



La News



Sagrantino, i migliori assaggi

Annata a "5 stelle", la 2011 che debutta sul mercato, quella del Sagrantino di Montefalco, stando ai giudizi del Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco, che ha promosso la sua prima "Anteprima Sagrantino" ufficiale, ieri ed oggi a Montefalco. Ed ecco, alla prova del calice, i migliori assaggi di WineNews, curati da Antonio Boco. Tra quelli che ci hanno colpito di più, il Sagrantino 25 Anni della cantina simbolo Arnaldo Caprai, poi il Colle alle Macchie di Tabarrini, il Collealodole di Milziade Antano, il Sagrantino di Bellafonte, quello di Bocale e quello di Fattoria Colsanto, della famiglia Livon. E, ancora, quelli di Romanelli, di Antonelli, di Scacciavioli e di Adanti (le note su WineNews.it).



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS I distretti wine & food al top

Che il wine & food made in Italy sia tra gli asset economici strategici del Belpaese è un fatto. L'ennesima conferma arriva dal "Rapporto Annuale sull'Economia e Finanza dei distretti industriali 2014" di Intesa San Paolo. Tra i primi 15 distretti per performance di crescita e redditività, ben 5 sono legati al vino e al cibo: quello dei vini del Chianti (posizione n. 2), quello del caffè, confetterie e cioccolato torinese (n. 3), quello del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (n. 9), quello dei vini del veronese (n. 10) e quello dei dolci di Alba e Cuneo (n. 11). Senza considerare quello della "food machinery" di Parma (n. 14). Ennesima indicazione che l'Italia che cresce di più è quella legata al saper fare "del gusto", e che ottenere grandi risultati è più facile dove si ragiona in una logica di sistema e qualità.

Cronaca

Come corre la birra italiana

Non solo vino: nei calici, o meglio nei boccali del mondo, c'è sempre più birra italiana, che nel 2014 ha fatto registrare un +13% delle esportazioni sul 2013. E la curiosità è che i prodotti del Belpaese finiscono per la metà in una delle patrie nobili della birra, il Regno Unito. A dirlo, dal "Beer Attraction International Craft Breweries Show", salone dedicato ai birrifici artigianali di tutto il mondo, a Rimini Fiera (www.beerattraction.it), la Coldiretti, che ha analizzato i dati Istat sui primi 10 mesi 2014.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Quantità e qualità dei tannini, unicità del Sagrantino

Il Sagrantino di Montefalco, vino dalle antiche radici, "scoperto" nel Medioevo dai francescani, che ne fecero il loro vino da messa, oggi è uno degli alfieri più importanti del made in Italy enoico, dopo essere stato salvato dalla scomparsa e rilanciato nel mondo dalla cantina Caprai. Un vino che è motore di un intero territorio, e forte di una unicità che lo distingue a livello mondiale da ogni altro vino e vitigno, ovvero "la tipologia e la concentrazione dei tannini". Lo spiega, a WineNews, Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige che, oggi, nella cittadina umbra, ad "Anteprima Sagrantino 2011", ha presentato lo studio "Il Montefalco Sagrantino si riconosce dal suo tannino", con il Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco. "Il Sagrantino, per la composizione genetica del vitigno - spiega Mattivi - accumula quantità di tannini superiori a qualsiasi altro vitigno al mondo nella buccia, che sono facilmente estraibili, e in una concentrazione maggiore a qualsiasi altro vitigno conosciuto, idoneo a produrre dei vini eleganti. Da questo punto di vista, analiticamente parlando, e semplificando, si può dire che il Sagrantino inizia dove gli altri vini finiscono". Il "segreto" vero, continua Mattivi, "è la struttura intima del tannino, la sua composizione, leggermente diversa da quella di altri vitigni, ma sufficientemente da rendere il vino meno astringente. Ed ecco perché è possibile avere un Sagrantino fine, anche con 4 grammi/litro di polifenoli, che sarebbero intollerabili in qualsiasi altro vino di qualità. Gli altri vitigni internazionali che si usano per vinificare, sono tutti molto al di sotto per concentrazione dei tannini". Insomma, un'unicità mondiale, nella già esclusiva ricchezza di vitigni autoctoni che l'Italia ha, da valorizzare al massimo. "E questo è possibile - conclude Mattivi - riconoscendogli questa sua natura di vitigno e vino muscoloso, con struttura, corpo e astringenza rilevantissima, che va rispettata e valorizzata al massimo con il giusto affinamento. E poi spiegando che, dal punto di vista nutrizionale, permette di assumere in buona quantità tannini e procianidine, che sono una classe di composti molto interessante, pur bevendone poco, perché è sempre una bevanda alcolica".

