



# La Prima di WineNews.it

CONCORSO NAZIONALE ROSATI d'Italia



n. 847 - ore 17:00 - Giovedì 19 Aprile 2012 - Tiratura: 29583 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Whisky tra le stelle

Forse non nascerà il primo distillato "made in space", ma forse ne sapremo di più su come certe sostanze interagiscono con il legno delle botti. Già, perché nella Stazione Spaziale Internazionale sono arrivate fiale con molecole prodotte da Ardeberg, storica distilleria scozzese, che saranno studiate in microgravità nello spazio, oltre che a gravità normale sulla terra, per capire come sostanze quali i terpeni, ma non solo, interagiscano con il legno di rovere delle botti. Un esperimento condotto dall'americana NanoRacks che "potrebbe spiegare il processo di fermentazione di queste grandi e complesse molecole, ed avere applicazioni per prodotti commerciali e di ricerca".



### SMS Scommettiamo sull'Etna

Scommettiamo che l'Etna, territorio emergente ma ricco di fascino e storia (quello siciliano è il più grande vulcano attivo d'Europa), e da cui nascono già prodotti di altissima qualità (fioccano grandi riconoscimenti da guide e riviste internazionali), nel giro di pochi anni entrerà, nell'opinione del mondo, nel ristretto novero dei grandissimi territori italiani come Langhe, Montalcino, Valpolicella, Chianti Classico e Bolgheri, per citare i top? Un territorio che, dal 20 al 22 aprile, ospiterà "Sicilia en Primeur", momento perfetto per assaggiare le mille anime enologiche di quello che è un vero e proprio "continente vinicolo", che nel valorizzare le sue tante diversità cerca di muoversi sempre più unito. Con la forza di un vulcano che, ne siamo sicuri, farà sempre più parlare di sé nel segno di Bacco.

## Cronaca

### "Vigneti liberi", si tratta in Ue

"Le sfide sono due: quella della qualità del vino e quella del reddito dei viticoltori, serve una valutazione realistica di quello che può succedere": così il Commissario Europeo all'Agricoltura Dacian Ciolos, oggi a Bruxelles, nel primo incontro del "Gruppo di Alto Livello" sul tema della liberalizzazione dei vigneti, prevista dal 2015, a cui il parlamento Ue, peraltro, ha già detto no. Con liberalizzazione degli impianti si rischia di destabilizzare completamente il mercato del vino", ha detto il Ministro Catania.



## Primo Piano

### "Oscar del Vino" 2012 Ais-Bibenda: vini & cantine

Dopo un anno di assenza, tornano gli "Oscar del Vino" 2012, il premio di Ais-Associazione Italiana Sommelier e Bibenda, assegnato ai vini e ai protagonisti del vino che, con il loro impegno, contribuiscono al successo dell'Italia enoica nel mondo. L'appuntamento è a Roma, il 28 maggio, per uno degli eventi più glamour del vino, con la regia del patron Franco Ricci. E in attesa dei vincitori, WineNews è in grado di anticiparvi, in esclusiva, tutte le nomination. Miglior Vino Bianco: Alto Adige Terlano Sauvignon Lieben Aich 2010 di Manincor, Dur'un 2008 Vie di Romans, Derthona Timorasso Sterpi 2009 Vigneti Massa; Miglior Rosso: Barolo Villero 2007 Giacomo Fenocchio, Primitivo di Manduria Es 2009 Gianfranco Fino, Rosso di Montalcino 2009 Pietrosio; Miglior Rosato: Il Rogito 2009 Cantine del Notaio, Val di Neto Rosato Calastrazza 2010 La Pizzata del Principe, Cerasuolo d'Abruzzo Crognaleto 2010 Nicola Santoleri; Miglior Vino Straniero: Clos-Vougeot Vieilles Vignes 2008 di Château De La Tour, Pomerol 2007 di Vieux Château Certan Sarzi Amadè, Côtes du Roussillon Villages Muntada 2008 di Domaine Gauby; Miglior Champagne: Dom Pérignon Cœnothèque 1996, Liesse d'Harbonville 1998 Ployez-Jacquemart, Cuvée Nicolas François 1998 Billecart-Salmon; Miglior Spumante: Franciacorta Extra Brut Vintage Riserva 2005 La Montina, Franciacorta Gualberto 2005 Ricci Curbastro, Franciacorta Sublimis Riserva 2005 Uberti; Miglior Vino Dolce: Angialis 2008 Argiolas, Vallée d'Aoste Chaudelune Vendemmia Tardiva 2009 Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, Alto Adige Goldmuskateller Passito Serenade Castel Giovanelli 2008 Kellerei Kaltern Caldaro; Miglior Qualità Prezzo: Rosso di Montalcino 2009 Baricci, Verdichio dei Castelli di Jesi Classico Superiore II Coroncino 2009 Fattoria Coroncino, Rossese di Dolceacqua Galea 2010 Ka' Mancinè; Miglior Etichetta: Oltrepò Pavese Barbera Dodicidodici 2009 Castello di Cigognola, Il Vassallo 2009 Colle Picchioni, Moscato d'Asti 2011 Scarpa; Miglior Azienda: Fontodi (Panzano in Chianti), Graci (Castiglione di Sicilia), La-Vis (Lavis).

