



La Prima di WineNews.it

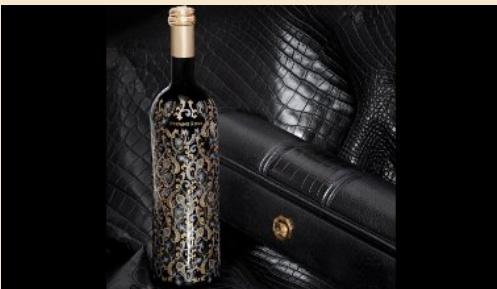


Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 888 - ore 17:00 - Martedì 19 Giugno 2012 - Tiratura: 29701 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un brindisi a 40 anni di moda

Per i miei primi 40 anni nel mondo dell'alta moda ... mi regalo un vino! Stefano Ricci, lo stilista fiorentino alla guida di uno dei brand più famosi dell'alta sartoria made in Italy, questa volta firma un'etichetta speciale: quella del suo vino, un blend selezionato da Giorgio Pinchiorri, patron della storica Enoteca Pinchiorri di Firenze, alla tenuta Sette Ponti, la cantina di proprietà della famiglia Moretti ad Arezzo in Toscana, presentato ieri nella sfilata-evento che, per la prima volta, per il mondo della moda, ha avuto per sfondo i saloni medicei della Galleria degli Uffizi di Firenze, dove, nell'anteprima dell'edizione n. 82 di "Pitti Uomo", anche il vino dello stilista-vigneron è salito in passerella.



Giovani talenti in vigna

Il lavoro in vigna, così come quello in cantina, ha bisogno di continue innovazioni, di idee, di saper guardare al futuro senza perdere mai il contatto con le proprie radici. E per "ringiovanire" il lavoro tra i filari, bisogna scovare i talenti più giovani e cristallini. Come? Con "NextInWine", il premio organizzato dai preparatori d'uva Simonit & Sirch, in collaborazione con Bibenda, che incorona i giovani talenti (massimo 35 anni), perché, come spiega Marco Simonit, "il vigneto Italia ha ancora tantissime potenzialità da esprimere, che possono far compiere ai nostri vini un nuovo balzo in avanti sia nella qualità che nella personalità". Fatevi sotto, c'è tempo fino al 28 settembre, e per iscriversi basta andare su www.nextinwine.it: il vigneto Italia ha bisogno dei giovani.

Cronaca

Api: un futuro incerto

Ancora pochi giorni per sapere il destino delle api italiane: il 30 giugno scade la sospensione dell'autorizzazione dei concianti del mais contenenti neonicotinoidi, fra i principali responsabili delle recenti morie delle api. "Chiediamo ai Ministeri di Salute, Agricoltura e Ambiente - spiega Francesco Panella, presidente Unaapi - il ritiro dell'autorizzazione per i concianti del mais, le api e gli altri impollinatori, impollinano l'80% delle colture d'Italia e d'Europa, e devono pertanto essere protetti".



