

La News



Il turismo del Prosecco

Un cluster turistico nel regno del Prosecco, dove pubblico e privato, nell'organizzazione Altamarca, mettono insieme risorse ricettive, enogastronomiche e paesaggistiche per valorizzare il territorio in provincia di Treviso, che va da Cima Grappa e Ponte delle Alpi-Dolomiti. Un terroir che vede a lavoro 18.000 imprese del settore, 44 comuni, di cui 34 nella area di produzione, tra le altre, dell'Asolo Docg spumante Prosecco Superiore e Conegliano Valdobbiadene spumante Prosecco Superiore, che accoglie 600.000 visitatori all'anno, per 120 milioni di euro di fatturato solo con l'enoturismo. Numeri importanti per quello che già nel '500 era il "giardino di Venezia".



Sarebbe proprio bello...

Sarebbe proprio bello, se al via del prossimo Vinitaly, l'8 aprile, fosse presente il Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano. Secondo i "rumors" anticipati dal quotidiano "L'Arena di Verona", la prima carica dello Stato dovrebbe essere in città. Se Napolitano accettasse l'invito del presidente di Verona Fiere, Ettore Riello, sarebbe proprio un bel segnale di attenzione per il vino italiano, sempre chiamato in causa quando l'Italia vuol farsi bella agli occhi del mondo, ma che, purtroppo, troppo spesso non riceve dalle istituzioni politiche italiane la considerazione che merita, come alfiere di un settore fondamentale per il Belpaese, come l'agricoltura. Speriamo, allora, di poter brindare con il Presidente!

Alessandro Regoli

Cronaca

Gianna Nannini "canta" Bacco

Gianna Nannini, mito della musica italiana, torna nella sua Siena e presenta i suoi vini: domani 11 marzo, nell'Enoteca Italiana, protagoniste le tre eccellenze firmate "Certosa di Belriguardo", l'azienda di famiglia della cantautrice immersa nelle colline a due passi dalla città, in un esclusivo evento-degustazione dal titolo "I vini della Certosa. Dalla vita al Calice. Presentazione della vendemmia 2006". Chiostrro di Venere, Rosso di Clausura e Baccano saranno presentati con il famoso enologo Renzo Cotarella.



Primo Piano

Il vino a denominazione nella gdo è più forte della crisi: nel 2009 +3,9% in volume e 4,9% in valore

I vini a denominazione di origine nel 2009 sono stati più forti della crisi, almeno nella grande distribuzione: +3,9% in volume e +4,9% in quantità sul 2008. Ecco i dati, in anteprima, della ricerca dell'Istituto Iri Infoscan per Veronafiere, che sarà di scena il 9 aprile a Vinitaly (8-12 aprile, www.vinitaly.com). Gli italiani, dunque, scelgono sempre più di acquistare tra gli scaffali del supermercato le bottiglie di vino a denominazione d'origine (Doc, Docg, Igt) spendendo in media 3 euro a bottiglia: non solo aumentano del 3,9% le vendite delle classiche bottiglie da 0,75 lt, ma cresce la fascia di prezzo da 5 euro in su, facendo registrare un aumento dell'8,5% in volume. Al contrario, le vendite di vino "da tavola" registrano una flessione del -2,1%. Bene le bollicine con un aumento medio del 3,3% in volume (cala lo champagne ed aumenta del 5,3% lo spumante italiano metodo classico). Non sfondano invece le mezze bottiglie, che hanno il loro terreno di elezione nei ristoranti, le cui vendite nei supermercati scendono del 6%. Ma quali sono i vini più venduti nella Grande Distribuzione? La classifica di Iri Infoscan, realizzata incrociando i dati relativi a tipologia di vino e territorio per i vini a denominazione d'origine in bottiglia da 0,75 l. (Doc, Docg, Igt) vede trionfare ai primi tre posti Lambrusco, Chianti e Montepulciano d'Abruzzo. I nettari con il maggior tasso di crescita, invece, sono Negroamaro, Syrah ed Bianco di Custoza. "Vinitaly ogni anno presenta ricerche di mercato e dati sull'andamento dei consumi - ha commentato Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - per fornire alle proprie aziende clienti e al sistema una lettura utile alla definizione delle proprie strategie commerciali. In tal senso, l'analisi fornita annualmente dalle vendite di vino a denominazione d'origine nel canale della grande distribuzione conferma che la scelta della qualità rimane un elemento decisivo nelle opzioni di acquisto, anche nel 2009, anno estremamente difficile per l'economia".

Focus

Vigna vecchia fa ... buon vino!

"La qualità del vino è legata anche alla longevità delle vigne. L'esperienza dei preparatori d'uva ci ha fatto riscoprire un approccio alla potatura antico e specifico, tale da consentire alle piante di crescere e invecchiare bene". Da questa semplice ma efficace considerazione di Mattia Vezzola, uno degli enologi più autorevoli del Belpaese enoico, alla guida di Bellavista, del gruppo Terra Moretti, prende spunto la "Riflessione sul deperimento precoce dei vigneti italiani", di scena ad Erbusco il 12 marzo nella cantina franciacortina. Ad affrontare una tematica scottante per l'Italia del vino, saranno alcuni dei più importanti esperti del settore: Attilio Scienza, docente di Vitivinicoltura all'Università di Milano; Marco Simonit, l'agronomo friulano titolare dei Preparatori d'Uva; Laura Mugnai, docente di patologia vegetale dell'Università di Firenze, il vivaista Peter Gutmann e Fabio Sorgiacomo, agronomo di Bellavista. "I nostri vigneti sono un bene prezioso che dobbiamo tutelare dalle malattie, con una sempre maggiore conoscenza e consapevolezza delle loro esigenze. Il loro deperimento nel nostro Paese è un problema con il quale dobbiamo confrontarci insieme, tra produttori e tecnici".



Wine & Food

I vini di Puglia incontrano l'Europa a Bruxelles

Chi si ferma è perduto. Lo sa bene la Puglia, che nonostante la crescita della qualità e il successo della sue eccellenze enogastronomiche, vino in testa, continua a investire per diffondere le sue produzioni di punta, e farle diventare vero volano dell'economia. Il prossimo appuntamento è il 23 marzo a Bruxelles, con una grande degustazione, promossa dalla Regione in collaborazione con l'Istituto per il Commercio con l'Estero dei 175 vini di "Radici 2009", l'incontro con i buyer e la presentazione della prima "Radici Wines - Guide to Apulia wines for experts and wine lovers". Info: www.radicivines.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco a voi la vite più vecchia del mondo! Ha 350 anni, si chiama Versoal e si trova in Alto Adige, nei giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff, nella frazione di

Tesimo. E produce un vino che sa di storia. Uno spettacolo incredibile, un unico tronco che si estende fino a formare una pergola di 350 metri quadrati di grappoli e tralci.

