



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



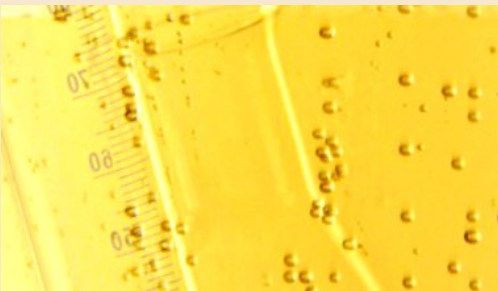
New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 745 - ore 17:00 - Lunedì 28 Novembre 2011 - Tiratura: 28979 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il mistero delle bollicine

Il mondo del vino è pieno di fascino e mistero, ma niente piace di più delle bollicine, o meglio del perlage, che come un cielo stellato è da sempre il simbolo della festa. Ma cosa sono, come si formano e che differenza c'è tra quelle di un calice di spumante e quelle di un bicchiere d'acqua frizzante? Sono tutte domande alle quali risponderanno un fisico ed un sommelier, all'insegna della contaminazione tra scienza e gusto, tra lezioni di fisica dei fluidi e tante curiosità sul modo migliore per esaltare le bollicine, che verranno svelate nell'evento "La fisica delle bollicine" by Palazzo Roccabruna & Museo delle Scienze, a Trento il 1 dicembre. (info: www.palazzoroccabruna.it)



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS Il vino non è competizione

Manca meno di un mese al Natale e, puntuale come ogni anno, ricomincia il balletto di cifre di Coldiretti sui consumi di spumante nelle festività, che mette a confronto il consumo, in giro per il mondo, di bollicine made in Italy con quello dello Champagne. La solita storia, che non abbiamo intenzione di alimentare, anche se fa piacere sapere che nel mondo, nei primi 8 mesi del 2011, siano saltati 200 milioni di tappi di spumante italiano. Eppure, proprio in virtù del clima natalizio che si inizia a respirare nell'aria, ci piace ricordare che il vino, più che competizione, è altro: è condivisione di una bottiglia amata con gli amici di una vita, è un regalo per un parente lontano, è, soprattutto, un momento di festa, sia che si brindi in italiano, sia che si brindi in francese.

Cronaca

L'Italia (all'asta) batte la Francia

È un vero successo quello dei vini italiani nella nuova capitale mondiale delle vendite enologiche all'incanto: i grandi vini made in Italy spopolano ad Hong Kong all'asta di Christie's del 25 novembre e battono i blasonati cugini francesi. A farla da padrone i grandi vini toscani, con in testa l'Ornellaia 1997 e il Tignanello di diverse annate. Bene anche l'Amarone Classico 2001 di Allegrini, ma la performance migliore è de I Sodi di S. Niccolò 2006 di Castellare di Castellina. Male i vini francesi, alcuni addirittura invenduti.

