



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 777 - ore 17:00 - Lunedì 16 Gennaio 2012 - Tiratura: 29196 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Inverno caldo, niente Ice Wine

Il mite inverno che sta caratterizzando la stagione un po' in tutto il mondo mette a rischio la produzione di una chicca enologica per veri appassionati: dalla Mosella in Germania fino alla regione del Niagara in Canada, passando per l'Italia, gli amanti dell'Ice Wine, il "vino ghiacciato", potrebbero rimanere a bocca asciutta. "Quest'anno il gelo è arrivato tardi e non molto intenso, faremo il possibile ma sarà una produzione molto ridotta" spiega a WineNews Mauro Jaccod, presidente della Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, tra i più celebri produttori di vino ghiacciato in Italia. E meglio non va in Germania e Canada, Paesi "specializzati" in questo particolare tipo di produzione.

Primo Piano

L'export da record che fa bene al vino italiano

4 miliardi di euro di valore dell'export, a +14% sul 2010: ecco, nel 2011 che ha visto il ritorno prepotente della crisi economica mondiale, il bilancio da record dell'export del vino italiano, che si classifica come la voce più importante dell'export agroalimentare nazionale. A dirlo la Coldiretti sui dati del commercio estero rilevati dall'Istat sui primi 9 mesi del 2011. E se i soli Stati Uniti, dove l'export è aumentato in valore del 17% sul 2010, rappresentano poco meno di un quarto del fatturato all'estero del vino italiano, la Germania rimane leader nell'Unione Europea, che con una crescita del 13%, assorbe ancora più del 50% del vino italiano oltre confine. E ottime performance vengono dai Paesi asiatici, Cina in testa, dove le esportazioni sono quasi raddoppiate (+87%). Un risultato nazionale confermato anche dai sentiment di alcuni dei più importanti consorzi del Belpaese. "Non abbiamo ancora dati definitivi - spiega a WineNews il direttore del Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero, Andrea Ferrero - ma l'export, dove finisce il 60-70% della nostra produzione, soprattutto per Barolo e Barbaresco, è andato bene, e anche nel 2012 ci sono ottimi segnali, visto che i dati sull'imbottigliamento dei vini crescono a due cifre". "L'80% della produzione del territorio va all'estero - spiega Olga Bussinello, presidente del Consorzio di tutela dei Vini della Valpolicella - con risultati ottimi soprattutto per l'Amarone. E il fatto positivo è che anche aziende più piccole o giovani riescono ad affacciarsi a mercati nuovi come quelli asiatici o dell'est Europa". "L'export 2011 dovrebbe essere andato bene, in crescita sul 2010 - spiega Stefano Campatelli, direttore del Consorzio del Brunello di Montalcino - e anche il 2012 sembra essere cominciato davvero bene". "Noi ormai siamo al 78% di quota estero, e se anche nel 2011 c'è stata una piccola crescita lo dobbiamo proprio all'export", dice Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio del Chianti Classico. Buone sensazioni anche per il Vino Nobile di Montepulciano, secondo Paolo Solini, direttore del Consorzio: "il 2011 è stato molto buono, anche se non da record assoluto, e l'export ha assunto valori importanti". Prosit!

Focus

Il mondo celebra la cucina italiana

Oltrepassare fusi orari e latitudini, forse, può riuscire solo alla buona tavola. E alla cucina italiana, con i suoi milioni di estimatori e tante case history di successo in molti Paesi, tra ristoranti o chef italiani che rendono celebri molte cucine. E se l'alta cucina italiana sembra tornare ai sapori italiani più tradizionali ("premiata" nel 2011 anche dal primo 3 stelle Michelin italiano all'estero con Michele Bombana ad Hong Kong) e al ruolo di ambasciatrice del made in Italy - e di migliore compagna di viaggio dei nostri vini - questo non succede solo in patria, ma anche all'estero, tanto che domani, protagonista dell'International Day of Italian Cuisines che si celebra nel mondo (itcheffs-gvci.com) è uno dei piatti italiani più famosi: l'ossobuco (quasi 2 milioni di risultati su Google solo in inglese) con migliaia di cuochi che lo prepareranno in ogni angolo del pianeta "E' fondamentale mantenere la competitività sui mercati, e questo si ottiene solo con eventi che irrobustiscono l'immagine e la cultura che accompagna i nostri prodotti" dice Rosario Scarpato del Gruppo Virtuale Cuochi Italiani, che promuove la Giornata, oltre 1.800 professionisti che lavorano in 70 Paesi per mantenere alto l'orgoglio culinario italiano.



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

SMS

Ognun per sè

Forse non pensava di aver successo con i suoi progetti "post Gambero Rosso", Daniele Cernilli, quando si era "accasato" con Franco Ricci (che ha avuto l'indiscusso merito di aver rilanciato in Italia il ruolo dei sommelier e la cultura del vino), che lo aveva accolto a braccia aperte, dandogli "un buon grado". Ma poi la storia è finita, dopo poco, forse perché semplicemente Cernilli vuol navigare da solo. Certo è che Ricci di problemi dall'uscita di Cernilli non ne avrà: la squadra è collaudata, ha una grande organizzazione nella Capitale, mette in scena eventi come nessuno ancora sa fare in Italia. Una "macchina da guerra", che piaccia o no. P.S. - Buon lavoro all'ex guru del Gambero Rosso Cernilli, che giocando da solo dovrà trovare anche risorse per alimentare questo suo nuovo ruolo; ed un saluto a Ricci per lo stile usato nella vicenda.

Cronaca

Addio Quintarelli

Se ne va un altro grande del vino italiano: è morto a 74 anni Giuseppe Quintarelli, uno dei padri dell'Amarone della Valpolicella. Produttore intimamente legato alla tradizione e al territorio, i suoi vini di altissima qualità, con l'Amarone prodotto solo nelle annate ideali, hanno contribuito a far crescere il prestigio del grande rosso veronese in tutto il mondo, con le sue bottiglie caratterizzate anche dalle inconfondibili etichette scritte a mano, segno distintivo nell'era dell'hi-tech.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Wine & Food

Denominazioni del vino, la "palla" passa all'Unione Europea

73 vini Docg, 330 Doc, 118 Igt: ecco la carta di identità del vino italiano sancita nel "Decreto Ministeriale 30-11-2011", con le modifiche ai disciplinari di produzione dei vini Dop (Docg e Doc) e Igp (Igt) e relativi fascicoli, inoltrati alla Commissione Europea entro il termine del 31 dicembre 2011 per il "passaggio di consegne" previsto dall'Ocm vino. Dal 2012 sarà l'Ue a "gestire" i disciplinari di tutti i Paesi membri. "Lavoro impegnativo ma fatto per tempo e senza rischi per le denominazioni, e l'Ue una volta tanto ci ha fatto i complimenti" spiega dal Ministero delle Politiche Agricole Andrea Squarcia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Con Berlucchi abbiamo fatto incontrare due mondi distanti, ma che hanno molto in comune, come il vino ed i profumi, creando un ponte tra l'enologo ed il profumiere che ci

ha permesso di conoscere meglio le sfumature più raffinate di questi spumanti straordinari". Parola del maestro profumiere fiorentino Lorenzo Villorosi.



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES