

Verona 7-11
Aprili 2011

vinality


[Home](#) [Chi siamo](#) [Abbonamenti](#) [Pubblicità](#) [Archivio](#) [Contatti](#) [Links](#) [Video](#)

e u p o s i a

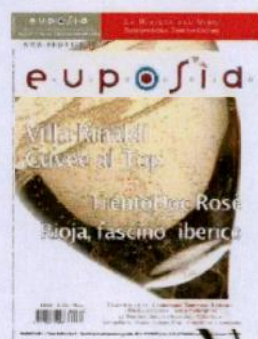
LA RIVISTA DEL VINO

IL FRANCIACORTA SUPERA I 10 MILIONI DI BOTTIGLIE

Sono state 10.377.195 le bottiglie di Franciacorta commercializzate, fra Italia e il mondo, nel corso del 2010, con un incremento del 10% rispetto all'anno precedente. Il dato rappresenta un primato assoluto in Italia per una denominazione prodotta con il metodo della rifermentazione in bottiglia. "Siamo orgogliosi di aver superato questa soglia che non è solo simbolica - ha commentato Maurizio Zanella, Presidente del Franciacorta - nonostante la crescita quantitativa sia stata sempre un obiettivo decisamente secondario rispetto all'incremento qualitativo medio della produzione. A questo si aggiunge la congiuntura economica globale, che anche nel 2010 ha visto una ripresa molto modesta. Nonostante questo, la politica dei prezzi delle nostre aziende è stata coerente e stabile: i nostri produttori non si sono fatti spaventare dal momento e hanno scelto di continuare a puntare sull'eccellenza del prodotto".



Novembre Dicembre 2010



facebook

Iscriviti alla newsletter


Archivio Newsletter

L'ADIGE

VILLA DE WINCKELS
ENOTECA - RISTORANTE - LOGGIAMARCADOC
www.marcadoc.it

Le aziende associate al Consorzio per la tutela del Franciacorta sono oggi 104, 7 in più rispetto a un anno fa e la rappresentatività del Consorzio è oggi al 97% sul totale della produzione del territorio.

Condividi    0 commenti

Sfoggia l'archivio 

Istituto San Michele all'Adige e Vinix Lab Academy: Seminario Vino & Web, ovvero "Le nuove opportunità per comunicare il vino ai tempi dei social media" i prossimi 24 e 25 Marzo 2011

Vignaioli a scuola di web nell'ambito dei percorsi formativi avviati dall'Istituto Edmund Mach di San Michele all'Adige, uno dei centri d'eccellenza al mondo sulla cultura e sulla ricerca vinicola, con sede nel Trentino. Questa nuova iniziativa nasce dalla collaborazione tra la Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, l'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria, nonché due partner operatori di alta competenza quali Selecta-Winejob risorse umane per il vino, un'azienda di servizi e di consulenza alle imprese nel settore dell'organizzazione aziendale e nella gestione e sviluppo delle risorse umane, e Vinix Lab Academy, format organizzato da Vinix, social network verticale dedicato al settore "wine & food". Un seminario per imparare a familiarizzare con le opportunità che la rete e le "nuove" tecnologie mettono a disposizione dell'operatore del mondo del vino e del cibo. Conoscere le storie, le strategie, l'etica dello stare online e gli strumenti più interessanti. Questo è l'obiettivo di Vinix Lab Academy, una palestra informale, sempre in movimento, che spieghi con parole semplici cosa fare e come stare in rete. (Click to read more)

ALBERTO MARCHETTI PRESENTA IL GELATO DELL'UNITÀ D'ITALIA: CREMA ALL'ARANCIA CANDITA, GIANDUJA E CAFFÈ

Sono trascorsi 150 anni dall'unificazione dell'Italia e la città di Torino avrà il privilegio di ospitare oltre 200 giornate di festa, mostre, esposizioni e spettacoli per presentare quanto di meglio l'Italia ha da offrire: arte, cultura, storia, made in Italy e, non ultima, una tradizione enogastronomia unica al mondo. Torino ha il vanto di poter essere considerata due volte capitale: nel 1861 prima capitale d'Italia. Oggi invece capitale del gelato artigianale, un'antica tradizione che la città rivendica con orgoglio. Nel 1937 proprio sotto la Mole è nato il Pinguino, il più classico gelato da passeggio, e in città sono tantissime le gelaterie che si contendono questo primato. Tra loro, sicuramente, Alberto Marchetti, che ha deciso di festeggiare il grande appuntamento creando un gusto ad hoc. Il gelato dei 150 anni dell'unità, simbolicamente venduto a 150 centesimi (1,50 €), è un cono che combina in modo delicato e particolare i sapori tipici della nostra Italia, da Nord a Sud, per "assaggiarla" tutta!

