



## La News



### Occhio di Pernice ... mignon

Sono probabilmente il formato più piccolo che popola l'offerta enoica del Belpaese. Delle vere e proprie bottiglie "lillipuziane", quelle prodotte dalla griffe del Nobile di Montepulciano Avignonesi, che custodiscono un gioiello del vino italiano. Si tratta del formato da 100 ml che contiene due dei più preziosi nettari tra i vini dolci made in Italy. Il Vin Santo di Montepulciano, ed il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice, che arriva a costare sui 250 euro a bottiglia (da 375 ml), dell'azienda con base a Valiano, una delle "sottozone" più importanti della denominazione del Nobile di Montepulciano. Pochissime le bottiglie "mignon": 3.000 per etichetta.



### SMS La gestione del territorio

Ogni pioggia più abbondante del normale, in Italia, da anni, porta disastri. Lo raccontano le cronache passate e presenti. Colpa di politiche e di gestioni poco lungimiranti del passato sicuramente, e anche del cambiamento climatico, probabilmente. Fatto sta che oggi, spesso, la risposta delle istituzioni e delle amministrazioni è: "non ci sono risorse economiche". Eppure la necessità di ripristinare e mantenere il territorio, soprattutto in campagna, è ineluttabile. E allora perché non affidare questo compito, dietro compenso, con sinergie virtuose tra pubblico & privato, alle aziende agricole, che hanno i mezzi e il know how per farlo? In alcuni casi, in realtà, già accade, per fortuna, che imprese virtuose guardino al di là del proprio recinto. Ma sono eccezioni. E se diventasse la regola?

## Cronaca

### Il made in Italy parla straniero

Il tema torna d'attualità con l'annuncio dell'acquisto di Poltrona Frau da parte degli americani di Haworth. Il made in Italy che finisce in mani straniere. E dopo la moda, il settore che, in questo senso, ha dato di più, è sicuramente quello dell'agroalimentare: da Parmalat a Galbani, da Riso Scotti a Eridania, da Buitoni a Perugia, e tanti altri, solo per fare degli esempi. Tutto di scena nella vetrina "Made in Italy volato all'estero", di scenda a Fieragricola (Verona, 6-9 febbraio), promossa dalla Coldiretti.



## Primo Piano

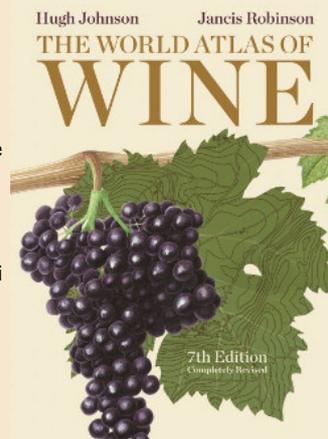
### "Una golosa intelligenza": ecco "Identità Golose"

