



La News



Un pezzo di storia del vino

La storia del vino si lega spesso a luoghi, personaggi storie. E Argiano non fa eccezione: tra i vigneti, la splendida villa rinascimentale, costruita dalla famiglia senese dei Pecci su un progetto di Baldassarre Peruzzi, alla fine del XIX secolo, grazie alla proprietaria Ersilia Gaetani Lovatelli, ha accolto i più grandi letterati dell'epoca, da Carducci a D'Annunzio, da Nigra a Zola. Poi, dagli anni '70 del secolo successivo, con il matrimonio tra Gelasio Gaetani Lovatelli e la Contessa Noemi Marone Cinzano, ad Argiano si intrecciano le storie di due grandi famiglie italiane. Ora, come scritto ieri da WineNews, c'è un altro capitolo da scrivere, in brasiliano, nella cantina del Brunello.

FRIULI VENEZIA GIULIA, TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI
www.friulano.fvg.it

Nella vigna del Signore

Ci sono eventi che fanno la Storia, quella con la "S" maiuscola, che riguardano tutti e coinvolgono ogni aspetto della quotidianità. Anche le dimissioni di Benedetto XVI, le prime dopo 598 anni (quando fu Gregorio XII a rinunciare al soglio pontificio), hanno a che vedere con il "nostro" mondo. Specie perché quando il Cardinale Joseph Aloisius Ratzinger diventò Papa, il 19 aprile 2005, si presentò così: "i signori Cardinali hanno eletto me, un semplice e umile lavoratore nella vigna del Signore". Una metafora capace di calare l'ultimo erede al trono di Pietro nella vita di tutti i giorni, ma anche un rapporto con il mondo da cui tutto nasce, quello dell'agricoltura, che l'ha persino omaggiato, con il miele raccolto dagli alveari del Vaticano ed un vigneto che, quest'estate, vivrà la sua prima vendemmia.

Cronaca

Non solo Cracco ...

Anche Sanremo ha la sua cucina: è il "Cooking Show di Casa Sanremo" (che fin dalla sua prima edizione, nel 2008, ha dato ampio spazio al mondo della gastronomia), che racconterà l'Italia non solo a tavola, ma anche attraverso racconti, aneddoti e segreti. Nei giorni del Festival, che debutta stasera ed ospiterà sul palco anche Carlo Cracco, ogni giorno Iuliana Ierugan parlerà di una Regione italiana e della sua cucina dai tre piani del "Palafiori" della Città dei fiori, con Fofò Ferriere e Giuseppe Greco.

VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il volto social di Bacco ... "piace" agli internauti

Una volta ero lo star system a decretare il "ci sei o non esisti", ora sono i social network a farla da padrone in termini di popolarità. A partire da Facebook, piattaforma privilegiata che decide chi o cosa è "in" o "out", in un tam tam di click capace di aggregare persone e passioni. E la "corsa" a web e social network è iniziata da tempo anche per l'Italia di Bacco: il vino più amato? Se la "creatura" di Mark Zuckerberg è l'ago della bilancia, al top della classifica della popolarità delle pagine ufficiali dei Consorzi del vino italiano c'è il Chianti Classico, che vanta la community di fan più numerosa con oltre 56.000 "Mi piace". A seguire, un altro grande rosso di Toscana, il Brunello di Montalcino con oltre 24.000 "Mi piace", e, alla posizione n. 3, la Barbera d'Asti che tocca la soglia dei 16.000 "Mi piace". Chi sono i fan del Chianti Classico? Under 35, per la maggioranza uomini (59%), con i più fedeli che sono "di casa", visto che è l'Italia a guidare la classifica dei Paesi degli "eno-naviganti" del Gallo Nero, seguita dagli Usa, dal Brasile, dalla Germania e dalla Polonia. E se sul più famoso dei social network il più amato è il Chianti Classico - presente anche su Twitter, dove "cinguettando" conta oltre 1.500 follower, YouTube, Foursquare e Google Plus - scendendo dal podio troviamo il Franciacorta (oltre 11.000 "Mi piace" sulla pagina ufficiale del Consorzio), seguito ancora dalla Toscana con il Chianti Colli Fiorentini (oltre 5.000), il Chianti Colli Senesi (oltre 3.700) e il Nobile di Montepulciano (che sfiora quota 3.100 "Mi piace"). Poi, i vini della Valpolicella, vicini a quota 3.000 "Mi piace", e, infine, il Soave con oltre 1.750. Ma non finisce qui, perché accanto alle pagine ufficiali dei Consorzi del vino italiano, sono molti gli amanti del buon bere che hanno deciso di condividere su Facebook la propria passione creando pagine dedicate ai propri vini del cuore: dal Prosecco all'Amarone, dal Nero d'Avola al Barolo, dal Barbaresco al Morellino di Scansano fino al Sagrantino, per citare i più seguiti. Del resto Facebook, che in Italia conta 22 milioni di utenti, sta diventando uno strumento fondamentale anche per la promozione turistica ed enogastronomica.

Focus

Roma non beve più il vino dei Castelli

Comunicazione errata, globalizzazione e cattiva reputazione, e a Roma non si beve più il vino dei Castelli. A dirlo è il libro-inchiesta sul mercato vinicolo della Capitale, "Portaci un altro litro - Perché Roma non beve il vino dei Castelli" di Maurizio Tagliani. Nella città capitolina, non è che non si beva, anzi, viene commerciato il 17% del prodotto nazionale ma "soltanto il 6% di quello del territorio circostante - commenta l'autore - si tratta di un problema di comunicazione e globalizzazione. I rapporti tra spazio e tempo, che per secoli hanno legato Roma al consumo locale, sono saltati con la modernità, senza che il comparto produttivo dei Castelli Romani capisse e reagisse al cambiamento". Un altro problema è la reputazione, che "per i vini dei Castelli non è, oggettivamente, delle migliori - continua l'autore - ed è molto difficile da recuperare". Come uscirne? Riquilificando un comparto vitivinicolo che vanta una lunga e gloriosa storia, ripensando le tecniche colturali ed enologiche in modo che la regione torni a produrre vini di elevata qualità da vitigni autoctoni. E ridare così ai vini dei Castelli una personalità, inconfondibile all'assaggio e, soprattutto, una dignità.



MIONETTO
mionetto.com

buy wine
14-15 Febbraio 2013
Firenze

BORSA INTERNAZIONALE
dei VINI di TOSCANA
ISCRIVITI ORA >

Wine & Food

Il "Cuoco dell'anno"? Enrico Crippa, parola di "Identità Golose"

Il "Cuoco dell'anno"? Enrico Crippa, parola di "Identità Golose". Lo chef del Piazza Duomo di Alba, dopo le "tre stelle" conquistate nel 2012, conquista anche il congresso internazionale di cucina d'autore ideato da Paolo Marchi, che si chiude oggi a Milano. Gli chef migliori d'Italia, da Massimiliano Alajmo a Carlo Cracco, da Enrico Crippa a Niko Romito, da Antonino Cannavacciuolo a Gennaro Esposito, si sono confrontati a colpi di fornelli, nel segno del "valore rivoluzionario del rispetto", leitmotiv dell'edizione 2013, nuova virtù gastronomica che nessuno ha saputo incarnare come Crippa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il panorama produttivo e qualitativo del settore agricolo e alimentare del Belpaese ha un nemico su tutti, la contraffazione, che ne mina il valore commerciale ed il tessuto

territoriale. Ne abbiamo parlato con Giuseppe Vadala, direttore della divisione di sicurezza agroalimentare e agroambientale del Corpo Forestale dello Stato.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES