La Prima di
WineNews.it

Fattoria del Cerro
Vino Nobile di Montepulciano
www.fattoriadelcerro.it

vinitaly
Salone Internazionale del vino e dei distillati
Verona
7-10 aprile 2013

n. 885 - ore 17:00 - Giovedì 14 Giugno 2012 - Tiratura: 29698 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Dopo il "giudizio di Parigi", il "giudizio di Princeton"

La American Association of Wine Economists rievoca il "giudizio di Parigi": nel 1976, Steve Spurrier fece assaggiare alla cieca una batteria di bianchi (6 di Napa Valley e 4 di Borgogna) e una di rossi (6 di Napa Valley e 4 di Bordeaux). In entrambi i casi vinse la Napa Valley, un evento che provocò grande sconcerto in Francia, ed impose all'attenzione del mondo l'allora sconosciuta Napa Valley. Nella "riedizione", ribattezzata il "giudizio di Princeton", invece, sono stati contrapposti ai vini francesi (gli stessi del 1976) quelli del New Jersey ma, questa volta, hanno vinto i francesi.

SMS

Dove va la ristorazione?

I grandi chef sono diventati i calciatori del nuovo millennio, la televisione li ha resi celebri, i bambini vogliono imparare a cucinare, ed anche le piazze si riempiono di fronte a loro. Ma dove sta andando la ristorazione italiana? Per capirlo è proprio con loro che bisogna parlare, con i cuochi, come è successo a "FestaVico", la kermesse firmata da Gennaro Esposito, un bel momento in cui dalle vette dell'alta cucina, gli chef si sono calati nella quotidianità, confrontandosi con le esigenze di tutti i giorni. È questa la strada da percorrere: gli chef devono provare a rendere la buona cucina un lusso per tutti, trovando nuove idee ed entusiasmi, e la gente, specie in tempo di crisi, imparare a spendere bene i propri soldi, perché quelli spesi per mangiare sono i più importanti.

Cronaca

Confagricoltura: "Italia ferma sui diritti di impianto"

"Il 98% dei produttori europei è contrario alla liberalizzazione dei diritti di impianto dei Vigneti, per questo dobbiamo mantenere ferma la nostra posizione sui diritti di impianto, e tenere in vita un sistema che ha accompagnato l'espansione delle vendite e che ha contribuito a mantenere l'equilibrio tra offerta e domanda." Così, oggi a Roma, il presidente Confagricoltura, Mario Guidi, ha ribadito la fermezza dell'Italia sui diritti d'impianto.

Primo Piano

Ecco i 10 trend del vino in voga ad Hong Kong

Con i suoi 4,7 litri di vino pro capite consumati ogni anno, Hong Kong, almeno per ora, non è certo il mercato di riferimento del mondo enoico. Eppure, strategicamente, ricopre un ruolo fondamentale: è la porta per il mercato asiatico che, da qui al 2015, farà da traino all'export dei Paesi produttori, forte di una crescita dei consumi, stimata da Rabobank, del 54%. Ecco perché diventa importante sapere e capire quali sono i 10 trend che stanno prendendo piede ad Hong Kong, messi in fila da "The Drink Business". Innanzitutto, proprio come la Cina, anche la città - Stato, sta iniziando a prendere confidenza con la produzione enoica, importando uve dalla Francia e dagli Stati Uniti, e poi, stanno cambiando le preferenze: Bordeaux è tornato ad essere il territorio più amato, a scapito della Borgogna, ormai "caduta in disgrazia", ma subito dietro, a farsi largo è l'Italia, la cui popolarità è in grande ascesa, così come i suoi vini, Barolo e Barbaresco su tutti. Ma a guadagnare spazio sul mercato saranno soprattutto i bianchi, specie i Riesling, che ben si sposano con la cucina asiatica e che tanto piacciono ai giovani wine lovers di Hong Kong. Ma il vino è anche, e soprattutto, una questione di cultura, ed è in quest'ambito che stanno avvenendo i cambiamenti maggiori. La tecnologia prima di tutto: al tempo dei social network, il vino si compra su Facebook, magari creando gruppi di acquisto, e poi se ne parla sui tantissimi blog che stanno nascendo sul web dedicati al nettare di Bacco, magari dopo essersi documentati grazie all'ultima "app" scaricata sul proprio smartphone. Una vera e propria "occidentalizzazione" dell'approccio al vino, che passa anche per un altro dato: la crescita del 200% annuo del numero di iscritti al "Wine & Spirit Education Trust", il programma statale di educazione al vino, perché anche ad Hong Kong grazie al vino si lavora. Specialmente grazie ai tanti eventi dedicati al mondo enoico, dalle "trasferte" di Vinexpo e Vinitaly alle kermesse che animano wine bar e ristoranti, gli unici a soffrire un calo dei consumi, perché il vino ormai è arrivato sulla tavola, e a pranzo fuori se ne beve un po' di meno, proprio come da noi.

Focus

Turismo del vino: l'era Mastroberardino

"Non bisogna mai dimenticarsi, nella capacità di essere al passo con i tempi, quella che è la propria storia: il futuro del Movimento Turismo Vino, naturalmente, riparte dall'esperienza di "Cantine Aperte" che, da festa del vino, deve diventare sempre di più l'evento grazie al quale nelle cantine si fa enoturismo 365 giorni l'anno. C'è bisogno di crescere, di creare business per i nostri associati: stiamo parlando di un settore che consente di integrare il reddito delle nostre imprese, funzionando anche da straordinario volano promozionale, e nel contesto di crescita qualitativa in cui ci troviamo, la capacità del produttore di raccontare i propri vini attraverso il territorio è un valore aggiunto indispensabile". Ecco come sarà il futuro del Movimento Turismo Vino, che inizia già a prendere forma nelle parole della nuova presidente, Daniela Mastroberardino, che succede a Chiara Lungarotti. I primi passi? "Bisogna innanzitutto capire come si differenziano i nostri associati, e capire quali servizi possono proporre all'enoturista, imparando a rivolgerci non solo ai wine lovers, ma anche e soprattutto ai neofiti, puntando forte su tutti gli strumenti che la comunicazione 2.0 ci mette a disposizione".

Wine & Food

Vizi e virtù a tavola della Regina Elisabetta II & Co.

La regina Elisabetta II adora i "finger sandwich", Kate Middleton, va pazza per il foie gras, mentre Carlo è votato al credo verde del biologico e salutista. Non solo cappellini stravaganti e colorati ai ricevimenti a Buckingham Palace, anche tanto buongusto culinario e una ricerca spasmodica mirata a coniugare bontà, gusti regali ed estetica, tra delizie salate al prosciutto e senape, gamberetti e salmone, mignon al cioccolato fondente: tutto questo, e tanto altro, è raccontato in "Invito a Corte", l'ultimo libro della giornalista-scrittrice Enrica Roddolo, che descrive i peccati di gola della Corona.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Poter cambiare regole in tempi brevi è importante, specie di fronte ad un mondo in veloce e continua evoluzione. Ma la gestione dei disciplinari di produzione dei vini Do all'Europa, rischia di complicare le cose ed allungare i tempi oppure è una garanzia in più? A WineNews, l'opinione del presidente Assoenologi, Giuseppe Martelli.