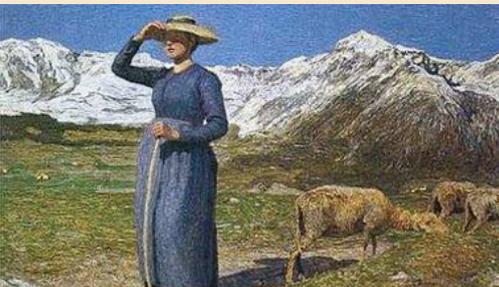




La News



Un'etichetta "impressionista"

In Francia la brezza del cambiamento che attraversò il mondo dell'arte negli anni '60 del XIX secolo, diede vita all'Impressionismo e, qualche decennio più tardi, sulla scia di Manet, Monet, Pissarro, Renoir, Sisley, Cézanne, in Italia nacque il divisionismo. Tra i massimi esponenti, Pellizza da Volpedo e Giovanni Segantini, grande amante del Nebbiolo della Valtellina, come ha raccontato la nipote Leykauf Segantini ad una delle aziende leader del terroir lombardo, Triacca. Che, ad un anno da quel racconto, celebra l'artista con bottiglie speciali di Valtellina Superiore Docg Giovanni Segantini, che in etichetta, ovviamente, sfoggia una delle opere più belle del divisionista, "Mezzogiorno sulle Alpi".

**FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI**

www.friulano.fvg.it

SMS

La chiusura del cerchio

Proprio quando il futuro di Eataly è diventato tema di dibattito nazionale, con il "padre" fondatore Oscar Farinetti che, a WineNews, ha ammesso la volontà di farsi da parte, lasciando la sua creatura in mano ai figli, emerge una volontà, forse casuale e sottintesa, di chiudere il cerchio. La prossima apertura, infatti, riguarderà una città simbolica per la storia d'Europa, del mondo e di Farinetti stesso: Istanbul. È qui, infatti, come ha più volte avuto modo di raccontare, che ha tratto ispirazione per dare forma ad Eataly: "quando ho scoperto per la prima volta il bazar di Istanbul ne sono uscito dopo tre giorni, ed Eataly è un un misto fra il bazar di Istanbul e il Salone del Gusto di Carlin Petrini. Del bazar ha i profumi, l'armonia di un luogo dove puoi comprare, mangiare e parlare di cibo con dei competenti".

Cronaca

Amazon: guerra al foie gras

Amazon dichiara guerra al foie gras: il colosso americano delle vendite via web ha vietato la vendita in Gran Bretagna nel suo sito del celebre prodotto francese, facendo scatenare l'ira governo transalpino. Secondo il sito di e-commerce, la pratica di ingozzare le oche per far crescere il fegato a dismisura, sarebbe una violenza inaccettabile verso gli animali ed ha preso così la decisione di bloccare in Uk, oltre al foie gras, anche i "prodotti a base di balena, delfino, squalo, elefante o animali minacciati".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Il Giappone chiama, Cotarella risponde