## Focus

### ... innovazioni, persone & comunicatori

Miglior Innovazione nel Vino: Franciacorta Brut Nature 2008 Barone Pizzini, Otello Nero di Lambrusco 2010 Ceci, Magno Megonio 2009 Librandi; Migliore Enologo: Gianni Menotti, Graziana Grassini, Vincenzo Mercurio; Miglior Agronomo Viticoltore: Federico Curtaz, Marco Simonit, Giancarlo Soverchia; Miglior Sommelier nel suo Ristorante: Adriano Fumis (Gellius), Cosimo Marco (Il Poeta Contadino), Hayashi "Moto" Mototsugu (Dal Pescatore); Miglior Enoteca; Enoteca al Ponte (Ponte San Pietro), Vinoteca al Chianti (Impruneta), Enoteca Bibenda Assisi (Assisi); Migliore Testata Web: Cronache Di Gusto, OlioVinoPeperoncino, WineNews (nella foto i fondatori, Alessandro Regoli e Irene Chiari); Miglior Comunicazione Televisiva: Gioacchino Bonsignore (Tg5 - Gusto), Antonella Clerici (Prova Del Cuoco - Rai 1), Michela Rocco e Gianfranco Vissani (Ti ci porto io - La7); Migliore Agente del vino e commerciale: Matteo Carreri (Carreri), Marc De Grazia (Marc De Grazia Selections), Luca e Francesco Iaiana (Tre Archi Distribuzione). E l'Accademia dell'Oscar assegnerà anche i premi Miglior Giornalista-Scrittore del Vino, Miglior Sommelier Docente, Premio Speciale della Giuria.



## Wine & Food

### Cucinare senza sale ma con gusto? Certo che si può ...

Senza sale non vuol dire senza gusto, e la cucina italiana non è solo tradizione: ecco i must emersi da "Gusto in Scena", l'evento celebrato a Venezia, ideato dal giornalista gastronomico Marcello Coronini. Che spiega a WineNews.tv: "l'idea di puntare sul tema del "cucinare senza sale", che anticipa anche le direttive del Ministero della Salute per i prossimi anni, ha rivelato che con materie prima di grande qualità e con creatività ed innovazione si possono creare piatti di grande gusto e più attenti alla salute. E la cosa bella è che questo si può fare anche a casa, non è esclusiva dei grandi chef".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal 30 aprile al 3 maggio, Vinaly Tour torna in Usa, mercato che l'Italia deve presidiare anche con la formazione degli operatori, come testimonia il premio "Taub Family

Education Scholarship" di Palm Bay, tra gli importatori top in Usa. Parola al Ceo David Taub e alla vincitrice Angelica Sbai, beverage manager Bravo Brio Restaurant Group.

