



La News



M&C riapre "il suo tempio"

Moët & Chandon, storica Maison della Champagne e oggi nella holding Lvmh (Moët Hennessy Louis Vuitton), riapre le sue leggendarie cantine (28 chilometri di cantine sotterranee) di Avenue de Champagne a Epernay dopo un lungo e accurato restauro conservativo, di oltre un anno, salvaguardando questi luoghi unici e leggendari, entrati a pieno titolo nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco. "Con questo restauro, il prestigioso tour delle cantine Moët & Chandon - si legge in una nota - torna ad essere una realtà aperta al mondo. Il "Cour d'Honneur", gli storici saloni "Impérial" e "Jean-Remy" e la boutique sono stati rinnovati per offrire ai visitatori un'esperienza unica".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS "Testo Unico Vino", avanti!

Il "Testo Unico del Vino" continua il suo iter in Parlamento e va verso l'approvazione, dopo gli aggiustamenti a cui hanno lavorato, insieme, istituzioni e filiera. Ad annunciarlo il presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, Luca Sani: "domani, mercoledì 11 novembre, il "Testo Unico sulla disciplina organica della coltivazione della vite, della produzione e commercializzazione del vino" ritorna in Commissione Agricoltura per concludere il proprio iter, dopo il lavoro di sintesi fatto dal Comitato ristretto e dal relatore Massimo Fiorio", spiega in una nota. 72 articoli che ora saranno discussi in Parlamento, con l'obiettivo di "approvare la nuova normativa quadro alla Camera entro marzo 2016, per poterla presentare a Vinality".

Cronaca

Masi in "Top 10" WS

È l'Amarone della Valpolicella Classico Serègo Alighieri Vaio Armaron 2008 che la griffe Masi produce dai vigneti della famiglia Serègo Alighieri, discendenti diretti di Dante, il primo nome italiano nella "top 100" di "Wine Spectator", che oggi ha svelato la posizione n. 8, assegnata al vino veneto, e n. 7 (dove c'è il Pinot Noir Martinborough Kupe Single Vineyard 2013 della cantina Escarpment, dalla Nuova Zelanda) di una delle classifiche più attese del vino mondiale. Domani le posizioni n. 6 e n. 5.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

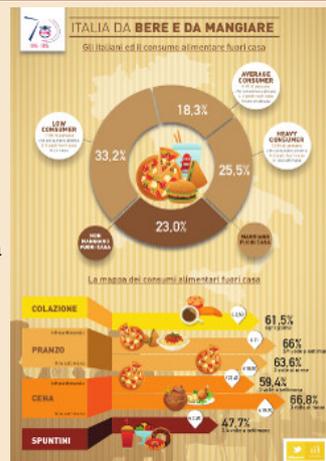
L'iSommelier ed il più grande "social" del vino

Il mondo del vino, visto da Paesi come l'Italia e la Francia, è decisamente tradizionale, legato alla propria storia, e spesso restio all'innovazione. Il tappo a vite, ad esempio, come racconta a WineNews Michele Bettane, curatore della più prestigiosa guida ai vini di Francia "Bettane & Dessauve, "ha incontrato grandi resistenze all'inizio, specie tra i sommelier, convinti che avrebbe reso inutile il loro lavoro. In questo senso, una novità come l'iSommelier (www.ifavine.com) - lanciato in questi giorni da Eric Li, ingegnere cinese a capo di uno dei gruppi industriali più importanti al mondo nella produzione di elettrodomestici di alto livello, la Top Electric, che nel Paese conta 5.000 dipendenti divisi tra 6 stabilimenti - potrebbe provocare reazioni del genere. Ma è la risposta tecnologica ad una domanda di natura enologica, quella di aggiungere ossigeno al vino, non soltanto per permettergli di sviluppare i propri aromi, ma anche di renderli più piacevoli al palato, anche in termini di sensazioni tattili che il vino può dare, specie nel caso dei vini rossi. Dietro questa macchina - continua Bettane - c'è una conoscenza precisa, un'intelligenza tecnologica. È vero che il mondo del vino è tradizionale, conservatore, ma una macchina così - e la tecnologia in genere - non si sostituisce al lavoro del sommelier, piuttosto lo aiuta a farlo meglio, più velocemente". Ma dietro questo "smart decanter", nato dopo due anni di ricerca e che, in sostanza, promette di accorciare i tempi di ossigenazione del vino senza danneggiarlo, c'è un progetto più ampio, che ha messo insieme internet e big data, spiega Li a WineNews, "creando un database con i tempi di decantazione di tutti i vini del mondo, con i dati forniti da aziende ed esperti, a cui gli utenti possono accedere con una semplice app, iFavine, attraverso la quale inviare all'iSommelier, via wi-fi o bluetooth, le informazioni per iniziare il programma di decantazione. E attraverso i feedback dei consumatori puntiamo a creare il più grande social del vino al mondo, 1 miliardo di utenti in quattro anni, che sia completo nelle informazioni sui vini e basato su un flusso di informazioni che comprenda sia chi produce che chi ama il vino".

Focus

Le tre "V" del cuoco "3.0"

Una professione "3.0", quella del cuoco, incentrata sulla "V". Come "Valori, prima di tutto sociali, perché il cuoco ha delle responsabilità nei confronti del consumatore e dei produttori di materie prime, ma anche promozionali, perché il cuoco può far conoscere un territorio attraverso i piatti e le sue eccellenze, e gustativi, perché si creano emozioni. Come Vantaggi, economici ed occupazionali, per tutta una filiera. E come Visioni, che stimolano ogni giorno la creatività mossa dalla professionalità dei cuochi di oggi, che guardano a ieri pensando domani". Così, da "Food & Wine in progress", dove si sono riunite decine di chef stellati (da Uliassi a Romito, da Zazzeri a Sadler) alla Stazione Leopolda di Firenze, la Federazione Italiana Cuochi. Che registra anche una ripresa della ristorazione, con 1 italiano su 2 (dati Fipe) che torna al ristorante, per un mercato della ristorazione che, nel Belpaese, vale 77 miliardi di euro, ed è sempre più "rosa", con il 54% delle imprese del settore guidate da donne. Un evento organizzato in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier, e dove è stata rilanciata l'idea di una legge per fare del vino, ufficialmente, un patrimonio culturale nazionale.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!

IL VINO BIANCO PIÙ PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015