



La News



Un drone tra i filari

I droni tra i filari non sono certo una novità, ma un loro utilizzo intensivo su quattro degli châteaux più importanti di Bordeaux (Châteaux Pape Clément, La Tour Carnet, Fombrauge e Clos Haut-Peyraguey) è comunque una svolta simbolica. A virare sull'iper tecnologia è il tycoon francese Bernard Magrez, che, alle tecniche tradizionali che imperano nella gestione del vigneto, affiancherà l'avanguardia dei droni, nell'identificazione di diagnosi rapide e immediate delle esigenze delle viti, e delle aree che necessitano di trattamenti o fertilizzanti, oltre a misurare il grado di maturazione delle uve per garantire le tempistiche migliori per la raccolta.

FRIULI VENEZIA GIULIA,
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

Grazie all'export

Il 2013 è agli sgoccioli e, per avere un dato definitivo sull'andamento delle esportazioni, ci vorrà ancora qualche settimana. Ma, intanto, i numeri che raccontano l'export enoico nei primi 3 mesi del 2013 sono rassicuranti. C'è una leggera contrazione in termini di volumi (-0,34%), ma non c'è da preoccuparsi, perché, in vista delle vacanze natalizie, la buona notizia è la crescita costante del valore medio, che ci mette sulla scia della Francia (seppur ancora lontanissima), a quota 2,42 euro a litro, in crescita dell'11,9% sui 2,16 euro dello stesso periodo 2012, almeno stando ai dati del Centro Studi di Assoenologi che racconta un 2013 che, nonostante la crisi ancora non superata, garantisce un andamento comunque confortante delle esportazioni, preludio ad un 2014 che ci vogliamo augurare ancora migliore.

Cronaca

Benvenuto Nizza Docg

È nato il "Nizza Docg", il "super Barbera" prodotto in 18 comuni attorno alla città di Nizza Monferrato. L'ufficialità è arrivata dall'Assemblea dei soci del Consorzio dei Vini d'Asti e Monferrato, che ha approvato all'unanimità il nuovo disciplinare. "Dopo undici anni di intenso lavoro - spiegano Lorenzo Giordano e Gianluca Morino, presidenti di Consorzio e Associazione Produttori del Nizza - si realizza un sogno, il Nizza può diventare la punta di diamante della produzione di Barbera del Piemonte".



VILLA SANDI

Primo Piano

Quando la tecnologia aiuta l'enologia

Un giro nel mondo del vino per capire l'importanza della tecnologia nella produzione enoica: è questo il filo rosso che ha condotto la rivista inglese "The Economist" alla pubblicazione del reportage "Bacchus to the future". Certo, la mano dell'uomo resta insostituibile, e pochi comparti produttivi sono più sospettosi di quello del vino verso il cambiamento, ma, ad esempio, in Napa Valley al posto dei vendemmiatori c'è solo un conducente che, a quasi quattro metri dal suolo, al comando di una enorme vendemmiatrice, "scavalla" i vigneti e al suo passaggio raccoglie le uve, fino a 20 tonnellate, sufficienti a produrre 18.000 bottiglie. Oggi, i passi avanti della tecnologia hanno portato addirittura alla selezione ottica degli acini delle uve: in 30 millisecondi, il dispositivo confronta forma, dimensione e colore di ogni bacca, eliminando gli acini che non rispettano i canoni indicati dall'enologo. Il tappo a vite della Vinperfect, che contiene un piccolo serbatoio dove l'enologo può introdurre con precisione la quantità di ossigeno che entrerà nella bottiglia con il tempo, sembra invece la risposta definitiva al tricloroanisolo, responsabile dell'odore "di tappo" di alcuni tappi in sughero. Una tecnologia più controversa è l'osmosi inversa, una tecnica di filtraggio in voga dagli anni '90 per rimuovere sostanze chimiche sgradevoli come l'acido acetico o l'acetato di etile, che poco piace ai puristi di Bacco. Ma il campo più interessante riguarda la tecnologia in vigna, e lo studio degli elementi che costituiscono un grande terroir, il continuo fermento, mentre un parametro che di questi tempi diventa sempre più importante è quello dell'acqua, dal calcolo dei consumi in vigna agli effetti del calore sulle piante, con sensori wireless, macchine fotografiche e localizzatori gps tra i filari. Poi c'è il filone che riguarda l'analisi delle migliaia di diversi composti chimici presenti nel vino, per capire come influenzino il gusto, ma non è semplice, e i "lavori sono ancora in corso". Il genoma della vite, invece, è stato sequenziato nel 2007, e gli scienziati sono pronti a "smascherare", nel prossimo futuro, i rapporti tra terroir, vite, vino e la percezione gusto olfattiva dell'uomo.

Focus

Il Liv-ex 100 sorride ai Supertuscan

Il mercato dei Fine Wine, per il terzo anno consecutivo, è in discesa. Ma non per tutti. Il 2013, infatti, ha riservato ottime performance a Supertuscan (Masseto su tutti), Champagne (specie il Cristal) e Borgogna (Romanée Conti sempre al top). Ecco il bilancio di fine anno del Liv-ex 100, l'indice più accreditato per le "blue chip" del vino mondiale, una sorta di riferimento "borsistico" per le etichette più blasonate. Un altro anno "di magra", il 2013, nonostante l'ottimismo del primo trimestre, annullato però dalla deludente vendita en primeur di Bordeaux. A fine novembre il Liv-ex 100 è caduto del 2,5% e, benché Bordeaux continui a dominare, il suo "peso" è sempre minore, perché il mercato ormai si stia muovendo fuori dai confini della Gironda, con i collezionisti sempre più interessati alla Borgogna, all'Italia, soprattutto alla Toscana, e al Rodano. Tra i vini tricolore, la parte del leone la fanno i Supertuscan, cresciuti del 18,6% nel 2013, grazie soprattutto al Masseto che, con l'annata 2006, è il vino più performante degli ultimi 11 mesi, con una crescita in valore del 44,5%, mentre la 2002 ha messo a segno un bel +31,1%, senza dimenticare le ottime performance del Sassicaia.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Wine & Food

De Castro: "Fieragricola e Vitaly strategici per l'agroalimentare"

"Fieragricola e Vitaly sono strategici per il settore agroalimentare di qualità. Occorre creare un sistema unito che promuova l'internazionalizzazione di questo settore che vale 250 miliardi di euro e che è talmente apprezzato a livello mondiale da essere anche contraffatto su larga scala". Parola, da Verona, di Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, che ha ricordato l'importanza del dibattito a Bruxelles, sia sulla Pac, fondamentale "per una crescita dell'agricoltura italiana", che sui mercati esteri, "una direzione di sviluppo obbligata per il settore".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ormai siamo a Natale e la gastronomia diventa regina trionfando su moltissime tavole italiane, ma come al solito, bisogna stare attenti a non esagerare. Quali

sono i consigli per affrontare cene e pranzi senza rinunciare ai piaceri della tavola? Lo abbiamo chiesto a Giorgio Calabrese, nutrizionista dell'Università Cattolica di Piacenza.



Simply Italian
GREAT WINES