

La News



Il turismo "verde" traina la vacanza made in Italy

"Quello fra turismo e agricoltura è un sodalizio che ha aperto tante opportunità di sviluppo. Prova ne siano le strade del vino, o quelle dell'olio, o la crescita degli agriturismi (+90% in 10 anni per Coldiretti)". Così il Ministro per le Politiche Agricole Zaia, che domani alla Bit di Milano presenterà il progetto Magic Italy Tour, "che porterà nelle piazze d'Europa le eccellenze del made in Italy", con il Ministro del Turismo Michela Brambilla, che parteciperà anche alla presentazione del Rapporto 2009 dell'"Osservatorio sul turismo del vino" delle Città del Vino e del Censis Servizi.

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

Tutti per uno!

È vero che è difficile essere profeti in patria, ma seguendo le grandi anteprime dei vini di Toscana tra Firenze, per la "Chianti Classico Collection", Montepulciano per "Anteprima Nobile", e, da domani, Montalcino, per "Benvenuto Brunello", ci siamo chiesti: se i tre alfieri della Toscana enoica (con il Prosecco veneto!) sono riusciti ad andare insieme con successo negli Stati Uniti, con un evento unico (organizzato con l'Ice, Istituto per il Commercio con l'Estero), come ha testimoniato la riuscita dell'"Italian Wine Week" di New York, perché non fare un solo grande appuntamento, a Firenze, "culla del Rinascimento", certamente più servita, anche a livello di strutture e di trasporti dei pur meravigliosi borghi enoici, per presentare tutti insieme le eccellenze vinicole regionali? Visto che si parla sempre di fare sistema ...

Cronaca

Montalcino, è l'ora del Brunello

Dopo la "Chianti Classico Collection" a Firenze e l'assegnazione - oggi - delle 4 stelle al Nobile di Montepulciano 2009 (splendida la degustazione con 30 produttori nel museo), da domani al 22 febbraio, l'appuntamento con i grandi vini di Toscana è a Montalcino per "Benvenuto Brunello" (che festeggia i 30 anni della Docg) con il debutto delle 4 stelle della vendemmia 2005 e delle 5 stelle della Riserva 2004. Attesa per il rating della vendemmia 2009, che si annuncia di altissima qualità (i rumors dicono 4 stelle).



Primo Piano

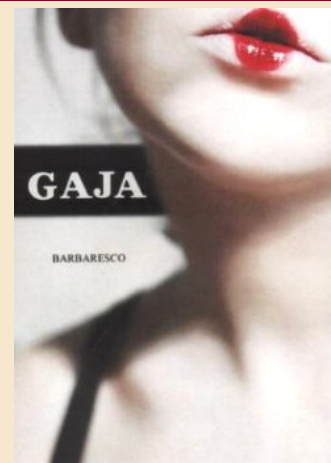
I desideri degli eno-appassionati italiani? Barolo al top, seguito da Chianti Classico, Brunello di Montalcino e dalle bollicine di Franciacorta

In cima alla wish list degli eno-appassionati italiani c'è il Barolo, denominazione che vanta una grande allure nel segno della tradizione, seguito da Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Franciacorta, secondo il sondaggio di WineNews e Vinitaly (www.vinitaly.it), rassegna di riferimento dell'enologia mondiale. I "quattro moschettieri" dell'enologia italiana guidano anche la classifica delle denominazioni con il legame più profondo con il territorio di appartenenza. L'inchiesta ha coinvolto 1.424 enonauti (amanti di vino & web). In testa alle più amate denominazioni, dunque, c'è il Barolo (22% delle preferenze), portabandiera del Piemonte e pietra miliare dell'enologia tricolore. A seguire Chianti Classico (12%), con un inimitabile fascino conferito da storia, arte e paesaggio, Brunello di Montalcino (11%), uno dei vini made in Italy più conosciuti nel mondo, e Franciacorta (10%), simbolo delle bollicine d'eccellenza di casa nostra. A seguire, nella top ten, ci sono Amarone della Valpolicella, Bolgheri, Barbaresco, Sagrantino di Montefalco, Trento Doc, Taurasi. A seguire Valtellina, Valdobbiadene - Conegliano, Nobile di Montepulciano e Verdicchio. Tra le denominazioni con il legame più profondo con il territorio svettano ancora i "quattro moschettieri": Barolo (25%), Chianti Classico (20%), Brunello di Montalcino (18%) e Franciacorta (10%). Questi, per gli enonauti, i "marchi territoriali" più forti, non più da considerare semplici denominazioni, ma luoghi di culto enologico che assumono la valenza di veri e propri brand. Seguono, nella top ten, Barbaresco, Bolgheri, Montefalco, Amarone, Collio e Supertuscan. Rilevante l'ascesa dei cosiddetti "macro-territori", in particolare Trentino e Sicilia, regioni votate per la qualità dell'offerta complessiva e non per le singole denominazioni.

Focus

E le cantine preferite dagli enonauti? Gaja, Antinori, Bellavista, Ornellaia e Caprai

Dai territori alle cantine, quali sono le griffe del vino preferite dagli enonauti? Al primo posto ancora il Piemonte, con Gaja (8%), sicuramente uno dei portabandiera dell'Italia del vino nel mondo, seguito da Antinori (5%), cantina toscana dalla storia secolare; quindi, con il 4%, Bellavista, una delle più note realtà della Franciacorta fondata da Vittorio Moretti, Tenuta dell'Ornellaia, fasciosa griffe toscana sinonimo di un grande vino, Caprai, autore del rilancio territoriale di Montefalco e dell'antico vitigno Sagrantino nel gotha dell'enologia. Tra le più votate, seguono Tasca d'Almerita, Terlano, San Michele Appiano, Planeta e Donnafugata. Ed ancora Ca' del Bosco, Ferrari e Castello di Ama. Infine, tra i più gettonati, anche Biondi Santi, Tenuta San Guido, Bartolo Mascarello, Dal Forno, Allegrini e Valentini. Nel votare la "cantina del cuore", gli eno-appassionati si sono decisamente frammentati, arrivando a indicare oltre 180 marchi: un segnale che conferma anche l'attuale segmentazione dell'offerta enologica nazionale.



Wine & Food

Taste! In marzo a Firenze torna il "salotto" del gusto

Un "salotto" del gusto, un'esposizione a misura d'uomo sul life-style nazionale, un osservatorio unico sulle diversità della qualità artigianale dell'agroalimentare made in Italy: così Pitti Immagine presenta l'edizione n. 5 di "Taste. In viaggio con le diversità del gusto", il salone dedicato alle eccellenze del cibo italiano, di scena dal 13 al 15 marzo alla Stazione Leopolda, l'antica stazione di Firenze capitale. Una tre giorni originale e divertente aperta e pensata per gli operatori, ma soprattutto per tutti i cultori del buon cibo (info: www.pittimmagine.com).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I più recenti oggetti di design dedicati al vino dal Macef di Milano, salone internazionale della casa: dai bicchieri Hering Berlino soffiati a bocca di Caraiba al nuovo concept

artistico dei decanter Riedel, passando per i cooler in legno e acciaio di Origin Ecologic e il kit PreserVino di Shonhuber per la conservazione della bottiglia aperta.

