



wine corner

Il vino Novello

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_focus%20vinonovello2010.htm



Il novello, un fenomeno di massa quasi tutto italiano, rappresenta un settore in costante crescita negli ultimi anni.

Ogni anno si celebra il rito del déblocage, l'apertura delle bottiglie alla mezzanotte del 6 novembre, una sorta di battesimo che dà inizio alla commercializzazione del prodotto per la stagione in corso e all'invasione degli scaffali di enoteche e ristoranti.

Pare che il vino novello abbia origini francesi, quando negli anni '30 del XX secolo il ricercatore Flanzy sperimentò la conservazione dei grappoli sotto CO2 ed ottenne involontariamente un mosto gradevole e profumato. I primi a produrlo furono i vignaioli del Beaujolais, la regione a sud della Borgogna, con l'appellativo di **Beaujolais Nouveau**, ricavandolo esclusivamente da uva **Gamay**.

In Italia la primogenitura del vino novello va ex-aequo ad Angelo Gaja negli anni '70 con il «Vinot» ed al «S.Giocondo» di Giacomo Tachis per i Marchesi Antinori, ma oggi il fenomeno conta più di 400 produttori per un volume intorno a 11 milioni di bottiglie, equivalente grosso modo al 2% del vino totale.

[link http://www.vinoinrete.it/sommelier/_focus%20vinonovello2010.htm]

rassegna stampa

Le news su Vino & dintorni...

Link e testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/news/news.asp>

- ©notizie.virgilio.it - Un metodo scientifico per studiare la genuinità dei vini
- ©Viniesapori.net - Autochtona 2010, prima edizione dell'Autochtona Award 2010
- ©ANSA - Salone del Gusto: debutta "Sentieri di Uliveti", guida al turismo dell'olio
- ©Civiltà del bere - Conto alla rovescia per l'uscita del Who's Who in Wine 2011
- ©inToscana - Quanto inquina una bottiglia di vino?
- ©infosannio - La Nuova Zelanda, terra dove il vino costa meno dell'acqua
- ©frantoionline.it - Extravergine: guida pratica per un'etichetta corretta
- ©leggo.it - È italiano il re dei sommelier per WSA
- ©AGI news - A Venezia il Forum degli Spumanti d'Italia
- ©libero-news.it - Torna la "Vendemmia della Pace", una vendemmia messaggera di cooperazione
- ©ANSA - "Winehealth International", nasce l'organizzazione per vino e salute
- ©la Nazione - "Wine town Firenze": trentamila presenze per il "numero zero"
- ©Agricoltura on Web - Vendemmia, i controlli dell'ICQ assicurano la qualità dei vini
- ©il Giorno - Il bresciano Nicola Bonera è per l'AIS il "miglior sommelier d'Italia 2010"
- ©ilquaderno.it - Città del Vino: indetto concorso per realizzazione del manifesto 2011
- ©bereilvino.it - "Simply Italian Great Wines", grandi vini italiani in tour mondiale
- ©Teatro Naturale - Il vino eletto a simbolo dell'Italia in Giappone
- ©www.a-zeta.it - 18° "Millésime Bio", salone dei vini provenienti da uva biologica
- ©AGI - La Guida de L'Espresso incorona il Barolo e il Piemonte
- ©Corriere della Sera - Nuove docg per il Veneto
- ©AGI - Da oggi il Prosecco c'è anche Kosher

©camcom.gov.it - Soppresso albo imbottiglieri vini DOC, DOCG e IGT

©Teatro Naturale - Francia e Spagna festeggiano una vendemmia in crescita

©omniauto.it - L'etilometro sta uccidendo il vino?

©ASCA - Città del Vino: "Necessaria una Wine Policy"

©ASCA - Un manifesto per certificare l'Amarone

©ticionews.ch - Francia: uccelli rapaci a difesa della vendemmia di Champagne

©Agopress - Istat: crescono Dop, Igp e Stg

©AGI news - Nuove DOCG, audizione per tre vini veneti

©Corriere della sera - Codice a barre sulle bottiglie di vino, per scegliere con il cellulare

©Leggo - Il consumo di vino scende, mezzo bicchiere a testa

©Adnkronos - La vendemmia e i suoi riti, dalla raccolta notturna a quella in rosa e cantata

©GdM - Vino, il nord Europa boccia il tappo di sughero

legislazione vinicola

Testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/lex/news.asp>

(Disclaimer)

Le note o i riferimenti a testi di legge e/o provvedimenti legislativi potrebbero non riprodurre un documento ufficiale. E' da ritenersi autentica solo la legislazione pubblicata nelle edizioni della Gazzetta Ufficiale.

Ricordiamo che l'unico testo definitivo è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale a mezzo stampa, che prevale in casi di discordanza.

