

PUBBLICITÀ



Sommelier.it

PUBBLICITÀ


[HOME PAGE](#)
[MONDO AIS](#)
[CORSI](#)
[SOCI](#)
[FORMAZIONE](#)
[LA RIVISTA](#)
[Editoriale](#) [inEvidenza](#) [News](#) [L'Intervista](#) [Commenti](#) [Io non ci sto!](#) [WineWebNews](#) [Novità dal mondo del Vino](#) [Newsletter](#) [Eventi](#)

Siete in WineWebNews

25 Ottobre 2009

WineWebNews 26 ottobre Anche questa è la wine globalization, bellezza!



Dall'Italia

Un astemio lancia il vino de-alcolizzato

Magari ne avete sentito parlare, del vino de-alcolizzato e vi pungerebbe vaghezza di assaggiarlo, di vedere cosa resti di vinoso, di quella piacevolezza che ci ha conquistati alla causa di Bacco, in un vino che, [come racconta in questo articolo il Corriere del Veneto](#), "non nasce senza alcol ma ne viene privato in un secondo momento, riducendo o azzerando tramite un procedimento naturale la percentuale alcolica". Bene, secondo quanto ci racconta nel proprio [blog Aristide Giampiero Nadali](#), quel "vino", prodotto in Spagna, è oggi disponibile in Italia con il marchio [WineZero](#), distribuito da "due giovani imprenditori vicentini, [Massimiliano Bertolini](#) e [Manuel Zanella](#) uno dei quali è astemio. [Leggete qui](#)

Occhio al tappo, l'agente nascosto

Succede, a volte, che un vino che conosciamo bene e che magari amiamo, finisce inopinatamente per "tradirci" quando assaggiato per l'ennesima volta si mostra come un vino totalmente diverso da quello con cui pensavamo di essere entrati in sintonia. Come suggerisce [Fabio Rizzari](#), in un post pubblicato sul [blog Vino](#), questa diversità

può essere dovuta ad un fattore, imponderabile, ma sempre in agguato, che è un difetto, non appariscente, ma subdolo, che condiziona la performance del vino e ci delude... [Leggete qui](#)

Puglia: una viticoltura in grande difficoltà

Molto interessanti le osservazioni di [Enrico Rana](#), contenute in un articolo pubblicato sul [sito Internet Teatro Naturale](#), relative alla Puglia del vino e all'andamento della vendemmia. Come scrive, "i primi timidi bilanci che si possono fare per ora purtroppo non sono dei migliori, le difficili condizioni climatiche dei mesi di giugno e luglio hanno indubbiamente compromesso gran parte della produzione, tanto che alcuni produttori hanno raccolto fino al 50% in meno rispetto allo scorso anno, che bisogna però precisare è stato singolarmente abbondante. Le produzioni pugliesi 2009 rivelano quindi mediamente circa un 30% in meno rispetto all'annata 2008".

Oltre a quello della bassissima produzione i viticoltori del Salento si trovano ad affrontare una situazione congiunturale molto difficile, "frutto di un aumento dei costi produttivi accompagnato da un calo del prezzo dell'uva. Circostanze critiche che portano molti piccoli agricoltori a gettare la spugna, estirpando il vigneto e cercando di cedere il fondo per poter monetizzare gli sforzi fatti fino ad ora. L'espianto dei vigneti, però, comporta una perdita di tradizione e di patrimonio culturale", vista la sempre più diffusa tendenza dei contadini ad eliminare i vigneti ad "alberello pugliese" per passare ad un sistema di allevamento a spalliera o addirittura all'estirpo totale". [Leggete qui](#)

Visita da Kuenhof

Sono molti i [Vignaioli dell'Alto Adige](#) di grande valore, di cui tratta ad esempio l'omonimo nel [libro, opera del mio amico e collega Martin Kilchmann edito da Folio editore](#), ma indubbiamente uno dei più grandi, tanto da assumere il carattere di vero e proprio punto di riferimento per tutti i vignaioli della Valle Isarco, è [Peter Plieger](#), che con l'aiuto della moglie Brigitte conduce la tenuta Kuenhof di Bressanone da cui provengono vini bianchi di superiore eleganza e complessità. Vini di altissimo livello, che vengono raccontati, sul [sito Corriere del Vino](#), in un bell'articolo di [Giorgio Dracopulos](#). [Leggete qui](#)

Per promuovere i consumi cambiare i formati delle bottiglie di vino

Rilanciare i consumi, piuttosto depressi, e per vari motivi, non solo economici, è il grande tema che avvince (e avvita) il mondo del vino. Tra le proposte, una delle più curiose è quella espressa sul [sito Internet Teatro Naturale](#), da [Giampietro Comolli](#), che ha suggerito di cambiare e adeguare i formati delle bottiglie, passando ai formati da mezzo litro e da litro intero - almeno per ciò che concerne i vini spumanti - per eliminare la storica bottiglia da 750 ml. In un'inchiesta, che vale la pena leggere, le prime reazioni a questa proposta (che per la cronaca ha già trovato realizzazione nei ["volumi bollati"](#) introdotti di recente alla Fontanafredda). [Leggete qui](#)

Nei Paesi Bassi vendite di Prosecco in forte ascesa

Come riferisce il sito Internet specializzato francese [Vitisphère](#), si può parlare di un vero e proprio boom dei [Prosecco](#) sul mercato olandese, con un incremento dell'80% rispetto all'equivalente periodo del 2008, nei primi sei mesi del 2009. [Leggete qui](#)

Dall'estero

Anche questa è la wine globalization, bellezza!

Scioccante post del giornalista e wine blogger franco belga [Hervé Lalau](#) sul suo blog [Chroniques vineuses](#), che racconta come un grande gruppo vinicolo francese, dopo aver piantato nel Magreb, abbia deciso di piantare 125 ettari di vigna in Etiopia "un Paese che di cui non si può dire che vanti un grande passato vinicolo". Considerando che altre aziende francesi hanno fatto altrettanto, nel nome della delocalizzazione, dell'investimento in nuova realtà, della produzione a costi più bassi, Lalau finisce inevitabilmente con il chiedersi se a furia di produrre altrove, di mostrare



agli altri come si fa, di dare lezioni di "savoir faire viticole", i Paesi esteri, tradizionali consumatori (oggi un po' in calo) di vini francesi, continueranno ancora ad acquistare Vins de France... [leggete qui](#)

Riesling: non solo un anti-Chardonnay

L'articolo, di **Eric Asimov**, sul [New York Times](#), nella sezione [Dining & Wine](#), non è recente, ma ho pensato ugualmente di proporvelo a dimostrazione di come il Riesling, tema dell'articolo, non venga unicamente pensato - "In a white-wine world dominated by top-heavy chardonnays, saucy sauvignon blancs and vapid pinot grigios" - come un'alternativa ma sempre più avvertito e consigliato come un vino che ha "qualcosa di speciale". Un vino sempre più preferito, al punto che non è oziosa la domanda di Asimov che si chiede se vista la sua crescente popolarità "is riesling the new sauvignon blanc?", sarà il Riesling il vino trendy che è stato sino a poco fa il Sauvignon blanc?

[Leggete qui](#)

Il valore del mercato del vino mondiale

Questa settimana la segnalazione, d'obbligo, per l'ottimo [blog I numeri del vino](#) di **Marco Baccaglio** si riferisce ad un post relativo ad un'indagine fatta dal [California Wine Export program](#), secondo il quale il valore di mercato del vino mondiale al dettaglio si aggira intorno ai 224, 5 miliardi di dollari. In dettaglio sono spiegati tutti i calcoli, piuttosto complessi, che sono stati fatti per arrivare a questa cifra iperbolica. [Leggete qui](#)

Lottare con i tannini

Siete persuasi, come me, che siano i tannini il principale, o uno dei più importanti componenti in ogni vino rosso di qualità e da invecchiamento che si rispetti? Bene, allora godetevi il posto che **Jamie Goode sul suo blog** dedica a quella che definisce una lotta, stile wrestling, con i tannini... [Leggete qui](#)

Bevete il vino che vi piace di più senza curarvi degli scienziati

A dare ascolto alle scoperte scientifiche in materia di vino e particolarmente del rapporto vino-salute del momento, gli appassionati dovrebbero, di volta in volta, privilegiare il consumo dei rossi, e di un particolare tipo di vino rosso, piuttosto che il consumo di bianchi e di rosati. Insomma, a prendere alla lettera quello che viene detto, ci si dovrebbe trasformare in consumatori "camaleonte".

Di fronte a questo stato di cose **Alder Yarrow**, curatore di uno dei blog più seguiti negli States, [Vinography](#), cosa ci consiglia? La cosa più ragionevole, ovvero di dare ascolto al proprio gusto personale e alle proprie predilezioni, senza prendere alla lettera la posologia, pardon, le indicazioni, spesso mutevoli, che arrivano dal mondo medico-scientifico... [Leggete qui](#)

Snooth insegna a decifrare le etichette di vino tedesche

Utilissimo, da segnalare e indicare come esemplare, il lavoro d'informazione e di divulgazione, svolto a favore dei consumatori, svolto dal [sito Internet americano Snooth](#): in questo caso, servendosi di grafici e di vere e proprie note, **Gregory Dal Piaz** insegna come leggere e "decifrare" le etichette, spesso complicatissime e difficili da interpretare, dei vini tedeschi... [Leggete qui](#)

