



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 737 - ore 17:00 - Mercoledì 16 Novembre 2011 - Tiratura: 28931 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

CAMPOGIOVANNI



Un Barolo e un Brunello al top

Il Brunello di Montalcino 2006 di Campogiovanni (di proprietà dell'Azienda Agricola San Felice) alla posizione n. 4, ed il Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 di Domenico Clerico alla n. 8: ecco i due migliori vini italiani secondo l'edizione 2011 della "Top 100" di Wine Spectator, una delle riviste più influenti del mondo, che premia così i due territori più importanti dell'Italia vinicola. Sul podio, dal gradino più basso, salgono il francese Vouvray Moelleux Clos du Bourg Première Trie 2009 di Domaine Huët, l'americano Cabernet Sauvignon Napa Valley Kathryn Hall 2008 e, "wine of the year", il Pinot Noir Sonoma Coast 2009 di Kosta Browne. Info: www.winespectator.com



VILLA SANDI

VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Governo, l'Agricoltura c'è

Nel nuovo Governo Monti c'è il Ministero dell'Agricoltura, e questa, dopo il rischio di vederlo saltare, è già una bella notizia, ed un riconoscimento (dovuto) al valore del settore. Il nuovo Ministro è Mario Catania, sulla cui competenza non ci sono dubbi, visto che è dal 1988 dirigente del Ministero, con un curriculum (lo trovate su WineNews) di tutto rispetto, e che merita un credito di fiducia. E, cosa che non guasta in un momento delicato per la Politica Agricola Comunitaria e per l'Italia (che con la riforma rischia di perdere 280 milioni all'anno), dal 2009 ad oggi Catania è stato Capo Dipartimento delle Politiche Europee ed Internazionali del Ministero, e vanta un ottimo rapporto con il Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo De Castro. Auguri!

Cronaca

Un "piano nazionale" per il vino

Perché il vino italiano mantenga e aumenti il successo che ha nel mondo, serve un "piano nazionale strategico" che deve riguardare tutto il vigneto Italia, ad eccezione, forse, di quei 20-30 territori d'élite che possono giocare come player anche da soli. Piano che vuol dire anche valutare l'esistenza o meno di tante denominazioni che, probabilmente, non hanno futuro. E mantenendo ovunque la coesione tra grandi e piccole cantine dei territori. Così da "Vinum Loci" gli "accademici" Vasco Boatto e Attilio Scienza.



DUCA DI SALAPARUTA

DOVE NASCE L'ECCELLENZA

Primo Piano

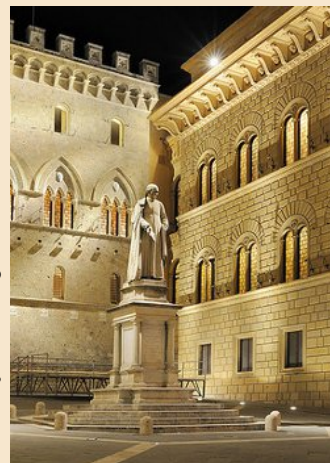
"Guida Michelin Italia 2012": ecco i "magnifici 7" con le "3 Stelle". E la cucina italiana cresce ...