Primo Piano

"Wine Spectator" e la "Top 100" d'Italia

Wine Spectator, unico responsabile deputato alla scelta dei 100 migliori produttori italiani per l'"Anteprima" Vinitaly 2012 (24 marzo, a Verona; www.operawine.com), "OperaWine: Finest Italian Wines, 100 Great Producers", ha stilato la sua classifica, che segue i terroir d'Italia. Bruce Sanderson, tasting director Wine Spectator (rivista Usa leader nel mondo, 3 milioni di lettori), dichiara: "abbiamo, da sempre, una grande considerazione per l'Italia del vino. E questa degustazione vuol far conoscere ancora di più l'alto livello di qualità e le innumerevoli diversità delle produzioni vinicole italiane". Il presidente Veronafiore Riello spiega: "questa discesa in campo di Wine Spectator darà un importante valore aggiunto, in campo mondiale, a Vinitaly". Con un evento che, spiega il dg Mantovani, "vuol promuovere l'immagine del vino italiano come espressione di territori esclusivi, dal punto di vista paesaggistico, storico e culturale". I 100 magnifici (ad oggi 86 nomi, la lista completa in dicembre, ndr) dell'Italia del vino sono: Aldo Conterno, Allegrini, Altesino, Antinori, Argentiera, Argiolas, Caprai, Barone Ricasoli, Bellavista, Bertani, Braida, Ca' del Bosco, Cantina Terlano, Carpineto, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello Banfi, Castello di Ama, Castello di Volpaia, Castelluccio, Ceretto, Zaccagnini, Col d'Orcia, Cusumano, Damilano, di Majo Norante, Donnafugata, Drei Donà, Duca di Salaparuta, Falesco, Le Pupille, Fattoria Zerbina, Ferrari, Feudi di San Gregorio, Fonterutoli, Gaja, Gancia, Bruno Giacosa, Giuseppe Mascarello, Pieropan, Les Crêtes, Livio Felluga, Sandrone, Lunae Bosoni, Lungarotti, Frescobaldi, Marco Felluga, Masciarelli, Masi, Mastroberardino, Mezzacorona, Chiarlo, Montevetrano, Nino Negri, Nozzole - Folonari, Scavino, Pecchenino, Petrolo, Pio Cesare, Planeta, Prunotto, Renato Ratti, Anselmi, Rocca delle Macie, San Felice, Santa Margherita, Nardi, Siro Pacenti, Tasca d'Almerita, Tedeschi, Ornellaia, Tenuta di Biserno, San Guido, Sette Ponti, Tenute Sella & Mosca, Terre Bianche, Terredora di Paolo, Testamatta, Tommasi, Tormaresca, Umani Ronchi, Vietti, Zenato, Zonin. Info: www.vinitaly.com - www.vinitalytour.com

Focus

Il Minnesota, la prossima Napa Valley?

La ricerca sulla vite e sul vino non conosce frontiere, tanto che uno Stato come il Minnesota (la cui storia vinicola è ancora agli albori), grazie agli studi condotti dalla propria Università, nell'arco di 30 anni ha creato delle varietà di uva in grado di resistere anche al rigido clima del Nord America, che d'inverno raggiunge i 33 gradi sotto zero. Da questi vitigni, oggi, si producono i vini più bevuti dello Stato: buoni, ma sicuramente migliorabili. Come? Sempre attraverso la ricerca dell'Università del Minnesota, appoggiata dal sostanzioso finanziamento (2,5 milioni di dollari) del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti e dal coinvolgimento di altri 11 enti. L'obiettivo è quello di creare altri vitigni, oltre ai 4 già sviluppati (Frontenac, Frontenac Gris, La Crescent e Marquette), in grado di resistere al freddo, ma anche di garantire la produzione di vini capaci di conquistare sia il gusto dei consumatori (che nel 2010 sono stati coinvolti nella valutazione di ben 100 vini), che l'interesse dell'industria vinicola locale, che con i nuovi vitigni potrebbe competere, nell'arco di qualche anno, con le regioni vinicole più importanti degli Stati Uniti. Ma la strada, ancora, è lunga.



Wine & Food

Prosecco a due facce, tra numeri record e rischio contraffazione

Il fenomeno Prosecco? Una questione di numeri. Da record: con 1.500.000 ettolitri e 200 milioni di bottiglie della vendemmia 2011, una domanda che cresce del 6% annuo ed una quota di export pari al 60% della produzione. Ma l'altra faccia della medaglia è la crescita del rischio contraffazione, che dal 2012 verrà contrastato con un contrassegno dell'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato su tutte le bottiglie di Prosecco, perché il fenomeno, secondo Laura Marisa La Torre, direttore generale dell'Icqr, "potrebbe minare seriamente il successo delle nostre produzioni nel mondo".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qualità e investimenti in vigna e cantina non bastano più per conquistare il consumatore, bisogna investire in comunicazione: da Matteo Lunelli (Ferrari) a Marco

Caprai, da Renzo Cotarella (Antinori) a Lamberto Vallarino Gancia fino a Jacopo Biondi Santi, le opinioni sul tema di chi vive ogni giorno il vino nel mercato mondiale.