In Nuova Zelanda pensano a ridurre la produzione di vino

La crisi economica, il rallentamento dei consumi e la crescente consapevolezza che forse si è esagerato (si sta esagerando) nel piantare vigneti in ogni dove, sta portando giocoforza vecchie e nuove realtà vinicole a riconsiderare i propri piani, a ridisegnare strategie al ribasso, con prospettive di sviluppo più contenute. E' proprio quello che sta accadendo nella lontana **Nuova Zelanda**, dove, come racconta il [sito Internet australiano Abc.net](#), l'industria del vino e la [New Zealand Wine Growers Association](#) hanno deciso di tagliare di ventimila tonnellate la raccolta di uve delle varietà (Sauvignon in primis) più note, le cui valutazioni erano decisamente in discesa. [Leggete qui](#)

Momento magico per i Crémant in Francia

Con la crisi degli Champagne, di cui stanno beneficiando su alcuni mercati, soprattutto perché costano decisamente meno, anche se sono vini profondamente diversi, i nostrani Prosecco, anche in Francia registrano un momento molto positivo i vari Crémant, i quali secondo un'intervista ad un manager della Cave Sieur d'Arques pubblicata [sul sito Internet Vitisphère](#), fanno registrare un vero e proprio "moment Crémant", perché "il y a des moments Champagne : pour un dîner en amoureux, je ne me vois pas ne pas ouvrir une bouteille de Champagne. Le Crémant a des moments plus amicaux, plus généreux. Une bouteille à 7-8 euros est compatible avec des moments de générosité : quand on a ouvert un Champagne à 30 euros, on hésite à ouvrir la deuxième bouteille, alors qu'à ce prix on n'a pas besoin de demander si tout le monde en veut encore". [Leggete qui](#)

Frutto e concentrazione non sono tutto, se Bacco vuole!

Magnifica e incoraggiante la conclusione di una lunga perlustrazione tra i ristoranti della San Francisco Bay Area, concretizzata in un articolo - [leggete qui](#) - dal titolo emblematico *Eat Local, Drink European* e in un post del suo [blog The Pour](#), scritti dal critico del New York Times **Eric Asimov**. Per maggiore chiarezza riporto integralmente il punto focale: "One conclusion is inescapable: the riper and riper styles of wine that have become popular in this country simply are not versatile with food, so restaurants look elsewhere. Not that all European wines are nimble with food. But restaurants have a lot more styles and types of wines to choose from. This has not been lost on segments of the American wine industry. It may be just the beginning, but I believe the pendulum is beginning to swing just a tad back from the emphasis on ultra-ripe, powerful and heavy wines toward more balanced, lighter-weight, higher acid wines. Ultimately, I think, the pendulum will rest somewhere near the middle so that people can select any style they like".

In pratica un numero crescente di ristoranti americani hanno scoperto che larga parte dei vini americani prodotti in omaggio a quello stile super fruttato, sovramaturo, potente, muscolare, alcolico, caro a Robert Parker e a Wine Spectator, non si abbina assolutamente ai cibi proposti e quindi hanno deciso di rivolgersi altrove, privilegiando quei vini europei, più equilibrati, leggeri, con un ruolo più importante dell'acidità, che si esaltano e che esaltano la buona tavola. La capiranno, finalmente, anche in quell'Italia del vino dove troppi hanno rincorso la moda dei vini palestrati per compiacere certa critica e hanno snaturato le caratteristiche autentiche, naturali, assolutamente **food friendly**, dei nostri vini? [Leggete qui](#)

[Arrivederci alla prossima settimana e buona lettura!](#)

Franco Ziliani

Condividi...

[Visita l'Archivio »](#)



SommelierNews
NEWSLETTER UFFICIALE AIS

ISCRIVETEVI alla Newsletter AIS per ricevere le ultime notizie dall'Associazione Italiana Sommelier, gli eventi, le iniziative direttamente nella vostra email! [→](#)



Pubblicazioni AIS e riviste di settore

I testi realizzati per la didattica dei sommeliers e le convenzioni per l'abbonamento a riviste enogastronomiche [→](#)



Worldwide Sommelier Association
Associazione dei Sommelier nel Mondo



SOLEUS
I professionisti dell'ospitalità italiana®



© 2002-2010 Associazione Italiana Sommeliers, p.iva 11526700155, cf. 80022570156

[Homepage](#) [Editoriale](#) [inEvidenza](#) [News](#) [L'Intervista](#) [Commenti](#) [Io non ci sto!](#) [Le Novità dal Mondo del Vino](#) [Eventi](#)
[Servizi AIS](#) [Cerco/Offro lavoro](#) [Club Amici dell' AIS](#) [Novità nella Cantina](#) [Le Recensioni](#) [Amico Sommelier](#) [Feed RSS](#)
[Gestione Soci](#) [Contatti](#) [Sommelier.it](#) [Aisitalia.it](#) [Sommeliersonline.it](#)