La Prima di
WineNews.it

coop
LA COOP SEI TU.

n. 1249 - ore 17:00 - Lunedì 18 Novembre 2013 - Tiratura: 30515 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Asta da record a Beaune

C'era grande attesa per l'edizione n. 153 dell'asta dei vini dell'Ospizio di Beaune, una delle più antiche al mondo, messa in pericolo dai risultati della campagna 2013, tutt'altro che incoraggianti. E invece, grazie all'incrollabile passione dell'Asia per la Borgogna, quella presieduta lo scorso week end dall'attrice francese Clotilde Courau, è stata un'asta da record: la vendita all'incanto delle 443 botti di vino prodotto dai vigneti dell'Ospizio, ha fruttato ben 6,3 milioni di euro, anche grazie ad offerte come quella della donna d'affari cinese Yan Hong Cao, che è arrivata a 131.000 euro per la "botte del Presidente", 456 litri di Meursault - Genevrieres Premier Cru, Cuvee Philippe le Bon.

SMS

Italia tecno-leader

Fonte di richiamo dei big player internazionali, ma anche indicatore di un'eccellenza tutta italiana (quella della realizzazione di tecnologie per vigneti e cantine), il cui valore dell'export è pari a 2 miliardi di euro, con tassi di incremento a due cifre nell'ultimo decennio e una crescita del 14% solo nei primi 7 mesi 2013 (risultato determinato dai costanti investimenti), il Simei può tirare un primo bilancio dell'edizione 2013. Che ha confermato, semplicemente, che le aziende di questo settore, all'avanguardia nel mondo (e che andrebbe sempre più e meglio comunicato, per la sua autentica bellezza tecnologica), vivono, come anche le cantine, grazie all'export e al successo del made in Italy all'estero. Oltre che ribadire che l'agroalimentare, anche in tempo di crisi, resta oggi il settore più dinamico.

Cronaca

"Operazione Parigi"

Portare la cultura del cibo italiano nella capitale gastronomica del mondo: ecco l'obiettivo dell'"Operazione Parigi", che coinvolge il re della cucina italiana, Massimo Bottura, e altri chef stellati del Belpaese (Uliassi, Cedroni, Esposito, Perbellini, Cuttaia, Sultano, Romito, Alajmo, Cannavacciuolo, Cracco, Scabin, Beck, Crippa, Berton, Cerea e Niederklofer). Una serie di lezioni per aspiranti chef, tenuti dai migliori cuochi italiani selezionati tra gli stellati Michelin, con l'Istituto Italiano di Cultura di Parigi.

Primo Piano

Tutta l'Italia nella "Top 100" di "Wine Spectator"

