



La News



Appassimento verso l'Unesco

"Siamo pronti ad avanzare la richiesta, per valorizzare una storia di successo dovuta a imprese ed istituzioni": così il presidente del Veneto, Luca Zaia, da Anteprima Amarone (che si chiude oggi a Verona) ha dato il via al percorso per portare al riconoscimento come Patrimonio Unesco la pratica dell'appassimento, una delle caratteristiche più distintive dell'Amarone della Valpolicella. "In un Veneto in cui ci sono 52 denominazioni, il biglietto da visita della Regione rimane questo rosso", ha detto Zaia, che ha incontrato i produttori e i vertici del Consorzio della Valpolicella (nelle foto con il presidente del Consorzio, Andrea Sartori, e con l'ad Bertani Domains, Emilio Pedron).



Brunello 2017: 4 stelle

Un'ottima annata. Il verdetto, non ancora ufficiale, secondo i rumors raccolti da WineNews, racconta di un'annata 2017 che, per il Brunello, sarà a 4 stelle, come dovrebbe essere indicato dal Consorzio di Montalcino. Nonostante un difficile andamento stagionale, caratterizzato da una delle estati più calde di sempre, il Sangiovese ha dato ancora una volta i suoi ottimi frutti, con un'annata che resterà negli annali anche per un altro motivo: la firma della piastrella celebrativa che "fissa" il rating della vendemmia, opera di Sting, rockstar e vignaiolo in Toscana insieme alla moglie Trudy Styler nella loro Tenuta il Palagio, atteso a Montalcino il 17 febbraio, a chiusura di una settimana di Anteprime di Toscana, inaugurata a Firenze il 10 febbraio, sempre da Sting.

Cronaca

Sgarbi, il vino, l'arte e poi ...

"Le arti" in 50 anni sono decadute, mentre il vino, e l'agricoltura sono cresciuti, e oggi incarnano dei valori artistici. Petrin, di questo, con Slow Food, è stato il teorico, Farinetti ne ha fatto un business. Oggi gli chef, come Bottura, sono considerati i nuovi intellettuali. Io, se fossi Ministro dei Beni Culturali, istituirei un dipartimento dedicato proprio a vino, cibo e agricoltura". Così a WineNews, da Anteprima Amarone, il celebre e provocatorio critico d'arte Vittorio Sgarbi (<https://goo.gl/Uyq8zg>).



Primo Piano

La Valpolicella vola, tra economia e sostenibilità

50 anni di Doc, mezzo secolo di successo per l'Amarone e la Valpolicella. Lo raccontano i numeri del Consorzio della Valpolicella, che con Anteprima Amarone ha festeggiato le prime cinque decadi dal riconoscimento della denominazione, anni in cui il grande rosso veneto, che ne è principe, ha conquistato il mondo. Il 68% dei volumi complessivi della denominazione finisce all'export (Germania in testa, ma bene anche Usa, Svizzera, Uk, Cina e Giappone), con un +10% in valore sul 2017. Anno che ha visto anche un importante +20% sul mercato domestico, grazie alla ripresa del "fuori casa", con ristorazione ed enoteche che assorbono il 60% del mercato italiano dell'Amarone, vino che, con i suoi 355 milioni di euro di giro d'affari (dati WineMonitor - Nomisma) è motore economico di una Valpolicella che ne muove 600, grazie al vino, una delle denominazioni più grandi del Belpaese, con 7.994 ettari vitati (e le quotazioni di quelli destinati alla produzione di uve per l'Amarone che sono intorno ai 450.000 euro ad ettaro), e una delle redditività più alte, con 24.000 euro ad ettaro. Numeri che si ripercuotono, chiaramente, su occupazione, reddito ed integrazione sul territorio. Con il vino che "produce" 1.250 giornate di lavoro per azienda tra addetti stagionali e a tempo indeterminato e, secondo le elaborazioni (su dati Inps) realizzate dal Consorzio della Valpolicella su un campione significativo delle 2.300 aziende vinicole del territorio, la spesa media aziendale per le retribuzioni dei propri addetti è di 100.000 euro per azienda, in un'area che da sempre fa dell'integrazione il proprio punto di forza, con 460 lavoratori extracomunitari, 1.030 provenienti da Paesi Ue e 1.080 italiani. Un tessuto imprenditoriale dove, a fianco di cooperative e grandi cantine, convivono tante piccole realtà "artigianali". Nel 30% dei casi le imprese presenti non superano infatti la produzione di 20.000 bottiglie: tra le 1.636 aziende produttrici socie del Consorzio, oltre la metà ha dimensioni sotto i 2 ettari. Business a cui va aggiunto l'indotto, generato dai servizi e dal turismo, cresciuto dal 2009 al 2016 del 54%, il doppio rispetto all'incremento regionale nello stesso periodo (<https://goo.gl/5wcWnF>).

Focus

2014: tante piogge, "piccola annata"

La 2014 non è stato un millesimo felice per l'Amarone della Valpolicella, che ha debuttato ad Anteprima Amarone. Sarà ricordato come "l'annata delle piogge", non solo per gli oltre 1.500 millimetri caduti, ma per la loro concentrazione (ben 860 solo nel periodo vegetativo). "In Valpolicella la 2014, pur non certo da ricordare in positivo - sottolinea Andrea Sartori, presidente del Consorzio della Valpolicella - non è stata uniforme. Abbiamo registrato una certa variabilità nella qualità, sia tra le zone pianeggianti e quelle collinari, dove le condizioni sono state migliori, sia tra le diverse vallate. La produzione ha subito un calo del 30% sulla media degli ultimi 5 anni, con un aumento delle uve destinate a Valpolicella, visto che molti hanno fatto meno Amarone o non lo hanno prodotto affatto". In un territorio tanto vasto, non mancano buone espressioni, da riassaggiare in prospettiva, e, magari, rimanere stupiti, come successo con tante piccole annate nella storia del vino. I migliori assaggi 2014 di WineNews? Firmati Accordini Stefano, Bertani, Rocca Sveva (Cantina di Soave), Domini Veneti (Cantina Valpolicella Negrar), Ca' Rugate, Degani e Massimago (<https://goo.gl/eiHdfe>).



Wine & Food

Amarone: 50 anni in Canada e Usa con le Famiglie Storiche

Vino "del territorio", ma proiettato sui mercati del mondo, l'Amarone della Valpolicella ha celebrato i 50 dalla Doc anche all'estero, tra Stati Uniti e Canada. Nel calice, i vini di grandi annate delle "Famiglie Storiche" (Allegri, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini e Zenato). Con una verticale dal 1988 al 2010, di scena il 29 gennaio all'Institut de Tourisme et d'Hotellerie du Quebec, a Montréal, ed il 31 gennaio al Ristorante Del Posto di New York, con le annate 2009, 2010 e 2011.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il futuro della Valpolicella e dell'Amarone secondo le sue tante anime. Dal Consorzio alle "Famiglie Storiche", ai singoli produttori: Emilio Pedron (Bertani), Luciano

Begnoni (Santa Sofia), Celestino Gaspari (Zymè), Marco Speri (Secondo Marco), Paolo Fontana (Salvaterra), Bruno Trentini (Cantina di Soave), Umberto Pasqua (Pasqua).