I testi forniti nel formato elettronico sono ricavati dal sito <http://www.gazzettaufficiale.it> a carattere non autentico e gratuito

Novità

Docg Erbaluce di Caluso

Docg Ruché di Castagnole Monferrato

Doc Abruzzo

Igt Costa Toscana

Igt Anagni

Modifiche

Docg Vernaccia di San Gimignano
Docg Vino Nobile di Montepulciano
Docg Franciacorta
Docg Gavi
Doc Gravina
Doc Colli della Sabina
Doc Aprilia
Doc Carignano del Sulcis
Doc Monica di Sardegna
Doc Alto Adige
Doc Lago di Caldaro
Doc Olevano Romano
Doc Canavese
Doc Colline Salluzzesi
Doc Friuli Grave
Doc Vin Santo di Montepulciano
Doc Rosso di Montepulciano
Doc Colli Bolognesi Cl.Pignoletto
Doc Salina
Doc Pomino
Doc Cirò
Igt Daunia
Igt Puglia
Igt Lazio
Igt Frusinate
Igt Alto Mincio
Igt Valle d'Itra
Igt Tarantino
Igt Salento
Igt Murgia
Igt Fontanarossa di Cerda
Igt Provincia di Mantova

aforismi

<http://www.vinoinrete.com/aforismi/news.asp>

I ricordi sono come il vino che decanta dentro la bottiglia:
rimangono limpidi e il torbido resta sul fondo.
Non bisogna agitarla, la bottiglia

Mario Rigoni Stern

l'immagine

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_foto%20del%20mese.htm



Fiat come il vino pregiato: nasce la 500 Sassicaia

fonte <http://www.affaritaliani.it>

Fiat e made in Italy pregiato: è nata la 500 Sassicaia, un'auto che trae origine da un allestimento speciale realizzato da Aznom.

Prende il nome dal pregiato vino toscano della Tenuta di San Guido e cattura immediatamente lo sguardo per la particolare tonalità beige utilizzata per il tessuto della capote e la verniciatura bicolore della carrozzeria.

Ad arricchire l'esterno provvedono i dettagli in legno pregiato, materiale scelto per le calotte degli specchietti retrovisori, per la maniglia del portabagagli e per le modanature laterali. L'essenza selezionata è un forte richiamo alle botti di rovere in cui viene fatto invecchiare l'eccellente prodotto nato dal frutto della vite.

Poi ci sono altri particolari preziosi in ottone spazzolato, come il medaglione con lo stemma del marchese Incisa della Rocchetta sul montante laterale e la targhetta dell'edizione limitata indicante il numero progressivo assegnato all'esemplare, presente sul portellone del portabagagli.

wine watching

Non perderti nella giungla della rete...

il vino a portata di mouse con la nostra web directory!

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_wine%20watching.htm

VINS-FRANCE.COM

<http://www.vins-france.com>

Primo produttore mondiale di vino, la Francia eccelle nel settore viticolo-enologico.

I vini francesi si distinguono per qualità e diversità: colori, origini e annate offrono agli amanti del vino un'impressionante varietà di sapori.

Non resta che scegliere...

appunti di degustazione

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_appunti%20degustazione2010.htm

Riserva Francesco Iacono "Dosaggio zero" 2002

Franciacorta Docg
Tenuta Villa Crespia
Arcipelago Muratori

Cesonato sboc.2009

Franciacorta Docg Brut Saten
Tenuta Villa Crespia
Arcipelago Muratori

Pelike 2009

Fiano Sannio Doc
Tenuta Oppida Aminea
Arcipelago Muratori

Rumpotino 2004

Val di Cornia Suvereto Sangiovese Doc
Rubbia al Colle
Arcipelago Muratori

Giardini Arimei

Vino da uve stramature
Tenuta Giardini Arimei, Isola d'Ischia
Arcipelago Muratori

blog & vino

Una piccola una directory degli spazi gestiti dai blogger per un confronto on-line su vino e dintorni

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_blogsvino.htm

Ci scusiamo con i blogger che al momento non sono menzionati nella directory.

In qualsiasi istante potete contattare la nostra redazione per inserire o aggiornare i vostri dati

oil watching

la directory dell'olio extravergine

http://www.vinoirete.it/sommelier/_oilwatching.htm

OLIPAC, LA PRIMA BOTTIGLIA IN ACCIAIO INOX PER L'OLIO D'OLIVA

fonte <http://www.nove.firenze.it/vediarticolo.asp?id=b0.09.22.20.30>



Il mantenimento delle caratteristiche qualitative dell'Olio Extravergine d'Oliva nel tempo (shelflife) è strettamente legato a fenomeni di ossidazione la cui entità e dinamica dipendono da un complesso di fattori che nell'insieme definiscono le modalità di conservazione.

