



La News



"Wine Writers' Awards" 2014

Il vino fa parlare di sé in ogni angolo del globo, ed i wine writer, specie nel mondo anglofono, hanno sempre più lettori, tanto da meritare, un premio di caratura internazionale, il "Wine Writers' Awards", promosso dalla Louis Roederer. Sono 7 i premiati per l'edizione 2014, tra cui spicca, nella categoria "Online Wine Communicator", Tim Atkin, tra i nomi più conosciuti della comunicazione enoica online. A bocca asciutta, nella categoria "International Wine Book", altre due firme note, Hugh Johnson e Jancis Robinson, autori del "World Atlas of Wine 7th Edition", battuti sul filo di lana da "The New California Wine", del giornalista di "Decanter", Jon Bonne.

SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS Bordeaux: la svolta?

Mentre il maltempo sferza, ancora una volta, tutto il Belpaese, in Francia crescono le attese per la vendemmia di Bordeaux, che per forza di cose dovrà essere quella del rilancio e della svolta dopo anni di difficoltà. Non sarà la vendemmia del secolo, questo è sicuro, ma cresce la fiducia per quella che il vigneron britannico Gavin Quinney, proprietario di Château Bauduc, ha definito come "ciò di cui Bordeaux ha bisogno". La raccolta entrerà nel vivo tra dieci giorni, "ma se il tempo non dovesse fare brutti scherzi potrebbe rivelarsi come l'annata di cui abbiamo bisogno: un incrocio tra il 2001 ed il 2004. Non ci saranno certo le concentrazioni per un'annata potente, ma non sarà neanche un'annata minore". Di certo, tornano a crescere le quantità, con un +52% sulla pessima raccolta del 2013.

Cronaca

Toscana: Consorzi vs Pit

"Anacronistico e sbagliato": è così che i maggiori Consorzi di tutela del vino della Toscana (Chianti, Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Bolgheri, Morellino di Scansano, Nobile di Montepulciano) hanno definito il Piano Paesaggistico Territoriale, voluto dall'Assessore all'Urbanistica Anna Marson. Ciò che chiede il mondo del vino è una "profonda e radicale inversione di rotta che superi la filosofia di fondo del piano stesso, restituendo così dignità alla intera agricoltura toscana".



Primo Piano

La scuola riparte, senza l'educazione alimentare

Fatta eccezione per alcuni (pochi) progetti virtuosi, in Italia, l'eno-gastronomia, culturalmente, socialmente ed economicamente tra le voci più importanti, non si studia a scuola. Un Paese che, tra l'altro, si prepara ad ospitare una Expo dedicata proprio al tema della nutrizione (e che per le scuole, italiane e straniere, ha il "Progetto Scuola" con il Ministero dell'Istruzione). Prima però di raccontarci al mondo, forse, c'è ancora molto da fare in tema di educazione alimentare: introdurla nelle scuole è l'appello al Governo e al Ministro dell'Istruzione Stefania Giannini, che, alla riapertura, si rinnova con il professor Andrea Segrè, storico ideatore di Last Minute Market e alla guida del Comitato del Piano di Prevenzione dei rifiuti del Ministero dell'Ambiente, al cui primo punto c'è l'inserimento nei programmi scolastici, di ogni ordine e grado, dell'educazione alimentare ed ambientale. Segrè "mette sotto esame" "La Buona Scuola", il piano di riforma del Governo Renzi, in cui si parla di dedicare più ore a storia dell'arte, musica, inglese, informatica, e in cui, spiega a WineNews, "c'è sì un accenno al problema dell'obesità che è un problema importante in Italia soprattutto in età giovanile ("I bambino su 3 tra 5 e 17 anni è sovrappeso o obeso, con picchi fino al 40% in alcune regioni", si legge, ndr), ma la risposta è più educazione fisica. Che va bene, ma a monte ci vuole l'educazione alimentare". Far diventare l'educazione alimentare materia curriculare a scuola è obbiettivo ambizioso, ma l'esigenza è sempre più sentita. Molti i progetti, ma che partono più da associazioni o privati, e solo dopo coinvolgono le istituzioni (da Federalimentare a Coldiretti con il Miur, al "Laboratorio Winenews per l'Educazione al gusto", per citarne solo alcuni). In realtà, sottolinea Segrè, "da parte della politica c'è attenzione, come della società civile, dalle famiglie e dalle scuole stesse. Ricevo continuamente sollecitazioni sul tema dell'educazione alimentare. Se il piano scuola è ancora aperto, c'è tempo per inserirlo. Mi auguro che questa sensibilità si concretizzi nel prossimo anno, con l'Expo come occasione". Anche noi, WineNews, abbiamo detto la nostra (per partecipare www.labuonascuola.gov.it).

Focus

Bertani e Dal Forno come Biondi Santi

Alla fine dell'Ottocento Ferruccio Biondi Santi dimostrò che le uve Brunello (Sangiovese Grosso) potevano essere utilizzate per un vino da lungo invecchiamento, ma anche che la Riserva andava prodotta soltanto nelle annate migliori, e il Brunello nelle buone/ottime annate, mentre se la vendemmia era mediocre tutte le uve dovevano concorrere a produrre il Rosso di Montalcino, che si distingueva per una particolare etichetta dalla normale produzione. Quell'insegnamento, oggi, riecheggia nelle scelte di alcuni produttori "illuminati" della Valpolicella, come Bertani e Dal Forno, che rinunciano alla produzione dell'Amarone, e Quintarelli, che una decisione ancora non l'ha presa. Una scelta coraggiosa, ma, come spiega Romano Dal Forno, inevitabile "dopo un'estate così meglio puntare sul Valpolicella per non buttar via l'intera stagione - afferma - anche se questo vuol dire rinunciare al 50% del nostro fatturato". A Montalcino la situazione è decisamente migliore, eppure Jacopo Biondi Santi non ha ancora alcuna certezza: "nel più classico stile Biondi Santi - racconta a WineNews - non faremo la Riserva 2014, per l'Annata decideremo solo i primi di ottobre il da farsi".



BUSINESS STRATEGIES
ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860

Wine & Food

Il miglior miele d'Italia? È l'acacia della "terra del violino"

Il miglior miele d'Italia arriva dalla "terra del violino": è il delicato e amatissimo miele di acacia, prodotto dall'Apicoltura Zipoli a Romanengo (Cremona), capitale mondiale della liuteria, incoronato dalla "Settimana del Miele" di Montalcino (di scena dal 12 al 14 settembre) nel Concorso nazionale "Roberto Franci". Dove, tra le curiosità nel vasetto, si potrà assaggiare anche il "Miele del Sindaco 2014", eletto dalle Città del Miele: è quello di rovo, tra le varietà più rare e difficili, una produzione sperimentale degli apicoltori di Lapio, in Campania.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tornano le voci più amate nell'etere enoico, quelle di "Fede e Tinto" (al secolo Federico Quaranta e Nicola Prudente), che su Radio 2 conducono "Decanter". Con tante

novità, approfondimenti sulle grandi storie della viticoltura del Belpaese, abbinamenti tra musica e vino ed una conferma: la collaborazione con WineNews.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES