



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 961 - ore 17:00 - Lunedì 1 Ottobre 2012 - Tiratura: 29762 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Premio Masi" vuol dire cultura

Ripartire dalla cultura e dall'educazione delle nuove generazioni, per il riscatto della civiltà in un momento di crisi come quello attuale, perché solo così si può dar vita ad un nuovo ordine di coesistenza tra uomo e natura, divulgando i valori della tradizione attraverso l'eccellenza dei suoi simboli, come il vino. Ecco il "fil rouge" che unisce la scrittrice Kuki Gallmann, il direttore d'orchestra Andrea Battistoni, Giovanni Radossi, fondatore Centro Ricerche Storiche Comunità Nazionale Italiana di Rovigno, il giornalista Gian Antonio Stella e l'Institute of Masters of Wine, vincitori dell'edizione n. 31 del "Premio Masi" (nella foto la botte di Amarone firmata dai premiati).



Tra passato e futuro

Un occhio proiettato al futuro, e l'altro rivolto al passato: così, dalla campagna, si esce dalla crisi. Guardare avanti vuol dire essere capaci di innovare, e in questo l'agroalimentare italiano non ha nulla da invidiare a nessuno, c'è chi ha puntato sull'agriturismo astronomico, dove gustare prodotti tipici guardando Nettuno al telescopio, chi ha provato, con successo, ad invecchiare lo spumante sott'acqua, chi ha deciso di puntare sul bambù made in Italy. È il Belpaese premiato da Coldiretti, che a Roma ha deciso anche di guardarsi indietro, riportando in auge una pratica antica come il baratto: quadri in cambio di salami, piante di fiori in cambio di bottiglie di vino, bottiglie di olio per cassette di frutta. Un modo "nuovo" per tornare a sostenere l'economia reale, tangibile, figlia del lavoro.

Cronaca

Vino & contraffazione

Con la crisi dilaga la contraffazione e, se a finire nel mirino di solito sono gli accessori di moda, adesso anche le bottiglie delle grandi griffe enoiche diventano veri e propri status symbol, attirando la bramosia di falsari e trafficanti. Un fenomeno che l'Unione Europea sta cercando di arginare con misure sempre più severe, e che i produttori, dal canto loro, arginano come possono, come Tenuta dell'Ornellaia, che ha investito in un sistema di identificazione delle bottiglie con microchip e radio frequenza.



Primo Piano

Una cittadella "italiana" nel cuore della Cina

Un cittadella "italiana" nel cuore della Cina, con un "caveau" di 12.000 metri quadrati dove i palati asiatici, assetati e affamati di vini, sapori e "life style" made in Italy possano acquistare le nostre eccellenze. Ecco il progetto lanciato dal professor Luigi Bellini da "Gusto Cortina", promosso insieme a Golden Moon, che ha lanciato un appello ai produttori italiani di grandi vini e prodotti gastronomici di alta qualità: "mettiamoci insieme, perché in un mercato come la Cina non si arriva da soli". Il progetto, già avviato e che gode dell'appoggio del Governo e dell'alta imprenditoria del gigante asiatico, fondamentale per raggiungere obiettivi importanti sotto la Grande Muraglia, prevede la creazione di una città completamente "italian style", che al suo interno contenga un enorme "emporio" del gusto italiano, dove i ricchi cinesi, "che sono curiosi e vogliono la vera alta qualità italiana - spiega Bellini - possano comprare i nostri prodotti top". Per farlo, però, serve che i produttori di alta qualità del Belpaese, che spesso sono di piccole dimensioni, riescano a mettersi insieme per coltivare il progetto fianco a fianco a chi lo ha pensato e proposto. Progetto ambizioso, e che prende vita in un mercato estremamente difficile, ma dalle potenzialità uniche, per il wine & food made in Italy di alta gamma. Basti pensare che, per la prima volta, nel primo semestre 2012 (secondo dati rielaborati ed illustrati nel convegno da WineNews), la Cina è apparsa nelle statistiche Istat come mercato n. 10 a valore, con 10 milioni di euro (vino sfuso), mentre nei vini imbottigliati (a 56 milioni) è ancora fuori dalla top 10, guidata da Germania, Usa e Regno Unito. Ma, secondo l'ultimo rapporto Rabobank, il business mondiale del vino continuerà a crescere, proprio grazie alla Cina, presto primo mercato del mondo, dove saliranno importazioni e consumi, nonostante il gigante asiatico si stia imponendo anche come produttore: sono 500.000 gli ettari di vigneto già piantati, e il Governo ha varato un piano che prevede l'aumento della produzione per 22 milioni di ettolitri (la metà della produzione di vino italiana) entro il 2015, raddoppiando quella del 2010.

Focus

Bio o non bio: il quesito dei sommelier

Puntare su biologico, biodinamico ed ecosostenibilità, oggi, è una scelta dettata dalla voglia di eccellere o dal bisogno di distinguersi sul mercato? Ecco il tema della tavola rotonda con cui si sono aperti i lavori del Congresso Nazionale Ais n. 46, in cui produttori e "tecnici" del mondo del vino si sono confrontati in un "duello dialettico" tra chi sostiene la superiorità della scelta bio e chi professa il proprio scetticismo. Ma chi ha ragione? Secondo il professor Attilio Scienza, tra i relatori della convention "Eccellere o distinguersi", "il problema non si pone: decidere di optare per una coltura biodinamica, di per sé, non è garanzia di niente, innanzitutto perché non c'è una regolamentazione seria, e poi perché l'aspetto fondamentale da tutelare in vigna è quello della biodiversità, a prescindere dal tipo di coltura sulla quale si punta". Dopodiché, c'è l'aspetto commerciale, "in un mercato - continua Scienza - in cui il peso specifico del consumatore è sempre maggiore, ed oggi la sensibilità a tematiche come l'ecosostenibilità e la biodiversità è sempre maggiore. Ecco perché, se molti produttori scelgono il biologico "con il cuore", altri ne fanno soprattutto una scelta commerciale".



Wine & Food

"Gusto Cortina" 2012 incorona i migliori vini d'Italia

Lo Sforzato di Valtellina "Messere" 2006 di Caven Camuna: ecco il miglior vino di "Gusto Cortina" 2012 (anche miglior rosso), selezionato tra le eccellenze in gara alla kermesse. E se il premio più prestigioso se lo è aggiudicato la cantina di Teglio (Sondrio), in Valtellina, per il miglior vino bianco l'ha spuntata il Costa d'Amalfi Furore Doc 2010 Fiorduva di Marisa Cuomo (Salerno). Migliori bollicine quelle dell'Aquila Reale Riserva 2004 Trentodoc di Cesarini Sforza, mentre il miglior vino dolce è lo Sciacchetrà Cinque Terre Doc 2010 della cantina Buranco di Monterosso al Mare (La Spezia).

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino, territorio, metodo: i 3 cardini del successo del Franciacorta, il metodo classico lombardo che, dopo aver conquistato l'Italia, si prepara alla presa dell'Europa e dell'Asia. A

WineNews Silvano Brescianini, vicepresidente Consorzio Franciacorta, Cristina Ziliani della griffe Berlucchi e Francesca Moretti, presidente Strade Vino Franciacorta.

