



La News



Ecco il Padiglione Vino

La "Domus Vinii" dedicata alla storia del vino, la "Sala dei Colori e dei Vetri" e il "Tunnel dei profumi del vino e delle Cantine" per esperienze sensoriali, il "Mare di Vino" con il nettare di Bacco tra cinema e opera, l'"Enoteca del futuro" e la "Biblioteca del vino", e infine, la "Terrazza Lounge". Dopo i contenuti, anticipati da WineNews, ecco, sul sito ufficiale www.vino2015.it, le strutture di "Vino - A taste of Italy", il "Padiglione Vino" realizzato da VeronaFiere, che con Vinitaly ha ricevuto dal Ministero delle Politiche Agricole l'incarico, e di cui sono stati già assegnati l'80% degli spazi. Un investimento da 5 milioni di euro (3 in quota Ministero e 2 a carico della Fiera).

Primo Piano

"Anteprima Amarone", la nuova annata e il futuro

Sarà "Anteprima Amarone", il 31 gennaio e il 1 febbraio al Palazzo della Gran Guardia a Verona a segnare, come ormai accade da qualche anno, il via a tourbillon dei debutti delle nuove annate dei più importanti vini italiani sul mercato. A Verona, nell'appuntamento promosso dal Consorzio dei Vini della Valpolicella, ci saranno oltre 60 cantine di uno dei territori top del Belpaese a presentare l'annata 2011 dell'Amarone, vino principe di un tessuto economico e territoriale legato al vino che, nel 2013, ha sviluppato, nel complesso, un fatturato enoico di 550 milioni di euro, e con un patrimonio di 4 miliardi di euro, ovvero il valore dei 7.435 ettari vitati della zona (dati Assoenologi). Un'annata su cui c'è grande aspettativa (la produzione si aggira sui 12,6 milioni di bottiglie), viste le condizioni ideali, a detta del Consorzio e di molti produttori, della vendemmia 2011. Ben diversa dalla 2014, che ha fatto discutere per la scelta di produttori importanti, come la Cav. G. B. Bertani, di non produrre Amarone Classico per via delle difficili condizioni climatiche. Tema di cui si discuterà, di certo, anche per lo spunto lanciato, in queste ore, dalla Cantina Valpolicella Negrar, cantina tra le più grandi del territorio, con 700 ettari di vigneti e oltre 34 milioni di euro di fatturato 2014, il cui enologo è Daniele Accordini, che è pure vicepresidente del Consorzio, che lancia l'interrogativo: giusto produrre Amarone, anche in annate difficilissime e sfavorevoli, per poter produrre Ripasso, vino sul quale, secondo Accordini, "sta convergendo il successo dell'intera denominazione?". Domanda a cui si cercherà di dare una risposta. Intanto la certezza è che l'Amarone nei mercati del mondo non conosce crisi, visto che all'estero finisce l'80% della produzione complessiva (mercati top sono Germania, Danimarca, Usa e Canada). Ma buone notizie arrivano anche dall'Italia, dove a coltivare il futuro del grande rosso veneto, secondo un'indagine condotta da Vinarius, l'Associazione delle enoteche italiane, saranno i giovani e le donne, visto che il 94% delle persone tra i 20 e i 30 anni conosce l'Amarone, e tra questi il 69% lo giudica positivamente e persino vino "alla moda", e che è amato da 9 esponenti su 10 del gentil sesso.

Focus

Due passi tra le "mirabilia" di Expo

Dal vero e proprio mercato della Francia ai prodotti "parlanti" della Germania; dai profumi delle essenze del Brasile alla lunga tavola cui sedersi degustando i prodotti del Cile; dall'Uk a forma di alveare agli Usa che "producono" cibo ogni giorno; dal pane appena sfornato della Lettonia al campo della Cina; dalla cucina cubana ai ristoranti take away in Estonia; dall'orto didattico dell'Angola alle sfere di biodiversità in Azerbaijan; dal "giardino segreto" dell'Oman a quello "magico" della Polonia, dal "patio di aranci" in Spagna all'"albero di Bo" che vive in Sri Lanka dal III secolo a. C.; ma anche le "torri da mangiare" in Svizzera, il mercato sull'acqua di Bangkok in Thailandia, la "cascina" di Slow Food ed il concept della Santa Sede che parla da sé: "Non solo Pane. Alla tavola di Dio con gli uomini". Ecco le "mirabilia" di Expo2015, immaginando di farvi due passi. Se, infatti, il Padiglione Italia si snoda attorno ad un albero, simbolo della vita, ed è metafora di un "vivaio" di progetti e talenti, ogni Paese del mondo ha dato ampio spazio alla fantasia sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita". E, in ogni Padiglione degli Stati europei, l'Ue invita a raccogliere un oggetto per assemblare il proprio.



SMS

Riparte il "circus" del vino

Con "Anteprima Amarone", riparte il "circus" del vino italiano. Poi toccherà alle "Antepreme di Toscana" dal 14 al 21 febbraio, by Regione e Toscana Promozione (il 13 e il 14 c'è "Buy Wine"; toscanapromozione.it), prima con le do regionali insieme a Firenze, e poi, dopo il Chianti a Firenze (consorziovinochianti.it), la Vernaccia a San Gimignano (vernaccia.it), il Chianti Classico a Firenze (chianticlassicocollection.it), il Nobile a Montepulciano (consorziovinonobile.it), il Brunello a Montalcino (consorzioBrunelloMontalcino.it). A Montefalco c'è Anteprima Sagrantino 2011 (23-24 febbraio; consorzioMontefalco.it), a "Campania stories" i vini della Regione insieme (2-9 marzo; campaniastories.com), a "Sicilia en Primeur" (Taormina, 16-18 aprile, assovinisicilia.it) quelli dell'Isola.

Cronaca

Semi d'uva di 3.000 anni fa

La vite in Sardegna potrebbe essere una cosa "autoctona", e non portata dai Fenici dopo aver colonizzato l'isola, nell'800 a. C. Ipotesi avvalorata dai 15.000 semi di uva, ben conservati, datati 3.000 anni fa al "carbonio 14", ritrovati dal Centro Conservazione Biodiversità dell'Università di Cagliari ha scoperto, a Cabras (provincia di Oristano), nel sito di epoca Nuragica di Sa Osa, grazie all'equipe archeobotanica guidata dal professor Gianluigi Bacchetta (info: www.unica.it).



Wine & Food

Il Consorzio della Doc Prosecco sblocca la produzione 2014

Alla luce dei dati vendemmiali, e vista la forte contrazione produttiva dettata dall'anomala campagna vendemmiale, rivelatasi eccezionalmente piovosa, e considerata la crescente richiesta di prodotto da parte del mercato (+26,9% nel 2014 sul 2013), il Consorzio di tutela della Doc Prosecco ha dato il via libera al Presidente Stefano Zanette per lo sblocco dell'intera produzione 2014, pari a 150.000 ettolitri, che era stata in parte prudenzialmente stoccata prima della vendemmia. "I dati definitivi - spiega il presidente Zanette - hanno fatto emergere l'inutilità di mantenere lo stoccaggio".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Chianti e fiorentina? No, Chianti e Habano, in un "maridaje" che animerà, dal 22 febbraio all'1 marzo, il Festival internazionale Habanos 2015, come raccontano a

WineNews Giovanni Busi (presidente Consorzio Vino Chianti), Stefano Minoia (importatore Habanos per l'Italia) e Giannandrea Talato (presidente Euro-Cuba).

