



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality
Member since 2009 in Verona

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
with Love

n. 618 - ore 17:00 - Lunedì 30 Maggio 2011 - Tiratura: 28291 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Uniti per la vita in nome della vite, con le nozze in cantina

Non è la prima volta che si sente parlare di matrimonio in cantina, ma se fino ad ora anche l'enoappassionato più incallito si accontentava di un "sì" tra le botti, adesso le nozze sono nel segno di Bacco in ogni aspetto, come successo ieri a Torgiano, in Umbria, per "Cantine Aperte". Addio alle bomboniere, al loro posto bicchieri di cristallo con i nomi degli sposi, dalla lista nozze frigorifero, pentole e microonde lasciano spazio a bottiglie di grandi annate e a quel che serve per la cantina. E, dopo il banchetto, la "vinoterapia", per rendere indimenticabile il giorno più bello.



SMS Per 300 miglia su un trattore d'epoca, a 12 km/h ...

Il fascino della 1000 miglia, la sfilata di auto d'epoca che attraversa elegantemente paesi e città d'Italia, lo stupore di fronte al fascino di una vecchia Cadillac Fleetwood, o di una Maserati Biturbo piuttosto che di una Porsche 928. Ecco, mettete tutto da parte, perché due grandi territori del vino italiano, quello dell'Oltrepò Pavese e quello del Brunello di Montalcino, verranno simbolicamente uniti da una 300 miglia "spalmata" in 8 giorni di viaggio, ad una velocità media di 12-15 km, i cui protagonisti saranno 7 trattori d'epoca, da un Fiat R80 del 1961 ad un Landini L24 del 1952. Complimenti per l'originalità, e per la pazienza ...

Primo Piano

Rischio protezionismo in Russia: il mondo del vino italiano chiede attenzione a Mosca

"Mosca vuole cambiare in corsa le regole del trade enologico: si rischia un nuovo protezionismo proprio nel mercato di sbocco più dinamico al mondo". Così, oggi, da Mosca, Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini e Ceev (Comité Européen des Entreprises Vins) e Giancarlo Voglino, coordinatore dell'Istituto del vino italiano "Grandi Marchi", organizzazione che riunisce le 17 aziende-icona del vino italiano nel mondo. "Chiediamo attenzione al Governo Russo - hanno detto i due players del vino italiano nella manifestazione "Solo italiano" e, soprattutto, criteri uniformi a quelli internazionali all'insegna di una maggiore liberalizzazione. Il drastico cambio delle regole, attualmente in discussione alla Duma, potrebbe ridurre un mercato che, solo nel 2010, in Italia, è cresciuto del 60%, per un valore che ha ormai superato i 100 milioni di euro annui". Sul tavolo gli elementi critici che rischiano di far saltare l'import di vino in Russia a tutto vantaggio di birra e vodka: scadenze delle licenze degli importatori, revisione della regolamentazione delle etichette e scarsa tutela delle denominazioni di origine, sono - secondo l'analisi emersa oggi - elementi che, se approvati, incideranno negativamente e in modo determinante sulle correnti commerciali, facendo da barriera alle importazioni. Il cambio delle regole commerciali è definito "integrale", per questo all'appuntamento che ha visto presenti anche il direttore dell'Istituto per il Commercio con l'Estero (Ice), Roberto Pelo, esponenti ministeriali russi e dell'Agenzia federale regolamentazione alcolici, si è chiesta attenzione al Governo russo, oltre alla possibilità di concertare strategie e proposte all'insegna di una maggiore liberalizzazione delle importazioni di vino dall'Europa e dall'Italia. Specie in un Paese in cui il vino rappresenta, per ora, solo il 7% dei consumi di bevande alcoliche, e dove, nel settore dei "premium wines", l'Italia è il secondo esportatore dopo la Francia, con 30 milioni di potenziali clienti.

Focus

Quel vino grande senza enologo: Avignonesi apre i caratelli del Vin Santo 2000

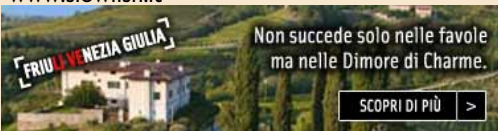
C'è un vino che non ha bisogno dell'enologo per diventare grande: è il Vin Santo, il prodotto più tradizionale della Toscana, le cui tecniche di produzione sono una preziosa eredità. A Montepulciano, dove il Vin Santo è una vera e propria istituzione, Avignonesi ne rappresenta il riferimento assoluto. Oggi si aprono i caratelli dello storico marchio sigillati nel 2001, con il mosto dell'annata 2000. Più che un evento un rito. Le uve, Malvasia e Trebbiano per il Vin Santo, Sangiovese per l'Occhio di Pernice, dopo sei mesi di appassimento, sono pressate e il mosto messo in caratelli, le tradizionali botticelle da 50 litri. Questi non vengono riempiti completamente: ci vuole lo spazio perché il mosto si "muova" durante la lentissima fermentazione, innescata dalla "madre", una specie di sedimenti, fatto da fermenti "abituati" ad un ambiente ricco di zucchero. Subito dopo, i caratelli sono sigillati con la ceralacca e non si toccano più per dieci anni, in cui l'uomo non interviene, fino a quando, a fine maggio, in luna calante, l'attesa, come d'incanto, si trasforma in un grande vino.



Cronaca

Pesce, gli italiani lo vogliono fresco e dei nostri mari

Tra i prodotti ittici è il pesce fresco dei nostri mari in cima alle preferenze degli italiani, ma il fattore prezzo costituisce la principale barriera all'acquisto. A confermarlo è l'andamento dei consumi, con gli acquisti domestici che, nel 2010, hanno segnato, nel segmento del fresco, una contrazione del 5,7% su base annua, in risposta ad un aumento dei prezzi del 4%. Lo dice l'indagine Ismea a "Slow Fish" 2011. Info: www.slowfish.it



Wine & Food

Gli "urban garden" ultima passione degli italiani. A Milano è boom

Bietole e pomodori, fragole e basilico, a chi non piace coltivare su terrazze e balconi? Per quattro italiani su 10, soprattutto over 65, l'orto è una vera passione. Nonostante gli spazi ridotti, a Milano, è l'hobby più diffuso, con ben 470.000 angoli coltivati. Ora i pollici verdi potranno sfogarsi anche in centro, con il primo orto verticale: lo ha realizzato Peugeot Italia, in collaborazione con Comune di Milano e Fondazione Aem, su progetto dello Studio De Ponte: è un "green box" in cui si svilupperanno verticalmente le tipiche piante di stagione, in un progetto aperto alla cittadinanza.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le vecchie annate, come sosteniamo da tempi non sospetti, vanno bevute per essere realmente godute e vissute. Dello stesso avviso è Jacopo Biondi Santi, che ha aperto le porte

della Tenuta il Greppo a WineNews per una degustazione d'eccezione, in cui dall'ultimo Brunello, il 2006, si è poi andati a ritroso fino alla storica annata 1955.

