

La News



Brunello 2009, "Gocce di Dio"

Non saranno le "Gocce di Dio", ma poco ci manca: sono 4 le stelle della vendemmia 2009 del Brunello di Montalcino, a un passo dall'eccellenza (5 stelle), assegnate a "Benvenuto Brunello" 2010, anno in cui si festeggiano i 30 anni della Docg per il grande rosso toscano. A celebrare il rating dell'ultima raccolta è la tradizionale piastrella (anticipata da WineNews nel fotomontaggio), che sarà affissa domani nello storico palazzo comunale, firmata dai fratelli Tadashi Agi e da Okimoto Shu, tra i più grandi creatori di fumetti giapponesi e autori della fortunatissima serie "manga" "The Drops of God", che ha come protagonista il vino, e che solo in Giappone ha venduto 4.600.000 copie.

ANTEPRIMA BARDOLINO 2009
ANTEPRIMA CHIARETTO 2009
LAZISELAGO DIGARDA 7.3.2010
CONSORZIO TUTELA BARDOLINO

SMS Sanremo o agricoltura?

La par-condicio nelle canzoni in dialetto sul palco dell'Ariston: ecco l'ultima boutade dell'"ancora" Ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, che tra un "no agli Ogm" e un "si a McDonald", e il pensiero rivolto alla campagna elettorale per la poltrona del Veneto, si prende la briga, con l'agricoltura italiana che annaspa in ogni settore, di criticare i critici di Sanremo, rei di aver ammesso al Festival di San Remo solo una canzone napoletana (quella di Nino d'Angelo, ndr) tra le altre presentate nei vari dialetti. Sarebbe auspicabile, finché siede in via XX settembre, che un Ministro dell'Agricoltura concentrasse tutte, proprio tutte, le sue attenzioni a un settore che è capace di esprimere eccellenze italiane, sia nelle dimensioni dei piccoli artigiani del gusto, che in quelle dell'industria alimentare.

Cronaca

Falso pinot noir in Usa, condannati produttori francesi

6 mesi di reclusione con la condizionale e una multa di 180.000 euro: è la condanna che il tribunale di Carcassonne, nella regione del Languedoc-Roussillon, nel Sud della Francia, celebre per le sue vigne, ha inflitto ad alcuni negozianti e produttori che vendevano negli Stati Uniti vini Merlot e Syrah come Pinot Nero, a un prezzo due volte più caro. La truffa, durata dal 2006 al 2008, riguarda 135.000 ettolitri di vino, 18 milioni di bottiglie, per 7 milioni di euro.



Primo Piano

Città del Vino/Censis - L'enogastronomia contro il calo del turismo nel 2009: 6 milioni gli enoturisti e 3 miliardi di euro il giro di affari (+20% sul 2008)

E' l'enogastronomia il più grande baluardo contro il calo generale del turismo nel Belpaese (-3%) nel 2009, con il settore dei viaggiatori del gusto che migliora le performance nonostante la crisi: dai 5,5 ai 6 milioni gli enoappassionati in giro per l'Italia, per un volume di affari di 3 miliardi di euro (+20% sul 2008). Sono queste le ultime tendenze del turismo enogastronomico per l'"Osservatorio sul turismo del vino in Italia n. 8" di Città del Vino e Censis Servizi Spa, presentato a Bit 2010, nella "Commissione per il turismo enogastronomico" del Ministero del Turismo, presieduta dal Ministro Michela Brambilla. Le mete al top? Toscana in testa, con il 44% delle visite, seguita dal Piemonte (20%) e dalla "new entry" Veneto (12,5%), che supera Umbria (9,2%) e Puglia (7,3%); in ascesa Trentino Alto Adige e Sicilia, in calo Marche e Calabria. Con le sue caratteristiche (prossimità, convenienza, accessibilità) il turismo enogastronomico non è più di "nicchia", ma diffuso e di tendenza, poco influenzato da economia, redditi e consumi: un turismo adulto, ma con ricambio generazionale, praticato dal 40% degli over 30 e dal 30% degli under 30. "Se il turismo enogastronomico è la principale voce di stabilità dell'intero comparto - spiega però il presidente delle Città del Vino Giampaolo Pioli - capace di portare vantaggi a tutti, è evidente che il settore ha bisogno di più attenzione, ma a tutt'oggi i fondi destinati continuano a scarseggiare". Ma il vino resta un settore di élite, tanto che dei 20 milioni di italiani che hanno fatto viaggi wine & food - cantine (13 milioni), vigneti (12 milioni), strade del vino (8 milioni), ristoranti (5 milioni), sagre (17 milioni) - solo il 13% si autodefinisce "turista del vino". Tra gli eventi, Vinitaly guida la classifica dei più amati e conosciuti, poi Cantine Aperte e Calici di Stelle.

Focus

"Mon dieu, quelle tragédie": crolla l'export dei vini di Francia, -17%. E non si salva neanche lo Champagne, che va a picco: -28%

L'Eliseo non dichiarerà il lutto nazionale, ma poco ci manca, visto l'amore dei francesi per i loro vini: il 2009 sarà ricordato come un anno da record negativo per l'export di vino e alcolici della Francia: -17% in valore, a 7,74 miliardi di euro. A dirlo la federazione degli esportatori del settore transalpini. Una caduta determinata dalla recessione economica in Gran Bretagna e Stati Uniti, i due principali mercati di sbocco, che ha spinto i consumatori a moderare i brindisi e orientarsi verso prodotti a costi più contenuti. Secondo un portavoce della federazione, Renaud Gaillard, è stata la flessione peggiore dal 2004. Evidentemente c'è poco da festeggiare quando l'economia va a picco, visto che la contrazione di export più forte ha colpito lo Champagne, -28% in valore, a 1,6 miliardi di euro, e meno -22% in volumi a 8,87 milioni di casse (da 12 bottiglie). Giù anche l'export di Cognac, -15,6% nel 2009, per 1,4 miliardi di euro.



Wine & Food

Biologico, puntare ad un vino a "solfiti 0". Lo chiede la Coldiretti

Arrivare ad un vino biologico a "solfiti 0" non appena le tecniche di vinificazione o permetteranno, per offrire ai consumatori un prodotto "che si differenzi nettamente da quello convenzionale" per poter essere apprezzato appieno: lo chiede la Coldiretti nella discussione sul regolamento Ue sul vino bio, che punta a ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche. Auspicabile, per Coldiretti, uno step intermedio, dimezzando il contenuto di solfiti, e fondamentale produrre bio solo nelle aree realmente vocate. In Italia ci sono 30.000 ettari di vigneto biologico da 10.000 cantine, soprattutto al Centro-Sud.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con tutte le novità enologiche in arrivo in questo periodo, la tentazione di un bicchiere in più si fa più forte. E allora via agli assaggi, ma con prudenza: al di là della

semplificazione dei "due" bicchieri a pasto, quale è il limite scientifico di alcol da non superare per non avere effetti negativi? Ce lo spiega il cardiologo Luca Stefanini.

