



La News



Una special edition per Cannes

La storia d'amore tra il cinema e lo Champagne non è certo nuova, anzi, scorre lungo tutta la storia del cinema che, spesso, incrocia quella di Piper-Heidsieck. Già nel 1933, una bottiglia fece belle mostra di sé in "Les Compagnons de la nouba", con Stan Laurel e Oliver Hardy e, molti anni dopo, Marilyn Monroe lo elesse a suo Champagne preferito. Nel 1964, una bottiglia da 48 litri fu creata in onore di Rex Harrison, che in quell'anno si aggiudicò l'Oscar con "My Fair Lady". E oggi, per l'edizione n. 67 del "Festival di Cannes", Piper-Heidsieck ha lanciato un cofanetto speciale: una scatola che ricorda quella delle bobine dei film, con una bottiglia di brut e due flûtes.

Primo Piano

5 grandi storie per 5 grandi vini del mondo

Ci sono storie, nel vino, che nascono da un'immaginazione, e trovano un'identità che si afferma e resiste nel tempo anche attraverso "l'innovazione". Storie di cantine diverse e lontane, oggi stelle del firmamento enologico. Come Dominio de Pingus, icona della viticoltura di Spagna, Harlan Estate, nome top della California, Henschke, memoria storica d'Australia, Domaine Le Flaive, tra le migliori espressioni della Borgogna bianchista, e Masseto, etichetta tra le più amate e prestigiose del vino italiano nel mondo, riunite, con i produttori, nel Simposio dei Masters of Wine a Firenze. "Il bello di Pingus - spiega il proprietario e fondatore, l'enologo danese Peter Sisseck - è che abbiamo sempre pensato che tutto dovesse concentrarsi sulla salute delle uve, non sulla cantina. Era un sogno, e oggi siamo leader del territorio". Bill Harlan, fondatore della griffe californiana Harlan Estate, ha coltivato il sogno di diventare produttore per quasi 10 anni: "volevo creare un "premiere cru" in California, e per farlo ho capito che dovevo partire dalla ricerca dei terreni ideali. C'è voluto tempo, ma ci siamo riusciti. Anche se al 90% è stata fortuna". Tutti progetti a lungo termine, che hanno dato vita a grandi storie enologiche. Come quello di Domaine Le Flaive, storica cantina di Puligny-Montrachet, dove dimora dal 1717, ma che negli ultimi 20 anni è diventata un'icona della viticoltura biodinamica. "Il cambiamento è iniziato quasi per caso - ha detto Anne-Claude Laflaive, alla guida della cantina - io non sapevo niente della biodinamica, ma sono rimasta folgorata, perché abbiamo capito una cosa: al centro di tutto c'è il benessere dell'uomo". "La nostra - hanno detto Stephen e Prue Henschke - è la storia di un lungo viaggio, iniziato 1862, e arrivato ad oggi sull'onda dei cambiamenti portati da ogni generazione". Una storia nata da un'intuizione, come quella di Masseto, "avuta da Lodovico Antinori nel 1981 quando, insieme all'enologo russo-americano André Tchelicheff, scelsero quella collina sassosa - ha detto l'ad Giovanni Geddes da Filicaja - questi 7 ettari selezionatissimi per fare qualcosa di diverso con il Merlot, cercando il meglio in quella che rappresentava una vera sfida".

Focus

Bottiglie da record sotto il martelletto

Le 10 bottiglie più care finite sotto il martelletto? Le ha messe in fila "The Drinks Business" (www.thedrinksbusiness.com). Alla posizione n. 10, il Massandra Sherry de la Frontera 1775 (43.500 dollari), seguito, alla n. 9, dallo Chateau d'Yquem 1787 che il collezionista americano Julian LeCraw si aggiudicò nel 2006 per 100.000 dollari, sulla cui autenticità c'è ben più di qualche dubbio. Alla n. 8, una Jeroboam di Château Mouton-Rothschild 1945 (114.614 dollari), alla n. 7 uno Chateau d'Yquem 1811 (117.000 dollari), un altro Chateau d'Yquem 1787, appartenuto a Thomas Jefferson, alla n. 6 (156.450 dollari). Alla n. 5, uno Château Margaux 1787, sempre di Jefferson (225.000 dollari), mentre, alla n. 4, c'è lo Chateau Lafite 1869 (230.000 dollari). Sul podio, dal gradino più basso al più alto: una bottiglia di Champagne Heidsieck del 1907, trovata nel 1998 in una nave inabissata durante la Prima Guerra Mondiale (275.000 dollari), un formato "imperiale" di Cheval-Blanc 1947 (304.375 dollari) e, al top, a sorpresa, niente Francia, ma una 6 litri del californiano Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992, che ha toccato i 500.000 dollari ad un'asta di beneficenza ...



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS

Il gusto allunga la vita

Di studi sulla correlazione tra il mangiare bene ed il vivere a lungo, ne abbiamo visti tanti. Ma nessuno si era mai soffermato sulla correlazione gusto-qualità della vita. Sembra che una delle chiavi per una lunga vita non sia solamente ciò che si mangia, ma come si degusta. Lo studio arriva dall'Università del Michigan e dalla Wayne State University: i ricercatori hanno studiato il moscerino della frutta (animale con il patrimonio genetico molto simile a quello dell'uomo), scoprendo che annientare, nell'animale, la capacità di gustare ciò che mangia, può aumentare o diminuire la lunghezza della vita. Un sapore amaro, ad esempio, avrebbe effetti negativi sulla durata della vita, mentre gustare sapori dolci produrrebbe un prolungamento dell'esistenza. Possibile? Mangiare meglio per credere ...

BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

Cronaca

La Russia regge e cresce

Al di là di mercati consolidati, ce n'è uno, potenzialmente enorme, in costante e solida ascesa: la Russia. Secondo l'ultimo rapporto di "Wine Intelligence", "Russia Wine Market Landscape Report 2014", che ha studiato i comportamenti dei wine lovers di Mosca e San Pietroburgo, i russi sono sempre più attratti dai vini importati e frizzanti, a scapito delle due bevande tradizionali, vodka e birra. E in due anni, tra il 2012 ed il 2014, la percentuale dei bevitori abituali è passata dal 29% al 40%.



Wine & Food

Dalle terre espropriate alla mafia, un pasto che ricorda Falcone

Un pasto simbolico, che verrà servito domani nelle mense scolastiche delle scuole milanesi, fatto con i prodotti di "Libera Terra", che riunisce nove cooperative sociali nate con l'obiettivo di valorizzare i beni confiscati alla criminalità organizzata, per ricordare il giudice Giovanni Falcone, sua moglie Francesca Morvillo e gli agenti della scorta, uccisi in un agguato di mafia il 23 maggio 1992. È così, con una pasta al pomodoro preparata con pasta di semola di grano duro biologica, che Milano Ristorazione ha deciso di celebrare, come fa ogni anno, il giudice simbolo della lotta alla mafia.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Expo è una vetrina, innanzitutto istituzionale, a cui non si può rinunciare. Ma dal punto di vista squisitamente promozionale e commerciale, come molti la

intendono, ho delle riserve, perché credo che non sarà affatto facile emergere e farsi notare". Così, a WineNews, Enzo Vizzari, responsabile delle Guide L'Espresso.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES