

La News



Viva la mamma!

Festeggia la "Festa della Mamma" anche l'enoteca on-line www.viniamo.it. E lo fa lanciando l'iniziativa "Un brindisi a te, Mamma", con la quale dà la possibilità - oggi - di acquistare sul sito la confezione regalo, al prezzo di 82 euro, per la Festa della Mamma di domenica 9 maggio. Una selezione di sei bottiglie studiate per incontrare i gusti delle mamme di tutta Italia, e che racchiude due Brut Rosé fruttati (Bortolomiol e Velenosi), due rossi (ancora Velenosi e Feudi di San Marzano), un Gewürztraminer (Cantina di Terlano) e un Passito di Donnafugata. Vini prestigiosi, morbidi, speziati e profumati: un modo diverso per brindare alla donna più importante del mondo.



Il nuovo Codice della Strada

È un ddl all'insegna del buon senso, almeno per certi aspetti, quello approvato stamani dal Senato sulla sicurezza stradale. Mano più morbida verso gli automobilisti sorpresi a guidare dopo aver bevuto un mezzo bicchiere di vino di troppo, ma che accetteranno di sottoporsi a un periodo di attività nei servizi sociali: per loro niente ammenda (da 500 a 2.000 euro) e riduzione della sospensione della patente, sempre che il loro tasso alcolemico rimanga compreso tra 0,5 e 0,8 grammi per litro. Un vero e proprio "coprifuoco alcolico" colpirà, invece, gli autogrill: niente vendita di alcolici, neanche bottiglie chiuse, tra le ore 2 e le 7. Punto controverso, invece, l'obbligatorietà dell'etilometro preventivo a carico dei locali che somministrano alcol. Ora l'esame passa alla Camera.

Cronaca

Montepulciano, una delle città più amate dagli enoturisti

È il suo vino Nobile, insieme alle eccellenze gastronomiche ed artistiche, che fa di Montepulciano la quarta città europea preferita dai turisti. Lo dice il "Traveller's Choice Award", la classifica stilata da Trip Advisor, la web-community più cliccata al mondo per la scelta dei viaggi. Montepulciano è risultata la più votata dai viaggiatori, dopo altri tre "santuari" dell'enogastronomia: Firenze, Siena e Bordeaux.



Primo Piano

Come sta la nostra enologia? Ecco "Lo stato del vino", di scena domani a Roma by Gambero Rosso

Come sta il vino italiano? In tempi in cui, in generale, essere ottimisti è quasi un'impresa, per il nettare di Bacco del Belpaese, qualche spiraglio di luce arriva da più parti. Il calo progressivo dell'euro sul dollaro, sceso dai massimi di circa 1,50 del 2009 all'1,29 di questi giorni, ha fatto sì che l'export di bottiglie italiane in Usa abbia segnato, a inizio 2010, una crescita del 6% in valore (dati Italian Wine Food Institute). Segnali confortanti anche dalla Germania, dove, ha spiegato a WineNews uno dei più importanti importatori delle nostre etichette, Francesco Sorrentino, se i vini di lusso hanno sofferto, e sono ormai per una ristrettissima élite, per i vini di fascia media il mercato non solo ha retto, ma è addirittura in crescita. E anche in Canada è un buon momento, con l'Italia che ha superato in volume la Francia, con 59 milioni di litri esportati nel 2009 (+8% sul 2008), un valore che supera i 205 milioni di euro (+2%), e la seconda quota di mercato, pari al 19% (dati dell'Ufficio di Statistica Canadese). E sul mercato interno? Le cose non vanno malissimo: prosegue il trend del 2009, che, secondo la ricerca Iri Infocan, ha segnato una ripresa sul 2008, soprattutto nella grande distribuzione, dove le vendite di vino a denominazione d'origine (Doc, Docg, Igt) sono cresciute del +3,5% per le bottiglie sotto i 5 euro, e addirittura del +8,5% per quelle sopra i 5 euro. E nel 2009 è cresciuto anche il bilancio delle enoteche italiane, che ha superato i 94 milioni di euro, con un +4% sul 2008. A dirlo è Vinarius, che riunisce più di 150 fra bottiglierie e punti vendita di vino tutta italiano e all'estero. Dati e tendenze che raccontano una situazione non facile, ma neanche così nera come sembrava. Per tastare il polso alla nostra enologia c'è "Lo Stato del vino", convegno del "Gambero Rosso" di scena domani, alla Città del Gusto di Roma, con il direttore Daniele Cernilli, i produttori Piero Antinori, Oscar Farinetti, Gianni Zonin, Emilio Pedron, Riccardo Ricci Curbastro e l'enologo Riccardo Cotarella.

Focus

A primavera rifioriscono le aste enoiche nel giardino di Gelardini & Romani

Un appuntamento interessante quello del 20 maggio a Roma per collezionisti e appassionati del grande vino: la Gelardini & Romani Wine Auction, la prima casa d'aste d'Italia specializzata in vino, metterà all'incanto - come di consueto in questa stagione - una straordinaria selezione di vini bianchi, con protagonisti assoluti i meravigliosi vini di Borgogna (da Leflaive a Romanée Conti) e Champagne, in un'asta che si preannuncia come la più importante mai realizzata in Italia per queste tipologie. 341 lotti, oltre 1.400 fra bottiglie, magnum e jeroboam, di cui 229 lotti "collectibles" e i prezzi di base asta più bassi d'Europa. Protagonista anche l'élite dell'enologia italiana, con i campani Montevetrano (verticale completa) e Galardi, con il suo "Terra di Lavoro", ed il Sagrantino di Montefalco "25 Anni" di Caprai (annate dal 1993 al 2008). Ma anche il friulano Campoleone, i bianchi di Miani (con 10 annate), il Merlot di Radikon, il Turriga di Argiolas e il Granato di Elisabetta Foradori. E ancora, il meglio della Francia e i Riesling della Mosella. Info: www.grwineauction.com



Wine & Food

La Bergamo del gusto rende omaggio a Luigi Veronelli

Ci saranno anche le rare bottiglie della cantina storica di Luigi Veronelli tra le protagoniste di "Ristorerò", la rassegna che Bergamo, dal 17 al 22 maggio, dedica all'indimenticabile narratore dell'enogastronomia italiana e a Vittorio Cerea, patron del pluristellato ristorante "Da Vittorio", scomparso nel 2005. La cornice dell'evento è la Galleria di Arte Moderna e Contemporanea, che ospiterà mostre, laboratori di arte e gusto per i bambini, e le cene multisensoriali preparate dagli chef stellati di Bergamo con i "Giovani Ristoratori d'Europa" (Jre). Info: www.ristorero.eu

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino e web tra opportunità e problematiche. A Vinitaly si sono confrontati esperti di comunicazione, blogger e giornalisti. Chi chiede regole senza censure, chi crede in un

"anarchico autoregolamento" degli utenti della rete, chi rileva il crescente interesse del web per il vino, e chi chiede la tracciabilità di notizie e commenti on-line.

