



n. 1569 - ore 17:00 - Venerdi 20 Febbraio 2015 - Tiratura: 30747 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ouando il vino è da Oscar

Altro che comprimario, nel cinema il vino ha un ruolo da Oscar, come racconta "Wine Spectator". "Il Grande Gatsby", nel 2013, portò a casa due statuette, anche grazie alle ricche scenografie in cui il Brut Imperial 1921 di Moët & Chandon scorreva a fiumi. Nel 2007 fu "Ratatouille", miglior film d'animazione, a portare sul grande schermo etichette storiche come Château Cheval Blanc 1947 e Château Latour 1961. Nel 1987 il miglior film straniero fu "Il pranzo di Babette", con una delle scene più indimenticabili che ha per protagonista il Clos de Vougeot 1845. Andando a ritroso, era immancabile il Dom Pérignon nei due James Bond da Oscar, "Goldfinger" (1964) e "Thunderball" (1965).



VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

MS

Le Anteprime non finiscono

È quasi finita la "Tuscan Wine Week", ma la stagione delle Anteprime è solo a metà: stasera (Hotel Rome Cavalieri) a Roma con le Famiglie dell'Amarone d'Arte ci sono un seminario sull'Amarone 2009 e banchi d'assaggio con più vini e annate delle cantine; il 22 e il 23 febbraio, a Faenza, c'è l'Anteprima del Romagna Sangiovese, e il 23 e il 24 febbraio, a Montefalco, l'"Anteprima Sagrantino 2011"; poi tocca a "Campania Stories", dal 2 al 9 marzo, a Napoli ed Avellino; l'Anteprima di Chiaretto e Bardolino è di scena l'8 marzo, e poi arrivano i piemontesi con "Grandi Langhe", dal 18 al 20 marzo, nel territorio; tocca poi a Le Contrade dell'Etna 2015, il 30 marzo, mentre il gran finale è con "Sicilia en Primeur", a Taormina, dal 16 al 18 aprile. Perché le Anteprime, come gli esami, non finiscono mai .

Cronaca

Vinitaly & Opera Wine

Vinitaly, il più importante evento al mondo dedicato al vino italiano, scalda i motori: la presentazione ufficiale è il 26 febbraio a Roma, con i vertici di Veronafiere ed il Ministro delle Politiche Agricole Martina. Appuntamento, poi, dal 22 al 25 marzo, a Verona, per Vinitaly, e il 21 con "Opera Wine", la degustazione promossa da "Wine Spectator" e Vinitaly, di cui il "Corriere della Sera" editerà la prima edizione della guida ai 103 produttori e vini dell'evento, e di cui ha oggi anticipato i nomi, con 20 novità sul 2014.



Primo Piano

Brunello di Montalcino, bene mercati e bicchiere

160,2 milioni di euro di giro d'affari legato al vino nel 2014, a +2% sul 2013, con l'export che assorbe il 67,5% della produzione, Usa in testa, e una produzione che sale, con 13,1 milioni di bottiglie sul mercato nell'ultimo anno (+3,6% sul 2014), di cui 8,4 di Brunello e 4,5 di Rosso: è in salute, almeno a giudicare dai numeri del Consorzio del Brunello, il territorio di Montalcino, dove oggi ha preso il via "Benvenuto Brunello" (fino al 23 febbraio), con il debutto dell'annata 2010, sulla quale già sono arrivati giudizi eccellenti dalla stampa internazionale, e della Riserva 2009. Ma come è andata la prova del bicchiere per il Brunello 2010? Ecco i migliori assaggi di WineNews, curati da Franco Pallini e Antonio Boco. Bocca sottile e saporita per Le Potazzine, moderno Poggio Rubino, cremoso al palato. Tradizionale Tenuta Vitanza, convince l'Uccelliera, dal bel naso fruttato, solido il Val di Suga. Morbido e accattivante il Brunello Poggio alle Mura 2010 di Castello Banfi, più austero il Vigna del Fiore della Fattoria dei Barbi. Notevole Canalicchio di Sopra, dai profumi eleganti e dalla progressione gustativa vivace e profonda, come La Casa di Caparzo, e Canalicchio di Franco Pacenti. Il Marroneto è uscito con una grande annata, e con una selezione, Madonna delle Grazie, di rara forza ed equilibrio. Elegantissimo il Brunello di Fuligni, tradizionale e convincente Capanna, come Fattoi. Solido e affidabile Il Poggione, elegante Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sopra. Succoso e ritmato Caprili, gusto morbido e dolce per il Vallocchio di Fanti. Accoppiata di classe quella di Castello Romitorio di Sandro Chia: l'annata convince per il suo incedere austero ed equilibrato, la selezione Filo di Seta per la sua setosità complessiva. Moderno il Campo del Drago di Castiglion del Bosco, come quello San Polo (Allegrini) e di Pian delle Vigne (Antinori). Convince Col d'Orcia, come Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini. Accoppiata straordinaria quella dei Brunello selezione de Le Ragnaie: il Fornace è vino di classe e di grana finissima, il Vecchie Vigne, dalla tessitura leggiadra e solida, ricorda un Borgogna. Da segnalare Lisini, come Mastrojanni, bene sia con l'annata che con la selezione Vigna Loreto, fra i top.

Focus

Carlin Petrini torna a Montalcino

Non una prima volta, ma un ritorno, domani, a Montalcino, per Carlo Petrini, vero e proprio "leader mondiale" quando si parla di difesa del cibo, presidente e fondatore di Slow Food, la più importante associazione internazionale impegnata a ridare valore al cibo, che ha mosso i suoi primi passi proprio dal territorio del Brunello. Erano gli anni '80 ed un gruppo di ragazzi di Bra, tra cui Carlin, che volevano imparare la cultura del vino e fondare Arcigola, dopo una scampagnata a Montalcino andata male, contestò in una lettera il cibo scadente. Alla risposta piccata dell'Arci, seguirono dibattiti pubblici, incontri e riflessioni che aprirono la strada verso il buon cibo con Arcigola prima (nel 1986, il concorso dedicato alle cucine degli Arci di tutta Italia che premiava, a Montalcino, la gastronomia di qualità), per arrivare a Slow Food (tre anni dopo, con il Manifesto del Movimento internazionale presentato a Parigi), che sta conquistando il mondo e cambiando l'approccio nei confronti del cibo "buono pulito e giusto". Come anticipato ieri da WineNews, domani Petrini parlerà a "Benvenuto Brunello", autore della piastrella celebrativa con le "3 stelle" assegnate alla vendemmia 2014.







Wine & Food

La Cerbaiona, "chicca" del Brunello, non è venduta. Ma ...

La Cerbaiona, una delle "chicche" del Brunello di Montalcino, marchio tra i più amati dagli appassionati di tutto il mondo e tra i più quotati dalla critica italiana ed internazionale, è ancora di proprietà di Diego e Nora Molinari. Smentiti, dunque, da verifiche di WineNews, i rumors che vorrebbero già passata di mano l'azienda, con oltre 3 ettari vitati per una produzione che si aggira sulle 15.000 bottiglie, ai massimi livelli della produzione "artigianale" del Brunello di Montalcino, anche se è confermato il grande e concreto interesse all'acquisto, di diversi imprenditori italiani e stranieri.

<u>Wi</u>nenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dopo un'ottima annata, la 2010, Montalcino deve progettare il suo futuro: nelle parole di uno dei più quotati Master of Wine, Tim Atkin, il grande tema della zonazione, "argomento delicato e pieno di insidie, ma è il prossimo passo da fare, seguendo l'esempio della Borgogna e di Barolo. Un ottimo modo per valorizzare le differenze".

