



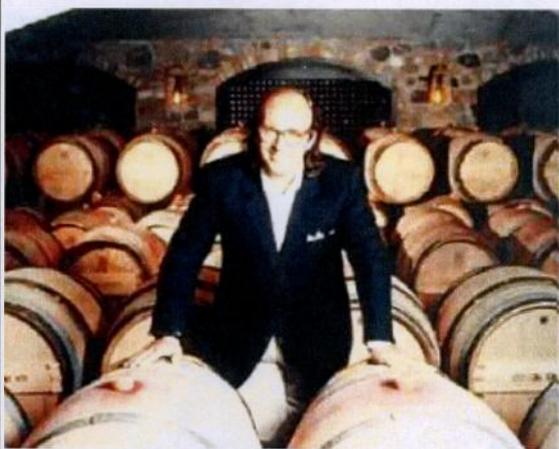
Home Chi siamo Abbonamenti Pubblicità Archivio Contatti Links Video

e u p o s i a

LA RIVISTA DEL VINO

Maurizio Zanella: «Lo "spumante italiano" è morto! Andiamo verso un'informazione corretta sulle produzioni di maggiore qualità!»

Italia batte Francia nella competizione fra le migliori bollicine? Ma quando mai! Maurizio Zanella, presidente di Cà del Bosco e del Consorzio di Tutela del Franciacorta ha aspettato che passasse la sbornia di fine d'anno ed ha richiamato, con una lettera aperta arrivata oggi nelle redazioni, i giornali italiani alla realtà. «A partire dallo scorso mese di dicembre e in gennaio ho letto, con crescente stupore – scrive Maurizio Zanella – l'enorme quantità di notizie riprese da numerosi media derivate da informazioni diffuse da vari enti/associazioni contenenti dati di vendita delle bollicine Made in Italy nel mondo, i consumi previsti durante le festività e soprattutto la notizia che lo spumante italiano avrebbe superato lo Champagne per quanto concerne i volumi di vendita. Mi preme segnalare che in particolare quest'ultima affermazione non solo non abbia alcun senso ma concorra anche a diffondere una profonda disinformazione nei confronti dell'opinione pubblica. Infatti, mentre per l'Italia si tengono in considerazione tutti i vini spumanti prodotti con metodo e con qualità e prezzo molto diversi fra loro, per quanto riguarda lo Champagne si tiene in considerazione solamente una denominazione prodotta in Francia. Ma lo Champagne non è l'unico vino di questo genere prodotto olttralpe (penso per esempio al Cremant d'Alsace), quindi sostenere che lo spumante abbia battuto lo Champagne è una palese inesattezza. Altre testate includono, correttamente, tutta la produzione francese di bollicine che in effetti è inferiore a quella italiana. Ma il fatturato della produzione italiana non arriva nemmeno alla metà di quello francese; ne viene che è una magra consolazione produrre di più per fatturare la metà!» (Click to read more)



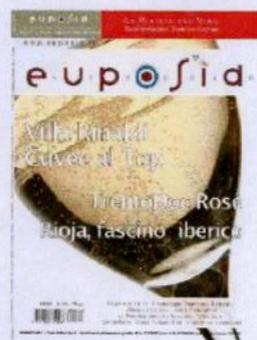
«Un' ulteriore considerazione da farsi – prosegue il presidente del Consorzio della Franciacorta - è che non è possibile essere a conoscenza dei dati di vendita prima ancora che sia trascorso il mese di dicembre, oltre al fatto che sono solo le denominazioni a origine controllata e garantita (Docg) ad avere un monitoraggio certo. Infatti, queste denominazioni rappresentano solo una parte minoritaria del grande calderone chiamato "spumante", sul quale avevo già espresso la mia opinione spiegando che "lo sbandierato successo dello spumante italiano, analizzando i numeri, è frutto – salvo

pochissime eccezioni – di un prodotto assolutamente anonimo che deve le sue performance unicamente a prezzi unitari bassissimi».

