La Prima di
WineNews.it

Benvenuta Vendemmia

n. 1200 - ore 17:00 - Lunedì 9 Settembre 2013 - Tiratura: 30415 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Da sommelier a "produttore"

Il sommelier Luca Gardini (Campione del Mondo nel 2010) passa dall'altra parte, e si trasforma in produttore. Succede con "Le Pulledre", il vino di Rubbia al Colle, la tenuta toscana dell'Arcipelago Muratori, pensato con l'enologo di casa, Francesco Iacono. "Con Luca - racconta Iacono - abbiamo pensato sarebbe stato bello non sentirci limitati dalla rigidità varietale, dall'obbligo dell'origine del suolo, liberi di spaziare nella variabilità di Suvereto. Il piacere per il piacere: abbiamo condiviso questo sentimento ed è nato Le Pulledre". Il vino sarà in assaggio, in anteprima, il 12 settembre al Bulgari Hotel di Milano (www.arcipelagomuratori.it)

SMS

Il "toto-primato"

La notizia, come ogni volta, è già rimbalzata un po' ovunque: "con una produzione di vino stimata attorno ai 44 milioni di ettolitri l'Italia sorpassa la Francia, che si ferma ad appena 43,5 milioni di ettolitri, e conquista nel 2013 il primato mondiale". A dirlo la Coldiretti. Ma è una notizia che vale per quel che vale: si parla, di fatto, di un primato solo pronosticato, visto che tanto in Italia che in Francia, il grosso della vendemmia entra nel vivo proprio in questi giorni. E poi, a ben vedere, il dato è sempre quello: con più o meno la stessa quantità di vino prodotto, la Francia "fattura" quasi il doppio del Belpaese. Basta guardare il dato dell'export: nel primo semestre 2013 i transalpini hanno esportato vino per 3,6 miliardi di euro, l'Italia, nei primi 4 mesi dell'anno, si è fermata a 1,55. Anche se il Belpaese sta crescendo da anni ...

Cronaca

L'italian life style a Milano

Il meglio delle eccellenze dell'italian life style, dall'enogastronomia all'arte, dal design alla moda, in un solo concept store, nel cuore del centro storico milanese, che aprirà i battenti il 16 di settembre: si chiama, non a caso, "Larte", il progetto, ispirato da Fondazione Altagamma, nato dalla collaborazione tra aziende del vino come Ca' del Bosco, Cantine Ferrari e Bellavista e big della moda e del food come Santo Versace, Baratti & Milano ed Illy, per un disegno comune: la valorizzazione del made in Italy.

Primo Piano

Scienza: "che sia una vendemmia stile anni 80?"

"Difficile sbilanciarsi sulla qualità dei vini italiani 2013, la vendemmia è iniziata da poco, si sono raccolte le uve precoci, soprattutto al sud, ma di dati probanti ancora non ne abbiamo. È tutto nelle mani del tempo, da adesso in poi, ma c'è ottimismo". Così Attilio Scienza, docente di viticoltura dell'Università di Milano, parla a WineNews della vendemmia 2013, che sta per entrare nel vivo. "Io penso che, data la sanità delle uve e lo stato buono della vegetazione - aggiunge Scienza - dovremmo poter sopportare qualche perturbazione, che arriverà sicuramente dall'Atlantico, e speriamo che la maturazione possa procedere. Parlando dei vini, in prospettiva, e ovviamente sono considerazioni da prendere con le molle, si potrebbe dire che stiamo tornando alle vendemmie degli anni Ottanta, in termini di ciclo di maturazione, di tempi di raccolta e di composizione chimica. Mosti con molta acidità, con degli zuccheri che stanno crescendo e molto colorati, perciò penso che torneranno i vini di trent'anni fa. Speriamo che il consumatore percepisca questa differenza e la apprezzi. Potremmo tornare a vini più leggeri, freschi, ma anche complessi, che hanno una buona durata. I vini degli anni Ottanta erano così, e io spero che i giovani, soprattutto, possano apprezzare i vini che non hanno mai bevuto, ma di cui magari hanno letto su qualche racconto di Veronelli o di Soldati. Sono i vini che hanno fatto grande il nostro paese, i vini del Piemonte, del Veneto, della Toscana, della Sicilia. E che sono quelli che, in generale, credo che oggi ricerchi anche il mercato". Vini che, precisa Scienza, non sono migliori, ma diversi rispetto allo stile dettato, in un certo periodo, dalla California o dall'Australia, con "vini molto alcolici, un po' marmellatosi". Ma, come detto, tutto è nelle mani del clima di settembre. E, a proposito di clima, c'è chi già fa i conti con il dato oggettivo dei danni, come Bordeaux, dove per i produttori più colpiti della grandine e dalle intemperie (chi si è trovato con oltre il 30% della produzione distrutta) il Governo ha dato il via libera alla possibilità di acquistare vino sfuso Aoc per rimpinguare la produzione, da imbottigliare, però, senza il nome dello Chateau in etichetta.

Focus

Moio: "l'unica certezza è che c'è più uva"

"Probabilmente i vini 2013, in generale, saranno più freschi, più aciduli, ma fino a quando le uve non saranno in cantina e comincerà la vinificazione è impossibile sbilanciarsi sulla qualità. L'unica certezza ad oggi è che abbiamo più uva". Parola di Luigi Moio, enologo e docente dell'Università Federico II di Napoli. "È stata un'annata anomala dal punto di vista climatico, con un eccesso di acqua, piogge molto frequenti e intervallate da periodi brevi che, spesso, hanno impedito ai viticoltori di gestire bene la vigna, specie nelle aree interne di pendenza o argillose. I temporali sono sotto gli occhi di tutti, dalle Alpi alla Sicilia. È stato un clima quasi subtropicale, in cui è stato difficile anche fare previsioni. Chiaramente l'acqua ha dato vigoria alle piante e dato maggiore spinta, chi è stato bravo o ha avuto fortuna nel lavorare la vigna si trova con uve più abbondanti e sane. Ma le piogge continue hanno agevolato alcune malattie, rendendo difficile la lotta fitosanitaria, mentre molte vigne, pur avendo tanta uva, hanno patito gli attacchi della peronospora. Tutto è legato a settembre, soprattutto per le varietà tardive e per i vini rossi. Di certo è un'annata estremamente difficile per un approccio biologico puro".

MIONETTO mionetto.com

Chianti. CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

L'Italia resta leader mondiale della pasta. Ma la concorrenza ...

Se si parla di pasta, a nessuno verrebbe in mente di mettere in discussione il primato italiano nel mondo, sia in quantità che in qualità. E, invece, no. Perché se il Belpaese produce ancora il 25% della pasta mondiale e l'export va bene, si inizia a sentire, soprattutto nei nuovi mercati ancora poco avvezzi all'alta qualità, la concorrenza di altri Paesi produttori, anche africani, che possono giocare sui prezzi molto di più dell'Italia. A lanciare l'allarme due nomi importanti come Felicetti e Divella. Senza contare la scarsità di materia prima italiana, che copre solo il 40% del fabbisogno nazionale ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alzano, Lucignola, 4 Rappi, Zibibbo Nero: ecco alcuni dei "vitigni reliquia" dell'enologia siciliana, recuperati da un progetto by Regione e Assovini, con le Università di Milano, Roma e il Centro Ricerche di Marsala. Il presidente Assovini Antonio Rallo, e Daniela Scrobogna (Ais): "molti non daranno risultati, altri saranno tra i vini del futuro".

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES