

vinitaly

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona 7-10 aprile 2013

n. 921 - ore 17:00 - Venerdi 3 Agosto 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Brindisi "doc" alla vendemmia

Le previsioni? Caldo, e niente pioggia. E così, o ci si affida ad una danza della pioggia o si "bagna" la vigna con un bel brindisi beneaugurante. E visto che in Franciacorta la vendemmia si avvicina e, ad oggi, la qualità delle uve è ottima, dice il Consorzio, e che la raccolta è prevista per la seconda metà di agosto (stimati 80-90 quintali per ettaro), 4 grandi chef come Gualtiero Marchesi (Gualtiero Marchesi), Vittorio Fusari (Dispensa Pani e Vini), Stefano Cerveni (Le due Colombe) e Maurizio Rossi (La Villetta) hanno deciso di brindare, chiaramente con le bollicine franciacortine, alla prossima raccolta delle uve. Momento che coinvolge i produttori e tutto il territorio.



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

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

Innovazione vinicola da oro

I cinesi stanno scoprendo il vino di qualità, ma anche le evoluzioni del gusto sembrano seguire il ritmo frenetico dello sviluppo economico del Paese. E, così, se già Bordeaux inizia ad essere tradito per la Borgogna, buone notizie, in qualche modo, arrivano anche per il vino italiano. "I cinesi sono già stufi di coltivare solo varietà francesi per i loro vini, come Cabernet, Merlot e Syrah. Ecco perché l'Università di Pechino ci ha chiesto di studiare degli incroci di vitigni per rinnovare la viticoltura cinese", ha detto a WineNews il professor Attilio Scienza, dell'Università di Milano. Un attestato di stima e un ulteriore riconoscimento del fatto che l'Italia, dal punto di vista dell'innovazione in viticoltura, tanto per rimanere in clima olimpico, è da medaglia d'oro.

Primo Piano

Un nuovo "balzello" per i produttori?

Mentre fuori dal "Palazzo" il caldo è sempre più forte e molte produzioni dell'agroalimentare del Belpaese sono a rischio, nel fresco delle sale parlamentari è stato approvato, con il via libera al Senato di oggi, dopo il voto positivo alla Camera nei giorni scorsi, il decreto legge "recante misure urgenti per la crescita del Paese". E per il vino (e non solo) c'è una novità che non piace a parte delle imprese enoiche: oltre alla già pesante introduzione di sanzioni ai produttori per il mancato pagamento dei contributi ai consorzi che agiscono in regime "erga omnes", accompagnata dalla possibilità di vietare l'uso della denominazione all'operatore debitore, anche se non aderisce al consorzio stesso (benché un consorzio che agisce in regime "erga omnes" rimane pur sempre un consorzio volontario), si aggiunge (articolo 59 bis del testo in discussione) per i produttori di Dop, Igp Stg, e Biologici, un nuovo onere. È previsto, infatti, che Politiche Agricole, Sviluppo Economico ed Economia, entro 6 mesi, adottino regolamenti e istituiscano sistemi anticontraffazione, falsificazione e così via, basati prioritariamente su elementi elettronici o telematici, anche in collegamento con banche dati e che prevedano l'utilizzo di strumenti di rilevamento a distanza. I costi? A carico, appunto dei soggetti che si avvalgono delle Dop, Igp, Stg, Biologico. Uno strano modo di rilanciare crescita e sviluppo, verrebbe da dire, visto che non si ricorre altro che ad un'altra declinazione dell'esborso da parte dei produttori, ovvero ad un'altra "tassa". Per non parlare poi della efficacia di un tale sistema di tutela del made in Italy che, nel caso specifico del comparto vitivinicolo, è già abbondantemente controllato, con costi per i vitivinicoltori non proprio "popolari". E nel frattempo, il Ministero dello Sviluppo Economico e il Cattid (Centro per le Applicazioni della Televisione e delle Tecniche di Istruzione a Distanza) della Sapienza di Roma hanno stipulato un accordo di collaborazione per la creazione e l'attività del "TechALab", un laboratorio per la ricerca e la sperimentazione di tecnologie per l'anticontraffazione, dove le aziende possano sperimentare, ma anche richiedere assistenza personalizzata alle loro esigenze particolari ...

Focus

Vinitaly nel mondo è sempre più "social"

Social media e blog autorevoli, soprattutto in mercati come quelli anglosassoni, americani e asiatici, fondamentali per il vino italiano, sono sempre più influenti nel successo o meno di un vino. E anche Vinitaly, il più importante player della promozione del vino del Belpaese nel mondo, investe in questa direzione. Dal 17 al 19 agosto, a Portland, in Usa, Vinitaly Tour sarà per la prima volta tra i protagonisti della Wine Blogger Conference, con i più importanti wine blog del mondo. E, dopo www.vinitalytour.com, il canale su YouTube, i profili su LinkedIn, Flickr e Twitter, sono on line sia la pagina ufficiale di Vinitaly in The World su Facebook, che il profilo su "Weibo" (foto, già utilizzato da 300 milioni di cinesi), fondamentale per essere presente in Cina, dove la legge blocca piattaforme come Twitter, Facebook e YouTube. "La buona riuscita di eventi di livello internazionale, come i prossimi in Russia e ad Hong Kong - spiega Stevie Kim, general coordinator di Vinitaly in the World - è fortemente determinata da una comunicazione efficace in Italia e all'estero. I social network sono tra i più efficaci media in termini di costi, rapidità di trasmissione e capacità di raggiungere il mondo"







Cronaca

"Vinibuoni", il re è il Brunello

È già tempo di guide: "Vinibuoni d'Italia", la guida dedicata ai vini da vitigni autoctoni italiani del Touring Club, ha già annunciato, in Friuli, le sue 234 "corone" (più 28 solo dedicate agli spumanti), il massimo riconoscimento della guida. La regina delle Regioni è la Toscana, con 34, davanti al Piemonte (32). Il re dei vini, invece, è il Brunello di Montalcino, con 15 etichette premiate. E la cantina più "pluri-coronata", con 3 vini, è proprio Poggio di Sotto di Montalcino, da un anno del gruppo Colle Massari.



Wine & Food

Lo Champagne di James Bond? All'Hôtel de Paris del Principato

Fondate nel 1874 e ispirate alle cantine di Bordeaux, su 1.500 mq con un km di scaffali, custodiscono 350.000 bottiglie da tutto il mondo, selezionatissime e pregiate (da Lafite, a Romanée-Conti, anche dal 1890 nella "Cappella"), curate dallo chef de caves italiano Gennaro Iori: ecco le Cantine dell'Hôtel de Paris nel Principato di Monaco, volute da Marie Blanc "per dotare l'hotel di una cantina all'altezza della clientela". Come James Bond (in "GoldenEye"), grande estimatore di Champagne (110.000 stappati ogni anno su 300.000 bottiglie in totale) per il quale c'è da scommetterci, non sono certo un mistero.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il successo del vino italiano nel mercato cinese? "Prima di tutto è importante stabilire delle relazioni di stima e amicizia con quel popolo, perché in Cina contano tantissimo". A dirlo a WineNews il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, di ritorno da un seminario sui vitigni autoctoni nella storica Università di Pechino.

