



## La News



### Google Glass ... of Wine!

Dalla comparazione in tempo reale di prezzi, alle informazioni date con un solo sguardo: ecco, per "The Drink Business", alcune applicazioni che potrebbero avere i "Google Glass" sul mondo dei vini e degli spirits. Tra funzioni fantasiose e divertenti i "Google Glass" offrono anche innovazioni utili. Come quella per i consulenti, che anche a distanza, possono vedere ciò che accade in tempo reale direttamente dal punto di vista di chi sta in cantina e può fornire consulenze tempestive. Ma anche quella di scansionare i codici a barre delle bottiglie sugli scaffali visualizzando ogni tipo di informazione sul marchio con un solo sguardo. Superflui o produttivi? Solo il tempo lo dirà.



### Ormai è tardi

**SMS** Dopo mesi e mesi di trattative, alla vigilia del semestre europeo dell'Italia, anche la politica di casa nostra alza la testa e la voce sulla delicata questione dei domini ".vin" e ".wine", che minaccia l'equilibrio di aziende e denominazioni, specie del Vecchio Mondo, costrette, presto, a fare i conti con una pioggia di siti web che nulla avranno da spartire con il mondo del vino, senza possibilità di rivalersi, perché l'Icann, che dagli Usa gestisce le leve della rete, non ha alcuna intenzione di fare passi indietro. Il tempo delle trattative, come WineNews ha scritto già qualche giorno fa, sembra finito, e l'intervento, pure giusto e appassionato, del Ministro Martina, forse è arrivato troppo tardi, perché la speranza è l'ultima a morire, ma la strada sembra tracciata ...

## Cronaca

### La "casa" del Gallo Nero

Non una semplice enoteca, ma una "casa" dedicata all'eccellenza enoculturale: apre i battenti, domani, nell'antico Convento di Santa Maria al Prato a Radda in Chianti, la "Chianti Classico House", iniziativa voluta dal Consorzio del Chianti Classico, con cui l'antico convento di Radda diventerà una sorta di accademia del vino e della cultura dell'eccellenza enogastronomica, una vera e propria "Casa del Gallo Nero", la prima del genere in Italia realizzata da un Consorzio di tutela del vino.



## Primo Piano

### Chi brinderà, alla fine, tra Brasile ed Argentina?

L'Italia non brinda più. Dopo la debacle del 2010, salutiamo di nuovo, in largo anticipo, un Mondiale che sognavamo di vivere da protagonisti. Anche solo per la storia ed il blasone, per le quattro edizioni vinte, per la voglia di riscatto di un Paese che va ben al di là del calcio giocato. Ma si sa, il mondo cambia in fretta, anche quello del pallone, un po' come fa quello del vino. Tanto in fretta che lo stesso Brasile, nel giro di pochi anni, non è più solo una fucina di talenti o il Paese del "joga bonito", ma anche il primo importatore enoico del Sud America, grazie ad una crescita economica che ha coinvolto soprattutto la classe media. Un Eldorado, su cui l'Italia del vino si è gettata a capofitto, all'inizio con ottimi risultati, ma nel 2013 la pacchia è finita: export giù del 17% in volume, ma valori che, sostanzialmente, tengono. No, dietro, questa volta, non ci sono né arbitri né uruguayani, quanto limiti per così dire "strutturali", come la supremazia della birra e la pressione fiscale. Senza dimenticare che lì vicino ci sono due pesi massimi dell'enologia mondiale: il Cile, o meglio "la Roja", che negli ottavi di finale sfiderà proprio la nazionale "verdeoro", e l'Argentina, l'odiata "albiceleste", con cui i rapporti non sono mai stati idilliaci. Anzi, sono pessimi sin dal 1825, quando l'Argentina si schierò contro l'Impero del Brasile a fianco delle Banda Orientale, piccolo stato separatista da cui, pochi anni dopo, nacque l'Uruguay. Dopo quasi due secoli, i rapporti sono diventati perlomeno cordiali, i brasiliani hanno imparato ad apprezzare i vini di Mendoza, e la rivalità è rimasta confinata sul campo di calcio, dove, se tutto dovesse andare come gli amanti del calcio sperano, potremmo assistere a qualcosa di più di una finale: Messi contro Neymar, grinta contro fantasia, birra contro vino. Ma gli dei del calcio hanno messo sulla strada delle due contendenti qualche ostacolo, cui prestare particolare attenzione: il Brasile dovrà guardarsi dalla Francia, una squadra giovane come un Beaujolais nouveau, ma assolutamente imprevedibile, e dalla Germania, mentre l'Argentina, ironia della sorte, dovrà guardarsi dal Belgio, patria delle birre più buone del mondo.

## Focus

### Un lievito per "de alcolizzare" il vino

Se i consumatori di tutto il mondo sono sempre più alla ricerca di diete sane e leggere, anche i wine lovers più attenti sono alla ricerca di vini a basso contenuto alcolico, confermando le ultime tendenze, che impongono sempre più spesso vini "bevibili" e meno "muscolari". E poi, il vino in molti Paesi è tassato di più se contiene più alcol, quindi ha un senso economico produrre etichette con contenuto alcolico minore. Insomma, i giorni del vino ad alto contenuto alcolico, che molte volte dipende da rigorose selezioni delle uve e pratiche di cantina senza compromessi, potrebbero essere davvero contati, con la domanda verso prodotti più leggeri in deciso aumento su tutti i mercati. Ma come si fa ad ottenere vini di questo genere senza finire per svilire le caratteristiche organolettiche più elementari che una "de alcolizzazione" forzata porta con sé? Una prima risposta potrebbero essere quella che arriva dalla Francia, dove l'Inra - Istituto Nazionale per la Ricerca Agricola, insieme a Lallemand, leader nella produzione di prodotti enologici, hanno portato a termine una ricerca, producendo un lievito non-Ogm in grado di produrre bassi livelli di alcol nel vino, senza composti indesiderati.



## Wine & Food

### "Cantine d'Autore: New Art & Wine in Tuscany"

Da Rocca di Frassinello a Le Mortelle, da Salcheto a Petra, il fenomeno delle cantine d'autore e di design, griffate dai più grandi architetti, da Botta a Gae Aulenti, ha conquistato tutti i terroir top dell'enologia mondiale, a partire dalla Toscana. Progetti perfettamente integrati con il paesaggio costituiscono il biglietto da visita non solo di un'azienda, ma anche del territorio circostante. Ed è da questi edifici che ospitano anche installazioni artistiche, che nasce il progetto "Cantine d'Autore: New Art & Wine in Tuscany", per la valorizzazione degli itinerari turistici eno-culturali in Toscana.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"L'Italia è piena di atti di creazione artistici, che spesso hanno bisogno, per essere recuperati e valorizzati, dell'aiuto di vere e proprie opere di mecenatismo, come fa Dom

Pérignon". A WineNews, Marco Ravasi, Brand Director Italia della griffe dello Champagne, protagonista del progetto di restauro di Ca' Pesaro a Venezia.