La recente ricerca dell'Università di Firenze - Dipartimento di Economia, Ingegneria, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (DEISTAF) e del Laboratorio Chimico Merceologico - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, commissionata da Qultivar S.r.l. - azienda toscana che ha prodotto, brevettato e introdotto sul mercato la prima bottiglia di acciaio inox 18/10 per alimenti - conferma un notevole vantaggio qualitativo della conservazione di Olio Extravergine d'Oliva in Olipac.

Il vantaggio di questa nuova soluzione per il confezionamento permette di conservare più a lungo una maggior concentrazione in composti fenolici antiossidanti, di ridurre il grado di ossidazione e di mantenere le caratteristiche sensoriali positive (fruttato) contemporaneamente alla diminuzione della comparsa di difetti correlabili ai fenomeni di ossidazione. Tali evidenze si traducono in un sostanziale allungamento della vita di un prodotto durante la conservazione.

Olipac è altresì un contenitore in linea con la sostenibilità ecologica: l'acciaio inossidabile è igienico, perfettamente neutro nei confronti del cibo, facile da pulire, infrangibile, ha una superficie che si autorigenera ed è uno dei materiali maggiormente riciclati (in modo illimitato) al mondo.

Oggi la media dell'acciaio inox riciclato contenuto in ogni prodotto inox è pari al 70%. Il peso della bottiglia di acciaio, inoltre, è inferiore del 30% circa rispetto ai contenitori in vetro, quindi il risparmio energetico nel trasporto della merce è rilevante.

Il consumatore di oggi è orientato verso la qualità e la cura dell'alimentazione e verso il salutismo: l'olio extravergine d'oliva è considerato prodotto di punta all'interno del settore alimentare. L'oggettivo valore aggiunto che l'imbottigliamento in Olipac garantisce, unito alle caratteristiche dell'acciaio, rendono l'olio extravergine d'oliva scelta d'eccellenza e di responsabilità dal punto di vista sia alimentare che ambientale.

l'evento

APPASSIMENTI APERTI

Il 14 e il 21 novembre a Serrapetrona, degustazioni e visite in cantina

fonte Gruppo Alceo Moretti Comunicazione

Nelle domeniche del 14 e del 21 novembre torna "Appassimenti aperti", la manifestazione dedicata alla valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona docg e del Serrapetrona doc, giunta quest'anno alla 5a edizione. Un evento nato per raccontare la storia affascinante di uno dei vini simbolo delle Marche e del suo profondo legame con il territorio. L'iniziativa è organizzata dai Comitati di tutela delle due denominazioni e dal Comune di Serrapetrona, con il sostegno della Camera di Commercio e della Provincia di Macerata.

Nei pomeriggi delle due giornate nella piazza della deliziosa cittadina nel cuore del Maceratese, sarà possibile degustare presso gli stand dei produttori le eccellenti qualità ottenute dal vitigno autoctono Vernaccia Nera. Da qui, grazie ad un servizio navetta gratuito, si potranno raggiungere le cantine e gli 'appassimenti', dove le uve vengono lasciate per mesi ad appassire. Un viaggio tra i segreti di uno dei vini più difficili da produrre, coltivato in zone impervie di montagna e attraverso complesse tecniche di lavorazione: basti pensare che la Vernaccia di Serrapetrona docg è l'unico spumante rosso che subisce tre fermentazioni, conquistando una complessità senza uguali e una sorprendente aromaticità; mentre si impiega molto tempo per portare a maturazione le uve e successivamente in affinamento il Serrapetrona doc, vino dai particolari sentori speziati e dalla spiccata mineralità. "Appassimenti aperti" rappresenta un'occasione unica per ammirare le bellissime 'pareti di grappoli' appesi ad appassire, ed ascoltare dai produttori stessi una storia antica: apparteneva infatti alla civiltà contadina l'usanza di mettere ad appassire l'uva per assicurarsi buon vino, superando le difficoltà che la natura opponeva; oggi quella necessità è diventata un'eccellenza, simbolo di un territorio che basa su enogastronomia, cultura e tradizioni il suo sviluppo. "Appassimenti aperti" promuove la conoscenza di vini inconfondibili ottenuti da vitigno autoctono, dunque inestricabilmente legati alla loro terra e non riproducibili altrove.

Dopo il successo delle precedenti 4 edizioni, "Appassimenti aperti" promette di crescere ancora, per consolidarsi come uno degli appuntamenti di punta del settore enologico per il Centro Italia. Un evento imperdibile per appassionati, turisti e semplici curiosi, e per tutti quelli che vivono il mondo del vino come cultura del territorio.

