



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 741 - ore 17:00 - Martedì 22 Novembre 2011 - Tiratura: 28973 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Venica "for a noble cause"

Un raro Merlot "for a noble cause": aiutare il Giappone colpito dal terremoto, dove arriveranno 5.500 euro di ricavato per la n. 1 di "Insieme" Merlot Doc Collio 2001, il rosso della solidarietà della friulana Venica & Venica (foto), prodotto nella vigna del celebre Perilla, battuto in asta in una grande charity-dinner "sold out", ieri sera a Milano, con grandi chef e imprenditori, acquistato da Carlo Gai, a capo dell'industria leader nell'imbottigliamento. Un senso di solidarietà nato in un territorio, il Friuli, colpito dalla tragedia del terremoto, e che punta a raccogliere 80.000 euro dalle 2.011 bottiglie di "Insieme" prodotte, per un fondo per i ragazzi orfani a causa di terremoto e tsunami.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Slow Food si fa i conti

2,35 milioni di euro: tanto vale il brand "Salone del Gusto", evento principe di Slow Food (il marchio è per 1/3 della Regione Piemonte e 1/3 del Comune di Torino), ogni 2 anni a Torino (25-29 ottobre 2012) che, da una ricerca Icm Research e Ip Finance Istitute, ha ricadute su città e territorio per 65 milioni di euro, tra investimenti (8,7 milioni di euro nel 2010), spese dei visitatori (oltre 30 milioni) e visibilità (25 milioni, certificati come valori di reputazione e notorietà). "Patrimonio eccezionale", ha detto il sindaco Fassino. E che per Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, "ripaga ampiamente l'investimento pubblico, che è di 1,9 milioni di euro su due anni a testa per Regione e Comune", spiega a WineNews. Salone che, quindi, almeno per ora non si muoverà da Torino e dal Lingotto Fiere ...

Cronaca

Vola l'export di eno-technology

Con un saldo positivo di circa 1,7 miliardi di euro di esportazioni nel 2010, in crescita del 20% nel 2011, il know how tecnologico al servizio dell'enologia si conferma strategico per l'economia made in Italy, insieme al vino stesso che, nel 2011, dovrebbe esportare più di 4,2 miliardi di euro. Così l'Uiv-Unione Italiana Vini, da "Simei" ed "Enovitis", i saloni delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento, e delle tecniche per la viticoltura e l'olivicoltura, da oggi al 26 novembre a Fiera Milano a Rho.



DUCA DI SALAPARUTA

DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

"Top 100" Wine Spectator: è italiano 1 vino su 5

Due italiani tra i primi dieci (il Brunello di Montalcino 2006 di Campogiovanni, di proprietà dell'Azienda Agricola San Felice alla posizione n. 4, ed il Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 di Domenico Clerico alla n. 8), 20 tra i 100 migliori vini del 2011 del mondo: parla italiano 1 bottiglia su 5 nella "Top 100" 2011 di "Wine Spectator", una delle riviste più influenti del mondo che, come nella sua "Top 10", conferma il Brunello di Montalcino (con 4 etichette, tutte annate 2006) e il Barolo (con 3 etichette, sempre 2006) come simboli enoici più illustri della qualità italiana nel mondo. Tenuta in alto anche da altri territori tra i più prestigiosi del Belpaese, come il Chianti Classico, la Maremma e Bolgheri in Toscana (regione leader con 10 etichette), la Valpolicella in Veneto, le Langhe in Piemonte, il Salento in Puglia e l'Irpinia in Campania, per un'Italia del vino che migliora nettamente il risultato 2010 (dove erano 9 le etichette del Belpaese). Tra le curiosità, l'unico produttore italiano premiato con due vini è Allegrini. Eccoli, allora, i 20 alfieri del vino italiano: Brunello di Montalcino 2006 Campogiovanni (n.4), Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 Domenico Clerico (8), Barolo Serralunga 2006 Rivetto (16), Brunello di Montalcino La Togata 2006 Tenuta Carlina (17), Brunello di Montalcino 2006 La Serena (24), Chianti Classico Riserva 2007 Castello di Monsanto (31), Toscana Campaccio 2007 Terrabianca (36), Barbaresco Bric Balin 2007 Moccagatta (44), Toscana Non Confunditur 2009 Argiano (46), Valpolicella Superiore Ripassa 2007 Zenato (48), Chianti Classico 2009 Fonterutoli (49), Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006 Casanova di Neri (56), Barolo 2006 Fratelli Revello (57), Veronese Palazzo della Torre 2008 Allegrini (60), Primitivo Salento Torcicoda 2008 Tormaresca (Antinori, 61), Maremma Toscana Le Sughere di Frassinello 2009 Rocca di Frassinello (69), Barbera d'Alba 2007 Fratelli Oddero (73), Bolgheri Sondaia 2008 Poggio al Tesoro (Allegrini, 79), Greco di Tufo Loggia della Serra 2009 Terredora (87), Amarone della Valpolicella Classico Ambrosan 2004 Nicolis (88). "Wine of the year", il Pinot Noir Sonoma Coast 2009 Kosta Browne. Info: www.winespectator.com

