

La News



Il Belpaese enoico e gli States, oggi

Una grande complessità, quella dell'Italia del vino, difficile da capire per la gran parte dei consumatori; tante, troppe denominazioni, per di più con differenze di prezzo importanti anche al loro interno, che confondono le idee: sono alcuni degli aspetti che caratterizzano la frenata del vino italiano oggi, in Usa, dove il Belpaese è sempre leader, ma che non cresce più come qualche anno fa. A sottolinearlo, a WineNews con un approccio che guarda più al punto di vista del consumatore, che a quello della critica, è Thomas Hyland, storica firma enoica di Forbes, il magazine economico più letto ed influente in Usa e non solo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Vigneti, i "piani triennali" della Toscana

La Toscana, tra le Regioni del vino italiano più importanti per prestigio e valori (con un valore "ex fabrica" che tra vini Dop e Igp sfiora i miliardi di euro, dati Ismea) guarda al futuro del suo vigneto. La Regione, apprende WineNews, è al lavoro sui piani triennali che i diversi Consorzi di Tutela sono stati chiamati a presentare entro fine anno. Ad oggi risultano approvati quelli di Bolgheri e del Morellino di Scansano, mentre si attendono notizie su quelli di altre denominazioni fondamentali per il granducato enoico, dal Brunello di Montalcino al Chianti Classico, dal Nobile di Montepulciano al Chianti. Uno strumento, quello dei piani triennali, che mira a mantenere l'equilibrio sui mercati e la sostenibilità di una filiera strategica a livello economico, paesaggistico e promozionale, e che coinvolge i 60.000 ettari di vigneto, il 92% dei quali a Denominazione d'Origine.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino e aste, il debutto di Wannenes

Una verticale di Masseto in cinque doppie magnum (2004-2005-2006-2007-2008) con una stima di partenza tra gli 8.000 ed i 10.000 euro, una bottiglia di Romanée Conti Grand Cru 1970 di Domaine de la Romanée-Conti valutata 6-8.000 euro: sono alcuni dei top lot del catalogo che sarà battuto il 24 ottobre, a Roma, nell'incanto di debutto nel mondo del vino della casa d'aste genovese Wannenes, in partnership, ed anche in questo caso è una prima volta, nel mondo delle aste, con Gambero Rosso, nel calendario delle "Roma Wine Weeks" (14-28 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Le difficoltà (e le possibilità) del vino italiano in Usa nell'analisi di Thomas Hyland

Dopo anni di grande crescita, la corsa del vino italiano in Usa sembra avere perso un po' di slancio, in un panorama assai complesso. Come racconta a WineNews Thomas Hyland, firma enoica di Forbes, incontrato nella tappa di Chicago dello U.S. Tor del Simply Italian Great Wines by Iem. "Le difficoltà vanno lette su più piani: facciamo l'esempio del Nebbiolo, da una parte ci sono i grandi Barolo ed i Barbaresco, che, sul mercato dei premium wine, sono alternative spesso vantaggiose ai top di Bordeaux e Borgogna, dall'altra i Langhe Nebbiolo che, rispetto ai concorrenti di fascia media costano molto di più". Ci sono poi denominazioni confinate in una categoria ben precisa, dalla quale fanno difficoltà ad uscire. "Prendiamo il Prosecco - riprende la firma di Forbes - che va ancora forte, ma a patto che resti in un range di prezzo basso, 10-12 dollari allo scaffale. Questo vuol dire che il Conegliano Valdobbiadene, che spunta prezzi decisamente maggiori, trova delle difficoltà". E questo apre un altro fronte, ossia quello della qualità e del prezzo nella singola denominazione, "ad esempio, nel Chianti Classico, ma ad un livello leggermente più alto, e il discorso vale anche per il Brunello di Montalcino: ci sono tanti produttori che propongono vini sì ben fatti, a prezzi concorrenziali, ma ben lontani dalle vette qualitative che certi territori meritano". Un'altra criticità, infine, riguarda il legame tra il vino ed il territorio, perché succede che una grande denominazione faccia fatica ad emergere, a causa essenzialmente della scarsa popolarità della Regione da cui proviene. "Penso al Verdicchio, un vino straordinario, che amo molto - rivela il wine writer - un bianco dalla capacità d'invecchiamento unica, eppure nelle carte dei vini dei ristoranti di New York e Chicago se ne trovate due è già un miracolo. E questo perché la gente conosce la Toscana, il Piemonte, la Sicilia, e poco più, dell'Italia, non sa nulla delle Marche o dell'Abruzzo, sa solo che è dove si produce il Montepulciano d'Abruzzo, il vino economico servito in aereo in economy". Di buono, però, c'è che "il consumatore americano non è così leale, ed è pronto a passare da un vino all'altro, in base a ciò che il mercato offre ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino, l'affinamento in mare fa tendenza. Ma ...

