



La Prima di WineNews.it

100%
ARTEFATTI
NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE
2015, MILANO
VINO
A TASTE
OF
ITALY

vinitaly
50^a EDIZIONE VERONA
10-13 APRILE 2016

n. 1748 - ore 17:00 - Venerdì 30 Ottobre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Heinz Beck fa il pittore

Heinz Beck, da chef trisstellato ad aspirante pittore (ma non troppo): è successo ieri sera, quando Beck ha lasciato le cucine de "La Pergola" del Rome Cavalieri per trasferire la sua creatività su tela, con risultati altrettanto sorprendenti, protagonista di una performance artistica con Antonio Tamburro, artista del colore che ama dipingere la realtà in modo originale e innovativo. Location, la 6° Senso Art Gallery, i cui nuovi curatori - Barbara Tamburro, Simona Baldi e Antonio Miniaci - hanno scelto così di inaugurare una mostra collettiva in cui sono esposte opere di alcuni tra i più grandi artisti contemporanei: da Mimmo Rotella a Mimmo Paladino, da Sandro Chia allo stesso Tamburro.

Primo Piano

Simei: Italia leader della tecnologia enoica

Nel mondo del vino, se l'Italia si gioca il primato qualitativo e quantitativo della produzione enoica con la Francia, nel settore della tecnologia in vigna ed in cantina è la leader assoluta a livello mondiale. Con diverse stime che sostengono che in una cantina su due, nel mondo, c'è qualcosa di made in Italy, che si parli di botti, bottiglie, macchinari per l'imbottigliamento e la vinificazione e così via. Con il solo export di settore che vale oltre 2,3 miliardi di euro all'anno (dato 2013). Un mondo di imprese e di innovazioni che sarà sotto ai riflettori a Simei, il Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento, organizzato da Unione Italiana Vini, di scena dal 3 al 6 novembre a Milano Rho (www.simei.it), la più importante kermesse di settore, da quest'anno con una più spiccata vocazione internazionale grazie all'accordo firmato con Drinktec, la rassegna internazionale di riferimento per le tecnologie delle bevande e del "liquid food", di scena a Monaco di Baviera (con le due fiere che avranno l'una spazio dentro l'altra e si alterneranno di location tra Italia e Germania, ndr). Al centro dell'attenzione le ultime innovazioni tecnologiche per vigna e cantina, il grande tema delle chiusure per il vino, dal sughero con le sue evoluzioni alla sempre più forte concorrenza dei tappi alternativi (con, tra gli altri i leader del settore Amorim, Nomacorc e Guala Closures), le curiosità per l'affinamento del vino, con materiali come il vetroceramica o il cocco pesto, il vino bio (con Valoritalia), il mercato, ma anche congressi internazionali con i maggiori esponenti della ricerca scientifica e delle Università di Italia, California, Germania, Australia, Nuova Zelanda e non solo. Su due temi chiave, quello della sostenibilità (il 3 novembre) "che abbiamo scelto per dare continuità al congresso mondiale di due anni fa e cercare una convergenza sui tanti progetti avviati nel mondo", spiega a WineNews il presidente Uiv Domenico Zonin, e quello dell'analisi sensoriale (il 4 novembre) "con lo scopo ambizioso di cercare un metodo di analisi scientifico e oggettivo, che vada al di là delle singole sensibilità degustative, che sarebbe molto importante per valutare il lavoro delle aziende, e anche per il mercato".



Giovani ambasciatori

Da oggi Montefalco e il Sagrantino hanno i loro "Giovani Ambasciatori": i più piccoli abitanti del territorio, più consapevoli di ciò che li circonda grazie al progetto didattico #MyMontefalco2015 con capofila Caprai che, tra visite nei vigneti e in cantina, laboratori e disegni in plein air, ha accolto per quattro giorni le scuole nel suo primo "Educational Show". Ultima tra le case history che vedono l'educazione alimentare delle nuove generazioni farsi strada nei territori del vino italiano. Succede tra i filari di Brunello a Montalcino con il "Laboratorio Winenews per l'educazione al gusto", "adottato" anche da Antinori nel Chianti Classico, e tra i vigneti di Barolo e Barbera nel Parco Artistico Orme su La Court di Michele Chiarlo che per Expo hanno accolto studenti di ogni età.

Focus

Viti giganti e vendemmie a Capodanno

Viti giganti che arrivano a 15 metri di altezza in Italia e in Portogallo, vigne vulcaniche riconosciute Patrimonio Unesco, gli ingegnosi ed antichi segreti produttivi dei vini di Pompei, la scommessa (vinta) dei vini nella laguna di Venezia, la vigna-museo in Friuli Venezia Giulia dove sono stati piantati 600 vitigni provenienti da tutto il mondo per produrre il "Vino della Pace", le vendemmie nel mondo il 31 dicembre. Tra le guide "insolite e segrete" edite da Jonglez ora ce n'è anche una dedicata ai "Vini Insoliti", firmata da Pierrick Bourgault. Incuriositi? Ci sono anche il vigneron che con un sistema di altoparlanti "parla alle viti" e diffonde musica classica tra i filari di Brunello di Montalcino in Toscana, i vini di ghiaccio del Québec e il vino del deserto del Gobi, le doppie vendemmie di Taiwan, la vigna monumento storico del Sudafrica ed un Bordeaux alla "neve carbonica". Nella sua originale guida alle meraviglie enoiche del mondo, Bourgault, dopo aver scoperto decine di vini insoliti in un viaggio di cinque anni tra i continenti, ha deciso di raccontare quelle pratiche viticole che si allontanano da quelle tradizionali, per la gioia degli amanti dell'originalità e dei nemici dell'omologazione.



Cronaca

Tignanello for charity

Dal 2005 ad oggi il "Grand Cru Culinary Wine Festival" riunisce a Toronto, intorno al tema della ricerca medica e scientifica, il top della cucina e del vino in una grande asta charity che, in 10 anni, ha raccolto 18,2 milioni di dollari per i programmi del Toronto General Hospital, del Toronto Western Hospital e della University Health Network. Quest'anno, tra i lotti, anche 5 Mathusalem del Tignanello di Antinori (annate 2007, 2008, 2009, 2010 e 2011), battute per ben 26.000 dollari (con tanto di visita in azienda).



Wine & Food

Franciacorta: dall'Expo (con successo) al "cinema"

21.000 bottiglie per oltre 145.000 visitatori ed un fatturato di 1,5 milioni di euro: ecco il bilancio del Franciacorta, "Official Sparkling Wine di Expo Milano 2015", che ha chiuso con successo l'Esposizione Universale. E che non si siede sugli allori: il 2 novembre, a Milano e a Roma, sarà di scena l'anteprima di "F for Franciacorta", cortometraggio del Consorzio del Franciacorta che racconta il territorio attraverso le stagioni e produttori come Franco Ziliani, Maurizio Zanella, Vittorio Moretti, Riccardo Ricci Curbastro, Silvano Brescianini, Giulia Cavalleri, Andrea Arici, Lucia Barzanò e Gigi Nembrini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino è un bene culturale, almeno per alcuni popoli, perché percepito come elemento fondamentale dell'identità, come del resto è la cultura gastronomica". Così Massimo

Montanari, uno dei massimi storici dell'alimentazione al mondo. "L'eredità di Expo? L'idea della biodiversità come "segreto" per qualità e sicurezza alimentare".

