



La News



Vendemmia 2014, i controlli

Con la vendemmia 2014 partita in questi giorni in Italia, dalla Sicilia alla Franciacorta, non si iniziano a muovere solo forbici e cassette tra i filari: oltre 400 ispettori dell'Ispettorato Controllo Qualità e Repressione Frodi (Icqrif) del Ministero delle Politiche Agricole saranno al lavoro, da oggi, "sul territorio nazionale". Lo annuncia lo stesso Ministero. Particolare attenzione sui trasporti delle uve da tavola, e sulla circolazione di sottoprodotti vitivinicoli e di sostanze zuccherine. Verifiche di giacenza nelle cantine saranno operate diffusamente, insieme agli accertamenti sulle pratiche enologiche. Intanto, ricorda Coldiretti, le stime della quantità sono in ribasso sul 2013 a causa del clima.



Degustazione & scienza

SMS Dietro ai punteggi di chi giudica i vini, non c'è praticamente niente di scientifico, e a mala pena di coerente. Potremmo riassumere così, in maniera forse un po' troppo tranchant, le conclusioni di anni ed anni di studi di Robert Hodgson, un piccolo vigneron californiano, oceanografo in pensione ed esperto di statistica, che per anni ha portato i suoi vini in giro per i concorsi enoici del Paese. Non capendo come fosse possibile che i suoi vini, di volta in volta, ricevessero lodi sperperate da un lato, ed aspre critiche dall'altro, ha pensato bene di studiare il fenomeno da vicino, scoprendo che spesso i giudizi variano, sensibilmente, anche da parte dello stesso giudice nell'arco di una manciata di minuti, perché, in fin dei conti, la degustazione enoica è, per sua natura, un fatto prettamente soggettivo.

Cronaca

Artusi gastronomo moderno

La cucina di Pellegrino Artusi è ancora moderna: è il verdetto, a larghissima maggioranza (288 voti a favore, 76 contrari), letto dal presidente del tribunale, Gianfranco Miro Gori, nel "Processo alla cucina artusiana", di scena a San Mauro Pascoli il 10 agosto. Nonostante le critiche ("La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene", già superato quando uscì, l'ha scritto a 70 anni, quando non aveva più gusto"), la sua idea di cucina "eclettica, aperta all'Italia e al mondo", ha avuto il meglio sui detrattori.



Primo Piano

Autunno/Inverno, vecchie annate e "stile maschile"

Dalla prossima stagione in cantina non resteranno più vecchie bottiglie: la curiosità che suscita un vino di un'annata molto vecchia non è più l'obiettivo solo dell'esperto, e ben il 70% degli eno-appassionati si cimenterà nell'assaggio di etichette d'antan. Sognando di stappare, finalmente, quel grande Barolo invecchiato, gelosamente custodito. Anche chi ama etichette dal "taglio maschile" avrà di che stappare, con lo "stile maschile" eletto tendenza della stagione da un altro 70% dei wine lovers, che nel calice verserà soprattutto vini rossi, complessi, strutturati e talvolta spigolosi. Ecco le tendenze nel bicchiere per la prossima stagione secondo un sondaggio di www.winenews.it e [Vitaly \(www.vitaly.com\)](http://www.vitaly.com). Il "vintage" è una tendenza che vede protagonisti gli eno-appassionati più esperti - alle aste i collezionisti fanno incetta di verticali, e anche in Italia ci sono aziende che hanno iniziato ad archiviare il patrimonio delle loro vecchie annate - ma che sta contagiando anche il consumatore medio. Con gli enonauti che pensano ai grandi Barolo invecchiati, ma anche al Sassicaia e all'Amarone della Valpolicella, accanto ad un Brunello di Montalcino o a un Chianti Classico. Poi c'è lo "stile maschile", con il 70% degli enonauti che indicano vini di carattere, per lo più rossi, solitamente preferiti nella stagione invernale, adatti al consumo quotidiano. Gli uomini, del resto, sono più tradizionalisti delle donne, bevono vino quotidianamente e amano berlo soprattutto a casa, andando sul sicuro con etichette che conoscono: tra i più gettonati, ci sono ancora il Barolo, i grandi rossi di Bolgheri, l'Amarone e il Brunello, ma anche rossi più leggeri, ed altrettanto complessi, come i vini dell'Etna. A seguire tra gli stili enoici indicati dagli amanti del buon bere, troviamo il "total white" (53%), segno che, dopo anni di oblio, il bianco sta davvero tornando ad insidiare il primato del rosso, da un Sauvignon altoatesino o friulano, la tipologia più gettonata dai wine lovers, a un Vermentino, e ancora Prosecco e Oltrepò Pavese. Lo "stile floreale" è indicato tra i trend dal 39% degli "enonauti", infine, lo "stile minimal", nella sua doppia declinazione: indicato dall'11% di chi ama la semplicità.

Focus

Enoturismo: "Usa Today", Portogallo al top

La Regione di Alentejo, nel cuore del Portogallo, la Okanagan Valley, in British Columbia (Canada), e Maipo, provincia nel centro-sud del Cile, vicino a Santiago (dove ha investito anche la griffe italiana Antinori con il progetto di Haras de Pirque, ndr): ecco il podio delle "Best Wine Region to Visit" 2014, scelte dai lettori del quotidiano americano "Usa Today", tra i più letti negli States. Una classifica che stupisce, soprattutto, per i bocciati "eccellenti" tra le 20 nomination in finale: nessun territorio francese in top 10, stecca anche la Spagna. E l'Italia resiste solo grazie all'intramontabile Toscana, al n. 7, ma vede le esclusioni eccellenti del Veneto e, soprattutto, del Piemonte, nonostante l'eco mediatica dell'inserimento di Langhe-Roero e Monferrato nella World Heritage List dell'Unesco. Una classifica che non è, come tante altre, determinante, ovviamente. Ma il segnale che arriva, soprattutto se si pensa al panel di riferimento del sondaggio, ovvero quella classe medio-alta di americani che, negli anni passati, ha contribuito notevolmente al boom dell'enoturismo anche in Europa, è chiaro: nessuno può sedersi sugli allori, e la qualità del vino conta, ma solo fino ad un certo punto ...



Wine & Food

Belpaese top al bar: italiano uno dei migliori mixologist del mondo

Claudio Perinelli, il miglior mixologist d'Italia, è tra i 6 migliori bartender del mondo. Il vincitore assoluto del "Diageo Reserve World Class Bartender of the Year 2014", la prestigiosa ed acclamata competizione internazionale istituita da Diageo che celebra l'arte della mixology, è invece Charles Joly del bar The Aviary di Chicago. Quello di Perinelli è stato un lungo percorso, che lo ha visto superare gli oltre 18.000 partecipanti da tutto il mondo, iniziato con la vittoria alla semifinale italiana di Torino e la conquista, a Milano, del titolo di "Miglior Bartender d'Italia Diageo Reserve World Class 2014".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tempo di vacanze. E allora perché non concedersi una gita nella storia del vino? Come succede al Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona, che dedica un percorso

al banchetto e al simposio, con una storia che parte più di 2.000 anni fa. E che oggi diventa moderno strumento per raccontare il presente di un territorio del vino.