Nella acque del mare c'è sempre più vino. L'affinamento delle bottiglie, di spumanti soprattutto, ma non solo, nelle profondità del mare, è una pratica che fa tendenza. Tanti sono gli esempi in Italia, dallo spumante Abissi della cantina ligure Bisson, alla Cantina Santa Maria La Palma di Alghero, che sotto al mare affina il Vermentino, dalla Tenuta del Paguro (Ravenna), che sperimenta con Sangiovese ed Albana, ad Emanuele Kottakis, che con Jamin affina Champagne nelle acque di Portofino, tra le altre, ma anche in Grecia, Spagna e Croazia, non mancano esempi, così come nello Champagne. Alla base di queste esperienze, la convinzione che le condizioni in mare siano ideali per far affinare il vino, tra temperatura costante e assenza di luce. Visione che, però, non convince appieno uno dei più importanti enologi della spumantistica italiana (e non solo), ovvero Mattia Vezzola, firma delle bollicine di Bellavista, in Franciacorta, e produttore in proprio con Costaripa, in Valtenesi. "Alcuni di questi prodotti sono molto buoni ed interessanti - spiega a WineNews - ma per l'invecchiamento dei vini è fondamentale l'assenza dalle vibrazioni, oltre alla temperatura costante, e le condizioni ideali, in questo senso, si possono raggiungere solo in cantina. Certo è un percorso affascinante, che si può provare a fare".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

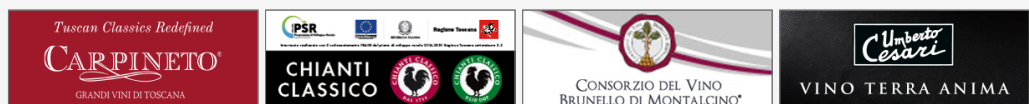


Wine & Food

Il vino e la cucina d'autore d'Italia e del mondo in Friuli Venezia Giulia: ecco "Ein Prosit"

Grandi degustazioni, cene con grandi chef stellati, masterclass, laboratori e approfondimenti sui sapori d'Italia e non solo, nel piatto e nel calice: è fittissimo il menu di Ein Prosit, oggi in anteprima a Tarvisio, e poi a Udine, dal 24 al 28 ottobre, promosso dalla Regione e da PromoTurismo Fvg, uno dei migliori esempi in Italia di agenzia di promozione e comunicazione territoriale che unisce le tante anime del Friuli Venezia Giulia, dal turismo al vino, all'agroalimentare. Evento clou, la cena del 26 ottobre da Agli Amici, con ai fornelli, tutti insieme, i 7 chef italiani presenti nella "The World's 50 Best Restaurants", ovvero i trisellati Mauro Uliassi (Uliassi), Niko Romito (Ristorante Reale), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Norbert Niederkofler (St. Hubertus) e Massimiliano Alajmo (Le Calandre), e gli stellati Riccardo Camanini (Lido84), Luca Fantin (Ristorante Luca Fantin).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"La comunicazione del vino deve rinnovarsi, essere semplice e dotta allo stesso tempo"

A WineNews la riflessione di Attilio Scienza, tra i massimi divulgatori della cultura del vino del Belpaese in Italia e nel mondo: "ognuno ha il suo ruolo e deve fare la sua parte, istituzioni, aziende, produttori, consorzi, ma dobbiamo imparare a parlare soprattutto ai Millennials, senza banalizzarle. E far conoscere anche i piccoli produttori ed i piccoli territori. E vale in Italia come nel mondo", spiega il professore, che è anche direttore scientifico della Vinitaly International Academy.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)