

La News



Bum bum bollicine!

Si bevono ormai tutto l'anno e a tutto pasto, sono versatili nel consumo e negli abbinamenti, con ottime etichette a prezzi accessibili, espressione di ben 278 denominazioni di origine, e sono sempre più trendy perché mettono tanta allegria: ecco le bollicine d'Italia (dal Franciacorta al Trentodoc, dal Prosecco all'Asti), i cui consumi sono raddoppiati in 10 anni nel Belpaese. È la Co2 che piace, simbolo di un bere moderno e capace di accontentare tutti, che sarà di scena a Vinitaly. L'Italia con 190 milioni di bottiglie è il secondo esportatore dopo la Francia, con un fatturato export di 1,9 miliardi di euro (su www.winenews.tv il commento di Fausto Peratoner, presidente TrentoDoc).



Repetita iuvant

Per il secondo anno, Allegrini, la griffe dell'Amarone, della Valpolicella e da anni anche nei migliori terroir della Toscana (con due cantine, a Montalcino e a Bolgheri), investe nel bere vino responsabilmente. La formula è semplice. A fine pasto il ristorante offrirà al commensale-driver che avrà rinunciato a bere, dimostrando responsabilità e attenzione per la sicurezza, una bottiglia in formato speciale: Palazzo della Torre, grande cru della Valpolicella Classica, oppure, da quest'anno Solosole, il Vermentino di Bolgheri. Un "risarcimento" che premia la scelta di rimandare il piacere del bere al dopo guida, per chi ordina uno dei vini dei tre marchi del gruppo, Allegrini, Poggio al Tesoro, San Polo. "Ci piace far bere anche chi guida. Dopo. Thank you, driver. Firmato Allegrini". Bravi, bis!

Cronaca

A Zonin il Gran Vinitaly 2010

L'Italia torna sul gradino più alto del podio del Premio speciale "Gran Vinitaly 2010", vinto dalla Zonin di Gambellara (Vicenza). Ecco il verdetto del Concorso Enologico Internazionale, edizione n. 18 (www.vinitaly.com/concorsoenologico), prestigiosa anteprima di Vinitaly. Il riconoscimento è assegnato a chi ha ottenuto il maggior punteggio in base a due medaglie in gruppi diversi. Il "Premio Vinitaly" per l'Italia è andato alla Castello Banfi, griffe del Brunello di Montalcino.



Primo Piano

Aspiranti enologi crescono: in Italia boom delle iscrizioni alle "scuole del vino" del Paese

Sono sempre di più i giovani italiani che per i propri studi scelgono le più importanti scuole enologiche del Belpaese - da San Michele all'Adige ad Alba, da Conegliano Valdobbiadene agli istituti agrari di Roma, Siena, Ascoli Piceno e Bolzano - dove, negli ultimi 5 anni, le iscrizioni sono in forte crescita (nell'86% dei casi) o comunque stabili (14%), con oltre 650 studenti iscritti ai corsi di studi (80% italiani, 20% stranieri), tra cui più di 120 specializzandi in viticoltura ed enologia. Ecco la fotografia degli istituti agrari in Italia, i cui studenti saranno i protagonisti de "I mestieri del vino tra tecnologia, tradizione, territorio e tutela della salute", promosso da Città del Vino e Coldiretti l'8 aprile a Vinitaly, alla presenza del Ministro della Salute Ferruccio Fazio. Secondo i dati Città del Vino/Censis Servizi Spa, a diplomarsi in enologia è il 90% degli studenti, il 46% prosegue gli studi all'università e il 44% si laurea in una disciplina legata al vino. Il 41% trova lavoro nel mondo del vino, nell'azienda di famiglia (20%), nei servizi alle imprese (19%), nell'insegnamento (9%) e nella pubblica amministrazione (8%), mentre il 10%, alla fine, cambia settore. Ma sugli istituti incombe la Riforma Gelmini, con importanti modifiche al diploma di enotecnico: il corso di 6 anni da 36 ore settimanali, passerà a 5 anni e 32 ore, cancellando buona parte della sua specificità, e la maggior parte delle esercitazioni in vigneti, cantine e laboratori, e, alla fine, il diploma sarà di perito agrario. "Un vero declassamento per uno dei corsi di studi più importanti in Italia, e un duro colpo all'immagine dei prestigiosi istituti enologici italiani - sottolinea il presidente delle Città del Vino Giampaolo Pioli - chiamati a formare ogni anno un numero crescente di giovani, perché, anche in un momento difficile per l'economia, il mondo del vino si conferma settore su cui investire per il futuro del Paese. Per di più, i giovani che escono dagli istituti sono anche i primi portatori di un messaggio positivo legato al vino, al consumo responsabile ed ai suoi effetti benefici".

Focus

Vino, un lusso quotidiano ... più economico di tanti altri! L'analisi di WineNews

Il vino, anche in tempi di crisi, può essere un "piccolo lusso" quotidiano, molto meno costoso di tanti altri sfizi che ci sembrano economici, ma che, a conti fatti, in termini assoluti non lo sono affatto. Prendiamo una bottiglia da 15-20 euro al supermercato, giudicata cara. Le gomme da masticare, a poco più di un euro a pacchetto, sembrano una spesa da niente, ma costano la bellezza di 40 euro al chilo. Il valore d'uso dei due prodotti è completamente diverso, e questo determina la diversa percezione del costo, ma la differenza di valore assoluto è abissale. In molti sono incerti anche davanti ad una etichetta da 6-7 euro. Di contro, c'è il boom degli "energy drink" (+15% nel 2009): una lattina da 225 ml costa 1,50 euro, ossia 6-7 euro al litro. Un buon bicchiere di vino contro "il logorio della vita moderna"? Se sembra costoso mescerne uno da una bottiglia da 10-11 euro, deve sembrare più economica un'insalata di "quarta gamma" (+11% nel 2009): quasi 2 euro per 150 grammi, 13 euro al chilo, contro l'1,70 euro della classica insalata da lavare ...



Wine & Food

"Bere col sorriso", ovvero "Elogio della piacevolezza del vino"

I vini da bere, i "vinini" contrapposti ai "vinoni" di scuola americana, quelli che al primo assaggio ti danno un immediato senso di piacere: sono i protagonisti del dibattito-degustazione "Bere col sorriso ovvero Elogio della piacevolezza del vino" della griffe veneta Santa Margherita, di scena il 10 aprile a Vinitaly. A discuterne il giornalista Fabio Piccoli, il blogger Angelo Peretti, autore dell'"elogio del vinino", ovvero "Manifesto per la piacevolezza del vino da bere", e Lorenzo Biscontin, direttore marketing di Santa Margherita. Info: www.santamargherita.com

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Contenitori "eco friendly" per il vino? "Il vetro è il materiale ideale, e continuerà ad esserlo. Ma dobbiamo farlo più leggero di quello che abbiamo ora". Parola di Xavier de

Volontat, manager del colosso Saint Gobain. E in veste di presidente dei vignaioli indipendenti francesi, chiede all'Ue di tutelare i piccoli produttori messi in difficoltà dall'Ocm.

