



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 873 - ore 17:00 - Martedì 29 Maggio 2012 - Tiratura: 29657 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



C'è anche WineNews ...

C'è anche WineNews tra gli Oscar del Vino 2012, come miglior sito del vino. "Un premio prestigioso che va a WineNews - sottolineano i fondatori Alessandro Regoli (foto, con Fede di Decanter) e Irene Chiari - e al lavoro di squadra di 10 giovani, consacrazione di un'idea nata nel 1999, quando la comunicazione del vino sul web aveva ancora molta strada davanti a sé. Un lavoro quotidiano fatto di notizie di attualità per esperti e non, e che dimostra come internet, anche per il vino, è già il presente ma sarà ancor più importante nel futuro, anche per la diffusione della sua cultura, che passa anche attraverso la comunicazione". Un premio, ovviamente, condiviso con supporter e lettori.

Primo Piano

L'Italia del vino da Oscar nei premi dei Sommelier

Notte di stelle per il vino italiano, con gli "Oscar del vino 2012", i prestigiosi premi dei Sommelier d'Italia (Ais) & Bibenda, ieri a Roma. I vincitori? Il pugliese Primitivo di Manduria Es 2009 Gianfranco Fino è il miglior rosso d'Italia, il friulano Dut'Un 2008 di Vie di Romans il miglior bianco; il Rogito 2009 di Cantine del Notaio (Basilicata) il miglior rosato, il Clos-Vougeot Vieilles Vignes 2008 di Château de La Tour il miglior vino estero; miglior spumante Franciacorta non dosato Gualberto 2005 Ricci Curbastro, miglior vino dolce il sardo Angialis 2008 di Argiolas; miglior azienda la toscana Fontodi (a Panzano, nel Chianti Classico), migliore comunicazione televisiva quella di Antonella Clerici (Prova del Cuoco - Rai 1) e miglior sito del vino è WineNews. I premi assegnati dalla giuria, senza nomination, sono andati a Bruno Vespa, come miglior giornalista-scrittore del vino (che ha ribadito il suo "non essere un professionista del vino", ma anche "la sua passione per questo mondo, soprattutto per le persone che creano il vino, che è una creatura vivente"), a Daniela Scrobogna, come miglior sommelier docente e da sempre la vera anima degli importanti corsi dei Sommelier Ais, ed a "Decanter - Radio 2", con i conduttori Federico Quaranta e Nicola Prudente (Fede e Tinto), la segretaria di redazione Elena Russo e il direttore Rai Flavio Mucciante, "per la creazione "on air", su Radio 2, di un originale ed interessante corso di avvicinamento al vino". Tra gli altri, "Oscar" al marchigiano Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Coroncino 2009 per il miglior rapporto qualità/prezzo, al Dom Pérignon Oenothèque 1996 come miglior Champagne; quella dell'Oltrepò Pavese Barbera Dodicidodici 2009 di Castello di Cigognola è la miglior etichetta, l'Otello Nero di Lambrusco 2010 di Ceci è la migliore innovazione nel vino, Gianni Menotti è il miglior enologo; Marco Simonit è il miglior agronomo viticoltore, il miglior sommelier nel suo ristorante è Hayashi "Moto" Mototsugu (Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, Mantova), la migliore enoteca è l'Enoteca Al Ponte (Ponte San Pietro, Bergamo) e Matteo Carreri (Carreri, Roma), il migliore agente del vino e commerciale.

Focus

Arriva la Chianti Classico "revolution"

Chianti Classico "revolution", nel segno di una qualità più "codificata" e trasparente, e di un'immagine più incisiva, con il simbolo del Gallo Nero in bella vista, per una delle denominazioni più importanti del Belpaese. Il Consorzio ha votato, ad amplissima maggioranza: ci sarà una nuova categoria, superiore all'annata e anche alla Riserva, una sorta di "selezione" con uve provenienti solo dai terreni dell'azienda, da invecchiare almeno 30 mesi prima di entrare in commercio. La Riserva, poi, sarà possibile farla solo se il produttore dichiara da subito la destinazione del prodotto al momento della richiesta di idoneità, e avrà parametri più rigidi nel disciplinare; lo sfuso potrà essere messo in commercio solo se certificato Chianti Classico. E poi il Gallo Nero, icona storica del territorio, dalla fascette della Docg andrà in bellavista su tutte le bottiglie, accompagnata da una massiccia campagna di comunicazione. Nuova piramide qualitativa e nuova immagine, dunque, i due binari sui quali si muoverà il Consorzio del Chianti Classico, che il 4 giugno sarà chiamato a rinnovare la propria governance, in un distretto agricolo che vale 500 milioni di euro di fatturato all'anno, di cui 360 solo dal vino imbottigliato ...



SMS

La "giungla" cinese

Che sia un mercato difficilissimo da affrontare non c'è dubbio, che possa essere o meno una "bolla" lo dirà il tempo, fatto sta che oggi in Cina, chi vive del business del vino, non può non andare. Lo dimostra, tra le altre cose, il fatto che Vinexpo Asia-Pacific, di scena ad Hong Kong dal 29 al 31 maggio, sia l'edizione più grande di sempre. In Cina il vino sta crescendo a doppia cifra nell'import, negli investimenti e nel consumo. E si stanno moltiplicando anche gli operatori: secondo il report "China Wine Market - Mind the Gap", di Rabobank, sono cresciuti del 73% in un anno, e del 200% in 5 anni, arrivando alla cifra monstre di 3.863 compagnie nel 2011. Una vera e propria giungla per i produttori che cercano di affacciarsi sul mercato cinese. Ma nella giungla, spesso, si nasconde un grande tesoro ...

Cronaca

Aceto "risparmiato"

Nella tragedia del terremoto che torna a colpire l'Emilia Romagna (ad ora i morti accertati sono almeno 15) è quasi impossibile trovare qualsivoglia segno positivo. Il sisma sta mettendo in ginocchio intere comunità e oltre 10.000 imprese agricole. Ma, a Cavezzo, nel modenese, dove è andato distrutto il 75% degli edifici, un piccolo miracolo c'è: stabilimenti danneggiati ma non crollati, e salvi tutti i 100 dipendenti della Mazzetti L'Originale, una delle aziende più rappresentative dell'Aceto Balsamico di Modena.



SCOPRI LE NOSTRE CANTINE

Wine & Food

Per una grande Olimpiade, ci vuole carne ben allenata ...

Un destino sfortunato attende 42 bovini inglesi alimentati con proteine raffinate: finiranno nei menu serviti agli spettatori ed agli atleti alle "Olimpiadi di Londra 2012". Ciò che rende speciali questi animali provenienti da una fattoria del Buckinghamshire, è che sono stati cresciuti negli ultimi due anni con lo scopo di poter offrire carne pregiata e succulenta ad una platea fuori dall'ordinario. "Abbiamo trattato i bovini - ha spiegato l'allevatore Stephn Hobbs - come gli allenatori hanno trattato i propri atleti: acqua pulita, foraggiamento di qualità, ampie stalle e libertà di pascolare".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In Italia il vino riveste un'importanza centrale per la nostra società, sia in termini economici che culturali, ma ciò che sappiamo, è all'altezza di ciò che rappresentiamo nel mondo? La

cultura enoica è davvero argomento per tutti o riguarda ancora una minoranza? La parola al presidente dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), Antonello Maietta.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES