



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 887 - ore 17:00 - Lunedì 18 Giugno 2012 - Tiratura: 29699 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Planeta "si svela"

Quando la vita in vigna, nel suo momento clou, quello della vendemmia, incontra l'arte, in tutte le sue forme, nascono esperienze come "Viaggio in Sicilia", il progetto ideato da Planeta che, in una mostra ed un libro firmato da Armando Massarenti e Diego Planeta, racconta la vendemmia attraverso scatti ed opere di tanti artisti, in viaggio, appunto, da Menfi a Sambuca, dall'Etna a Milazzo (Casa Planeta, Menfi, dal 22 giugno). Ma non solo: c'è anche "iPlaneta", un volume e una mostra anche in questo caso, ma che, alla Cantina Ulmo a Sambuca di Sicilia, con gli scatti di Gianni Mania ed i testi di Oscar Giannino, raccontano invece i volti di coloro che sono gli artefici del "segreto del successo".



Farinetti for president

Lo scriviamo a mo' di provocazione, ma Oscar Farinetti, nel giro di pochissimo tempo, ha fatto diventare il fiore all'occhiello dell'Italia, ossia le sue produzioni d'eccellenza del wine & food, un vero business, fatto di nuovi posti di lavoro, di capacità di generare interesse, di attirare appassionati e turisti all'interno dei propri punti vendita, presenti in ogni angolo del globo, dagli Stati Uniti al Piemonte. Il "papà" di Eatly ha saputo cogliere l'attimo, valorizzando quanto di più buono, genuino e giusto il nostro Paese sappia fare, e di più inimitabile, creando quell'equilibrio nella filiera dell'agroalimentare che non può far altro che bene a tutto il settore, alla continua ricerca, a tutti i livelli, di sicurezza e stabilità. A quando la candidatura a premier con il partito del "wine & food"?

Cronaca

Dopo Rivella, Bindocci

A pochi giorni dalla fine della storia tra Ezio Rivella ed il Consorzio del Brunello, arriva l'attesa nomina del nuovo presidente: è Fabrizio Bindocci, 57 anni, direttore-enologo della Tenuta Il Poggione, una delle aziende storiche di Montalcino (già candidato alle "presidenziali" del 18 maggio 2010, quando fu eletto proprio Ezio Rivella), nominato all'unanimità. È lui il successore del cavalier Rivella che, da oggi, sale alla guida del "governo" di uno dei vini più importanti d'Italia e del mondo.



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

Primo Piano

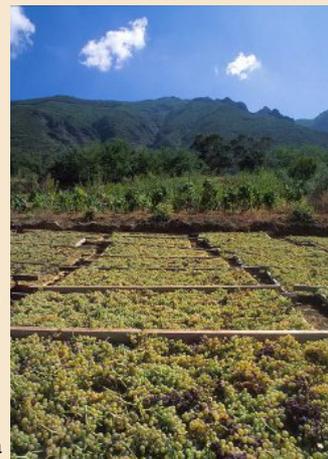
Qualità, salubrità e territorio: il futuro del vino