«Desidero quindi ribadire che il sostantivo "spumante" è morto e non ha più senso utilizzarlo in questi e molti altri frangenti. Sarebbe come paragonare tutti i vini rossi italiani (tanto quelli a denominazione di origine controllata quanto i vini da tavola) con il Bordeaux francese, mentre correttamente per questa tipologia di vino si parla di denominazioni: Barolo, Chianti, Brunello di Montalcino, Amarone per citarne alcuni. Ognuno con un suo metodo di produzione, suoi vitigni e soprattutto un territorio d'origine specifico che si distingue da tutti gli altri per le sue caratteristiche uniche.

In questo inizio 2011 ritengo sia opportuno tornare a ribadire con forza questi concetti in virtù di una buona e onesta informazione che sia veicolo di cultura, che sappia portare il

Novembre Dicembre 2010



facebook

Iscriviti alla newsletter

Archivio Newsletter

L'ADIGE



consumatore a conoscere quali siano le caratteristiche principali della produzione vinicola italiana, elemento fondamentale dell'enogastronomia nazionale sulla cui importanza, anche a livello di prestigio e riconoscimento internazionale, credo sia superfluo soffermarmi. Un consumatore consapevole e correttamente informato è interesse di tutti».

Condividi 0 commenti

Sfoggia l'archivio

AMARONE IN VILLA: QUESTA SERA L'AMARONE INCONTRA I SAPORI DELLA LESSINIA

Questa sera, venerdì 21 gennaio a partire dalle ore 18.00 a Villa de Winckels si terrà la degustazione "Amarone in Villa". Le cantine della provincia di Verona raccontano e fanno assaporare il proprio vino. Villa de Winckels accompagna la degustazione con un ricco buffet di piatti tipici della tradizione veronese. Villa de Winckels, nel piccolo Borgo di Marcemigo vicino a Verona, è un luogo silenzioso, immerso nel verde. Una antica Villa dove potete regalarvi i sapori della tradizione veneta, buon vino e tante emozioni durante una cena o una degustazione. Informazioni e contatti: Villa de Winckels Via Sorio 30 - Tregnago - Tel. e fax 045 6500133 ristorante@villadewinckels.it www.villadewinckels.it Costo della serata € 40,00. - È gradita la prenotazione

Maurizio Zanella: «Lo "spumante italiano" è morto! Andiamo verso un'informazione corretta sulle produzioni di maggiore qualità!»

Italia batte Francia nella competizione fra le migliori bollicine? Ma quando mai! Maurizio Zanella, presidente di Cà del Bosco e del Consorzio di Tutela del Franciacorta ha aspettato che passasse la sbornia di fine d'anno ed ha richiamato, con una lettera aperta arrivata oggi nelle redazioni, i giornali italiani alla realtà. «A partire dallo scorso mese di dicembre e in gennaio ho letto, con crescente stupore - scrive Maurizio Zanella - l'enorme quantità di notizie riprese da numerosi media derivate da informazioni diffuse da vari enti/associazioni contenenti dati di vendita delle bollicine Made in Italy nel mondo, i consumi previsti durante le festività e soprattutto la notizia che lo spumante italiano avrebbe superato lo Champagne per quanto concerne i volumi di vendita. Mi preme segnalare che in particolare quest'ultima affermazione non solo non abbia alcun senso ma concorra anche a diffondere una profonda disinformazione nei confronti dell'opinione pubblica. Infatti, mentre per l'Italia si tengono in considerazione tutti i vini spumanti prodotti con metodo e con qualità e prezzo molto diversi fra loro, per quanto riguarda lo Champagne si tiene in considerazione solamente una denominazione prodotta in Francia. Ma lo Champagne non è l'unico vino di questo genere prodotto oltrelpe (penso per esempio al Cremant d'Alsace), quindi sostenere che lo spumante abbia battuto lo Champagne è una palese inesattezza. Altre testate includono, correttamente, tutta la produzione francese di bollicine che in effetti è inferiore a quella italiana. Ma il fatturato della produzione italiana non arriva nemmeno alla metà di quello francese; ne viene che è una magra consolazione produrre di più per fatturare la metà!» (Click to read more)

Novità in casa Matura: dopo la nascita dell'Associazione Matura, un 2011 all'insegna della comunicazione