"ROSSO DI MONTALCINO" L'ASSEMBLEA DECIDE DI POSTICIPARE LA DECISIONE SUL DISCIPLINARE

L'Assemblea dei produttori riuniti nel Consorzio del Brunello di Montalcino ha deciso di posticipare la decisione sulle eventuali modifiche al disciplinare della DOC Rosso di Montalcino. L'Assemblea ha ratificato all'unanimità quanto discusso durante la mattina dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio al termine del quale era emersa la proposta di una proroga utile a definire meglio il perimetro e la portata dell'eventuale cambio del disciplinare ed in particolare la possibilità di utilizzare altri vitigni oltre il Sangiovese. Il Consiglio, infatti, "preso atto che ad oggi non pare esservi una completa informazione sul lavoro svolto e sulle finalità e le necessità perseguite per la revisione del disciplinare del Rosso di Montalcino, ha ritenuto responsabile rinviare la votazione al fine di fornire maggiori e più compiuti approfondimenti. La votazione, prevista per oggi, che sarà oggetto di approfondimento e verrà riproposta entro tre mesi dalla data odierna, invitando tutti gli associati a fornire alla Commissione Tecnica ogni indicazione che possa essere ritenuta utile per migliorare una delle ricchezze del territorio".

Riccardo Illy: "Giù le mani dal Rosso di Montalcino: Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio riveda le proprie posizioni sul cambio di disciplinare"

Gruppo Illy condivide le preoccupazioni della controllata Azienda Mastrojanni circa la proposta di cambiare il disciplinare di produzione fatta dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Gruppo Illy e l'Azienda Mastrojanni hanno già provveduto a recapitare agli interessati due distinte lettere in cui si richiede di recedere dall'intenzione di proseguire in tale direzione. Il Consiglio di Amministrazione ha, infatti, intenzione di mettere ai voti modifiche in grado di nuocere gravemente alla reputazione dei vini che dovrebbe tutelare, danneggiando l'intero territorio nella sua identità e nella sua più grande ricchezza.

Anteprima Vino Nobile: una festa per tutta Montepulciano

E' partito il grande appuntamento con l'Anteprima del Vino Nobile che da oggi, domenica 13 febbraio, e per tutta la giornata di lunedì 14 aprirà le porte della Fortezza ad oltre mille operatori del settore (ristoratori, enotecari e buyers), provenienti da tutta Italia e dall'estero per conoscere le nuove annate in commercio, il Nobile 2008 (annata a quattro stelle) e la Riserva 2007. Il programma della prima giornata dell'Anteprima si aprirà alle 10.30 ed andrà avanti fino alle 18.30 di domenica; stesso orario per la giornata di lunedì 14 febbraio. Dopo una breve pausa, il programma della grande kermesse vinicola riprenderà mercoledì sera con l'arrivo della carovana dei giornalisti, impegnati nelle serie delle degustazioni delle principali denominazioni toscane. Per quanto riguarda il Nobile, gli inviati vedranno sfilare i primi calici nella giornata di giovedì 17 febbraio a partire dalle ore 10.00, sempre in Fortezza. Sarà in quella occasione che Federico Carletti, Presidente del Consorzio del Vino Nobile, proclamerà la valutazione dell'annata 2010, espressa in stelle (max 5). Tante le novità di questa nuova edizione di uno degli appuntamenti più importanti legati al Vino Nobile.

Capitali russi e grande attore francese per promuovere Barbaresco nel mondo

Il 10 febbraio a San Pietroburgo, in Russia, è stato inaugurato "Barbaresco", un nuovo ristorante di cucina di qualità con vini e prodotti delle Langhe e delle regioni italiane. Testimonial d'eccezione Gerard Depardieu. Presenti l'assessore regionale al Turismo del Piemonte, Alberto Cirio, e il sindaco di Barbaresco, Alberto Bianco.

Vitignoitalia: numeri in crescita per l'edizione 2011. A Napoli l'Italia unita del vino. Dal 22 al 24 maggio.

Vitignoitalia prepara l'edizione 2011, amplia il percorso espositivo e si conferma l'evento enologico di riferimento del Sud. In aumento le richieste di partecipazione: solo 40 i desk ancora disponibili a meno di 4 mesi dall'inizio dell'evento. Trend positivo per Vitignoitalia giunto alla sua settima edizione: dal 22 al 24 maggio, Castel dell'Ovo ospiterà come ormai da tradizione il salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale italiano. Stessa location e stesso format, dunque. Ma anche un percorso più esteso che consentirà la partecipazione di nuove aziende all'evento. «Abbiamo acquisito nuove sale ai piani superiori del Castello - spiega Maurizio Teti, Direttore del Salone - che consentiranno l'esposizione di almeno 50 nuove aziende. Abbiamo richieste in aumento da tutte le regioni italiane». La formula Vitignoitalia piace: funziona il salone boutique nel

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(CA' 444/CA' DEL BOSCO)



Cantina Vignaioli
Morellino di Scansano

www.cantinaemorellino.it