Focus

I "Master of Wine" a "caccia" in Italia

Le prossime "Serena Sutcliffe" o "Jancis Robinson" parleranno italiano? L'Italia avrà finalmente un Master of Wine "autoctono"? Per la prima volta, l'Institute of Masters of Wine, massima organizzazione internazionale di esperti del vino, è a caccia di talenti in Italia: ecco la "Master Class", propedeutica al Programma di Studio per il diploma di Master of Wine, promossa con l'Istituto Grandi Marchi, guidato da Piero Antinori, che riunisce il top dell'Italia del vino, dal 18 al 20 marzo 2012, con la regia di Iem-International Exhibition Management. Il tutto, nella tenuta toscana dal nome di un vino cult, che ogni esperto che si dica tale dovrebbe conoscere: Tignanello, nel cuore del Chianti Classico, dove nascono due dei vini più famosi al mondo, Tignanello e Solaia. I requisiti per partecipare? Almeno 5 anni di esperienza nel settore, laurea in enologia, viticoltura o wine business, Wset Diploma - Wine & Spirit Education Trust, o una certificazione sommelier internazionale, oltre ad una buona conoscenza della lingua inglese scritta e parlata (le lezioni saranno in inglese con Lynne Sherriff, presidente dell'Istituto, Clive Barlow, presidente dell'Education Committee, e la Master of Wine Jane Hunt).



THE INSTITUTE OF
MASTERS of WINE



Una ricchezza italiana
da valorizzare e promuovere.

Forum Montepaschi sul vino italiano

Wine & Food

Il Trentodoc "chiama a raccolta" gli amanti delle bollicine

Arriva la più "frizzante" delle kermesse, viaggio tra le bollicine trentine, con degustazioni, laboratori e 56 etichette top delle 36 migliori cantine del territorio: il Trentodoc sfila per le vie di Trento con "Bollicine su Trento" (24 novembre-11 dicembre). Curiosità: degustazioni di riserve di oltre 60 anni, la partnership con Umbria Jazz Winter, approfondimenti sulla "sostenibile eleganza delle bollicine di montagna" con giornalisti come Dario di Vico del "Corriere della Sera" e Maria Latella, direttrice di "A", e il libro di Nereo Pedersoli "Trentodoc: quando la montagna diventa perlage". www.trentodoc.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Senza i Romani non ci sarebbe stata la vite in Gallia, e senza le legioni non ci sarebbero stati né i vigneti né Bordeaux". Ai francesi l'idea non piacerà, ma per Giovanni Negri,

autore di "Roma Caput Vini", la Francia enoica deve la sua fortuna alla dominazione romana, senza la quale la vite non avrebbe mai superato le Alpi ...

