



La Prima di WineNews.it



n. 801 - ore 17:00 - Venerdì 17 Febbraio 2012 - Tiratura: 29303 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Sommellerie "on air"

Essere in macchina ed imparare il bicchiere giusto in cui versare il vino giusto, fare le pulizie di casa ed ascoltare la storia che c'è dietro ad una bottiglia particolare e quella del suo vigneron, andare a fare jogging all'aria aperta e scoprire il miglior piatto da abbinare alla propria etichetta preferita: e se l'arte della sommellerie si imparasse via radio? Si può: arriva il primo "Corso On Air per Sommelier", un'esclusiva di RaiRadio2 in collaborazione con l'Ais-Associazione Italiana Sommelier, in onda dal 23 febbraio il giovedì alle ore 20 su "Decanter" (e poi in podcast), la trasmissione più seguita sul wine & food con Fede & Tinto. Con tanto di test on line e diploma ufficiale Ais.



Parlamento a dieta

Se a fare scandalo ed eccitare gli animi, qualche mese fa, fu la pubblicazione dei prezzi del menu del Senato, totalmente fuori da ogni logica di mercato, oggi alla ribalta c'è una notizia di segno opposto: i Parlamentari, dopo aver rinunciato al privilegio di pasti luculliani low cost, adesso sono pronti addirittura a tagliare le razioni, e mettersi a dieta. Si chiama "La manovra dietetica in Parlamento", l'iniziativa promossa dal personal wellner delle star Gianluca Mech e dal Centro Studi Tisanoreica, con l'obiettivo di presentare proposte concrete per ridurre il tasso di obesità in Italia e i relativi costi per lo Stato. Del resto, anche la vita di senatori e deputati risente di abitudini e stili di vita ad alto fattore di rischio per la forma fisica e la salute ...

Cronaca

Una collezione preziosa

I vini della collezione privata di Henri Jayer, leggendario winemaker (e collezionista) della Borgogna, hanno fatto registrare il tutto esaurito alla vendita all'incanto che Christie's ha organizzato ad Hong Kong. 100 lotti, letteralmente a ruba, per un totale di 8,5 milioni di dollari, che vuol dire, in media, 83.443 dollari a lotto, con il top della collezione, una cassa di Vosne-Romanée Cros Parantoux 1985, che ha raggiunto i 265.147 dollari. Quasi quattro volte la valutazione di "Wine Spectator".



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

L'Italia nei Paesi emergenti? Bene, ma c'è da fare

L'Italia del vino nei Paesi Emergenti? Sta bene, ma c'è da fare. Ce lo hanno raccontato i buyer che abbiamo incontrato a "Buy Wine", l'evento di Toscana Promozione che, a Firenze, li ha raccolti da ogni parte del mondo per farli incontrare con 200 cantine da tutta la Regione. Partiamo dal Brasile, dove "l'Italia guadagna spazio, anche se la concorrenza dei vicini di Cile e Argentina è agguerrita - dice a WineNews Bruno Airaghi di Interfood Importação - ma c'è da lavorare, perché il vino italiano oggi in Brasile è soprattutto Lambrusco e Prosecco, che parte dalla cantina da 1 euro al litro. Ma crescono quelle che, per ora, sono nicchie di vini "franco cantina" da 4 a 10 euro, e che cerchiamo di spingere di più". Dal Brasile all'India, altro gigante del cosiddetto "Bric", che nel 2014, secondo diverse previsioni, sarà il mercato n. 10 per il vino mondiale. E anche qui l'Italia del vino "guadagna mercato - dice Samit Gharje di Aspri Spirits, il secondo importatore dell'India - e ormai ogni hotel importante (uno dei canali top nel Paese, ndr) ha un grande portafoglio di italiani, in primis Barolo, Chianti Classico, Chianti, la Toscana in generale, ma anche Prosecco, che piace soprattutto ai più giovani. La fascia di prezzo che va meglio è quella per bottiglie tra 18 e 45 euro allo scaffale, che tra dazi oggi molto pesanti, ma che l'India sta cercando di abbassare, e altri costi partono a meno della metà del prezzo finale. Ma il futuro è luminoso". E poi c'è la Cina, che fa la fortuna della Francia di Bordeaux e Borgogna. "Dove, ad oggi, l'Italia, però, è in competizione più con i vini "cheap" del Nuovo Mondo - spiega Thomas Chung di "Vine to Wine Cellar" - che dalla cantina partono tra 1,5 e 3 euro a bottiglia e per i quali, spesso, contano più packaging e prezzo della bontà del vino. Ma il mercato cresce a ritmi del 70-80% all'anno, e anche per i grandi vini italiani ci saranno ottimi risultati". E poi c'è il Giappone, dove "bere vino è ormai una moda e dove l'Italia sta recuperando sulla Francia grazie soprattutto a Chianti, Barolo, Asti e Amarone - dice Noataka Tostuka di Liquor Mountain - e dove il prezzo "magico" è intorno ai 10 euro allo scaffale, 2-3 euro dalla cantina". Insomma, la terra straniera è fertile, ma va coltivata meglio.

Focus

Anteprime di Toscana tra vino e curiosità

Partono domani, a Firenze, con la "prima volta" del Consorzio Vino Chianti, e a Montepulciano con "Anteprima del Nobile", le anteprime di Toscana. Poi la "Chianti Classico Collection" (20-22 febbraio, Firenze), e chiusura a Montalcino con "Benvenuto Brunello" (24-27 febbraio), con "l'intermezzo bianco" della Vernaccia di San Gimignano (19-20 Febbraio). Ma non saranno solo degustazioni: Montepulciano sarà "amica" dell'ambiente, in un territorio in cui, grazie all'alleanza virtuosa tra Consorzio e Comune, cantine eco-friendly ed energia pulita, si sperimenta la "green economy del vino", ma la vera "chicca" è l'inebriante esibizione della prima "Divinorchestra", i cui strumenti, dai "bottigliofoni ai flauti a boccia" (foto), arrivano proprio dalle cantine. E se il Chianti Classico ha lanciato il wine game per i wine lovers, "Stick It & Shoot It", per segnalare sulla pagina Facebook del Consorzio i luoghi più curiosi dove è stato "avvistato" il marchio del Gallo Nero, a Montalcino, invece, il Brunello incontra l'alta moda: Ferragamo, la storica griffe fiorentina (che nel terroir ha la tenuta Castiglion del Bosco) firmerà la tradizionale formella celebrativa delle stelle attribuite all'ultima vendemmia.



ITALIAN WINE EXPERIENCE
LA PRIMA FIERA DEL VINO ITALIANO IN CINA
PER INFO: EMANUELE VESCOVO 348.7703264