Focus

Champagne, tra storia e aste da record

Sulle origini del metodo "Champenoise" non ci sono grossi dubbi, la paternità è universalmente riconosciuta al monaco Dom Pérignon, ma secondo lo storico Patrick Demouy, le prime bottiglie di Champagne, così come lo conosciamo oggi, sono state stappate nel 1722 da Luigi XV, nella festa della sua incoronazione, nella cattedrale di Reims. È stato lui l'artefice di un successo, non solo commerciale, giunto fino a noi, e capace oggi di mietere successi anche nel mondo delle aste internazionali, dove le etichette di Champagne sono seconde solo a quelle di Borgogna e Bordeaux. Il record, come racconta "The Drinks Business", risale al 2008, quando due bottiglie di Dom Pérignon Rosé del 1959, mai disponibili sul mercato, hanno superato qualsiasi aspettativa, raggiungendo i 74.692 euro, 37.346 euro a bottiglia. A completare il podio, due bottiglie dalla storia comune: una bottiglia di Veuve Clicquot del 1841, battuta all'asta da Merrill & Condit's per 30.000 euro, ed una di Juglar dei primi dell'800 che ha toccato i 24.000 euro, facevano entrambe parte dello straordinario tesoro di 168 bottiglie custodito su una nave commerciale affondata nel Mar Baltico, e ritrovata nel 2010.



VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



Cronaca

Come corre la birra italiana

Non solo vino: nei calici, o meglio nei boccali del mondo, c'è sempre più birra italiana, che nel 2014 ha fatto registrare un +13% delle esportazioni sul 2013. E la curiosità è che i prodotti del Belpaese finiscono per la metà in una delle patrie nobili della birra, il Regno Unito. A dirlo, dal "Beer Attraction International Craft Breweries Show", salone dedicato ai birrifici artigianali di tutto il mondo, a Rimini Fiera (www.beerattraction.it), la Coldiretti, che ha analizzato i dati Istat sui primi 10 mesi 2014.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Wine & Food

Consumi di pane al minimo: 90 grammi al giorno a testa nel 2014

Crisi di pane: il suo consumo scende ai minimi storici dall'Unità d'Italia. Nel 2014, gli italiani hanno mangiato circa 90 grammi, meno di due fettine di pane al giorno o due rosette piccole a persona contro 1,1 chili nel 1861. A dirlo la Coldiretti. Con 4 italiani su 10 che mangiano il pane avanzato del giorno prima, per ridurre gli sprechi, spesso congelandolo (44%), ma anche grattugiandolo, o utilizzando il pane raffermo per piatti e ricette. A livello di spesa, la città più economica è Napoli, dove il pane costa in media 1,90 euro al chilo, la più cara Bologna, con 3,95 euro.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Far la spesa con chef alla moda al Borough Market di Londra, assaggiare menu alla lavanda in Provenza, fare pic-nic sulla High Line a New York con panini all'aragosta":

"Piatti senza frontiere", il libro di Francesca Cosentino, è un invito a viaggiare con gusto. Che a WineNews commenta: "la diversità in cucina è una grande ricchezza".

