



n. 1257 - ore 17:00 - Giovedì 28 Novembre 2013 - Tiratura: 30525 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Brunellopoli atto terzo

Brunellopoli atto terzo: dopo lo scandalo nel 2008 e le sentenze, i patteggiamenti e l'unica assoluzione (quella di Giampiero Pazzaglia, Argiano), adesso è il turno del procedimento penale per diffamazione aggravata, a carico di alcuni giornalisti del settimanale "L'Espresso" che - come ricorda oggi un articolo del quotidiano locale "Corriere di Siena" - era stato avviato nell'estate 2008, a seguito di querela presentata dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, costituitosi parte civile con l'avvocato Fabio Pisillo. Al centro "Velenitaly", il reportage che, specie nel titolo, associò le "grane di Montalcino" ai ben più gravi episodi di adulterazione avvenuti in quelle stesse settimane in Veneto.



## Degustare l'arte

L'Italia deve la sua fama a due cose, i capolavori dell'arte e l'enogastronomia, che ha regalato al mondo sapori e piaceri unici. Il problema, però, è che non riusciamo a far incontrare queste due diverse declinazioni della cultura del Belpaese, a differenza di quanto succede, ormai da anni, all'estero, dove un pranzo gourmet al museo è una piacevole consuetudine. Certo, anche in Italia pranzare o cenare tra le opere d'arte è possibile, ma caffetterie e ristoranti non si trovano ovunque e, quando si trovano, spesso non esprimono niente di più di un livello da tavola calda. Così, l'esperienza visiva resta l'unica fattibile negli affascinanti luoghi dell'arte, refrattari a reinventarsi, magari seguendo "templi" come il Pompidou di Parigi, o il MoMa di New York, dove il "The Modern" ha addirittura una stella Michelin.

## Cronaca

## Il Piemonte vola in Svezia

Un wine club dedicato al Barolo ed una scuola del vino piemontese, con appuntamenti mensili dedicati alla conoscenza e alla degustazione dei nostri grandi vini: ecco i progetti che il Consorzio "I Vini del Piemonte" ha in programma di portare in Svezia, dove verrà anche, come annuncia dagli "Italian Wine Gourmet Days" di Stoccolma il direttore del Consorzio, Daniele Manzone, "un ambasciatore dei vini di Piemonte, come abbiamo già fatto in Svizzera, Polonia, Hong Kong e Danimarca".



## Primo Piano

## Nel Chianti Classico come in Borgogna?

Chianti Classico Radda in Chianti, come Bourgogne Gevrey-Chambertin, o come Barolo La Morra? Sembrerebbe un accostamento fuori luogo, ma potrebbe rappresentare una soluzione semplice all'assetto della denominazione del Gallo Nero che risolverebbe l'"atavico" problema della storica confusione con il semplice Chianti. Come? Semplicemente introducendo le "denominazioni comunali" che significherebbe quel salto di paradigma capace di differenziare in modo non dogmatico le molteplici sfumature di questo terroir e le sue performance qualitative più cristalline. Restando, evidentemente, la denominazione Chianti Classico per tutti, aggiungendo però i nomi dei diversi territori, a partire dai comuni e da alcuni "villaggi. Insomma, un cambiamento indolore per tutti, in cui la particolarità di ognuno si rinforza e, al medesimo tempo, rinforza l'intera denominazione. La volontà di affinare le differenze, specie dal lato qualitativo, con il Chianti è tuttavia già ben chiara al Consorzio del Chianti Classico che, ad inizio anno, si appresta a rendere operativa nel proprio disciplinare di produzione la tipologia "Gran Selezione". "È questo un tema di cui si parla da un paio di anni - spiega Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio del Chianti Classico - ma occorre muoversi per gradi. Intanto, a gennaio, arrivano le modifiche al disciplinare di produzione che introducono il Chianti Classico Gran Selezione. Di certo il tema è sul tappeto anche perché è stato rilanciato da alcuni membri del Consorzio e dello stesso Consiglio di Amministrazione. Non sono pregiudizialmente contrario a questa ulteriore modifica, ma vorrei approfondire la questione. Ci sarebbe più chiarezza per i consumatori e aiuterebbe concretamente la comprensione del territorio all'esterno, ma dal punto di vista produttivo bisogna considerare bene le conseguenze di questo eventuale cambiamento sugli equilibri attuali. È un tema che sarà sicuramente affrontato sia nella base sociale del Consorzio che nelle amministrazioni, ma bisogna tenere conto anche che ci sono già pareri assolutamente contrari. Tuttavia - conclude Zingarelli - lo ritengo un percorso fattibile e vantaggioso per il territorio".

## Focus

## Santa Margherita premia la narrativa enoica

La crescita del gruppo Santa Margherita passa anche attraverso il mondo della cultura, grazie ad iniziative al di fuori degli schemi tradizionali, con un linguaggio coinvolgente ed attuale, alla portata di tutti: è nato così, 8 anni fa, il "Premio Eno - Letterario Esploratori del Gusto", concorso di narrativa per racconti inediti sul vino, che, nella sua ultima edizione ha premiato "4 scodelle di porcellana bianca" di Lorenzo Franchini, al primo posto, "Giulia" di Simonetta Pignotti, al secondo posto, e "Solo per me" di Frediano Tavano, sul gradino più basso del podio. Le loro storie, selezionate da una giuria di altissimo livello, presieduta da Inge Feltrinelli, affiancata da personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo, come Monica Guerritore, Francesca Topi, Neri Marcorè ed Ettore Nicoletto (ad Santa Margherita), verranno adesso pubblicate sulle retro etichette di una selezione di bottiglie Santa Margherita. Ogni anno però, oltre ai premiati, Santa Margherita ed il suo partner, Feltrinelli, coinvolgono tre "autori Doc", chiamati a raccontare il vino: dopo Simonetta Agnello Hornby, Michele Serra, Enrico Ruggeri, Gad Lerner è stata la volta di Adua Villa, Paolo Di Paolo e Marco Mancassola.



## Wine & Food

## Pandolfini torna a Firenze, con 425 lotti di "fine wine"

Avviso ai naviganti, ed in modo particolare ai collezionisti di fine wine: il 6 dicembre la casa d'aste Pandolfini (www.pandolfini.it), torna a Firenze con una nuova vendita di vini pregiati: 425 lotti, di cui 349 italiani e 76 francesi, tutti provenienti da un'importante collezione provata. Tanta Italia, con le etichette all'asta che rappresentano uno spaccato della storia vinicola del Belpaese: dalla Toscana (Sassicaia, Ornellaia, Masseto, Tignanello, Brunello Biondi Santi e Brunello Case Basse) al Veneto (Dal Forno, Quintarelli), passando per il Piemonte (Gaja) e l'Umbria (Caprai).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nonostante la crisi, il mondo del vino italiano resiste, specie grazie ai mercati esteri. Anche, come racconta a WineNews Sandro Sartor, amministratore delegato

Ruffino, "in Europa, dove c'è ancora tanto spazio, da sfruttare puntando forte su una sana e bella educazione: è in questo ambito che il vino ha tutto da vincere".

