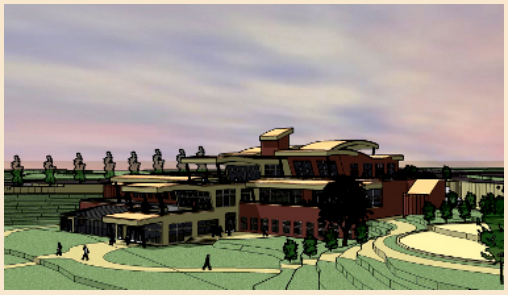
La Prima di WineNews.it

Enoconsult WINERIES PROJECTS

n. 977 - ore 17:00 - Martedì 23 Ottobre 2012 - Tiratura: 29775 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

vinitaly
The World We Love.
Verona
7-10 aprile 2013

La News



Washington punta sul vino

"All'inizio la gente pensava che fossimo pazzi a presentare un progetto così in un momento tanto difficile". Così il presidente del nascituro Wine Science Center, Ted Baseler, racconta la genesi di quello che tra 12 mesi sarà uno dei centri di ricerca sul vino più importanti degli States, grazie ai 17 milioni di dollari stanziati dalla Washington Wine Commission, dalla Washington State University e dalla Economic Development Administration. Investimento che si ripagherà da solo, perché nelle tre contee vinicole dello Stato di Washington il settore genera introiti per 1 miliardo di dollari, entrate fiscali per 43 milioni e dà lavoro a 23.000 persone.

SMS

Galloni dixit

"Credo che i vini biodinamici siano una moda. Bisogna valutare se il vino è buono o meno non se è biodinamico o no. L'agricoltura può essere certificata come biodinamica, ma in cantina poi si può fare ciò che si vuole. Ci sono produttori che lavorano il vino in maniera molto naturale, ma non sono certificati. Credo sia una questione di marketing. Non enfatizzo un vino biodinamico, lo faccio se il vino è buono". Così, dal "Puglia Wine & Land", Antonio Galloni, firma di spicco della critica enologica mondiale e responsabile per l'Italia del magazine diretto da Robert Parker, "The Wine Advocate", sulla tendenza che più appassiona i wine lovers di tutto il mondo, affascinati dal "bio", dimenticando, a volte, la qualità ...

Cronaca

Dalla Cina con amore, tutti pazzi per la pasta tricolore

Le vendite di pasta italiana in Cina sono più che raddoppiate (+113%), a conferma del ruolo trainante per l'intero made in Italy all'estero dell'agroalimentare che, nel 2012, raggiungerà il massimo di sempre, superando quota 31 miliardi di euro. Parola dell'analisi Coldiretti sui dati Istat sul commercio extra Ue, dove viene esportato circa un terzo dei prodotti agroalimentari italiani, per un valore stimato per l'intero 2012 in 9,9 miliardi di euro (+11%).

