



La News



Ecco la Vigna di Leonardo

Leonardo da Vinci si trasferisce a Milano, alla corte di Ludovico il Moro, nel 1482. Sedici anni dopo, nel 1498, Ludovico regala una vigna a Leonardo, di forma rettangolare, larga 59 metri e lunga 175 metri, che in parte si trovava nel perimetro dell'attuale giardino di Casa degli Atellani. Dove è tornata a vivere, grazie ad un progetto nato nel 2004, da uno studio di Luca Maroni, proseguito con il supporto del Comune e dell'Università di Milano (con Attilio Scienza e la genetista Serena Imazio), fondazione Portaluppi, Confagricoltura e Rai, che produrrà, anche nella vigna, un docufilm su Leonardo e Milano, che andrà al cinema probabilmente a gennaio 2016, e poi su Rai Tre.

Primo Piano

Vino "naturale", impossibile definirlo. Eppure ...

Il vino naturale? Non esiste. Almeno secondo Attilio Scienza e Vincenzo Gerbi, professori ordinari di Enologia, rispettivamente, all'Università di Milano e di Torino che, dal dibattito organizzato da Eataly e Padiglione Italia "Proviamo a definire il vino naturale e ... innaturale", di scena all'Expo di Milano, mettono i puntini sulle "i" su una definizione che, da un punto di vista prettamente scientifico, non ha ragion d'essere. Diverso il punto di vista dei produttori, come Angelo Gaja e Walter Massa. "Naturale - spiega Scienza - è tutto ciò che nasce e si sviluppa senza l'intervento dell'uomo. Ma nel vino la tecnica è tutto. Fondamentale è, soprattutto, investire in ricerca, senza paura. E contro la mancanza di fondi, la soluzione sarebbe semplice: produciamo 2 miliardi di bottiglie all'anno, se ogni produttore si autotassasse di 2 centesimi a bottiglia avremmo 40 milioni di euro". Sulla stessa linea Vincenzo Gerbi, che precisa: "se parliamo di impatto sull'ambiente allora un senso la definizione di naturale ce l'ha, è una nostra grande responsabilità quella di puntare ad un vino italiano totalmente sostenibile". Diverso il parere dei produttori. Per uno dei grandi dell'enologia italiana, Angelo Gaja, "naturale è uno dei termini più belli che esistono, ed i consumatori oggi si aspettano un vino con qualcosa in meno, meno manipolazione, meno chimica". Più radicale l'approccio di Walter Massa, il riscopritore del Timorasso, che è storicamente "naturale": "in una produzione equilibrata nel grappolo c'è già tutto. Per fare un grande vino, un produttore deve essere fine biologo e grande comunicatore. Ricordando che il vino italiano sta in mezzo tra il Tavernello ed il Tignanello, e tutti hanno ragione di esistere". Difficile da definire, insomma, il vino naturale è di certo una grande chiave per il mercato, come hanno sottolineato Helmuth Köcher del Merano Wine Festival, e Stevie Kim, a capo di Vinality International. Del resto, ha detto il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, "nel mondo la classe media crescerà di 800 milioni di persone, e questa tendenza la dobbiamo sfruttare, con delle linee guida ed un lavoro di squadra, come in altri Paesi d'Europa succede per altre filiere".

Focus

I 20 anni di cambiamento dell'Italia del vino

Negli ultimi 20 anni il vino italiano ha fatto passi da gigante, indiscutibili, sulla qualità. È sul pensarsi come Paese e sulla comunicazione, che c'è da lavorare. Così sintetizza Bruno Vespa, giornalista e oggi produttore in Puglia, da VinoVip Cortina by "Civiltà del Bere". "È vero - ha detto Piero Antinori, alla guida della storica griffe toscana - abbiamo cominciato oltre un secolo dopo i francesi. Ma molti di noi si sono già mobilitati unendo le forze in maniera innovativa". Francesi che, se sono ancora i competitor, possono diventare alleati, così come gli spagnoli, "perché abbiamo gli stessi problemi da affrontare insieme, il competitor è il Nuovo Mondo", ha detto il presidente dell'Unione Italiana Vini (Uiv) Domenico Zonin, che ha aggiunto: "il vino italiano, nel mondo, funziona anche grazie al lavoro delle tante cantine artigianali disseminate per il Belpaese". Come la griffe del Barolo, Pio Cesare, secondo la cui guida, Pio Boffa, "la nostra grande parcellizzazione deve diventare una forza, facendo gioco di squadra". Anche se, ha sottolineato Piero Mastroberardino, presidente dell'Istituto Grandi Marchi, "non si sta insieme per principio, ma per processo razionale e con visione del futuro" ...



SOAVE

ORIGINE STILE VALORE

SMS Il vino del Castello di Cardiff

L'eno-archeologia va di moda anche oltre Manica, dove grazie ad una collaborazione anglo-tedesca potrebbe tornare nei calici il vino prodotto nei vigneti del Castello di Cardiff (costruito nel 1081) oltre 100 anni fa. Il leader del Cardiff Council, Phil Bale, vorrebbe ridare vita alla cantina creata nel 19esimo secolo da John Patrick Crichton-Stuart, terzo Marchese di Bute, nel castello, riscoperta solo da pochi anni, e che avrebbe cessato la produzione nel 1914 per mancanza di zucchero. A fornire l'expertise enologica ad una terra, il Galles, non certo nota per il vino, sarà la Città di Stoccarda (capitale della Regione del Baden-Württemberg, tra le più importanti del vino tedesco) con cui Cardiff è gemellata da 60 anni. Se il progetto andrà a buon fine, sarà una interessante chiave narrativa del Castello.



Cronaca

VinNatur: analisi ok

4 vini con tracce di pesticidi, e 147 negativi a qualsiasi principio attivo. Ecco i risultati delle analisi chimiche 2015 dell'Associazione Viticoltori Naturali VinNatur, sui vini delle 151 aziende agricole associate, 106 italiane e 45 di altri Paesi europei. Analisi condotte dal Laboratorio Enocentro (Bussolengo) certificato Accredia e accreditato al Ministero delle Politiche Agricole, e le cui bottiglie campione vengono raccolte da VinNatur a Villa Favorita, l'evento che riunisce le aziende a Sarego (Vicenza).



Wine & Food

VinoVip: tutti i premi di "Civiltà del Bere"

Il "Premio Khail", fondatore di "Civiltà del Bere", a Piero Antinori, come "primo ambasciatore nel mondo del vino italiano"; Francesco Sorelli della Ruffino è il "miglior comunicatore d'impresa del vino italiano"; Vinarte, con Federica Olcelli, invece, la "miglior agenzia di vendita d'Italia"; la Thurner Pr, infine, fondata a Firenze da Ursula Thurner, è la "miglior agenzia di pubbliche relazioni nel vino". Ecco i premi di "Civiltà del Bere" a VinoVip. E nella "Blind Tasting Competition" ha vinto Sergio Ardito della cantina siciliana Planeta, seguito dal manager Andrea Caperdoni e dal giornalista Aldo Fjordelli.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Negli ultimi 20 anni Regioni "marginali", come Sicilia o Abruzzo, sono diventate realtà riconosciute in tutto il mondo. Quelle già forti, come Toscana, Piemonte e Veneto,

si sono consolidate. La crescita qualitativa è indiscutibile. È nella comunicazione e nel pensarsi come Nazione che ancora dobbiamo crescere". Così Bruno Vespa.

