



# La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona  
7-10 aprile 2013

n. 904 - ore 19:00 - Mercoledì 11 Luglio 2012 - Tiratura: 29729 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News

**Brad Haskel** GET UPDATES FROM BRAD HASKEL  
 Sommelier and Restaurateur FAN RSS S E MAIL Follow Like

**Marco Caprai & Sagrantino Lead Umbria From Obscurity**

Posted: 07/10/2012 8:25 am

React > Amazing Inspiring Funny Scary Hot Crazy Important Weird

Follow > Italy Wine Arnaldo Caprai Marco Caprai Montefalco Sagrantino Umbria Food News

SHARE THIS STORY

Marco Caprai has taken on the work of his father, Arnaldo Caprai, in the beautiful...

## Sull'Huffingont Post

L'Huffingont Post, sito tra i più seguiti al mondo (oltre 10 milioni di utenti unici al mese), incorona l'Umbria del vino con il Sagrantino della griffe Caprai. "Marco Caprai e il Sagrantino conducono l'Umbria fuori dall'oscurità", è il titolo del post (foto) firmato da Brad Haskel, dove si ripercorre la storia imprenditoriale di Caprai, e si parla anche del modello di sostenibilità "Montefalco 2015". "Post come questo da parte del più influente blog del mondo - ha commentato Marco Caprai - indicano che si è percorsa una strada lunga e difficile, ma anche l'unica per portare l'Umbria del vino e non solo fuori dall'anonimato". Una vetrina mediatica d'eccezione, e in positivo, per l'Italia del vino.

**Friulano & friends 2012**  
 Friulano, Pinot grigio e Sauvignon

Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

## Credito & burocrazia

Stretta del credito e burocrazia rischiano di affossare l'agricoltura italiana. "Una pubblica amministrazione inefficiente, oggi, fa la differenza, in negativo, in termini di competitività delle nostre imprese nel mondo", ha detto il Ministro delle Politiche Agricole, Catania, per il quale non sono necessari più di "due livelli di governo del territorio". E intanto dalla Sgfa (Società gestione fondi per l'agroalimentare) arriva la constatazione che, nel 2011 sul 2010 (già poco brillante), le erogazioni bancarie alle imprese agricole sono diminuite del 14%, mezzo miliardo di euro in meno. Due aspetti, la difficoltà di accedere al credito e l'eccesso di burocrazia, che tutti considerano prioritari, ma sui quali non si riesce a dare una scossa decisa. E intanto le imprese agricole italiane sono sempre più in difficoltà...

## Cronaca

### Frena lo sfuso, ma vale di più

Frena l'export di vino italiano nei primi 3 mesi 2012, ma solo in volume e "per colpa" dello sfuso. A dirlo l'Ismea, sullo stesso periodo 2011. Se nel complesso le spedizioni di vino italiano fanno segnare un -8% in volume ma un +7% in valore, per il vino imbottigliato la crescita è del 3% in quantità e del 6% in valore. A crollare in quantità, infatti, è soprattutto lo sfuso, sia a causa del valore medio unitario cresciuto sul 2011 (+37%) che per la concorrenza straniera, con la Spagna diventata leader nel segmento.

## Primo Piano

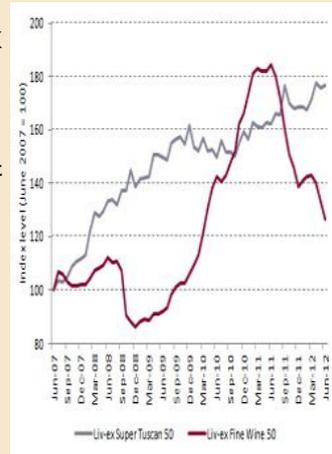
### La lezione del Dottor Bruno Giacosa

Un viaggio dagli anni '60 ad oggi, per ricordarsi da dove è partito il vino italiano quando, in uno dei suoi territori più prestigiosi, le Langhe, in tanti imbottigliavano e in pochi producevano, e dove è arrivato oggi, riconosciuto come sinonimo di qualità nel mondo: ecco il senso della "Lectio Magistralis" (integrale su [www.winenews.it](http://www.winenews.it)) di Bruno Giacosa, maestro del Barolo (e non solo), "il più grande di tutti", per Angelo Gaja, che ieri, a 83 anni, ha ricevuto la laurea honoris causa n. 1 dell'Università di Pollenzo. Il percorso di un uomo strettamente legato al territorio, nato da una famiglia di ristoratori, presente a Neive da sempre, "tanto che avevano preparato il pranzo per Cavour quando era venuto a inaugurare la ferrovia", diventato "simbolo della diversità e ricchezza - ha aggiunto il fondatore di Slow Food Carlo Petrini - del nostro territorio". Giacosa ricorda le sue origini, ringrazia figure come Luigi Veronelli, ma anche come Robert Parker e James Suckling per la notorietà che hanno contribuito a dare alle Langhe attraverso i suoi vini e non solo, sprona i giovani a credere nel lavoro in campagna e in vigna, ai quali però dice: "andate per il mondo, assaggiate vini fatti da altre parti e quelli dei vostri vicini, perché non è più il periodo adatto per occuparsi di cantina e vigna e basta. Confrontatevi con produttori e mercati di altri Paesi, perché sarà utile a formare anche una cultura più aperta e non più chiusa nel nostro provincialismo". Non rinnega il suo essere tradizionale, ma non ha paura di dire che, nel tempo, le innovazioni nel metodo produttivo hanno fatto parte della sua carriera, ma non stravolto i suoi prodotti. Esorta i giovani produttori a conservare le vecchie bottiglie per costruire una memoria storica della cantina, riconosce l'importanza del confronto costruttivo con i colleghi, in primis Bartolo Mascarello e Aldo Conterno, su come migliorare il prodotto. E, in conclusione, spiega il senso di quel "fare sistema" che tutti invocano: "la cosa che mi fa più piacere è vedere che le Langhe sono diventate sempre più un luogo in cui si produce qualità, che il nome di queste terre è stato inserito nella ristretta cerchia delle aree più vocate del pianeta". La lezione del Dottor Bruno Giacosa.

## Focus

### Liv-Ex, i top Supertuscan meglio di Bordeaux

Lo "spread" enoico premia il top dei Supertuscan che, come vini da investimento, in tempo di crisi vanno meglio dei Premier Cru di Bordeaux in termini di redditività. A dirlo l'analisi del Liv-Ex, il celebre ed autorevole benchmark del mercato dei fine wines. L'indice Liv-Ex Supetuscan 50, introdotto per la prima volta nel market report di luglio 2012 (e anche questo è un segnale dell'importanza crescente di questi vini tra i collezionisti), che è costituito da Masseto e Ornellaia di Tenuta dell'Ornellaia, dal Sassicaia della Tenuta San Guido, da Tignanello e Solaia di Marchesi Antinori, con le annate dal 1999 al 2008, ha significativamente superato il Liv-Ex Fine Wine 50 (che misura le performance dei 5 Premier Cru di Bordeaux: Lafite, Haut-Brion, Latour, Margaux e Mouton Rothschild), totalizzando un ritorno d'investimento, nell'arco degli ultimi 5 anni, del 76%, sul 26% di quello dei vini francesi. "A suonare la carica" soprattutto Ornellaia e Masseto della Tenuta dell'Ornellaia, che hanno fatto registrare un aumento del loro prezzo rispettivamente del 17% e del 13%. Un bel risultato, per una tipologia di vino da molti data per spacciata nel corso degli anni, ed una buona notizia per l'Italia enoica tutta.



## Wine & Food

### Crisi, pesce "controcorrente": con l'estate consumi a +15%

L'estate chiama il pesce in tavola: cresce il consumo del 15% sul 2011, con i prezzi che rimangono più o meno stabili e per alcune specie in diminuzione del 2%. Lo dice Federcoopescas-Confcooperative. Ma anche il mare ha la sua stagionalità, e per non sbagliare a fare la spesa, dicono gli esperti, i pesci migliori in questo periodo sono acciuga, cefalo, muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombrò, sogliola, spigola e triglia. E poi l'importante è la preparazione, soprattutto per contrastare il caldo: bandite le frittate, meglio puntare su carpacci e insalate di mare...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La cucina italiana ha dato una spinta fondamentale alla diffusione dei vini del Belpaese in tutto il mondo, per questo abbiamo deciso di puntare sulla ristorazione, che è un mezzo

fantastico per capire le esigenze dei consumatori". A WineNews le parole di Diana Frescobaldi, Ceo della "dei Frescobaldi Retail & Restaurant".

