

Terza giornata di fiera, terza #Topnews di Vinitaly

scritto da Noemi Mengo | 9 Aprile 2019



Ed eccoci al termine della terza giornata di fiera, Vinitaly si dirige verso una fine, ma ancora c'è molto da fare e, soprattutto, c'è ancora spazio per grandi annunci, momenti d'incontro e, perché no, qualche brindisi alla 53° esima edizione che sta per concludersi.

Anche oggi abbiamo selezionato alcune delle notizie più interessanti, i momenti che ci piace ricordare, e i risultati delle aziende italiane, che vorremmo segnalarvi, cari lettori.

Ecco la nostra #Top8 news

Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino, trainano la Campania del vino

La produzione Irpina sfiora i 10 milioni di bottiglie nel 2018, con un export a doppia cifra (circa 18 milioni di euro).

A Verona il made in Irpinia fa squadra per promuovere sotto un unico brand le eccellenze del territorio, dal vino all'olio, passando per il turismo. Promozione col segno più per l'Irpinia del vino, che a Vinitaly si presenta compatta (90 espositori, di cui 83 cantine, 3 produttori di liquori e distillati, 3 consorzi ed una rete d'impresa), forte di una produzione che sfiora i 10 milioni di bottiglie, di un export stabilmente a doppia cifra e di un nuovo brand che per tutto il 2019 unirà le eccellenze del territorio proprio per fare breccia nei mercati di tutto il mondo. Con Irpinia goccia a goccia infatti la filiera agroalimentare, capitanata dal vino, è pronta a raccogliere la sfida dell'internazionalizzazione, ponendo l'accento sul proprio terroir che, non a caso, rappresenta un unicum nel Sud Italia.

Le Donne del Vino delle Marche protagoniste a Vinitaly

Le Donne del Vino delle Marche riunite sulla Terrazza della Regione Marche con la Tavola Rotonda "Condivisione e Confronto per una crescita di territorio" Un confronto tra Istituzioni ed autorevoli relatori del settore enologico circa le possibili azioni da porre in campo per uno sviluppo coordinato e sostenibile.

Nel fitto programma dell'Associazione Nazionale delle Donne del Vino, presieduta da Donatella Cinelli Colombini, motore propulsivo delle Associate, appare quest'anno uno spazio d'approfondimento curato dalle Donne del Vino delle Marche e dedicato all'improrogabile necessità di crescita e ottimizzazione dello sviluppo della regione Marche, nel settore dell'agricoltura e dunque in quello enologico.

Allo scopo di affrontare alcune tematiche inerenti le possibili azioni da intraprendere al fine di perseguire un percorso di crescita integrata, di concerto con la Regione Marche, si è ritenuto opportuno invitare alla Tavola Rotonda figure autorevoli del mondo enologico e della comunicazione di settore di respiro nazionale, nell'intento di recepire strategie possibili ed idee nate da punti di vista esterni alla regione.

Vinitaly, 5StarWines: il miglior vino rosato è l'Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2018 Cantina Tollo

L'autoctono della cantina abruzzese, con un punteggio di 92/100, è stato votato come "Miglior vino rosato" e selezionato per l'inserimento nella guida 5StarWines The Book, che presenta i migliori vini degustati nel corso della selezione annuale organizzata da Vinitaly. Oltre 2.700 i vini degustati da una giuria di eccezione. A presiedere il Comitato Scientifico di 5StarWines (Senior General Chairman), Lynne Sherriff MW (presidente dell'Institute of Masters of Wine dal 2010 al 2012) e, tra i giurati, 6 Masters of Wine e 2 Master of Sommeliers, tra cui Robert Joseph (co-fondatore Meininger's Wine Business International), Daniele Cernilli (co-fondatore Gambero Rosso) e Bernard Burtschy (editorialista per la sezione vini del quotidiano francese Le Figaro).

Vinitaly By Night sempre più stellare tra cuochi, ville e ristoranti top: la cena vintage "bello e d'annata" dedicata al Verdicchio

È sempre più stellare l'after-hour di Vinitaly. Il post-fiera offre infatti decine di happening curati da cuochi stellati e ville venete e ristoranti top. Ma c'è chi ha scelto un padiglione vintage per celebrare il proprio vino "Bello e d'annata". È il caso delle Marche e del viaggio attraverso la longevità del Verdicchio, svelata tra il fuoco, il fumo e le fiamme dello chef Errico Recanati. Dedicata al Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica, la cena di gala è stata organizzata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT), domenica sera nel tempio del vintage "Maison Vicentini". Ad accompagnare 70 firme e volti del giornalismo enogastronomico italiano e internazionale, lungo l'evoluzione del Verdicchio nella storia e nel tempo, la stella Michelin Errico Recanati (Ristorante Andreina).

Presentata la seconda edizione di "Milano Wine Week"

L'organizzatore Federico Gordini: "C'è tutto un nuovo mondo del vino che ha bisogno di Milano per comunicare in maniera diversa e più internazionale" Milano Wine Week, la cui seconda edizione, in programma dal 6 al 13 ottobre prossimi, è stata presentata ieri a Vinitaly. A fare gli onori di casa è stato Federico Gordini, fondatore e presidente di Milano Wine Week. Insieme a lui sono intervenuti: Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi della Regione Lombardia; Luciano Ferraro, caporedattore centrale del

Corriere della Sera; Silvana Ballotta, CEO di Business Strategies e coordinatrice del Wine Business Forum; Helmut Köcher, Presidente e Fondatore del Merano WineFestival e di The WineHunter; e Giuseppe Salvioni, AD del Consorzio Franciacorta. “Il mondo del vino” ha dichiarato Gordini “ha la necessità di rinnovare il proprio modo di comunicare, soprattutto nei confronti del consumatore finale, e Milano Wine Week ha proprio l’obiettivo di rendere la metropoli lombarda il fulcro di questa grande rivoluzione comunicativa del settore.

XXXI seminario tecnico Masi: “Vini spumanti: semplici bollicine o biotecnologia?”

Focus sulla Spumantizzazione per il XXXI Seminario Tecnico Masi “Vini spumanti: semplici bollicine o biotecnologia?” che si è tenuto oggi lunedì 8 aprile alle ore 15.00 in Sala Argento al 53° Vinitaly. Dopo 30 anni di Seminari Tecnici a Vinitaly, frutto di un’esperienza maturata in 40 anni di impegno del Gruppo Tecnico Masi, l’azienda vitivinicola veronese, riconosciuta in tutto il mondo come produttore leader di Amarone, ha presentato la sua nuova e stimolante sfida nel campo della spumantizzazione, allargando i suoi orizzonti enologici. “Il Gruppo Tecnico Masi ha approcciato il mondo della spumantizzazione con le dinamiche di sempre: l’osservazione delle tecniche e delle pratiche consolidate in loco negli anni, affidandosi a comprovate professionalità esterne e infine utilizzando lo strumento della sperimentazione per delineare, vendemmia dopo vendemmia, uno stile Masi da declinare anche in questa tipologia di vini” ha commentato Raffaele Boscaini, Coordinatore Generale del GTM.