



La News



"Back to the terracotta"

E se il futuro delle sperimentazioni in cantina del vino fosse un ritorno al passato? Proliferano, in tutta Italia, le aziende che vinificano nelle anfore di terracotta, pratica vinicola millenaria: da Gravner in Friuli a Santadi in Sardegna, da Vinicola Savese in Puglia a Cos in Sicilia, da Elisabetta Foradori in Trentino, a Rubbia al Colle di Arcipelago Muratori in Toscana, per fare solo qualche esempio più conosciuto. E il punto sui pro e i contro dell'affinamento in argilla è di scena il 15 ottobre a Suvereto (Livorno), proprio nella cantina toscana dei Fratelli Muratori, con esperti di viticoltura ed enologia a livello internazionale (su tutti il professor Attilio Scienza dell'Università Cattolica di Milano).



SMS

Perché solo la birra?

Si salvi la birra dall'aumento delle accise, perché "si intravede sul territorio italiano lo sviluppo di un promettente settore legato alla produzione e al consumo di birre artigianali di qualità". Di tutto il resto, ovvero i "prodotti alcolici intermedi l'alcole etilico (dal Marsala al limoncello, per esempio)? Pazienza. Sembra questo l'orientamento (ma forse è solo una dimenticanza) della Commissione Agricoltura della Camera, che così si è espressa sul "dl 104/2013: Misure urgenti in materia di istruzione", in particolare sull'aumento delle accise su alcune bevande alcoliche (il vino ad oggi non paga accise, ndr) per finanziare, appunto, l'istruzione. Insomma, ci si preoccupa, giustamente, della birra, ma si dimenticano settori storici del beverage italiano, come le grappe, gli amari, i vermouth e i vini liquorosi. Perché?

Cronaca

Masi premia i vini di Venezia

"Per aver recuperato le vigne storiche della città di Venezia e della sua laguna, riallacciando così il legame tra la Serenissima e un prodotto intriso di cultura e arte come il vino". Ecco la motivazione del Premio Masi "Civiltà del vino" a Venissa, della griffe del Prosecco Bisol, Flavio Franceschet, promotore dell'associazione no profit "La laguna nel bicchiere - Le Vigne ritrovate", e l'imprenditore francese Michel Thoulouze, produttore de "L'Orto di Venezia" sull'Isola di Sant'Erasmo.



