



# La Prima di WineNews.it



n. 1202 - ore 17:00 - Mercoledì 11 Settembre 2013 - Tiratura: 30421 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Il Gallo Nero e la due ruote

Talento, passione, spirito di sacrificio. Una combinazione perfetta a garanzia di successo in campo sportivo e anche alla base della creazione di ogni grande vino. Se poi lo sport è il ciclismo, e il vino uno dei più importanti brand dell'enologia mondiale, la comunanza di valori diventa ancora più permeante. Da questa premessa nasce la partnership tra il Consorzio Vini Chianti Classico e il Comitato Organizzatore dei Mondiali di Ciclismo Toscana 2013, che avrà il Gallo Nero come "vino ufficiale" del Mondiale di Ciclismo, uno dei più importanti eventi sportivi ospitati in Italia negli ultimi anni, nella cornice della Regione enoica per autonomia.



SMS

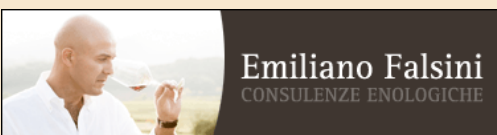
### Chi ride e chi piange

Con la vendemmia ormai entrata nel vivo, nel Belpaese enoico serpeggia un certo ottimismo, forte di una stagione in molti territori perfetta, e di una discreta dose di fortuna, che, al contrario, non ha baciato certo i vigneron d'Oltralpe, ancora intenti a contare i danni delle grandinate estive. Eppure, anche in Francia, c'è chi può sorridere: la Borgogna, protagonista assoluta delle vendite all'incanto, ultima l'asta di Acker Merrall & Condit a New York. A fare compagnia alla Francia "triste" c'è invece la Spagna, non tanto per la vendemmia, quanto per le esportazioni che, nella prima metà del 2013, hanno subito un calo, in quantità, del 20,7%. A sorridere, insieme all'Italia, è la Napa Valley, dove i wine maker già brindano ad una vendemmia che non stentano a definire "ideale".

## Cronaca

### "Prime Donne" 2013

Il "Casato Prime Donne" 2013 (il premio di Montalcino per Donatella Cinelli Colombini) a Linda Laura Sabbadini, che da direttore del Dipartimento di Statistiche Sociali Ambientali Istat svelò, nel 2006, l'enormità del fenomeno della violenza sulle donne, è un messaggio forte a tutta la società. Ma il 14 settembre, verranno premiati anche i protagonisti dell'informazione del wine & food d'Italia e, quindi, del Brunello: da Fiammetta Fadda a Emanuele Scarci, da Ernesto Gentili e Enzo Vizzari, alla MontalcinoNews.



## Primo Piano

### La solforosa, una scelta (per ora) obbligata

In un'annata particolare come questa, tra le tante contromisure per contrastare la non perfetta sanità delle uve, figlia di una primavera particolarmente piovosa, c'è la solforosa (So2), al centro del dibattito internazionale, dopo i dubbi espressi dal Master of Wine Sam Harrop, secondo cui livelli elevati del conservante del vino più importante, sarebbero in grado di mutare radicalmente il profilo aromatico dei vini bianchi. Una constatazione giusta, già nota, che rimette in gioco il ruolo della So2 anche in considerazione della presenza sempre più massiccia sui mercati di vini che ricorrono a quantità ridotte di questa sostanza o, in alcuni casi, alla sua completa assenza. Un limite auspicabile per garantire una sanità superiore al vino, ma che, evidentemente, deve superare diversi ostacoli nel cammino verso una completa attuazione. A partire dal fatto che la solforosa viene prodotta spontaneamente durante la fermentazione da alcuni ceppi di lieviti, fino a 10 mg/lit, mentre per Harrop i produttori restano troppo prudenti e la loro visione è, in generale, stereotipata, nel senso che non si vuole vedere alcuna alternativa al suo utilizzo. Difficile, del resto, non capirli, visto che la loro produzione è per lo più destinata all'esportazione, e l'anidride solforosa, ancora oggi, risponde nel migliore dei modi, tanto da non poterne fare a meno se si vogliono ottenere vini stabili, trasportabili e, soprattutto, commerciabili. Per Harrop, invece, la So2 resta decisamente un problema da superare visto che il numero di bottiglie colpite negativamente da aggiunte di zolfo eccessive è molto alto e, in questo senso, da considerare analogo a quello dell'odore di tappo (inquinamento da tricloroanisolo), perché altrettanto capace di rovinare il bagaglio aromatico di un vino. Sull'anidride solforosa, peraltro, non aiuta neppure il ricorso alla tradizione più antica in fatto di metodi produttivi o a quella più artigianale, che di solito ha sempre previsto l'uso di questa sostanza, mentre un soccorso decisivo per raggiungere l'obiettivo di vini a "0" So2, arriverà, probabilmente, dalla scienza, ma chi si potrà permettere di implementare i costi di queste ricerche nel proprio bilancio aziendale?

## Focus

### Santa Margherita celebra il vino e la cultura

Il vino, fin dall'alba delle grandi civiltà, non è mai stato solo una bevanda, ma ha sempre ricoperto un ruolo centrale nella cultura occidentale. Ruolo che Santa Margherita celebra da otto anni, con l'omonimo Premio Eno-Letterario, diventato, negli anni, un appuntamento imperdibile per gli appassionati di cibo, vino e buone letture. Il concorso (che chiuderà le iscrizioni il 30 settembre) è aperto a chiunque voglia provare a raccontare, a modo suo, il vino, in 4.000 battute, e i primi racconti si possono leggere già online su [www.premioletterario.santamargherita.it](http://www.premioletterario.santamargherita.it). Al fianco degli esordienti, come ogni anno, ci saranno firme prestigiose della letteratura contemporanea e del mondo del vino, con racconti inediti e fuori concorso: questa volta, toccherà ad Adua Villa, Paolo Di Paolo e Marco Mancassola portare la propria testimonianza, con nuovi intrecci letterari tra cultura del vino e fantasia. Dall'altra parte della barricata, a giudicare e scegliere i racconti migliori, una giuria di altissimo livello: Inge Feltrinelli, come presidente, sarà affiancata dagli attori Monica Guerritore e Neri Marcorè, dalla direttrice di "Alice" Francesca Topi e da Ettore Nicoletto.



## Cronaca

## Wine & Food

### Le migliori bollicine del mondo in tour nel Belpaese

Bollicine protagoniste delle settimane che ci portano all'autunno: il Trentodoc sarà "corsaro" a Firenze da oggi al 13 settembre, con 19 produttori (da Cavit a Maso Martis, fino a Ferrari) che parteciperanno ad una serie di incontri, degustazioni e aperitivi nei locali più esclusivi della città; il 28 e 29 settembre torna, invece, il "Festival del Franciacorta in cantina", con le aziende lombarde che apriranno le porte per visite e degustazioni. Gli appuntamenti "frizzanti" si concludono con il top delle bollicine francesi, in degustazione il 7 ottobre a Milano nella "Giornata dello Champagne" 2013.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La griffe dell'Amarone Allegrini celebra al Peggy Guggenheim Museum di Venezia i 30 anni dei suoi vini simbolo, La Grola e La Poja, "perché anche la nascita di un vino,

prodotto artigianale, segue comunque un percorso artistico". A WineNews le parole di Marilisa Allegrini e del direttore del Museo d'arte moderna, Philip Rylands.

