



La Prima di WineNews.it

enconsult
WINERIES PROJECTS

vitality
Salone Internazionale del vino e dei distillati

Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 924 - ore 17:00 - Mercoledì 8 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



A volte ritornano ... le etichette

A volte ritornano: le etichette con le effigi di personaggi famosi della storia, da Mussolini a Che Guevara, da Papa Giovanni Paolo II a Hitler, di nuovo al centro delle cronache. In particolare quelle con la faccia del Führer, viste in un supermercato del Veronese da una coppia di turisti di origine ebrea che, indignati, hanno denunciato il fatto alla Procura di Verona che ha aperto un fascicolo per "apologia di Fascismo". Ma un episodio simile era già successo nel 1995 e nel 2007, quando le bottiglie della "Linea Storica" di Lunardelli, casa produttrice di Udine, aveva visto il sequestro delle stesse etichette, per poi aver ragione in Tribunale e averle viste tornare sugli scaffali. Non c'è due senza tre?

Friulano & friends 2012
Friulano, Pinot grigio e Sauvignon
Vieni ad assaggiare i vini delle aziende finaliste in Friuli Venezia Giulia!

SMS Sarà il caldo ...

Sarà il caldo, ma la polemica delle organizzazioni agricole sullo spot di Wind, con due "villici" e un "cittadino" (tutti chiaramente caricaturali), interpretati da Aldo, Giovanni, e Giacomo, e scatenata da una battuta del Ministro Catania, ci sembra ridicola. Perché l'intento ironico è evidente, e perché la campagna ha problemi reali ben più seri. E le motivazioni accampate "contro" sono discutibili: è vero che il lavoro in campagna si è evoluto, e con esso i contadini, ma anche pensare che questi siano diventati tutti manager e imprenditori dei campi, è lontano dalla realtà. Perché la terra è bassa, difficile e dura, e di gente che si sporca le mani e non teme la fatica, senza grandi ambizioni, la campagna ne ha ancora tanto, tantissimo bisogno. Farci una risata su non è una tragedia. Ngarlo, forse, sì.

Cronaca

Il Ministro "sconosciuto"

Pesa tanto, l'agricoltura, sull'economia e sul tessuto territoriale e sociale italiano, ma poco, troppo poco a livello mediatico. A dimostrarlo la popolarità del "capo istituzionale" del settore, il Ministro dell'Agricoltura Mario Catania, il meno conosciuto, tra i Ministri che contano, tra gli italiani. Il suo indice di notorietà tra gli italiani è del 33,7% (peggio di lui solo Affari Europei e Coesione Territoriale). Il più noto è Corrado Passera (Sviluppo e Infrastrutture, 74,9%). A dirlo un sondaggio di Euromedia Research.

LE TENUTE DI
La Poderina
SAGRICOLA COLPETRONE
Arbiola

Primo Piano

Bollicine italiane: boom in Cina, Francia raggiunta

Le bollicine italiane fanno boom in Cina: quasi raggiunti (in quantità) i francesi. "Secondo i dati della dogana cinese - spiega a WineNews, da Shanghai, Gianluca Bisol, alla guida della celebre griffe del Prosecco - nei primi 6 mesi del 2012, le importazioni di Champagne e altri spumanti francesi sono cresciute del 40%, per 880.000 litri, quelle di Prosecco e altre bollicine italiane dell'87%, a 822.000 litri. In valore siamo ancora lontani, anche se, per esempio, nel caso del Prosecco riusciamo ad essere presenti con prodotti di buon livello, che l'importatore rivende al ristorante a 15 euro e anche di più, nel caso del Cartizze, che, in carta arriva anche a 180 euro. Ma è un risultato pazzesco nel complesso per i nostri spumanti se si pensa che, nei vini fermi, la Francia esporta in Cina 55 milioni di litri di vino, e l'Italia appena 9, meno di Australia e Spagna, e quanto il Cile". Un dato che fa sperare i produttori di bollicine d'Italia (il 2012 potrebbe segnare il sorpasso in quantità degli spumanti del Belpaese su quelli transalpini) e non solo, visto che, anche se si parte da cifre pressoché incomparabili, l'import di vini fermi in Cina "cresce solo del 13% sul 2011, quello di bollicine, nel complesso, del 55%", aggiunge Bisol. Ma come si spiega questo formidabile recupero della nostra spumantistica? "In primis credo che sia una questione di gusti: i palati cinesi gradiscono di più gli spumanti aromatici e fruttati (tanto che va meglio la tipologia extra-dry che il brut) che i gusti "di lievito" dei metodo classico. E poi il fatto che i francesi hanno capito che l'immagine dell'Italia, funziona bene e ci investono. Il nostro importatore, per esempio, è francese (la "East Meets West Fine Wines" creata dalla maison di Champagne Duval Leroy). O ancora, catene francesi che stanno aprendo ristoranti italiani di grande successo. E questo - avverte Bisol - dovrebbe far riflettere il vino italiano: se noi produttori capiamo che se ci muoviamo insieme, con un progetto di marketing e di promozione organico sull'Italia del vino, possiamo cogliere una grandissima occasione in quello che è senza dubbio il mercato del futuro. E fino ad ora non lo abbiamo fatto abbastanza. E rischiamo, come sistema vino, di perdere un'opportunità colossale".

Focus

Come il clima ha cambiato il vigneto Italia

Vendemmia 2012 giù del 10% in quantità sulla media degli ultimi 5 anni, per un volume stimato sui 40-43 milioni di ettolitri. Lo dice la Coldiretti, nel primo rapporto sull'impatto del cambiamento climatico sul vino italiano, presentato in una delle estati più calde di sempre e che ha spinto ad anticipare la raccolta, al punto che, in Franciacorta, sono già stati tagliati i primi grappoli. Ma l'anticipo, più o meno marcato, non è più una novità: la vendemmia, oggi, avviene un mese in anticipo su 30 anni fa, con il "climate change" che ha smentito antichi proverbi e testi scolastici sulla vendemmia, da tradizione, in settembre. E la tendenza è quella di un vigneto Italia che produce uve sempre meno acide e sempre più dolci. A cambiare è stata anche la gradazione alcolica che - conferma, dopo molti, la Coldiretti - è aumentata di un grado, costringendo i disciplinari di produzione ad adeguarsi, modificando i limiti minimi di gradazione alcolica sia al Nord, dove per la Barbera d'Asti, ad esempio, si è passati per il base da 11,5 gradi a 12, e per il Superiore da 12 gradi a 12,5, che al Sud, dove, per l'Aglianico del Vulture, la gradazione minima naturale delle uve è passata da 11,5 gradi a 12, e per il Superiore Docg a 13 gradi.



POGGIORUBINO
Arte del Brunello

GOLDEN MOON
GUSTO CORTINA
wine & food festival
Cortina d'Ampezzo 29-30 settembre 2012

Wine & Food

I "magnifici 7" del cibo italiano secondo "Newsweek"

Gli spaghetti alla carbonara del Caffè Duomo e il pollo fritto nel burro della Trattoria Sostanza a Firenze, i tortellini in brodo dell'Hosteria Giusti di Modena, i ravioli de La Bucaccia e la "porchetta del banchetto" a Cortona (Arezzo), lo stinco di vitello de La Subida di Cormons (Gorizia), la polenta fritta versione "street food" a Bari: ecco "magnifici 7" italiani nella "Europe 101 Best Place to Eat" stilata dal settimanale "Newsweek", fatta dai suggerimenti di 53 grandi chef del mondo, del calibro di Alain Ducasse, Jamie Oliver e Lidia Bastianich, per citarne alcuni. Info: www.newsweekeurope.com

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il caso Franciacorta: ad inizio agosto previsioni di vendemmia per metà mese, "smentite" pochi giorni dopo con i primi grappoli già tagliati. "Perché ormai la vendemmia,

ovunque, va gestita senza modelli preconstituiti, ma day by day", spiega a WineNews Leonardo Valenti, docente di agronomia e viticoltura dell'Università di Milano.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES