

La News



Folgorato sulla via del Prosecco

Difficile far cambiare idea ad un filosofo e teorico del conservatorismo come Roger Scruton, personaggio tra i più autorevoli del panorama culturale inglese e polemista di rango, autore, tra gli altri, del libro "Bevo dunque sono". Piccolo miracolo, però, riuscito ad uno dei vini italiani più in voga del momento, e al suo territorio. "Pensavo che il Prosecco fosse una specie di imitazione dello Champagne: sono stato ignorante sull'uva e sul metodo - ha detto nella sua visita tra le colline del Cartizze e a Venissa, l'antica vigna di Venezia recuperata dalla griffe Bisol - ma adesso ho imparato molto e ne ho grande rispetto. Mi sono convertito al Prosecco". Potere del binomio vino-territorio.

Enoteca Cinti
le Sommelier
al vostro servizio dal 1954

Enoteca Massimo Cinti
"Le Sommelier"
Viale Europa, 21
00144 Roma
Tel. 06 5923300

SMS

Lo "stillicidio" è di moda

Quest'anno va di moda lo "stillicidio" dei premi delle guide del vino. "Grande innovazione" per creare suspense, copiata dai (tanto spesso vituperati) wine magazine d'America, soliti annunciare, uno per uno, i titoli e i riconoscimenti che assegnano a vini e cantine. E, così, se per sapere quali sono tutti i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso (noi abbiamo anticipato i rumors dei "premi speciali") serviranno ancora giorni e giorni (con i premi pubblicati una Regione al giorno), ora anche Slow Wine, la guida di Slow Food, all'edizione n. 2, ha deciso di annunciare i premiati per categoria "day by day", da oggi a venerdì 7 ottobre. Per scoprirli live, andate sui rispettivi siti di Gambero e Chiocciolina. Noi, quando potremo, come abbiamo fatto con altri (Ais, Espresso e Veronelli), ve ne daremo conto.

Cronaca

Italia & Champagne

Italia & Champagne: il Belpaese, nonostante il successo delle sue bollicine, è il mercato n. 5 al mondo per le francesi. E se per aver successo in Italia "uno champagne deve essere di moda a Milano", ha detto a WineNews Hervé Augustin, alla guida della maison Ayala, ecco che la città meneghina celebra la "Giornata Champagne" 2011, il 4 ottobre dalle ore 12 alle ore 19 all'Hotel Principe di Savoia, con 150 cuvée tra brut sans année, millesimati e rosé, con il Centro Informazioni Champagne (www.champagne.it).

CORVO **FLORIO**
DUCA DI SALAPARUTA
DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

Export & licenze, l'eno-Italia in Russia con Vinality

Con 54 milioni di euro di vino importato nei primi 6 mesi del 2011 (sui 44 del 2010), la Russia si conferma uno dei mercati più interessanti del presente e del futuro del vino italiano. Mercato in cui il 68% di vino che si consuma è importato, e che promette benissimo per l'enologia tricolore, bollicine in testa, con il made in Italy che rappresenta il 60% di tutti gli "sparkling wine" stranieri. Ma che presenta anche molte difficoltà. Prima tra tutte, il complesso stato del rinnovo delle licenze degli importatori di vino italiano nel Paese da parte delle autorità russe, che mette a rischio l'approvvigionamento per i consumatori, e lo sbocco commerciale per i produttori, in un mercato che di vino ne chiede sempre di più e che, nel 2010, ha consumato più di 1 miliardo di litri. E proprio il focus "Stato dell'arte della distribuzione di vino in Russia: dialogo con importatori, distributori e stakeholders" aprirà il Vinality Russia 2011, a Mosca il 12 e 13 ottobre, prima tappa del Vinality Tour 2011 di Verona Fiere e Vinality, che porterà sotto al Cremlino oltre 100 tra le migliori cantine italiane, non solo per rafforzare e trovare partnership commerciali, ma anche per capire quali sono i canali per promuovere meglio il vino italiano (tema del secondo focus di Vinality) e per fare formazione alle aziende su un mercato da conoscere e presidiare, in un momento comunque complesso, e che vede Verona Fiere e Vinality intensificare i propri sforzi al servizio delle imprese del vino italiano sui mercati internazionali. Un appuntamento, anche per confermare un trend di crescita sul mercato russo ormai strutturale nonostante la crisi: i valori all'export dell'Italia, nel 2010, sono cresciuti del 60% sul 2009, arrivando a 104 milioni di euro, tendenza confermata dalla prima metà del 2011. Con 30 milioni di potenziali clienti "premium" e un consumo medio pro capite di 7 litri l'anno, è un mercato di importanza strategica per i produttori italiani. E dove, però, l'impasse sul rinnovo delle licenze, se non risolta presto e bene (è sceso in campo anche il Ministero dell'Agricoltura), per molte aziende italiane, potrebbe significare l'azzeramento del lavoro di anni, se i rispettivi partners non ottenessero il via libera a far arrivare nuovi ordini nel Paese.

Focus

"Eno-prototipi" (e non solo) da collezione

Per un collezionista di vino riuscire ad accaparrarsi una grande annata o un'etichetta rara è già un successo. Ma riuscire a mettere in cantina addirittura un "prototipo" di vini che poi sono diventati simbolo dell'Italia enoica nel mondo, è il classico "colpaccio". E l'occasione c'è: appuntamento per l'8 ottobre a Roma con l'asta di Gelardini & Romani, la prima casa d'aste specializzata in vino, con 425 lotti, 1.250 tra bottiglie, magnum e jeroboam, per quella che si preannuncia come l'asta più importante degli ultimi 10 anni nella scena italiana. Assoluti protagonisti, i "prototipi" (foto), mai andati in commercio, di Sassicaia dal 1954 al 1968, di Masseto 1986 e Ornellaia 1984. Ma anche il Brunello di Montalcino Biondi Santi di annate praticamente introvabili, come la 1955, e i migliori Barolo (da Gaja a Conterno), senza dimenticare i grandi dell'enologia francese, da Château Lafite a Mouton Rothschild, da Margaux a Latour, da Château d'Yquem a Romanée Conti, fino a Leroy, Krug e Dom Perignon. Con i "fine wines" che, anche in un momento in cui, a dispetto della volatilità dei mercati finanziari, stanno confermando la loro capacità di tenuta del valore e di rivalutazione nel tempo, per la gioia dei collezionisti...



vinality
IN THE WORLD
www.vinalitytour.com



Wine & Food

Il Manchester United brinda con il "Diablo" di Concha y Toro

Quando il Manchester United, squadra tra le più titolate del mondo, segna un gol, brinda cileno. E non solo: sarà per l'assonanza tra il soprannome della team inglese ("red devils"), e l'etichetta "Casillero del Diablo", fatto sta che la squadra di Sir Alex Ferguson è protagonista dello spot del vino di Concha y Toro, colosso del vino del Cile e fornitore ufficiale non solo del Manchester ma di tutta la Premier League. Uno spot completamente diverso da quelli "abituali" per il mondo del vino: niente vigneti, paesaggi e calici. Per vederlo, <http://www.youtube.com/watch?v=rkjonYtFKA>

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino al bicchiere, da semplice moda a stile di consumo ormai consolidato, sempre più in voga in ristoranti, wine bar ed enoteche di tutto il mondo anche come argine al

calo dei consumi fuori casa. E anche l'innovazione tecnologica investe nel settore per migliorare la qualità del servizio e il piacere del consumatore: il caso tutto italiano di "Winefit".

Gelardini & Romani
WINE AUCTION