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

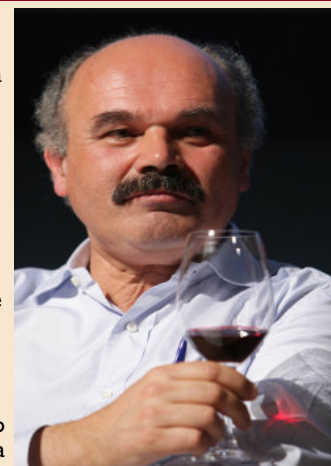
Bibenda 2014: Gaja & Antinori al top

Il Trebbiano d'Abruzzo 2011 di Valentini, il Barolo Villero 2008 di Giuseppe Mascarello, il Primitivo di Manduria Es 2011 di Gianfranco Fino, il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005 di Cà del Bosco, il Brunello di Montalcino Riserva 2007 di Poggio di Sotto, Alto Adige Terlano Chardonnay 2000 di Cantina di Terlano, il Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2012 di Marisa Cuomo, il Teroldego Rotaliano Clesurao 2010 di Cantina Rotaliana, il Collio Pinot Bianco 2012 di Toros, e l'Etna Rosso San Lorenzo 2011 di Girolamo Russo: ecco i 10 "Vini dell'Anno" di "Bibenda 2014", la guida dell'Associazione Italia Sommelier, che tra le oltre 20.000 etichette assaggiate ha eletto questa "top 10" di vini "dell'anima, della mente e del cuore" andando al di là del metodo di valutazione utilizzato per scegliere i "5 grappoli", come si legge su www.bibenda.it. A proposito di "5 grappoli", il massimo riconoscimento assegnato alla guida diretta da Franco Ricci, i produttori più premiati sono, a pari merito con 6 vini a testa, "l'artigiano del vino" Angelo Gaja (Barbaresco 2010, Langhe Chardonnay Gaia & Rey 2011, Langhe Nebbiolo Sori San Lorenzo 2010, Langhe Nebbiolo Sori Tildin 2010, Langhe Sauvignon Alteni di Brassica 2011 e Bolgheri Rosso Camarcanda 2010 Ca' Marcanda), e la grande griffe Antinori (Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2010 Tenuta Guado al Tasso, Brunello di Montalcino Vigna Ferrovia Riserva 2007 Pian delle Vigne, Solaia 2010, Tignanello 2010, Cervaro della Sala 2011 e Muffato della Sala 2009 Castello della Sala). Nel complesso 520 i "5 grappoli" distribuiti in tutta Italia, con il Piemonte (114) e la Toscana (100), come sempre, al top, seguite a distanza dal Friuli Venezia Giulia (45). Podio che si ripete, territorialmente, andando a guardare la "classifica" dei vini più premiati, dove il Barolo è di gran lunga al n. 1, con 57 etichette premiate, seguito a distanza dal Brunello di Montalcino con 21, e dal Collio con 18. A ruota vengono l'Amarone (17), il Barbaresco (16), e il Franciacorta (15). La presentazione ufficiale della guida, con la degustazione di tutti i "5 grappoli", sarà di scena il 14 novembre al Rome Cavalieri a Roma.

Focus

Farinetti alle grandi manovre

Oscar Farinetti, patron di Eataly, oggi, nel giorno di San Francesco, ha invitato addirittura Papa Francesco a visitare uno dei negozi della catena. Ma intanto, secondo un articolo de "Il Mondo", firmato da Pietro Romano, l'imprenditore piemontese starebbe preparando niente di meno che la sua "exit strategy" dalla guida della sua creatura. La data "certa" è il 24 settembre 2014, quando Farinetti compirà 60 anni. Diverse, però, le ipotesi sul piatto. La prima sarebbe la quotazione in borsa. La seconda una "public company", magari con Carlin Petrini, fondatore di Slow Food, come presidente garante, che, secondo "Il Mondo", piacerebbe molto al cofondatore e dg Eataly Luca Baffigo Filangeri. La terza ipotesi, che secondo il settimanale ha preso corpo nelle ultime ore, sarebbe il passaggio "tout court" di Eataly sotto l'egida di Coop, già partner del gruppo di Farinetti (30%) per i punti vendita di Eataly in Italia (nei suoi Eataly all'estero Farinetti ha scelto la via di soci "locali" in ogni Paese). Coop con la quale Farinetti, peraltro, ha già in progetto l'apertura a Bologna di Eataly World, una sorta di "Disneyworld dell'agricoltura italiana", e il ristorante per l'Expo 2015 di Milano.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Tanto beverage nella "Best Global Brands" 2013

Food & beverage protagonista nella "Best Global Brands" 2013: al top, abdicata Coca Cola che, scalzata da Apple, scivola alla posizione n. 3, unica nella top 10 insieme, al n. 7, a McDonald's, la catena di fast food più popolare al mondo. Quindi, alla 22, l'"altra cola", la Pepsi, seguita da Kellogg's (30), Budweiser (31), Nescafé (37), Danone (49), Heinz (53), Kfc (66), Sprite (69), e ancora Johnnie Walker (82), Jack Daniel's (86), Starbuck's (91), Heineken (92), Corona (93), Pizza Hut (94), Smirnoff (95) e, in chiusura, l'unico brand del vino, o meglio dello Champagne, Moët & Chandon (99).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

C'è chi sostiene che il "global warming" si sia di fatto fermato, e cerca di capire i motivi e gli sviluppi, e chi invece lo considera ancora un problema, e sperimenta come

contrastarlo in vigna. A WineNews Luigi Mariani, agrometeorologo dell'Università di Milano, ed Enzo Mescalchin, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.



Simply Italian
GREAT WINES