



La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 987 - ore 17:00 - Mercoledì 7 Novembre 2012 - Tiratura: 29803 "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 "democratico"

Alla fine, con Obama, ha vinto anche il vino, in America. Non solo perché gli stati top degli Usa enoici, California, Oregon e Washington hanno votato per il Presidente. Ma anche perché, come da un sondaggio della compagnia di ricerche di mercato "Scarborough", il vino negli States, è soprattutto roba da "democratici". Con il "democratic index" che vede in testa al gradimento Champagne, spumanti e Zinfandel. E con il 27% dei repubblicani sconfitti, invece, che il vino hanno detto di non averlo neanche mai toccato. E così, a saltare per festeggiare, è stato il tappo dell'asinello (foto), simbolo dei democratici. Che sia di buon auspicio per il mercato Usa, dove l'Italia è leader?



Chef & ambasciatori

L'export di vini e prodotti di qualità made in Italy, continua a crescere anche in tempo di crisi. Ma il gusto italiano, grazie agli chef del Belpaese, esporta sempre più anche il "know how" della cucina tricolore in tutto il mondo. E che sia sull'onda della tradizione o dell'innovazione, poco importa, perché affidare il made in Italy all'estero a mani italiane, è forse uno dei migliori antidoti alla contraffazione che "ruba" 60 miliardi di euro all'anno ai produttori onesti. Tra gli ultimi casi, ci piace ricordare quelli degli stellati Moreno Cedroni, che ha aperto il Moreno at Baglioni, a Londra, ad Hyde Park, e Giancarlo Morelli (Pomiroeu di Bergamo), che firma la cucina del prestigioso Hotel Delano a Marrakech, in Marocco. Con i "nostri" chef che si confermano i migliori ambasciatori del made in Italy in tavola ...

Cronaca

"Filosofia della sostenibilità"

Capire cosa significano i diversi livelli di sostenibilità in tutta la catena produttiva, apprendere come comunicare i principi ed i valori aziendali al mercato, conoscere dall'interno i Paesi più sensibili al tema della sostenibilità per comprenderne le aspettative: ecco gli obiettivi del Seminario Internazionale di Marketing del Vino della Fondazione Edmund Mach (8 e 9 novembre), dedicato alla "Sostenibilità dell'azienda vitivinicola: filosofia di produzione e strategia di marketing". Info: www.fmach.it



VILLA SANDI VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il 2012 a "botti piene" per gli enologi italiani al top

Una vendemmia che non rimarrà nella storia, la 2012, ma neanche così drammatica come sembrava in estate, con quantità in calo, anche di molto in alcune zone. Anche se, in generale, si parla di vini buoni, piacevoli, ma poco propensi a sfidare il tempo. Ecco, a botti ormai piene, la prima panoramica sull'ultima raccolta, per alcuni dei più importanti enologi italiani, intervistati da WineNews. "Chi ha osato, e ha raccolto più tardi - spiega Leonardo Valenti, professore di viticoltura all'Università di Milano e consulente di aziende (dalla veneta Paladin all'ombra Caprai) - si è trovato con prodotti interessanti. Ma, in generale, sia bianchi che rossi, sono discreti, ma non certo fantastici". Abbastanza soddisfatto, "viste le premesse", Carlo Ferrini, winemaker, tra le altre, di griffe come Casanova di Neri e Castello Romitorio a Montalcino, Tasca d'Almerita in Sicilia e San Leonardo in Trentino. "In qualche zona più calda i precoci sono andati in crisi, ma i vitigni tardivi hanno risposto bene, anche con dei risultati molto belli, in tutta Italia". "Ce la siamo cavata - spiega Riccardo Cotarella, enologo italiano tra i più celebri al mondo - i vini avranno le caratteristiche di un'annata calda, ma non mancheranno di piacevolezza. Ma la questione più spinosa resta quella della quantità, tra il -15 e il -20% con punte del -30%". E se per Roberto Cipresso, enologo di fama internazionale con consulenze in tutto il mondo, c'è il rischio che "i costi sostenuti per curare il vigneto, in questa annata, tra grande freddo in inverno e siccità d'estate, in alcuni casi non arrivino ad essere coperti da quelli che saranno i ricavi delle vendite", per Lorenzo Landi, enologo consulente di cantine come Lungarotti in Umbria, Rocca delle Macie in Toscana, Fazi Battaglia nelle Marche e Cottanera in Sicilia, "i vini non sono male, ci sono zone dove le cose sono andate meglio come in Friuli, Abruzzo, Etna e Sardegna, ma no parliamo di un'annata storiaca". Giudizio simile a quello di due enologi emergenti, come Fabio Mecca e Vincenzo Mercurio, con consulenze soprattutto nel Sud del Paese. La parola, ora, come sempre, passa alle bottiglie, appena saranno pronte da stappare ...

Focus

Idee per il "capodanno del vino"

Dove festeggiare il "capodanno del vino", ovvero San Martino, l'11 novembre? Le occasioni, che le tante cantine del Movimento Turismo del vino che aprono le loro porte, non mancano. In Toscana e in Friuli Venezia Giulia si comincia già sabato 10 novembre. Da Basile a Pietrasanta si festeggia "Il Medioevo in Cantina", mentre in Campania si va dalle atmosfere della tradizione contadina con l'antico rito dell'accensione del falò (Terredora) a quelle di Dante, a Castello Ducale, con degustazioni e i Canti della Divina Commedia. In Veneto, tra le altre, sarà possibile visitare le antiche cantine di Santa Sofia in Valpolicella o quelle sotterranee di Villa Sandi o incontrare merlettaie e "impiaresse" (infilatrici di perle) a lavoro da Paladin. E se in Umbria tante cantine stanno già ospitando le scuole medie con "ABC ... vino! La Scuola entra in cantina", Lungarotti a Torgiano, ha pensato ad una caccia al tesoro tra cantina e Museo del Vino, mentre a Montefalco, e da Caprai si "gioca" con il percorso didattico in cantina. In Sicilia si fa festa, tra le altre, da Donnafugata, con l'assaggio del Panettone al Kabir, prodotto insieme alla Pasticceria del Carcere di Padova. E tante altre idee su www.movimentoturismovino.it



Wine & Food

A Pramaggiore il vino "disegna" il futuro di città e campagna

Patrimonio culturale e produzione di punta, per molti Comuni italiani il vino è il motore economico e sociale alla base dello sviluppo del territorio. Ecco perché nel progettare gli spazi del futuro, dalla città alla campagna, il vino entra a pieno titolo nella pianificazione urbanistica. Come a Pramaggiore in Veneto, vincitore del Concorso "Il Miglior Piano Regolatore delle Città del Vino", tra i cui finalisti c'erano anche quelli di Adro in Franciacorta e Cerreto Guidi nel Chianti, e nel quale, negli anni, si sono distinti Comuni come Sizzano, Castelnuovo Berardenga, Bomperto e San Martino sulla Marrucina.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'agroalimentare, tra i settori più produttivi del Belpaese, è costretto da anni a fare i conti con un convitato di pietra, la mafia. Che, dal campo, allunga i suoi tentacoli anche

sulla ristorazione. "Da Nord a Sud, sono migliaia i locali in cui si ricicla il denaro sporco", come racconta Peppe Ruggiero, autore de "L'ultima cena. A tavola con i boss".

