



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 753 - ore 17:00 - Venerdì 9 Dicembre 2011 - Tiratura: 29041 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Primo Piano

Da stappare o regalare, senza vino che Natale è ?

Che Natale sarebbe senza una bottiglia di buon vino sulle tavole imbandite, tra quelle conservate ad hoc da stappare con amici e parenti, o senza Bacco tra i doni sotto l'albero? Il mondo del vino perderebbe il suo momento più bello e di massima convivialità. E, allora, in tempi in cui unire l'utile al dilettevole sembra essere la regola, l'occasione per farlo la offre il vino: i giorni prima del Natale, infatti, sono una buona occasione per una visita nei terroir del Belpaese, per assaggiare i vini, e, soprattutto, per fare shopping di bottiglie da regalare o regalarsi. Ma come orientarsi tra rossi eleganti e corposi, bianchi freschi e leggeri, dolci e passiti e le immancabili bollicine? Per chi è in cerca di consigli, l'enotecario di fiducia non si asterrà certo a dispensarli per le feste, facendo trovare le bottiglie giuste in tempo per pranzi e cenoni e ad un buon prezzo. Chi punta sul buon rapporto qualità-prezzo può affidarsi alla grande distribuzione, dove ormai si trovano vini da ogni regione del Belpaese, e, spesso, anche d'oltreconfine, in offerte vantaggiose o già pronti nei classici cesti natalizi con prodotti e prelibatezze. Rinunciare all'acquisto diretto dal produttore? Ovviamente non se ne parla, tanto che la "scusa" di far shopping di bottiglie è buona per trascorrere il "Natale in cantina", con le cantine vestite a festa per accogliere i wine lovers e consigliare i vini più adatti da portare in tavola (10-11 dicembre, con Movimento Turismo del Vino; movimentoturismovino.it). Come da Marchesi di Barolo e Tenute Cannubi e La Tenaglia in Piemonte, da Mottura in Puglia e da Donnafugata in Sicilia, da Umani Ronchi o Fazi Battaglia, Le Terrazze e Moroder nelle Marche e da Lungarotti in Umbria. E in cantina si potranno ricevere consigli anche per i migliori abbinamenti con il cibo per far bella figura con amici e parenti. Un esempio? Sempre in Umbria, da Caprai ai fornelli c'è lo chef Salvatore Denaro (arnaldocaprai.it); e le "dritte" giuste si possono ricevere da Tenuta Cà Bolani, La Tunella e Rocca Bernarda in Friuli Venezia Giulia, e in Puglia, dove per ospitare show cooking con gli chef, apriranno le porte anche i frantoi (mtvpuglia.it). Prosit!

Focus

Il vino corre negli Usa, anche on line ...

Nell'era del 2.0, anche il vino corre sul web, e se in Cina si va in rete per saperne di più su un mondo che in Oriente, per molti, è ancora un mistero, negli Stati Uniti si va online per fare shopping. Il sito più importante del settore, Wine.com, ha stilato la top 100 dei vini più venduti, delineando le tendenze del 2011, che riservano qualche sorpresa: sale il prezzo medio per bottiglia, che arriva a 30,01 dollari (+1,5 dollari sul 2010) e, nonostante la fascia di prezzo compresa tra i 15 ed i 20 dollari rimanga la più popolare, è importante notare come gli acquisti di bottiglie sopra i 50 dollari siano aumentati del 70%, mentre i vini di fascia bassa (tra i 10 ed i 15 dollari) nel 2011 rappresentano il 44% delle vendite totali (nel 2010 erano il 66%). E se il vitigno preferito è il Cabernet Sauvignon ed i rossi valgono l'80% degli acquisti online, è quasi scontato che il vino più venduto sia l'argentino Tilia 2009 Cabernet Sauvignon, premiato per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. In classifica, anche qualche sorso d'Italia: il Chianti Classico Castello d'Albola 2007 (al n. 45), Pinot Grigio Placido 2010 (n. 54), il Sangiovese di Di Majo Norante 2008 e 2009 (al n. 93 e 92) ed il Modus 2007 di Ruffino (al n. 95).



