



# La Prima di WineNews.it

Enconconsult WINERIES PROJECTS



n. 1126 - ore 17:00 - Lunedì 27 Maggio 2013 - Tiratura: 30239 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Una "casa" per i fine wines

La passione della Cina per il vino è un fatto assodato, e, se da una parte i produttori del gigante asiatico chiedono tutele al proprio Governo, dall'altro la neo borghesia ha sempre più sete di grandi etichette, da gustare a 360 gradi. Come potranno fare i wine lovers di Shanghai nella "Wine Residence", che inaugurerà la Asc Fine Wines, il maggior importatore di vini d'alta gamma della Cina: un club esclusivo, nel quartiere più lussuoso della città, pronto a diventare il cuore pulsante della cultura enoica, almeno tra chi potrà permettersi un investimento minimo di 12.000 dollari (a tanto ammonta, in bottiglie acquistate, la quota annuale), tra Lafite, Château Haut-Brion, Penfolds ...



### Vino, quanto mi costi!

Da ultimo è stato Decanter a stigmatizzare che il "modello economico", in questo caso quello del Chianti Classico, non è in grado di recuperare i costi di produzione. Un ragionamento fatto dall'enologo italiano Alberto Antonini, secondo il quale, nel Chianti Classico "ci sono 15-20 produttori che vanno molto bene" ma il vino della zona nella maggior parte dei casi "è venduto per pochi spiccioli". Un problema che, a ben guardare, non riguarda solo la Toscana enoica e che costringe, chi può, a svendere o ad aspettare tempi migliori. Un terreno, è proprio il caso di dirlo, su cui meditare profondamente, a partire dal sacrosanto rapporto fra costi e ricavi che, nel mondo del vino, troppo spesso, viene lasciato in secondo piano, privilegiando visioni arcadiche intriganti ma spesso lontane dalla realtà.

## Cronaca

### "Cantine Aperte": I like

Meno al mare e più in cantina, o almeno così è stato ieri, quando andar per vigneti alla scoperta del mondo del vino e dei suoi terroir, ha collezionato i "mi piace" di chi non ha mancato l'appuntamento enoturistico più atteso dell'anno, "Cantine Aperte", del Movimento Turismo del Vino, on stage in oltre 1.000 cantine d'Italia, che hanno aperto le porte per un'avventura nel segno della "red passion". E dalla musica alla pittura vinosa, dalle passeggiate a cavallo ai wine safari, ce n'era proprio per tutti i gusti ...



## Primo Piano

### I vini rossi non invecchiano più come una volta

Anche i vini rossi non durano più come una volta, e, se per il senso comune non ci sono dubbi sulla capacità del vino rosso di tenere nel tempo, la scienza la pensa diversamente. I ricercatori della Facoltà di enologia dell'Università di Bordeaux hanno identificato un potenziale problema di ossidazione precoce che colpisce proprio i vini rossi: per ossidazione, senza entrare nei dettagli dei suoi meccanismi chimici, si intende quel tipo di reazione che deteriora gli elementi vitali di un vino, come, per fare un'analogia immediata, accade per l'uomo che a contatto dell'ossigeno, inevitabilmente, non fa altro che "cominciare a morire". Denis Dubourdieu, ordinario alla Facoltà di enologia di Bordeaux, consulente di Cheval Blanc, proprietario di cinque châteaux e autore di uno studio in cui si dimostrava l'ossidazione precoce dei vini bianchi, ha confermato che "come dieci anni fa molte persone erano a conoscenza del problema ossidazione precoce dei vini bianchi, ma non volevano parlarne, oggi si sta verificando la stessa situazione con i vini rossi". L'esempio più evidente dell'ossidazione precoce dei vini rossi è l'annata 2003: "è una questione non soltanto limitata a Bordeaux, ma anche a regioni come Toscana e Napa Valley, dove dovrebbero essere consapevoli dei potenziali problemi legati a questo fenomeno". Nei vini rossi, la maggiore protezione contro l'ossidazione è garantita dai tannini e dai polifenoli, naturalmente "protetti" dall'azione dell'ossigeno, ma, evidentemente, questo non basta. I segni di ossidazioni precoci nei vini rossi passano attraverso la comparsa di alcuni marcatori aromatici come i profumi di prugne, frutta cotta e fichi secchi, ed è spesso legata ad una rapida evoluzione del colore, e Dubourdieu, insieme a Valérie Lavigne e Alexandre Pons, ha individuato due molecole specifiche che conferiscono l'aroma di prugna e di frutta cotta e che si sviluppano rapidamente in presenza di ossigeno. Le cause sono numerose, su tutte la vendemmia tardiva, pratiche enologiche che privilegiano barrique nuove, dosi sempre più basse di anidride solforosa. "Pratiche - spiega ancora Dubourdieu - volte a migliorare il vino, ma evidentemente gli enologi dovranno rivedere qualcosa".

## Focus

### Il giorno più bello, con il vino più buono

Se il giorno del matrimonio, nell'immaginario collettivo, è il più bello nella vita di una coppia, anche la location deve essere indimenticabile, e, inutile dirlo, l'Italia è una delle mete preferite dagli amanti di tutto il mondo. Merito di territori unici, in molti casi resi ancora più prestigiosi dai grandi vini che vi nascono, e che diventano un motivo fondamentale nella scelta di mete come le Langhe, la Franciacorta, Montalcino, il Chianti, ma anche i luoghi del Montepulciano d'Abruzzo, dell'Aglianico e dei vini di Sicilia come cornice del proprio matrimonio. Nasce così la tendenza, sempre più di moda tra americani, cinesi, giapponesi, russi e brasiliani, del "wine wedding", il matrimonio in cantina e tra i filari. Una domanda a cui risponde l'agenzia italiana specializzata Wine and Wedding, con un'offerta ad hoc, nei 10 wine resort più belli del Belpaese: da Borgo San Felice a Montalcino al Boscareto nel cuore delle Langhe, dal resort Donna Carmela alle pendici dell'Etna al Capofaro Malvasia & Resort sull'isola di Salina, dal Castello di Semivicoli in Abruzzo a L'Albereta in Franciacorta, da L'Andana a Suvereto a Le Tre Vaselle in Umbria, fino a Planeta Estate e Tenuta Regaleali, ancora in Sicilia.