Il tutto inserito nella cornice particolarmente affascinante di Serrapetrona, paese-presepio incastonato all'interno dei Monti Azzurri, in uno scenario di incomparabile bellezza.

segnali di fumo

Il portale del «fumo lento». Per l'Amatore del Sigaro, tutto sui sigari toscani e cubani (in conformità al DL 16/12/2004 n.300 GU n.297 20/12/2004)

<http://www.vinoirete.it/sigari>

TOSCANO® Antica Tradizione

fonte © <http://club.amicidellatoscana.it>

TOSCANO® Antica Tradizione è un nuovo sigaro di qualità superiore, realizzato grazie a una ricetta produttiva di antica tradizione, che prevede le migliori materie prime e lunghe e attente lavorazioni, a partire dalle coltivazioni fin nella Manifattura di Lucca. Viene prodotto utilizzando solo pregiato tabacco Kentucky, curato con l'antica tecnica del fuoco diretto.

Il gusto più rotondo e al tempo stesso corposo ed appagante del TOSCANO® Antica Tradizione gli vengono conferiti dalla speciale materia prima utilizzata, da un processo di fermentazione prolungato, da un'attenta essiccazione e, in particolare, da una lunga maturazione.

La sua forza ed il suo aroma ricco e persistente rendono ogni fumata piena e intensa, adatta ai fumatori abituali di sigari lunghi. Inoltre la sua forma, con una pancia più "importante" del solito, aggiunge fascino e piacevolezza al tatto.

Questo Sigaro è confezionato in astucci da 2 pezzi venduti a € 4,00 cad.

siti partner

scambio banner

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_sitipartner.htm

Sei anche tu un amante del buon bere? Potremo visualizzare un nostro banner sul tuo sito e saremo lieti di ospitare il tuo all'interno della nostra directory «**SITI PARTNER**».

Ecco quello che ci occorre: il tuo banner (formato 120x60 pixel), la URL del tuo sito, una breve descrizione. Invia tutto alla nostra redazione e ti inseriremo tra i nostri siti amici.

A tua volta, per aggiungere un link a **VINOINRETE**, copia e incolla nella tua pagina web i semplici codici HTML che troverai all'indirizzo http://www.vinoinrete.it/sommelier/_banner%20exchange.htm

New entry:

Agristore Cosenza

<http://www.agristorecosenza.it>

AgriStore Cosenza, il negozio online al dettaglio e all'ingrosso di attrezzatura per enologia

Cavolo Verde Magazine

<http://www.cavoloverde.it>

Food&wine network dei professionisti con notizie ed opinioni di enologia, gastronomia, alimentazione e cronaca agroalimentare

i comunicati stampa

Spazio per gli addetti ai lavori. Testi disponibili alla pagina <http://www.vinoinrete.com/comunicati/news.asp>

VBC Arnopolis

VINOLIONOVO 2010: la tradizione della genuinità, la passione per vino e olio.

Carlo Cambi Editore

L'Emilia e la Romagna: terre di vini e confini

Strada del Prosecco

"Weekend in Cantina" lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Studio Vizioli

L'ETILOMETRO ENTRA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Istituto Commercio Estero

Grandi degustazioni in Canada dal 25 ottobre al 3 novembre

dipuntostudio.it

Al Suor Orsola nasce il primo Master in Comunicazione e Giornalismo Multimediale Enogastronomico

Agenzia Intercom

Famiglie dell'Amarone: da Toronto a New York il vino icona del bere italiano è l'Amarone

Gheusis Srl

CALABRIA WINE DAY IN LOMBARDIA

spaziodonna.com

VINOTERAPIA E VENDEMMIA

valcalepio.org

Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme

Zeta Group

SCELTA STORICA: LA NUOVA PROSECCO DOC ADOTTA IL CONTRASSEGNO DI STATO

Zephir

Vino solidale, 127 etichette d'autore all'asta per i minori abbandonati di Palermo e Catania

www.alice.tv

Vini naturali d'Italia: in uscita il 2° volume di Giovanni Bietti

AIS Umbria

BORSE DI STUDIO "LA RICERCA DELL'ECCELLENZA"

DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

collaborazioni

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_offerta.htm

Spazio a disposizione per i comunicati
Proposte per le Aziende
Pubblicità su Vinoclic
Invio campioni per degustazione e recensione
L'opportunità de "il Bacchanale Romano"

contatti

Denominazione	Associazione VINOINRETE
Sede legale	Via Ambrogio Sansedoni, 23 - 00126 Roma
Codice Fiscale	97316040589
Telefono	+39 331 1061013
Fax	+39 06 52246346
URL	www.vinoinrete.it www.vinoinrete.eu www.vinoinrete.com www.baccanaleromano.com www.baccanalexpress.it

Ai sensi del Dlgs 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali (GU n°174 29/7/2003),

La informiamo che il suo indirizzo email proviene da sue precedenti comunicazioni o per adesione all'Associazione Vinoinrete come socio partecipante.

Per cancellarsi da questa Newsletter scrivere a unsubscribe@vinoinrete.it

Ci scusiamo per l'eventuale disturbo.