradizionali che stuzzicano i palati da Nord a Sud del Paese. Dolci che saranno protagonisti anche a Napoli, il 14 febbraio, alla Città della Scienza, dove tra tante iniziative e spettacoli, sarà di scena anche una degustazione che svelerà ai più piccoli i segreti delle leccornie carnevalesche, su iniziativa dell'assessorato all'agricoltura della Campania. E, a Venezia, una delle capitali mondiali del Carnevale, al Campo del Gusto, realizzato dall'assessorato regionale alle Politiche dell'Agricoltura, il 13 febbraio, la chef Paola Budel, allieva di Gualtiero Marchesi e Michel Roux, guiderà una lezione sulla "Rivalutazione del pesce di laguna" tra maschere e stelle filanti a Campo San Geremia, in vista dell'apertura del ristorante Venissa sull'Isola di Mazzorbo, dove la famiglia Bisol, griffe del prosecco, ha recuperato una antica vigna murata (guarda il video su WineNews.tv).



Wine & Food

Suonino le cornamuse, arriva il primo vino prodotto in Scozia

Al suono delle cornamuse sta per arrivare sugli scaffali il primo vino commerciabile prodotto in Scozia. L'idea è dello chef Pete Gottgens, che ha piantato le vigne nei terreni dell'Ardeonaig Hotel, sulle rive di Loch Tay, nel cuore delle highlands scozzesi. La speranza è di avere abbastanza uva e di sufficiente qualità in settembre, per produrre un fresco Riesling. Ma senza grandi ambizioni. "Non ho mai pensato neanche per un minuto di entrare in competizione con i grandi territori vinicoli del mondo - ha detto Gottgens - ma vogliamo imparare e fare esperienza".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non solo il calcio "bailado" e il sensuale Carnevale: il Brasile si svela al mondo anche come Paese produttore di vino. E se tra Brasile e Italia da sempre c'è grande rivalità

calcistica, il nettare di Bacco sembra unire i due Paesi, visto le origini italiane di quasi tutti i produttori. Le parole di Roberto Rabachino, giornalista e sommelier Fisar.

