



La News



Un vigneto a Machu Picchu

Coltivare viti in una parte della Valle Sacra del Perù, vicino alla antica città di Machu Picchu a 3.000 metri di altitudine: è il progetto dell'enologo cileno Aurelio Montes e che partirà già la settimana prossima. Viticoltura estrema o esperimento troppo arduo? La differenza è minima, tanto che lo stesso enologo parla di "tentativo", per testare la capacità del territorio di produrre vino. "Pianteremo 1.000 viti, in cinque vitigni per vedere come la viticoltura può progredire - ha detto Montes - ma non siamo sicuri se le vigne vivranno. Potremmo avere risultati sorprendenti o distruggere tutto in due anni. Se otteniamo un buon risultato, arriveremo a piantare fino a cinque ettari".



Il paradosso Expo

Mancano 230 giorni all'Expo che, è bene ricordarlo, ha come tema principale "Nutrire il Pianeta", e, ironia della sorte, ancora nessuno sembra intenzionato a "nutrire i visitatori". Certo, il tema è meno interessante, ma a Milano arriveranno milioni di persone, che rischiano di non trovare né un bar, né un ristorante nell'immensa area dell'esposizione. La partita per assegnare i bar e i ristoranti del sito espositivo si è rivelata più complessa del previsto. Ad oggi, infatti, le due gare d'appalto legate alla ristorazione sono andate deserte, e adesso il rischio è che si debba ricorrere all'assegnazione diretta. Proprio in Italia, la culla della Dieta Mediterranea e della ristorazione, e proprio all'Expo, che ci fu assegnata nel 2008 grazie al grande tema della nutrizione e della sostenibilità ...

Cronaca

Ma quale made in Italy ...

Dalla "Pomarola" del Brasile all'olio "Pompeiano" del Maryland, fino alla "Zottarella" venduta in Germania, ma anche il kit per fare in casa la mozzarella prodotto in Inghilterra: è la "mostra degli orrori", esposta da Coldiretti per denunciare l'attacco ai prodotti simbolo della Dieta Mediterranea, dedicata alle più improbabili e pericolose imitazioni spacciate nei diversi Continenti dai falsari della tavola, allestita ad Acciaroli, dove visse Ancel Keys, scienziato americano, padre della Dieta Mediterranea.



Primo Piano

I "Tre Bicchieri 2015" by Gambero Rosso

Sono 423 i "Tre Bicchieri" 2015 della guida "Vini d'Italia" del "Gambero Rosso" (erano 415, nel 2014), curata da Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Eleonora Guerini. Le Regioni leader sono il Piemonte, con 79 "Tre Bicchieri", la Toscana con 72 e il Veneto, con 36. In termini di "Tre Bicchieri" assegnati ad uno stesso gruppo vinicolo, in prima posizione, c'è Domini Castellare di Castellina (del vignaiolo-editore Paolo Panerai), che ne colleziona quattro, con I Sodi di San Niccolò 2010, Baffo Nero 2012 e Rocca di Frassinello 2012, dell'azienda della Maremma Toscana, e con il siciliano Nero d'Avola Versace 2012 di Feudi del Pisciotto. Al secondo posto, un quartetto: Antinori, con il Poggio alle Nane 2011 (Tenuta Le Mortelle), il Cervaro della Sala 2012 (Castello della Sala) e il Castel del Monte Trentangeli 2011 (Tenuta di Tormaresca); Antonio Moretti, che guadagna i "Tre Bicchieri" nelle sue aziende toscane di Feudo Maccari; il gruppo Zonin, con il Chianti Classico Gran Selezione Il Solatio 2010 del Castello d'Albola, l'Oltrepò Pavese Cruasé Oltrenero della Tenuta Il Bosco e il Deliella 2012 di Feudo Principi di Butera; il Gruppo Italiano Vini (Giv), con il Valtellina Sforzato 2011 di Nino Negri, il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2013 di Cavicchioni e l'Aglianico del Vulturno Re Manfredi 2011 di Terre degli Svevi. In terza posizione, ColleMassari, con il Montecucco Lombrone Riserva 2010 e il Bolgheri Superiore L'Alberello 2011 (Grattamacco), ed il gruppo Moretti, con il Petra 2011 e il Franciacorta Brut Cuvée Alma di Bellavista. Tre le aziende con un doppio "Tre Bicchieri": Cantina Terlano, con il Pinot Bianco Vorberg Riserva 2011 e il Nova Domus Riserva 2011, Cusumano, con il Moscato dello Zucco 2010 e il Saganà 2012, e Jermann, con il Vintage Tunina 2012 e con il Where ... Dreams ... 2012. Per gli amanti dei vini italiani, presenti nel mondo dorato di aste e della "borsa" del vino, sono "Tre Bicchieri": Sassicaia 2011, Masseto 2011, Brunello 2009 Biondi Santi, Barolo Rocche del Falletto Riserva 2008 Giacosa, Barolo Cannubi Boschis 2010 Sandrone.

Focus

Eno-architettura a "Spazio diVino"

Architettura e vino sono due mondi sempre più vicini ed intrecciati, un binomio rafforzato negli anni dall'opera di famosi architetti, da Renzo Piano a Mario Botta, capaci di reinventare il concetto di cantina, coniugando progetti avveniristici ed efficienza tecnologica. Proprio nell'ottica dell'innovazione, torna il Premio Internazionale di progettazione "Spazio diVino", promosso dal Consorzio Vino Chianti e dal Gambero Rosso, che ha premiato i progetti migliori in due diverse categorie. Il miglior progetto di un percorso lungo le strade del Chianti, in cui i partecipanti dovevano qualificare punti significativi di sosta, anche con il contributo di un'opera d'arte, momenti d'incontro e scambio lungo le strade del vino, è quello (nella foto) firmato da Federico Mentil, Gaetano Ceschia, Marco Cellini, Placido Luise e Giulia Pecol, capace di "spazializzare lo sguardo dell'enturista". Per i migliori componenti d'arredo di un "Chianti Store", inteso come progetto di interior design per locali che identifichino il Consorzio Vino Chianti, in Italia e all'estero, sono stati, invece, premiati Andrea Dalmaso e Juliana Macarena Gonzalez Ricourte, "per l'importanza e la centralità data al prodotto vino".



Wine & Food

Vino: per "Forbes" vero e proprio indicatore macroeconomico

L'impatto del vino sull'economia non è importante solo nei Paesi produttori. Secondo il magazine economico più letto Oltreoceano, "Forbes", il vino è diventato un vero e proprio indicatore macroeconomico, capace di raccontare, e persino prevedere, le dinamiche mondiali. Le quotazioni del Liv-Ex, il benchmark dei fine wines, ad esempio, hanno ricalcato le difficoltà dell'economia Usa. E per "Forbes" i dati di vendita della fascia di bottiglie che va dai 30 ai 70 dollari è significativa di come sta e dove va il mercato, perché è la più sensibile alle variazioni del potere d'acquisto della classe media.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Bambini e ragazzi di tutta Italia sono pronti a tornare tra i banchi, e uno dei grandi temi che accompagnano il rientro è, come ogni anno, la dieta delle mense scolastiche. Ne abbiamo

parlato con il professor Andrea Segrè, storico ideatore di Last Minute Market, lo spin-off dell'Università di Bologna impegnato nella lotta allo spreco alimentare.