L'Italia del vino, oltre che su vitigni unici e terroir inimitabili, può contare anche su professionalità sempre più in grado di fare la differenza, fino a raggiungere una dimensione internazionale. È la storia, tra gli altri, dei "Preparatori d'Uva" Simonit & Sirch, la cui arte, ormai, è richiestissima anche in Francia, ma anche di Riccardo Cotarella, docente di enologia all'Università di Viterbo e forse l'enologo più famoso dell'Italia nel mondo, riesce a trovare il tempo anche per progetti lontani da casa. Vere e proprie sfide, in realtà, come quella che l'ha portato in Giappone, per il primo vino italian style del Sol Levante: 8 ettari vitati divisi in due zone, per una produzione totale di 35.000 bottiglie, tra la fredda Hokkaido (mille chilometri a nord di Tokyo) e la calda Katsunuma-Kofu, prefettura di Yamanashi (120 chilometri ad ovest della capitale). Tutto nacque nel 2011, quando, come racconta Cotarella: "mi contattarono dalla Overseas, una delle più importanti compagnie di importazione di cibi e vini italiani in Giappone, proprietaria di 320 enoteche e supermercati". Fu il presidente della compagnia, Nobuo Oda, a volere Cotarella: dopo anni passati a commercializzare vino italiano, il sogno era quello di produrre il proprio. E adesso, è finalmente arrivato il momento, con la vendemmia che, alle pendici del monte Asahi, volge ormai al termine, in un territorio talmente impervio da dover ricorrere a stratagemmi a dir poco originali: "a fine vendemmia - spiega Riccardo Cotarella a WineNews - ogni vite viene separata dal tutore (pali di legno o cavi), in modo che, sdraiata a terra, possa essere coperta dalla neve che la riparerà dalle gelate invernali". Intorno a Sapporo, infatti, le temperature raggiungono anche i 20 gradi sotto zero, mentre la situazione è del tutto diversa tra i filari di Katsunuma-Kofu, dove "il clima è subtropicale, quindi meno ostile alla vite. Anche se - continua l'enologo - le forti precipitazioni pongono un altro problema, quello della difesa degli acini, tanto che, per proteggerli, i grappoli vengono coperti uno ad uno da una sorta di ombrellini impermeabili". Condizioni ben diverse da quelle della maggior parte dei filari italiani, tra temperature miti e dolci colline ...

Focus

Cremisan, la pace corre tra i filari

Mai come di questi tempi è importante parlare di dialogo tra culture. Ed in questo senso il vino ha capacità straordinarie. E concrete. Come succede in Terra Santa, vicino a Gerusalemme, dove sorge la cantina di Cremisan, gestita dai Salesiani, i cui vigneti si trovano letteralmente tagliati in due tra Palestina ed Israele. E dove un team di enologi, formato dall'italiano Daniele Carboni, e dai palestinesi Laith e Fadi, porta avanti il progetto che gode della collaborazione "solo per amore e per passione" di Riccardo Cotarella, presidente dell'Associazione Enologi Italiani. Una realtà dal grande valore simbolico, ma anche concreto: "è una cantina nata nel 1752, e dove ai vigneti già esistenti, in cui abbiamo trovato viti anche di 70-80 anni di età - spiega a WineNews Cotarella - insieme all'Università di Hebron e con un grande lavoro di recupero ne abbiamo impiantati altri 7, che sono gestiti, o meglio donati, a contadini palestinesi". Qui, nascono "due bianchi, l'Hamdani Jandali ed il Dabouki - continua Cotarella - ed un rosso, il Baladi, che si distinguono per eleganza e raffinatezza". Ma soprattutto per significato e valore, che vanno al di là della qualità: fanno vivere in pace popoli da sempre in guerra.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

Prosecco: exploit in Cina. Bene anche Germania, Usa e Uk

"Ai cinesi piacciono le bollicine tanto che il Prosecco del Friuli Venezia Giulia e Veneto ha registrato un 300% di vendite nei soli primi 5 mesi del 2013". Parola di Luca Giavi, direttore del Consorzio Prosecco Doc. "Il 60% di Prosecco di Friuli Venezia Giulia e Veneto è destinato all'esportazione, e comunque - continua il direttore - il trend è in continua crescita. Ci sono mercati oramai consolidati come Germania, Uk ed Usa, dove continuiamo a crescere. In termini produttivi, invece, da questa vendemmia ci aspettiamo di toccare le 260 milioni di bottiglie".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Inno, in molte culture, vuol dire celebrazione: quale nome migliore per un vino, specie se ha l'ambizione, in qualche modo di rivoluzionare il mondo enoico, entrando a far parte

del progetto di Farinetti "Vino Libero"? Siamo bravi a fare il vino, in molti dovrebbero prendere esempio, anche nella musica". A WineNews, Gianna Nannini.



Simply Italian
GREAT WINES