Il Gruppo Matura si è costituito in associazione ed avvia, per la prima volta, un piano di comunicazione per il 2011. Una doppia novità importante per un team di professionisti che da oltre quindici anni lavora in Italia e nel mondo con oltre 400 aziende e rappresenta un laboratorio di idee e di innovazione nel settore enologico. «Sicuramente un evento importante per tutti noi - spiega l'enologo Emiliano Falsini, presidente della nuova associazione - che vuole essere uno stimolo a migliorare le singole professionalità. Il nostro team, infatti, ha pensato che, nel momento attuale, fosse necessario strutturare il lavoro fatto in oltre quindici anni di attività verso una direzione che valorizzasse ancor di più le specifiche personali di ognuno di noi. Infatti, ogni singolo professionista si assumerà "gli oneri e gli onori" dei progetti e delle collaborazioni con una sempre maggiore attenzione alle peculiarità dei singoli territori e delle singole aziende. Un gruppo di professionisti che ha, comunque, nell'Associazione un punto fermo a partire dall'avvio del progetto di comunicazione». (Click to read more)

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL TRENTO A PALAZZO ROCCABRUNA

Riprende dopo la pausa di fine anno l'attività dell'Enoteca provinciale del Trentino, come sempre all'insegna del gusto e dei sapori del territorio. Protagonista della settimana è una specialità di nicchia capace di riscuotere entusiastici apprezzamenti sia fra i consumatori che fra gli esperti: l'olio extravergine del Garda trentino. Celebre per essere ottenuto da piante coltivate ad una delle latitudini più alte del nostro emisfero, quello del Garda trentino è un olio dalla pregevole armonia: equilibrato nelle note amare e piccanti, pieno ed intenso nel profumo, vivace nei sentori di mandorla e carciofo. Per farlo conoscere Palazzo Roccabruna propone tre giorni di iniziative che vanno dalle degustazioni libere, agli abbinamenti, ai laboratori di analisi sensoriale. Si comincia giovedì 20 gennaio ad ore 18 con un appuntamento del ciclo "I giovedì dell'Enoteca", dal titolo "Un filo d'olio che profuma di natura", dedicato alla scoperta del prodotto e delle sue caratteristiche. Si prosegue sabato 22 e domenica 23 dalle 17 alle 22 con la degustazione nelle sale dell'Enoteca degli olii trentini abbinati alla bruschetta. Sabato 22 gennaio ad ore 18 Palazzo Roccabruna ospita un personaggio d'eccezione: Luigi Caricato. Giornalista e scrittore, autore di tante monografie dedicate all'olio e anche di un romanzo, L'olio della conversione (Besa, 2005), Luigi Caricato è uno dei maggiori esperti italiani del settore; sabato alle 18 presiederà l'incontro dal titolo "L'olio del Garda trentino visto da Luigi Caricato", un'occasione per confrontarsi con l'esperienza e la competenza di chi ha fatto dell'olio la passione e la professione della propria vita. (Click to read more)

ARRIVA IL VINO IN DAMIGIANA ALLA CANTINA DI SORBARA

Fedele alla tradizione contadina, che suggerisce di imbottigliare con la fase lunare favorevole per ottenere un vino di buona qualità e lunga conservazione (il primo quarto di luna, ideale per i frizzanti inizia il 18 Gennaio 2011), la Cantina inizierà la vendita del Lambrusco in damigiana il prossimo 31 Gennaio, festa di San Geminiano, patrono di Modena. Ormai sfatato il luogo comune che lo identifica con un "bere" ordinario, il vino in damigiana rappresenta, al contrario, una più che valida alternativa al vino in bottiglia, in quanto possiede un ottimo rapporto qualità/prezzo e permette inoltre al consumatore di gustare in tutta libertà un buon bicchiere di vino imbottigliato direttamente a casa propria.

Corso di fotografia enogastronomica in Umbria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(CA' 444/CA' DEL BOSCO)



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



Cantina Vignaioli
Morellino di Scansano

www.cantinaadmorellino.it



Best International Fairs
Fiere del Mondo