Con la new entry prevedibile de "L'Osteria Francescana" di Modena di Massimo Bottura, già incoronato al vertice della cucina italiana da tutte le guide del Belpaese, diventa quello dei "magnifici 7" il ristretto "club" dei 3 stelle Michelin, incoronati dalla versione italiana della "rossa" francese, la guida dei ristoranti più celebre al mondo, edizione 2012, svelata oggi a Milano, che conferma al top anche "Al Sorriso" a Soriso (Novara), "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), "Le Calandre" a Rubano (Padova), l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo). Nessuna retrocessione dal vertice, dunque, anzi: la cucina di eccellenza italiana conferma la sua crescita, con 347 stelle distribuite su 295 ristoranti (i numeri più alti di sempre), e con i "2 stelle" che salgono a 38 (con 4 nuove entrate, il "Principe Cerami - Hotel San Domenico Palace" di Taormina, "L'Olivo - Hotel Capri Palace" di Capri, il "Quattro Passi" di Massalubrense (Napoli) e l'"Oliver Glowig" di Roma). E con ben 33 ristoranti che conquistano la loro prima stella, portando il numero complessivo a 250. Si conferma dunque un trend che premia la scelta dei migliori ristoranti italiani di puntare su qualità, materie prime, personalità in cucina, tecniche di cottura, giusti abbinamenti e continuità che, negli ultimi 6 anni, ha fatto crescere del 30% il numero dei ristoranti stellati. Tra le Regioni, la Lombardia si conferma al top con 56 locali (2 "3 Stelle", 5 "2 Stelle", 49 "1 Stella"), seguita ancora dal Piemonte con 38 (1 "3 Stelle", 5 "2 Stelle", 32 "1 Stella"), e con la Toscana che è invece la Regione più "dinamica", con 6 nuovi "1 Stella". E se sono 14 i locali che nell'edizione 2011 erano stellati e oggi non lo sono più, sono 10 le "promesse" per l'edizione 2013 (tra cui il ristorante di Venissa, l'antica vigna murata sull'isola di Mazzorbo, a Venezia, progetto di accoglienza pubblico-privato incentrato sul vino realizzato dal produttore Bisol e dal Comune).

Focus

Il vino "in banca" con Monte dei Paschi

Misurare la salute economica del vino italiano, ma soprattutto fare il punto sulla quantità, la qualità e l'efficacia della comunicazione delle cantine del Belpaese, e capire quali sono le criticità che il comparto deve affrontare: ecco il "Forum Montepaschi sul vino" 2012, di scena il 25 novembre a Rocca Salimbeni, sede storica di Banca Monte dei Paschi (foto), a Siena (WineNews sarà "media partner"), con le indicazioni dell'"Mps Wine Index", l'indice di competitività elaborato dall'Area Ricerche di Mps, e non solo. A portare i loro contributi, nel talk show "Parlavinno", moderato da Fede&Tinto di Decanter (Radio 2) il presidente di Banca Mps, Giuseppe Mussari, i vertici di Enoteca Italiana, il presidente di Federvini, Lamberto Vallarino Gancia, di Unione Italiana Vini, Lucio Mastroberardino, e Chiara Lungarotti del Movimento Turismo del Vino, e cantine del livello di Antinori, Caprai, Ferrari, Marisa Cuomo e Collina dei Ciliegi. E, visto che il vino italiano vive di export, anche due importatori come Shanghai Zhong Shang Xing Cheng Wine Development, tra i leader in Cina, e, dal Brasile Augusto Morellatto, direttore di Abba (Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Bebidas).



Wine & Food

Il tappo a vite? Nel mercato Uk sta diventando la regola

Se il 51% dei consumatori di vino, in un mercato anticipatore di tendenze come quello Uk, dice di preferire ancora il tappo di sughero, c'è un 42% a cui piace sempre più anche il tappo a vite (che nel 2003 era gradito solo al 6%). E non solo: lo "screwcap" è ben accettato dall'85% dei "regular drinkers" britannici. Lo dice il "Closures Report" 2011 dell'agenzia di ricerche Wine Intelligence. Una piccola rivoluzione guidata soprattutto dalle donne tra i 30 e i 40 anni e dai più giovani. "Con il tappo a vite che oggi è più la regola che l'eccezione", commenta Richard Halstead, a capo di Wine Intelligence.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Diversità di territori come in nessun altro Paese, così come quella dei vitigni utilizzati; la semplicità di abbinamento con il cibo e il fascino storico (ed esclusivo) di certe zone:

ecco i 4 assi del vino italiano. Lo spiega a WineNews Antonio Galloni, mister "The Wine Advocate" (Robert Parker) in Europa. Che dice la sua anche sul "peso" della critica.

