



La Prima di WineNews.it



n. 1630 - ore 17:00 - Lunedì 18 Maggio 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Marco Caprai

I "supereroi" dell'Expo

Dall'artefice del rilancio del Sagrantino Marco Caprai, che ha salvato il vitigno da un antico monastero, alla "signora della liquirizia" Pina Amarelli, dall'"enfant prodige della cucina made in Italy" Lorenzo Cogo, a Josko Gravner, padre della "viticoltura rigorosa", dal tristellato chef Niko Romito, in cattedra per avviare giovani talenti, a "madame olio" Lucia Iannotta, dalla "regina della pasta" di Gragnano Susanna Moccia a Federico Grom delle gelaterie Grom: ecco alcuni dei "supereroi" di Expo, "statuine" di un tableau vivant a Palazzo Italia, che mostra il saper fare italiano con chi ha fatto impresa grazie a un'intuizione felice, rinnovando la tradizione con amore per la terra.

Primo Piano

La Spagna punta tutto sulla ricerca enoica

Oltre che sui numeri, la Spagna del vino punta forte sulla ricerca, specialmente applicata ai lieviti, sia per trovare nuove tecniche in grado di produrre grandi vini abbattendo i costi, sia per risolvere i problemi che, a causa del riscaldamento globale, affliggono l'enoologia spagnola più di qualsiasi altra, come racconta il portale iberico "Vinetur" (www.vinetur.com). È di questi giorni la messa a punto, da parte di un team di ricercatori del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (www.csic.es), guidati dal professor Ramón González dell'Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, di un metodo capace di ridurre la quantità di alcol di un vino, tra i due ed i quattro gradi, senza provocare alterazioni aromatiche o gustative. "L'aumento dei gradi alcolici registrato negli ultimi anni - spiegano i ricercatori - è dovuto all'incremento nel contenuto di zucchero delle uve al momento della vendemmia, ed è relazionata, tra l'altro, con il riscaldamento globale. Di conseguenza, questi gradi alcolici in più vanno a nascondere parte della ricchezza aromatica del vino". La soluzione è nello studio pubblicato sulle pagine del magazine "Applied Microbiology and Biotechnology", che spiega come i ricercatori siano riusciti a controllare il metabolismo dei lieviti affinché producano meno alcol a partire dalla stessa quantità di zucchero. Un'altra équipe di ricercatori, questa volta del gruppo di Enología, Enotecnia y Biotecnología Enológica dell'Universidad Politécnica de Madrid (www.upm.es), ha invece focalizzato i propri sforzi su un altro aspetto, sempre legato al complesso e fondamentale mondo dei lieviti, arrivando a sviluppare una tecnica con cui trasferire al vino, in maniera controllata, gli aromi terziari dell'affinamento in legno, senza che il vino trascorra decine di mesi in barrique. Questa metodologia si basa sull'aromatizzazione previa, mediante infusione, di una biomassa di lievito per una sua successiva immissione nel vino. Una tecnica complessa, che non passerà certo inosservata agli occhi delle grandi aziende, sempre all'erta quando si parla di produttività e taglio dei costi, anche a scapito della tipicità e della territorialità, fattori imprescindibili di ogni vino di qualità ...

Focus

Il meglio del vino italiano su Twitter

I social crescono in tutto il mondo, e anche in Italia, dove Twitter, uno dei più celebri e diffusi, conta ormai oltre 5 milioni di account registrati. E dove, ovviamente, si parla molto anche di vino. Sul mondo di Bacco, tre sono di gran lunga i temi più chiacchierati: le caratteristiche del vino, il turismo enogastronomico e la politica agricola. A dirlo un'analisi di "Social Meter", che ha monitorato i tweet ufficiali dei più seguiti portali o blog italiani (per la classifica di "Teads Lab" aggiornata a maggio, che vede WineNews al n. 1, ed il cui account @WineNewsIt, per "Social Meter", è il più attivo). Nell'analisi, dal 10 aprile al 13 maggio 2015, emerge che dei 1.047 "unique tag" utilizzati, i più frequenti sono stati #vino, #wine, #Brunello, #Toscana, #Italia e #Pranzo. Nel complesso, oltre 3.204 i tweet, che hanno coinvolto 1.029 utenti unici. Guardando più in dettaglio a cosa si parla, se il tema è il vino dal punto di vista gustativo, le parole più usate sono bianco (33,3%), naturale (21,3%) e rosso (13,6%). Sulla politica agricola, invece, al top leggi e normative (45,3%), mercato (32,6%) ed export (19,8%). E sull'enoturismo, si parla soprattutto di cantine (30%), arte (27,8%) e food (21,7%).



Home, ma restaurant

Tra le tendenze che hanno preso piede negli ultimi anni, quella degli home restaurant è di sicuro tra le più interessanti e, allo stesso tempo, controverse. Non sono proprio ristoranti, ma nemmeno soltanto delle case. A fare chiarezza ci ha pensato il Ministero dello Sviluppo Economico, che ha precisato come gli home restaurant siano "un'attività economica in senso proprio e quindi soggetta alla normativa che regola la somministrazione al pubblico di alimenti". Del resto, è comunque attività di ristorazione e, anche se esercitata solo in alcuni giorni dedicati, non può che essere classificata come un'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Insomma, seppure la modalità è originale ed innovativa, si parla comunque di un'attività economica.

Cronaca

Iverna Holdings "salva" Heres

La Heres, una tra le prime, famose e attive società di distribuzione sul territorio nazionale, con alcuni marchi tra i più importanti d'Italia e di Francia, ed un fatturato sui 9 milioni di euro, dopo le difficoltà dell'ultimo periodo (concordato preventivo in continuità, accettato dal Tribunale di Arezzo ndr), punta al rilancio, con l'ingresso al 25% di Iverna Holdings, società di investimenti già attiva nel mondo del vino (possiede l'emiliana Venturini Baldini e la siciliana Cantine Rallo). Cesare Turini resta l'ad della Heres.



Wine & Food

"Il Sangue di Montalcino", il libro di Giovanni Negri diventa film

"Il Sangue di Montalcino", primo successo editoriale da eno-giallista di Giovanni Negri, diventerà un film: "abbiamo firmato a Cannes il contratto per la cessione dei diritti con il produttore di lungo corso Galliano Juso", confida a WineNews lo stesso Negri dalla Francia. A parte il contratto, non c'è nulla di troppo definito, ancora, come è ovvio, ma l'idea di Juso "sarebbe quella di una storia ambientata soprattutto a Montalcino, tra i vigneti del Brunello, come il libro - spiega Negri - ma con scene girate anche a Londra e altre location prestigiose". Nel cast, da definire, forse anche l'inglese Jude Law.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un viaggio nel bicchiere tra grandi vini delle Langhe ed il primo paesaggio vinicolo "Patrimonio Unesco" d'Italia protagonisti di "Nebbiolo Prima". Le parole del

presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Pietro Ratti, e le impressioni, dopo la prova del calice, di giornalisti d'Italia e del mondo.

