



La News



La Fis e i vini di Palazzo Chigi

La Fondazione Italiana Sommelier (Fis) a Palazzo Chigi: sarà la nuova creatura di Franco Ricci a selezionare i vini per i doni che il premier Matteo Renzi consegnerà ai Capi di Stato che gli faranno visita, o da cui andrà, nonché le carte dei vini di tutte le occasioni ufficiali del Governo. Lo spiega a WineNews lo stesso Ricci: "abbiamo firmato un accordo con la Presidenza del Consiglio dei Ministri, per scegliere le 2-3 bottiglie di vino, ed una di olio, che saranno inserite nelle pregiate cassette in omaggio ai Capi di Stato di tutto il mondo. Ma non solo: la Fis firmerà tutti le carte dei vini di pranzi e cene ufficiali che poi, secondo cerimoniale, ogni leader riporterà in patria".

Primo Piano

Vendemmia 2014, gli enologi: né sogno né tragedia

La vendemmia 2014, tra le più complesse degli ultimi anni, è ormai nel vivo. Con molti bianchi e varietà rosse precoci in cantina, e quelle tardive nelle settimane decisive. In generale, sulla qualità, bene il Sud, in bilico il Centro, più in difficoltà il Nord. Ma una cosa è certa: non sarà una grande annata, e le eccellenze saranno rare più che mai. Ma non sarà neanche la "tragedia annunciata" dopo le più che abbondanti piogge estive. Ecco la lettura che, a WineNews, hanno dato i più importanti consulenti enologi del Belpaese. Per Riccardo Cotarella, il più celebre degli enologi italiani, "il Nord, in generale, è sicuramente quello più in difficoltà. Al Centro, molto dipende da come sono state condotte le vigne, tanto che ci sono differenze enormi tra produttore e produttore, ma di certo non è il caso di aspettarsi cose eccellenti. Più positive, dal punto di vista della qualità, le cose al Sud. In generale, meglio i bianchi, più problemi sui rossi". Al Sud, ed in particolare in Sicilia, direi che dal punto di vista della qualità è una vendemmia straordinaria - dice Carlo Ferrini, enologo di fama internazionale - al Centro la situazione è più in bilico, ma siamo nettamente al di sopra delle aspettative negative di qualche settimana fa". In Piemonte abbiamo finito con il Dolcetto - aggiunge Giuseppe Caviola - e stiamo aspettando per le varietà più tardive: il Nebbiolo, se si pensa a come è andata l'annata, promette bene. Non si può parlare di grande annata, ovviamente, ma le prospettive sono interessanti". Al Sud è Luigi Moio, produttore e docente all'Università Federico II di Napoli, a fare un quadro della situazione: "in Irpinia, ancora non abbiamo praticamente iniziato, ma per chi ha salvato le uve potrebbe essere davvero una buona annata. Dando un'occhiata alla Puglia, invece, in generale, chi è stato fortunato ha portato in cantina uve magari non perfettamente mature, ma più sane. Avremo vini non eccellenti, ma corretti, forse con qualche grado in meno e più scarichi di colore del solito". Di annata "in difesa" parla Valentino Ciarla, attivo soprattutto al Centro. Vendemmia che "premierà la viticoltura estrema, e nel segno dell'eleganza", invece, per il winemaker Roberto Cipresso.

Focus

Un 2014 da ricordare per il tartufo

Se il clima, con le sue bizzarrie, ha messo in crisi molte produzioni agricole, qualcuno che, invece, sorride c'è: dal Piemonte alla Toscana, dall'Umbria alle Marche, per il pregiato tartufo bianco il 2014 sembra essere per la qualità un'annata da ricordare. Soprattutto per i gourmet, con il clima caldo-umido e la tanta pioggia che hanno fatto nascere molto tartufo e, per contro, abbassare i prezzi. Sui 100 euro all'etto quello di Città di Castello in Umbria, di San Miniato e San Giovanni d'Asso in Toscana, e di Acqualagna nelle Marche, sui 200 quello di Alba, in Piemonte. E si avvicinano gli appuntamenti più importanti per un business che, nel Belpaese, genera un giro d'affari di 20 milioni di euro all'anno. Dalla "Mostra del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche" a Sant'angelo in Vado alla "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco" ad Acqualagna, nelle Marche, dalla "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato" alla "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" a San Giovanni d'Asso in Toscana, dalla "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco" a Città di Castello in Umbria fino, ovviamente, alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" in Piemonte (le date su WineNews).



Spazio & vite

SMS I+D+I, in Spagna, è una sigla che significa "Investigación - Desarrollo - Innovación", ossia "ricerca - sviluppo - innovazione". Un acronimo che identifica tutte quelle ricerche scientifiche degne di nota, come il progetto internazionale sulla viticoltura di precisione "Foodie", di cui la Spagna è capofila, insieme a imprese e gruppi di ricerca legati al mondo del vino di 8 Paesi del Vecchio Continente. L'obiettivo è quello di raccogliere e riordinare le informazioni che arrivano dai diversi progetti e sistemi di osservazione spaziali europei (come Copernicus, Galileo, Gbif, Inspire, Geoss), metterle a sistema con i dati raccolti da una rete di sensori in diversi vigneti d'Europa (nel caso della Spagna, quelli di Terras Gauda, in Galizia) e sviluppare un software che ottimizzi ogni aspetto del lavoro in vigna.

Cronaca

Le api "dottori volanti"

Le api non sono più "solo" le sentinelle dell'ambiente, ma si scoprono addirittura capaci di salvare un'intera coltura. L'idea di usare le api è venuta ai ricercatori dell'Università di Adelaide, che hanno messo a punto una tecnica in grado di "caricare" le api con agenti di controllo biologico, da somministrare nei frutteti in fiore con la pollinazione, salvando così il raccolto delle ciliegie australiane. La tecnica si chiama "entomovectoring", e previene la formazione di muffa bruna che causa gravi danni ai raccolti.



Wine & Food

Dal Seicento: il cioccolato al gelsomino del Granduca di Toscana

Un sapore ed una ricetta che arrivano direttamente dal 1600, pensati appositamente per Cosimo III de' Medici, penultimo Granduca di Toscana della dinastia che fece grande Firenze. È il cioccolato al gelsomino, ricetta rimasta segretissima per volere dello stesso Granduca, che rivive grazie allo spirito d'iniziativa di due imprenditori siciliani, Franco Ruta dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica (Ragusa), e Filippo Figuera dei Vivai Malvarosa di Giarre (Catania). La preparazione richiede 10 giorni, con ben 250 fiori raccorti ogni giorno, mischiati ad un chilogrammo di fave di cacao.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Per far tornare a correre il turismo nel Belpaese, dobbiamo offrire esperienze memorabili, uscendo dalla dicotomia mare/montagna, e puntando forte sull'unicità del nostro

wine & food e dei nostri territori enoici". A WineNews, Gabriele Morandini, direttore del Master in Gestione delle Risorse Umane di Alma Graduate School.