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

Primo Piano

Vendemmia 2012: ecco il borsino delle rese

Alla vendemmia manca ancora qualche mese, ma i Consorzi delle più importanti denominazioni sono già a lavoro sul fronte delle rese per ettaro dei loro vigneti, perché ridurre le rese vuol dire maggior qualità ed equilibrio tra domanda ed offerta. WineNews, ha raccolto il sentiment dei territori simbolo dell'enologia tricolore dal Nord al Sud dello Stivale. Dal Veneto, il Consorzio di tutela dei vini della Valpolicella conferma la riduzione delle rese dal 65 al 50% ad ettaro della cernita delle uve destinate all'appassimento per Amarone e Recioto. "Una decisione - spiega il presidente del Consorzio, Christian Marchesini - presa all'unanimità". Una strada che, per il Consorzio della Franciacorta, si concentra "sulla resa dei vigneti più giovani che potranno produrre - spiega il direttore del Consorzio Giuseppe Salvioni - 40 quintali ad ettaro, mentre la resa per ettaro resta invariata". Si resta sulle rese del 2011 in Piemonte dove "al momento la situazione consentirebbe un aumento delle rese - spiega il direttore del Consorzio Barolo Barbaresco Langhe Roero, Andrea Ferrero - su quelle del disciplinare". Nel Chianti Classico è "ancora presto - spiega il direttore del Consorzio, Giuseppe Liberatore - per una decisione su queste tematiche", così come nel Nobile di Montepulciano dove ancora "non è all'orizzonte una decisione definitiva", spiega Paolo Solini, direttore del Consorzio. Diminuisce, invece, le proprie rese il Consorzio del Brunello di Montalcino: "scendiamo dagli 80 quintali stabiliti dal disciplinare - afferma Stefano Campatelli, direttore del Consorzio - a 60 quintali". In diminuzione anche il Sagrantino di Montefalco: "per la vendemmia 2012 - spiega Maresca Passeri, del Consorzio di tutela del Sagrantino di Montefalco - è prevista una riduzione da 80 a 70 quintali". "Rimarremo con le rese fissate nel disciplinare del Taurasi - spiega Piero Mastroberardino, consigliere del Consorzio del rosso più importante d'Irpinia - e, quindi, i quantitativi saranno in linea con il 2011". Sull'Etna, infine, "per il 2012 - spiega Francesco Cambria, nel cda del Consorzio di tutela dei vini dell'Etna - abbiamo richiesto di diminuire da 90 a 80 quintali".

Focus

Asia: nelle aste, qualcosa sta cambiando

La primavera è ormai finita, ma l'idillio tra Hong Kong ed i fine wines continua a macinare successi, specie nelle aste. L'ultima, organizzata da Christie's il 16 giugno, in cui il 93% dei 280 lotti ha trovato un compratore, ha toccato i 2,2 milioni di dollari: al top, come sempre, il meglio della Francia enoica, sia con le vecchie annate che con i grandi formati, su tutti le 12 bottiglie di Romanée - Conti 1988, battute a 117.000 dollari. Eppure, i trend del mercato asiatico raccontati da WineNews solo qualche giorno fa, si fanno sentire anche nelle vendite all'incanto. Collezionisti e wine lovers di Hong Kong (e della Cina), ormai, non si "accontentano" più dei Premier Cru di Bordeaux e, dopo che Pétrus e Latour hanno surclassato Lafite, vogliono scoprire altro, come i meno quotati Deuxième Cru, i vini di Borgogna, e le grandi etichette italiane, Sassicaia e Masseto su tutte, senza dimenticare la Napa Valley. Le case d'asta, dal canto loro, non potranno far altro che adeguarsi, e cercare di accontentare il gusto asiatico, sempre più complesso e curioso, anche verso i bianchi, che ben si sposano con la cucina del territorio, a partire dai vini dolci di Sauternes fino ai migliori Champagne.



Wine & Food

Se del gelato si potrà mangiare anche la carta

E se, oltre alla merendina, si potesse mangiare anche la confezione? Non è una domanda assurda come potrebbe sembrare, tutt'altro: David Edwards, un ricercatore dell'Università di Harvard, convinto che gli imballaggi dei cibi siano superflui ed inquinanti, ha messo a punto un packaging naturale, biodegradabile e ... commestibile. Si chiama "Wikicell", è una membrana di polimeri naturali e ioni di magnesio o di calcio e può essere aromatizzata a seconda del suo utilizzo. Per "The New York Times" è tra le 23 innovazioni che cambieranno il futuro, la penseranno così anche i big dell'agroalimentare?

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo un 2011 da record, almeno sui mercati esteri, il vino italiano si interroga sul proprio futuro. A tracciare il sentiero da seguire ci pensa la sociologa Marilena Colussi,

autrice con l'istituto Duepuntozero Research del rapporto "Vino. Futuri possibili", di scena ieri a Milano. A WineNews i risultati, tra qualità, salubrità e territorio.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES