La Prima di WineNews.it

Enoconsult WINERIES PROJECTS

n. 1124 - ore 17:00 - Giovedì 23 Maggio 2013 - Tiratura: 30237 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Ugo Nespolo da Chiarlo

In Italia il binomio vino & arte è molto diffuso, da Nord a Sud. E tra le tante esperienze ce n'è una che, proprio nel 2013, il 6 luglio, festeggerà i suoi primi 10 anni: è "La Court", il parco artistico della celebre cantina Chiarlo, a Castelnuovo Calcea (Asti). E alle tante firme di opere ed istallazioni di artisti di primo piano a livello mondiale come Emanuele Luzzati, Fabio Cavanna, Dedo Roggero-Fossati, Ronaldo Carbone, Marcello Mannuzza e Peppino Campanella, ora si aggiungerà quella del piemontese Ugo Nespolo, uno dei più celebri pittori e scultori Pop contemporanei, che sta realizzando la "porta" del sito della "Terra", con Aria, Acqua e Fuoco, uno dei quattro elementi del Parco Artistico.

SMS

"Isotopi & antociani" Vs Dna

Antociani, isotopi stabili o Dna: quale sia il metodo migliore, ad oggi, per la tracciabilità del vino, e per verificare se quello che c'è in una bottiglia sullo scaffale è davvero quello che è scritto in etichetta, lo sapremo domani, almeno per uno dei vini più importanti, il Brunello di Montalcino. La "disfida" dei metodi di analisi, infatti, sarà di scena a Montalcino (in streaming su www.brunello.tv), in un convegno by Consorzio del Brunello, tra i primi ad investire, dal 2008, e al di là dello "scandalo", in ricerca su quella tracciabilità che ormai è una "conditio sine qua non" per il vino di qualità per stare sul mercato, in partnership con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il top in Italia per la ricerca sul tema. Una "disfida" in cui, a vincere, in ogni caso, alla fine sarà il consumatore, sempre più tutelato ...

Cronaca

"Stop" oliere, dietro-front

Almeno per ora, le oliere potranno rimanere sui tavoli dei ristoranti. La Commissione Ue ha fatto dietro-front sul provvedimento che avrebbe obbligato i ristoratori ad utilizzare soltanto confezioni di olio monouso e comunque non riempibili. "Un danno alle esportazioni, per l'Italia, visto che l'export in Ue vale 450 milioni di euro all'anno", denuncia Coldiretti. Contrariata anche il Ministro delle Politiche Agricole Nunzia De Girolamo: "si tratta di una battaglia culturale, di legalità e di lotta ai falsi".

Primo Piano

Biondi Santi, il futuro a Montalcino è "la" tradizione

"Il Greppo, dove è nato, nell'Ottocento, il Brunello di Montalcino, è "la" tradizione, e non si cambierà una virgola di quanto fatto e custodito fino ad oggi da mio padre Franco e dai nostri antenati". Parola di Jacopo Biondi Santi, figlio del "custode" del Brunello di Montalcino, Franco Biondi Santi, e che da ieri ha anche ufficialmente e legalmente raccolto il testimone di Franco "come amministratore unico della Tenuta Greppo e come successore in linea diretta di mio padre, imprenditore agricolo a titolo principale", spiega, in anteprima a WineNews (nel "caveau" del Greppo, dove riposano le Riserve di Brunello della cantina, dalle inestimabili 1888 e 1891, passando dal 1925, 1945, da quel 1955 che per l'importante rivista Usa "Wine Spectator" è stato l'unico italiano degno di stare tra i 12 migliori vini del Novecento, ed ancora 1964, 1970, 1975 e, via via, fino ad oggi), quale sarà il cammino, da oggi in poi, di una delle famiglie più importanti del vino italiano, da quando Ferruccio Biondi Santi, nell'Ottocento, inventò il grande rosso toscano, poi diventato il vino italiano più famoso nel mondo. Ma che racconta anche quale sarà il futuro di se stesso come produttore di vino, che quel ruolo di "custode" della storia del Brunello lo ha ereditato, ma che non rinuncia a quella voglia di ricercare e sperimentare, propria della famiglia fin dai tempi di Clemente Santi che, già nel 1867, per il suo Moscatello di Montalcino, fu premiato all'"Esposizione Universale" di Parigi. "A Montalcino andremo avanti con assoluta continuità: il nostro Brunello sarà sempre lo stesso, con la stessa metodologia di produzione, con uve dalle nostre vigne di BBS/11 (Brunello Biondi Santi, vite n. 11, ndr), il clone di Sangiovese che venne tipizzato dal mio bisnonno Ferruccio Biondi Santi, che è qui da 200 anni e la cui storicità è garantita anche dal tramandarsi di piante madre-figlia, e il marchio in bottiglia sarà sempre lo stesso. Difenderò questo patrimonio storico e qualitativo con la stessa dedizione e tenacia con cui lo ha fatto mio padre Franco. La sperimentazione, tutt'altra cosa, in tutt'altra azienda e in tutt'altra zona, continueremo a farla in Maremma, nell'azienda Castello di Montepò".

Focus

W social e tv. Ma in cucina mamma & nonna

Altro che corsi di cucina, social network e trasmissioni televisive dedicate al cibo: oggi il 71% degli italiani impara a cucinare seguendo ancora alla lettera i consigli e i segreti custoditi gelosamente nel cassetto di famiglia e tramandati di generazione in generazione delle mamme e delle nonne, detentrici del sapere culinario. E le ricette si condividono esattamente come una volta, con 8 italiani su 10 (76%) che si passano suggerimenti esclusivamente con appunti scritti o a voce. Il web piace, ma solo ai più giovani, qualità e sicurezza sono sempre più ricercate, e gli uomini sempre più in ascesa fra le pentole di casa. A "ribaltare la frittata" e a svelare che per gli italiani non è la "fornelli mania" sul piccolo schermo o sul web a fare scuola fra le mura domestiche è l'indagine Doxa "La cucina italiana oggi" commissionata dall'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Dunque, per l'Accademia, al di là dell'indiscutibile successo mediatico con 7 italiani su 10 che guardano trasmissioni sul cibo, solo il 18% dei telespettatori poi prende spunto da questi programmi per sperimentare le ricette a casa. Insomma, il fenomeno esiste, ma il suo impatto sulle abitudini di casa è circoscritto ...

MIONETTO mionetto.com

LE TENUTE DI La Poderina SAIAGRICOLA COLPETRONE Arbiola

Wine & Food

La pasta italiana al fast food: Barilla da McDonald's

Il più tradizionale degli alimenti italiani entra a far parte del menu della catena "made in Usa" per antonomasia: da domani la pasta, di marca Barilla, sarà disponibile in tutti i ristoranti McDonald's d'Italia. Il formato prescelto sono le pennette ed il piatto sarà un'insalata con tonno, pomodori, peperoni, capperi e olive, insaporiti da un pizzico di origano e sale, che condiscono la pasta Barilla. "Siamo orgogliosi di avviare questa collaborazione con Barilla, l'azienda simbolo della pasta e icona del made in Italy", afferma Roberto Masi, ad McDonald's Italia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Jacopo Biondi Santi apre, per la prima volta, il "caveau" della Tenuta Greppo, dove riposano le preziose Riserve di Brunello di Montalcino, dal 1888 ai giorni nostri, alle telecamere di WineNews. Parte da qui il nuovo corso della griffe più prestigiosa del Brunello: "la storia della nostra famiglia andrà avanti nella difesa tenace della tradizione".