



## La News



### 2050: la Cina "territorio" ideale

Entro il 2050, tra cambiamenti climatici e crescita delle competenze, la Cina sarà il luogo ideale per produrre vino di qualità, il n. 1 assoluto. Lo sostiene il professor Richard Smart, tra gli esperti di viticoltura più influenti al mondo, autore di oltre 380 pubblicazioni a tema, tra cui l'"Oxford Companion To Wine". Territori adatti, nel Paese, già ci sono, come quelli delle province di Hebei, Shandong, Ningxia e Xinjiang, e il clima non è un problema. La questione da risolvere per fare della Cina un produttore di qualità, per gli esperti, è l'impostazione dei vigneti, oggi con una resa troppo alta per ottenere grandi vini. Ma le potenzialità ci sono tutte, e ai cinesi i mezzi non mancano ...

## SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

### Se l'uva non basta, in Usa ...

A seguito di un andamento stagionale a dir poco disastroso nelle Finger Lakes (Stato di New York), i viticoltori hanno ottenuto il via libera per aumentare il volume delle loro uve, acquistandone altre provenienti da altri parti del Paese. La zona, dichiarata dallo Stato federale disastrosa, è stata interessata da un provvedimento statale in tal senso, emanato dal New York's Department of Agriculture & Markets, dopo l'ultima esperienza analoga del 2005. L'applicazione di questo provvedimento interessa anche altre aree dello Stato di New York, come Long Island, e la deroga si applica a solo 15 vitigni, che hanno sofferto più del 40% di perdita. La legge federale permette di etichettare i vini come prodotti nello "Stato di New York", anche quando si siano utilizzati al massimo il 25% di uve provenienti da altri Stati ...

## Cronaca

### Planeta: vendemmia social

La vendemmia è un rito antico, che si ripete da millenni. Per Planeta, una delle cantine che più ha contribuito al rinascimento dell'enologia siciliana, è iniziata la n. 20. Che verrà raccontata con gli strumenti della modernità, i social e il web, su [www.vederevendemmia.com](http://www.vederevendemmia.com), il sito-blog in cui, giorno dopo giorno, un'immagine o un video realizzata da vendemmiatori, enologi, appassionati e così via, comporrà il diario "Buongiorno Vendemmia". Per raccontare un lavoro ancestrale con i linguaggi di oggi.



## Primo Piano

### Italia del vino (già) regina d'autunno in Usa

Da Antinori ad Allegrini, da Biondi-Santi a Damilano, da Ferrari a Gaja, da Masseto a Masi, da Mastroberardino a Ornellaia, da Planeta a Sassicaia, da Tenuta di Biserno a Zenato, da Marchesi di Barolo a Il Poggione, da Pio Cesare a Ciacci Piccolomini d'Aragona, dalla Fattoria dei Barbi a Nino Negri: ecco solo alcune delle oltre 40 griffe del vino italiano protagoniste del "New York Wine Experience" 2014 by Wine Spectator, la rivista n. 1 degli enoappassionati degli States, di scena dal 16 al 18 ottobre. Un team di cantine che conferma, una volta di più, la passione degli americani per il vino italiano, e che vede le migliori etichette del Belpaese insieme a mostri sacri del vino francese come Château d'Yquem o Château Haut-Brion, e mondiale, come Chateau Musar, dal Libano, o Torres, dalla Spagna, solo per fare qualche esempio. Un evento che, come da tradizione, avrà come prestigiosa location il Marriott Marquis di New York City e che, in tre giorni, molto densi, con protagonisti 250 vini di prim'ordine, provenienti da tutto il mondo (prezzo del pacchetto completo 2.195 dollari), comprenderà il "Critics' Choice Grand Tastings", degustazione dei vini dei migliori enologi mondiali e vari seminari di approfondimento. Come quelli che vedranno protagonisti due nomi storici del vino italiano: Antinori, con il marchese Piero che condurrà la degustazione delle annate 2007, 2004 e 1997 di due dei vini top del Belpaese, Tignanello e Solaia, e Masi, con Raffaele Boscaini, guida della griffe della Valpolicella insieme al padre Sandro, che guiderà la verticale di Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2007, Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 1997, Amarone della Valpolicella Classico Serègo Alighieri Vaio Armaron 1988 e Amarone della Valpolicella Classico Costasera 1978. E poi, ovviamente, i tasting con tutte le altre griffe: Ambrogio & Giovanni Folonari, Aldo Conterno, Altesino, Avignonesi, Bibi Graetz, Brancaia, Bruno Giacosa, Ca' Marcanda, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello di Volpaia, Elio Grasso, Emidio Pepe, Eredi Fuligni, Felsina, Fontodi, Livio Felluga, Paolo Scavino, Renato Ratti, Siro Pacenti, Suavia, Terlan, Valdicava e Vietti.

## Focus

### La cucina tricolore da Harrods a Londra

Cracco, Crippa, Enrico e Roberto Cerea, Gennaro Esposito, Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde: ecco gli "star" chef arruolati da Harrods e Identità Golose per "Stelle di Stelle", iniziativa che, per cinque mesi, celebrerà l'eccellenza gastronomica italiana nel luxury store. Il celebre negozio londinese ospiterà gli chef di cinque dei più famosi ristoranti italiani, che si alterneranno alla guida di uno dei ristoranti di Harrods, con menu speciali del meglio dell'arte culinaria italiana e ingredienti stagionali. Il primo ad aprire le danze in settembre, sarà Carlo Cracco del Ristorante Cracco di Milano, due stelle Michelin. Ad ottobre, invece, sarà la volta dei fratelli Enrico e Roberto Cerea del ristorante bergamasco Da Vittorio, tre stelle Michelin. In novembre ci sarà il menu firmato da Gennaro Esposito di Torre del Saracino, il ristorante di Vico Equense che ha ottenuto due stelle Michelin. A Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri, premiato con tre stelle Michelin, spetterà il mese di dicembre. Mentre l'ultimo della lista stellata, a gennaio, sarà Enrico Crippa, chef del ristorante Piazza Duomo di Alba, tre stelle Michelin e n. 39 nella classifica 2014 dei primi 50 ristoranti al mondo ([www.harrods.com](http://www.harrods.com)).



## Cronaca

## Wine & Food

### Un sfera gelatinosa di alghe e acqua, ecco la "bottiglietta" edibile

Una sfera gelatinosa fatta di alghe e acqua, potrebbe diventare la "bottiglietta" del futuro, eliminando così il problema dello smaltimento delle bottiglie di plastica, perché totalmente commestibile: è l'idea di "Ooho", progetto firmato dagli spagnoli García González, Pierre Paslier e Guillaume Couche, premiato al "Lexus Design Award" 2014, promosso dal marchio dell'auto e dedicato a idee di design funzionale da tutto il mondo. Il prodotto, in sostanza, è una sfera gelatinosa fatta di due membrane, una interna che contiene l'acqua da bere, e una esterna, più solida, a protezione, entrambe commestibili ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Sarà un'annata molto eterogenea, anche se è difficile fare oggi delle previsioni. È sicuramente un 2014 problematico, soprattutto per il Nord, per colpa dell'andamento

climatico. C'è spazio per recuperare, se si vedrà un meteo favorevole a settembre". A fare le prime stime sulla vendemmia Giuseppe Martelli, direttore Assoenologi.