Primo Piano

Vino & qualità, l'unica certezza è il cambiamento

L'unica certezza, quando si parla di qualità del vino, è che sembrano non esserci certezze. Perché se oggi il dibattito della qualità, per molti, si divide in "bio e non bio", "solforosa sì, no, un po'", in passato qualità ha voluto dire vino "genuino", poi "tecnologico", "barricato", "internazionale", "autoctono", vino "dell'enologo". C'è chi sostiene che la qualità si giudichi ancora solo dal bicchiere, chi da quanto esprime il terroir, chi da quanto si identifica con la storia di chi lo produce, chi dice che la qualità è quella della cantina, dei metodi con cui lavora e interagisce con l'ambiente; chi aggiunge che la qualità è nella percezione del consumatore, nel mercato. Una varietà di punti di vista e metri di giudizio impossibile da sintetizzare, dove l'unica costante è quella del cambiamento. Perché la vita è mutevole, e così il vino, e col tempo sono cambiati, cambiano e cambieranno i criteri per stabilirne la qualità. Emerge dal convegno "Il futuro del vino di qualità", di scena oggi a Ca' del Bosco, un "numero zero" di confronto tra diverse anime del mondo del vino, dai critici come Marco Sabellico (Gambero Rosso), Enzo Vizzari (L'Espresso), Franco Maria Ricci (Associazione Italiana Sommelier), Fabio Giavedoni (Slow Wine) e Ian D'Agata (International Wine Cellar), a produttori come Marco Pallanti (Castello di Ama), Maurizio Zanella (Ca' del Bosco), Angiolino Maule (La Biancara) e Alexandre Chartogne (Chartogne Taillet), dai giornalisti ai blogger, per lanciare la volata ai tanto invocati "stati generali del vino italiano". Al centro di tutto resta il consumatore, che oggi, ha spiegato il professor Enrico Finzi, direttore di Astra Ricerche, è quasi "irritato dalla grandissima varietà dell'offerta e dall'insistenza del marketing. Vuole meno fumo e più arrosto". A sintetizzare il concetto di qualità ci ha provato anche Serena Sutcliffe, Master of Wine e responsabile del vino per Sotheby's, per la quale "tanti sono gli aspetti da prendere in considerazione, anche se il più importante è l'identità del vino". Ma l'errore vero è cadere in dogmi, perché, come ha ricordato Michelle Bettane, tra le voci più autorevoli del vino nel mondo, "il diavolo è furbo, e cerca di convincere gli uomini che gli uni sono, in assoluto, migliori degli altri".

Focus

Francia & Italia al top per i distributori

In un mercato sempre più competitivo come quello del vino, la concorrenza del "Nuovo Mondo" enoico (Stati Uniti, Sudafrica, Australia, Argentina e Cile) agli storici produttori europei è sempre più agguerrita, ed oggi un distributore del settore ha in portafoglio etichette di almeno 8 Paesi diversi. Eppure, il prestigio e l'immagine dei vini di Francia, Italia e Spagna è in continuo miglioramento, così come quella di Argentina e Sudafrica, mentre l'Australia perde ammiratori. Ma quali sono i punti di forza dei diversi Paesi? Francia ed Italia, nell'immaginario dei distributori sentiti dall'istituto francese Sopexa, hanno un profilo simile: vini da grandi occasioni, un'offerta ampia, buona immagine del Paese, costanza nella qualità, buone relazioni con i fornitori e disponibilità in termini quantitativi, mentre la Spagna è apprezzata soprattutto per l'attrattività dei prezzi, per l'offerta di vini da tutti i giorni, sia facili che da grandi occasioni. Dall'altra parte dell'oceano, il profilo dei vini statunitensi è molto simile a quello francese, anche se di un livello inferiore sotto ogni punto di vista, eccetto l'innovazione, mentre Cile, Argentina, Sudafrica e Australia, invece, ricalcano l'immagine della Spagna.

CASTELLO BONOMI FRANCIACORTA

buy wine
14 - 15 febbraio
Fortezza da Basso Firenze
BORSA INTERNAZIONALE del VINO TOSCANO
ISCRIVITI ENTRO IL 15 OTTOBRE E RISPARMIA IL 20%

Wine & Food

Bottura, Alajmo, Vissani e Pinchiorri al top per il Touring

Massimo Bottura con la sua Osteria Francescana di Modena (93/100), Riccardo Monco e Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze (91/100), Massimiliano Alajmo de Le Calandre di Rubano a Padova (90/100) a pari merito con Gianfranco Vissani e il suo ristorante Vissani di Baschi a Terni (90/100): ecco i migliori ristoranti d'Italia ancora ai vertici con le "3 Medaglie" di "Alberghi e Ristoranti d'Italia 2013", edizione n. 20 della guida del Touring Club curata da Luigi e Teresa Cremona. La regione con più ristoranti eccellenti? Ancora la Lombardia con 9 "2 Medaglie", su un totale di 48 assegnate.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il consumatore cinese competente beve soprattutto vini francesi, ma penso proprio che in futuro ci sarà sempre più spazio per i vini italiani, sappiamo che avete tante etichette importanti, e che siete un Paese che fa grandissima qualità". Così, Jianbin Li, responsabili in Cina di Bellini Group, apre le porte del Celeste Impero ai vini del Belpaese.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES