



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di **WineNews.it**



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 763 - ore 17:00 - Venerdì 23 Dicembre 2011 - Tiratura: 29060 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bollicine italiane in festa

Le bollicine italiane resistono alla crisi anche nelle feste di Natale e Capodanno, in cui si concentrerà il 70% dei consumi totali. Così Giampietro Comolli, a capo del Centro Studio Oyse, l'osservatorio economico degli spumanti italiani. Secondo cui, in questi giorni, si stapperanno 90 milioni di bottiglie tricolori (-1% sul 2010) e 4 milioni di importazione, per un valore di 710 milioni di euro, stabile negli ultimi tre anni. E ancora meglio andrà all'estero, Germania in testa (tallonata da Usa, Uk, e Russia), dove si stima che saranno stappate oltre 160 milioni di bottiglie made in Italy, per un valore al consumo di 1,4 miliardi di euro, con l'Asti Docg che supererà i 107 milioni di bottiglie vendute nel mondo.

Primo Piano

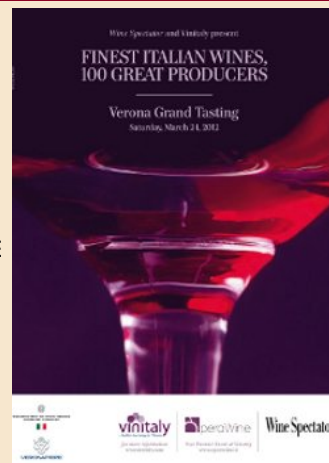
Sassicaia, Ornellaia, Tignanello, Masseto, Solaia, Gaja e Sandrone: l'Italia nella "Liv-ex Power 100"

Domina la Francia, ma cresce l'Italia nella "Liv-ex Power 100" 2011, la lista dei più "potenti" brand del mercato mondiale dei vini, stilata da quello che è considerato il benchmark mondiale del mercato dei "fine wines". In questo esclusivo club, buona (e in crescita, con 2 new entry) la presenza dei marchi del Bel Paese: Sassicaia (posizione n. 27), Ornellaia (n. 35), Tignanello (che entra al n. 50), Masseto (n. 51), Solaia (n. 62), Gaja (posizione n. 63) e Sandrone (new entry al n. 92), a rimarcare ancora una volta che le regioni dell'eccellenza italiana restano (o sono percepite) la Toscana e il Piemonte. La "top ten" del "Liv-ex Power 100" è interamente francese con i marchi del bordolese ad occupare pressoché tutte le posizioni con l'eccezione dell'"icona" borgognona Romanée Conti (posizione n. 5). Lafite Rothschild resta il primo marchio mondiale anche se, nel 2011, la domanda sembra in leggera discesa e il marchio sta un po' diminuendo il suo appeal sui mercati. Ottime performance arrivano dagli Châteaux che occupano posizioni inferiori nel ranking della Classificazione dei vini di Bordeaux, anche grazie al loro rapporto-qualità prezzo. Cresce l'interesse (e il prezzo) sui mercati mondiali verso la Borgogna, il che ha giovato alle quotazioni del Domaine Romanée Conti che sta, da un lato, riscuotendo ampi consensi in Asia e, dall'altro, continua a pagare lo svantaggio competitivo rappresentato dalla sua piccola produzione, che mantiene il volume degli scambi relativamente modesto. I criteri adottati in questa sorta di "classificazione" del nuovo millennio sono cinque: il livello dell'attrattiva e degli scambi rilevato per ciascun marchio-vino dal "Liv-ex Fine Wine Exchange", il suo punteggio medio secondo le valutazioni di Robert Parker, il suo prezzo medio, la capacità di rivalutazione del suo prezzo in un anno, e la produzione ponderata (prezzo moltiplicato per produzione media). La rilevazione è stata effettuata da Liv-ex insieme a The Drinks Business. Info: www.liv-ex.com

Focus

Ecco tutte le stelle di "Opera Wine"

Abbazia di Novacella, Avignonesi, Biondi Santi, Bisol, Carpenè Malvolti, Casale del Giglio, Velenosi, Fattoria del Cerro, Fattoria di Felsina, Fontodi, Galardi, Hofstatter, Librandi, Mastrojanni, Mionetto, Mirafiore, Suavia, Tenuta San Leonardo, Valdicava: ecco i nomi delle cantine che completano la selezione d'eccellenza di "Opera Wine" di "Wine Spectator" (rivista Usa leader nel mondo, 3 milioni di lettori), unica responsabile della scelta dei produttori italiani per l'"Anteprima" Vinitaly 2012 (24 marzo, Verona; www.operawine.it). E così sono 103 i produttori selezionati dal magazine per la prima degustazione organizzata direttamente in Italia, con VeronaFiere. "Un evento che, ci auguriamo, possa servire a mostrare al mondo la grandezza e la qualità della produzione vinicola italiana di oggi", ha commentato l'executive editor di "Wine Spectator" Thomas Matthews. Selezione delle cantine che, come ha spiegato a WineNews.tv Bruce Sanderson, "ha voluto dare visibilità a tutte le Regioni italiane, con aziende selezionate anche in base al significato storico che hanno per i loro territori, oltre che per il loro valore come produttori". L'elenco completo su www.winenews.it



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

Buon Natale

Tra gli auguri e i regali che ci piacciono, ovvero quelli fatti a chi ne ha davvero più bisogno, ci sono arrivati anche quelli del Gruppo Italiano Vini, che, insieme a tanti altri, incarnano uno spirito natalizio sempre più diffuso nel mondo del vino. Il Giv ha destinato la somma dovuta agli omaggi natalizi all'Unchrh, l'agenzia Onu per i rifugiati, per un progetto nel Corno d'Africa, per aiutare bambini e famiglie somale ad acquistare cibo, latte terapeutico, medicine e così via. Insomma, ci piace pensare che mentre brinderemo alle feste in tranquillità, con amici e parenti, qualche calice di vino finisca anche per aiutare chi è stato meno fortunato. E con questo pensiero anche noi vi auguriamo un felice Natale ricco di brindisi e serenità.

Cronaca

Natale in casa tra tradizione e "patriottismo" culinario

Cenoni e pranzi natalizi a casa? La metà degli italiani che sceglierà le mura domestiche passerà 3 ore ai fornelli, per Coldiretti. Per un menu tra risparmio e "patriottismo", con il 75% che, per Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, sceglierà piatti della tradizione nazionale. E tra paste, salumi, formaggi, e altri prodotti tipici, il protagonista, soprattutto per la cena della Vigilia, sarà il pesce, per cui gli italiani spenderanno 1 miliardo di euro (dati ImpresaPesca).



Wine & Food

Per Natale gli chef stellati riscoprono i "sapori della nonna"

Ceci, lenticchie, tortelli, stinco di maiale e zampone sono immancabili, insieme a captoni e anguille, capponi e tacchini. Il vino, lo spumante e il prosecco italiano relegano in cantina Champagne e vini esteri. Il Natale in tempo di crisi rinalda il legame tra cucina e tradizione. A dirlo sono 110 illustri chef nazionali intervistati da "Polli Cooking Lab", l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'azienda toscana. E ben 7 chef stellati su 10 hanno dichiarato che il menu sarà ispirato alla cucina tipica (73%), con i suoi sapori antichi ma rassicuranti e con ingredienti semplici e senza tempo.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Natale è alle porte, i preparativi per cenone e pranzo fervono, ed il grande interrogativo è: che bottiglie mettere a tavola? A guidare le scelte dei wine lovers, i consigli della

sommelier più famosa del piccolo schermo, Adua Villa, con etichette dall'ottimo rapporto qualità-prezzo e attente al portafoglio, ma anche per chi può spendere un po' di più ...