Il vino italiano si mette alle spalle un 2011 da record, e si interroga sul futuro di una filiera che coinvolge tanti, diversi, attori: dai produttori ai consumatori, dall'horeca alla distribuzione. Agli interrogativi ha provato a rispondere il rapporto "Vino. Futuri possibili", presentato oggi a Milano: "le prospettive di successo del vino italiano sono alte, gode di un'immagine estremamente positiva - racconta a WineNews, la sociologa Marilena Colussi, autrice della ricerca con l'istituto Duepuntozero Research - sia da parte di chi lo fa, che da parte di chi lo consuma. Ci sono, però, delle differenze, su quelli che sono i fattori di successo: il consumatore tende a mettere al primo posto la qualità, mentre chi lavora nel mondo del vino mette in cima il rapporto qualità-prezzo, perché l'aspetto economico è un fattore economico che va saputo gestire, anche meglio di quanto fatto oggi". Il secondo aspetto su cui dovrà puntare il mondo del vino, è la territorialità, "l'elemento che costituisce l'identità del vino italiano, anche se all'estero forse non è ben chiaro, perché il concetto di "made in Italy" offusca l'immagine dei singoli territori e, del resto, anche i diversi territori hanno difficoltà a presentarsi uniti all'estero, un problema che va risolto, perché il consumatore, anche all'estero, ha bisogno di comprare una storia, non solo una bottiglia". C'è poi un altro elemento, a cui è sensibile una nicchia in rapida espansione, che avrà sempre maggior peso, la salubrità: "la gente cerca prodotti sicuri sotto il profilo salutistico, quindi la trasparenza su cosa c'è dentro la bottiglia, come i solfiti e le sostanze allergizzanti. I vini fatti con metodi sempre più naturali intercettano un'esigenza che sarà di sicuro successo nel futuro, di pari passo, però, con l'innovazione, sia in vigna che in cantina, a patto che valorizzi la naturalità del vino". Ma il vero problema, da risolvere, è quello del calo dei consumi interni, "che, con la crisi, non accennano a risalire: il calo registrato negli ultimi anni è tutto nell'horeca, il settore che ha subito maggiormente la crisi. Ma ci sono anche tante altre situazioni - conclude Marilena Colussi - in cui il vino dovrebbe recuperare il proprio protagonismo, come i bar e le pizzerie".

Focus

Eolie: un piccolo terroir alla ribalta

Protagoniste della civiltà del vino fin dall'antichità, le piccole isole del Mediterraneo hanno mantenuto alta fino ad oggi la tradizione di una viticoltura eroica che continua a produrre vini straordinari, specialmente dolci, come nel caso della Malvasia delle Lipari. Qui, nell'arcipelago delle Eolie, viene prodotto uno dei più antichi vini siciliani, capace di esprimere uno dei migliori esempi di "sicilianità" dell'enologia isolana. Un carattere fotografato da "Malvasia Day", a Salina, evento dedicato a questa chicca enologica organizzato da Tasca d'Almerita nel resort di Capofaro: "un momento di aggregazione - spiega a WineNews, Alberto Tasca - dove spariscono i motivi di diffidenza tra i produttori ed emerge l'unità. La Malvasia di Lipari è prodotta in un territorio piccolissimo, appena 80 ettari, che vogliamo valorizzare attraverso una visione unitaria". Un vino potente nella storia, nel fascino e nella complessità aromatica, che vuole farsi largo nel panorama enologico nazionale, raccogliendo in un evento le migliori aziende del territorio, da Barone di Villagrande a Florio, da Capofaro (Tasca d'Almerita) a Caravaggio, da Colosi a Fenech, da Giona a Hauner a La Rosa fino a Virgona e D'Amico.



Wine & Food

"Asfalto Rosso": il bere consapevole sbarca a Venezia

"Asfalto Rosso", il film di Ettore Pasculli, con Riccardo Sardonè ed Edoardo Raspelli, che mette al centro i grandi temi del bere consapevole e della guida sicura, dopo l'esordio al cinema, conquista anche il Lido di Venezia, ed il 4 settembre sbarca alla Mostra del Cinema. La storia di Alex, scapestrato pilota di Formula 1 che perde tutto in un grave incidente stradale, e rinasce grazie alla passione per il vino, conquista così un atro palcoscenico da cui ribadire l'importanza dell'educazione e della prevenzione di fronte alla gravità di un fenomeno che coinvolge un'intera generazione.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Nel mondo della ristorazione c'è una speculazione, che è lo specchio della speculazione di Wall Street, che inquina il lavoro dei vignaioli: è un'oscenità, perché i produttori,

specie quelli naturali, fanno tanto per mettere sul mercato vini salubri ed al giusto prezzo". A WineNews, Jonathan Nossiter ripropone il tema del prezzo suggerito.