Quando un'etichetta diventa brand e aiuta le vendite

Si parla spesso di etichette ed etichettatura, avvisi e difesa della qualità. Ma un'etichetta può essere molto di più, può rappresentare la fortuna di un brand, e quindi di un vino, o una straordinaria forma d'arte. Quella dell'Alpha Crucis Shiraz 2008 (nella foto), premiata dalla World Label Awards Association come la migliore al mondo, è entrambe le cose, tanto che il vino australiano, grazie alla sua etichetta, è diventato famoso in tutto il mondo: un segnale, per l'industria del vino, che riflette la necessità di mettere a fuoco lo sviluppo del marchio come strategia a lungo termine.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Il coraggio di cambiare

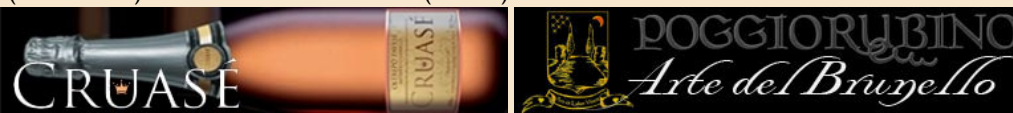
Nell'Italia dell'eterno e mancato ricambio generazionale, c'è qualcuno che ha avuto il coraggio di cambiare. E' Diego Planeta che, a 71 anni di età, con un atto semplice quanto inconsueto alle nostre latitudini, lascia per dare spazio ai giovani. Lascia la presidenza di Settesoli, la cantina cooperativa siciliana che, proprio con la sua lunga presidenza (dal 1973), è diventata un simbolo per tutto un territorio e non solo. Non lascerà, però, il suo ruolo di suggeritore. Suggesterimenti che continuerà a dare stando "a fianco" dei nuovi consiglieri, come capita quando i figli si fanno grandi e il padre continua il suo "mandato", in modo più discreto e defilato. Finalmente, c'è qualcuno che fa quello che bisogna fare! Auguri di cuore.

SMS

Cronaca

Torna il "Terra Madre Day"

Torna la festa del cibo buono, pulito e giusto: domani, nelle piazze di villaggi, paesi e città d'Italia e del mondo, la rete mondiale di Slow Food celebra il "Terra Madre Day 2011", dalla A di Amsterdam, dove si incontreranno i giovani europei, alla Z di Zapopan, in Messico (www.slowfood.com). In campo, a sostegno del progetto dei Mille orti in Africa, cuochi, accademici e giovani, che si riuniranno in ogni angolo del pianeta per celebrare il cibo locale e chi lavora per proteggerlo e promuoverlo.



Wine & Food

L'ultima frontiera dell'enoturismo? Il "wine-relax" ...

Location raffinate, paesaggi da urlo, riposo completo e buon vino, ecco il wine-relax: nel mondo sono sempre di più le strutture ricettive che usano il vino come fil rouge per una vacanza indimenticabile. Succede all'Hotel Cheval di Paso Robles in California, che serve i migliori vini della Nazione, o a La Bastide de Marie a Menerbes in Francia e al Relais San Maurizio in Italia, immersi in ettari di vigneti. Il Margaret River Hotel, a Cape Lodge, in Australia, vanta invece una cantina da 14.000 bottiglie, niente a che vedere con lo Yeatman di Oporto, in Portogallo, che annovera persino un centro di vinoterapia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"È naturale che ci sia differenza tra grandi e piccoli produttori: i primi fanno da traino a tutto il comparto, mentre tra i secondi ci sono le eccellenze che danno prestigio,

anche mediatico, ad un territorio". Così Antonio Galloni, braccio destro di Robert Parker in Europa, sulla convivenza necessaria, ma a volte difficile, tra grandi e piccoli.