"Una golosa intelligenza": ecco il tema di "Identità Golose", la kermesse gastronomica di Milano di scena dal 9 all'11 febbraio e che ospiterà nomi internazionali del calibro di Pino Cuttaia, Carlo Cracco, Yoshiaki Takazawa, Enrico Crippa, Heinz Beck, Jean-François Piège, Quique Dacosta, Davide Scabin, Niko Romito, Massimo Bottura, Davide Oldani e Moreno Cedroni ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)). "Lo chef contemporaneo deve essere intelligente nel coniugare sapori, costi, gusti e piacere fisico del cliente, perché dovrebbe ormai essere chiaro che un pasto non termina con l'ultimo boccone, ma con la digestione - spiega a WineNews Paolo Marchi, ideatore della manifestazione - e che una pietanza non può più essere svincolata da qualsiasi riflessione sulla sempre più pressante richiesta di salute da parte delle persone. In cucina serve una nuova intelligenza, serve la capacità di salvaguardare memorie e sapori, di innovare intuendo nuove combinazioni, alleggerire grassi e presenze inutili per esaltarle sempre di più materie prime, profumi, forme e genio costruttivo". Paese ospite di questa edizione sarà la Thailandia, con alcuni degli chef più importanti del Paese. Ma tra le curiosità da segnalare, anche un focus sui migliori prodotti "made in Japan" con Jetro (Japan External Trade Organization), saké in testa, o la pasta "naked", ovvero "nuda", che il celebre Pastificio Felicetti proporrà nel suo "bistrot", non più con sughi e condimenti, ma ingrediente-componente di piatti di alta cucina, firmati da chef del calibro di Davide Scabin, Mauro Uliassi, Yasuhiro Sasajima, Enrico Bartolini, Josean Alija, Giuseppe Iannotti, Norbert Niederkofler e Antonia Klugmann. Tante anche le griffe del vino che hanno scelto l'evento milanese per incontrare gli enoappassionati. Come la Guido Berlucchi, griffe del Franciacorta, che ha scelto la via di "sublimi abbinamenti" con nomi top dei sapori made in Italy, da Massimo Bottura, re degli chef italiani, alla Macelleria Massimo Zivieri di Monzuno, ai formaggi di Guffanti, nome top tra gli affinatori italiani. E ancora, con degustazioni d'autore, nomi come Zenato, Negri, Cecchi, Ca' del Bosco, Florio, Castiglioni del Bosco, Caparzo, il Gruppo Meregalli, con le sue tante anime, e tanti altri ...

## Focus

### Il mondo di Bacco in 10 libri

La passione per il vino, spesso, non ha una grande cultura enoica alle spalle. Per un primo approccio, o per un approfondimento mirato, "The Drinks Business" mette in fila la "Top 10 Wine Education Books" con i consigli di lettura per scoprire i segreti di Bacco. Per cominciare, il "Kevin Zraly's Windows on the World Complete Wine Course", il "World Atlas of Wine", curato dai Master of Wine Hugh Johnson e Jancis Robinson, una "Bibbia" del mondo del vino, venduta in 4,5 milioni di copie, e "Wine Wise", guida al consumo con un approccio soft alla degustazione. "Viticulture - An introduction to commercial grape growing for wine production" è un manuale per chi ha il sogno di diventare vignaiolo, mentre per chi segue i corsi del Wine & Spirits Education Trust, c'è il "Coursebook". Interessante il "Wine Report 2009" di Tom Stevenson, ma per un approccio più leggero c'è "Drink This: Wine Mae Simple", di Dara Grumdahl. E ancora, "Understanding Wine Technology" di David Bird per un approfondimento tecnico, "The Oxford Companion to Wine", di Jancis Robinson, per un compendio esaustivo e, per i primi rudimenti della degustazione, "Essential Wine Tasting" di Michael Schuster.



## Wine & Food

### Anche Galloni si dà agli eventi: ecco "Tuscany in the City", a NY

Ormai, mancava praticamente solo lui, Antonio Galloni, nella lunga lista di chi, dal giornalismo del vino, ha pensato bene di buttarsi anche nella mischia degli eventi enoici, sulla scia delle esperienze di tanti suoi colleghi, ultimo il suo vecchio "capo" al "The Wine Advocate", Robert Parker, che partirà dall'Asia, con il suo tour del mondo. Galloni, con "Vinuous" ([www.vinousmedia.com](http://www.vinousmedia.com)), il 26 aprile porterà i vini delle grandi aziende di Toscana e i loro produttori, a New York, con "Tuscany in the City", un educational per wine lover, nella cornice di uno dei ristoranti newyorkesi di Joe Bastianich.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Non è semplice dire come sarà il 2014 del vino italiano. Anche se il sentiment, nelle parole di alcuni dei protagonisti del Belpaese enoico, è positivo. A Winenews Enrico

Viglierchio, direttore generale Castello Banfi, Francesco Zonin, della casa vinicola Zonin e Davide Mascalzoni, direttore generale Giv - Gruppo Italiano Vini.