Parla ancora prevalentemente piemontese e toscano il vino italiano nel mondo, ma sotto le luci della ribalta ci sono sempre più anche territori meno conosciuti al grande pubblico, come la Valtellina, per esempio, e si conferma la crescita della viticoltura del Sud, dalla Sicilia alla Campania alla Basilicata. È questo il trend che emerge dalla "Top 100" 2013 della celebre rivista Usa "Wine Spectator", una delle classifiche più attese del mondo. 16 i vini del Belpaese in classifica, come nel 2012, di cui 5 piemontesi (4 Barolo ed 1 Barbaresco) e 6 toscani (2 Brunello di Montalcino, 1 Chianti Classico, 1 Nobile di Montepulciano, 1 Bolgheri e 2 Igt Toscana). A fare compagnia al Barolo Monprivato 2008 di Giuseppe Mascarello & Figlio, unico italiano nella "top 10", al n. 6, dunque, arrivano il Barolo Albe 2008 di G.D. Vajra al n. 16, e il Chianti Classico 2010 di Poggerino al n. 18. A seguire, al n. 21, il Bolgheri 2011 de Le Macchiole, e al n. 24 il Brunello di Montalcino Pertimali 2008 di Livio Sassetti. Al n. 50 c'è la Sicilia, con il Cerasuolo di Vittoria Classico 2010 di Cos, seguito, al n. 58, dal Vino Nobile di Montepulciano 2010 di Avignonesi. Al n. 61 viene il Barbaresco 2007 di Produttori del Barbaresco, al n. 66 tocca alla Basilicata, con l'Aglianico del Vulture Macari' 2007 di Macarico. Al n. 80 il Maremma Toscana Mongrana 2010 di Querciabella, seguito, al n. 82, dal Valtellina Superiore Sassella 2009 di Mamete Prevostini. Al n. 86 una new entry eccellente: il Barolo La Rosa 2008 di Fontanafredda, che vede così il debutto di Oscar Farinetti in veste di produttore di vino nella "Top 100". Al n. 91 un altro grande classico dell'enologia italiana, il Taurasi Radici Riserva 2006 di Mastroberardino, seguito, al n. 94 il Barolo Prapò 2009 di Schiavenza. Chiusura tutta toscana, con il Brunello di Montalcino Montosoli 2008 di Altesino al n. 96, e con il Toscana Cancelli 2011 di Badia a Coltibuono, al n. 100. Al n. 1 assoluto della classifica, come già scritto, il Rioja Imperial Gran Reserva 2004 di Cuna (Compañía Vinícola del Norte de España). Tra le curiosità, la prima volta in classifica del vino di Brad Pitt e Angelina Jolie, che piazzano il loro Jolie-Pitt & Perrin Côtes de Provence Rosé Miraval al n. 84.

Focus

Il clima cambierà, la viticoltura si adegui

Il peso dell'azione dell'uomo è in discussione. I modelli di riferimento, in parte, anche. Ma, in ogni caso, che il cambiamento climatico in corso stia portando ad un aumento della temperatura media di almeno due gradi nei prossimi 3-4 decenni sembra assai probabile, e, come tutto il resto, anche la viticoltura italiana dovrà adeguarsi. Ridiscutendo quelli che oggi sono argomenti quasi tabu, come la possibilità di irrigare, prevista solo in casi di emergenza e previa autorizzazione dai disciplinari di molti vini, per esempio. Ma anche il fatto, in alcuni territori, di dover spostare in vigneti più in alto, dove possibile, o di puntare su vitigni diversi e modelli previsionali sempre più sofisticati per capire come gestire la vigna in tutto il suo ciclo vitale, per fare fronte sfide come la tendenza a produrre vini sempre più alcolici (in controtendenza con quel che chiede oggi il mercato, ndr), o a problemi come il disaccoppiamento della maturazione fenolica e zuccherina. Indicazioni emerse nel Congresso nazionale dei Sommelier (Ais), nella tavola rotonda su "Clima e vino" con Marco Moriondo, ricercatore Ibmet Cnr, e Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano.

Wine & Food

Eataly e l'hamburgeria nel cuore della "dolce vita" romana

Dici Roma, via Veneto, e pensi alla "dolce vita" di felliniana memoria. Ed è proprio in una delle strade simbolo della Capitale che Eataly ha deciso di aprire il suo primo "satellite romano", con l' "Hamburgeria" che sarà inaugurata il 24, un locale di 300 metri quadri con gli hamburger "presidio Slow Food", con carni del Consorzio La Granda, associazione di allevatori fondata da Sergio Capaldo con l'obiettivo di rilanciare e tutelare la Razza Bovina Piemontese. Per intercettare una tendenza, quella delle hamburgerie con carni di qualità, ormai diffuse un po' in tutta Italia, con grande successo ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Luce, motore, azione: è tutto pronto per il via delle riprese di "The Duel of Wine", il secondo film che ha per protagonista il celebre sommelier Charlie Arturaola, reduce dal successo de "Il cammino del vino". Con tanta Italia, tra territori e vini top, grandi produttori, chef e sommelier (e anche WineNews sul grande schermo) ...