



La Prima di WineNews.it



n. 1800 - ore 17:00 - Lunedì 18 Gennaio 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



L'Amarone "in terrazza"

Saranno i 222 chilometri di marogne - i muretti di pietra a secco che sostengono i vigneti in pendenza - il polo di attrazione che porterà dal 9 all'11 ottobre nell'area di produzione dell'Amarone della Valpolicella scienziati, architetti paesaggisti, ingegneri, imprenditori vitivinicoli e giornalisti in Italia per il terzo incontro mondiale dell'International Terraced Landscapes (Itla) sulle politiche di difesa, valorizzazione e promozione della storia e cultura rurale dell'agroalimentare di qualità e dei paesaggi terrazzati. Un primo passo verso la loro tutela Unesco? Se ne parlerà, tra l'altro, ad "Anteprima Amarone", il 30 e 31 gennaio (Palazzo della Gran Guardia, Verona, <http://anteprimaamarone.it>).



Il "maestro" Marchesi in Tv

La spettacolarizzazione della cucina in Tv l'ha criticata più volte, ed aspramente. Ma ora Gualtiero Marchesi, decano della grande cucina italiana e "mentore" di molti chef-star, Cracco e Oldani in testa, torna sul piccolo schermo, per "un confronto alla pari", spiega. Sarà protagonista, come "maestro", de "Il pranzo della Domenica", girato in Alma, la Scuola Internazionale di Cucina di cui è rettore, da febbraio in onda alle ore 10 su "Canale 5" (con Elenoire Casalegno). Non un talent tout-court: un candidato preparerà un menu giudicato dai professori della scuola. In contemporanea, uno dei diplomati lo rifarà per mostrare il metodo di preparazione corretto. Un mix di spettacolo e divulgazione, per riaffermare che quella del cuoco è, prima di tutto, una professione fatta di conoscenza, studio e sacrificio.

Cronaca

On-line "Prosecco.wine"

Il Prosecco Doc, tra i vini italiani di maggior successo nel mondo, è la prima denominazione italiana a mandare on line www.prosecco.wine e www.prosecco.vin, ovvero i siti con le nuove estensioni sul web dedicate al mondo del vino. "Siamo orgogliosi di essere i primi in Italia e tra i primissimi al mondo ad aver registrato la denominazione nei domini .wine e .vin garantendo in tal modo il nostro marchio a livello internazionale", spiega Stefano Zanette, presidente della Doc Prosecco.



Primo Piano

La Gb imbottiglia metà del vino in commercio

In Gran Bretagna, il terzo mercato in volumi e valori per l'Italia del vino, si torna a dibattere su uno dei temi a sfondo commerciale più delicati: meglio importare vino sfuso ed imbottigliarlo in suolo britannico, o importare direttamente vino imbottigliato? Da una parte, imbottigliando in Uk si abbattano i costi di spedizione, con un occhio alla sostenibilità, ma si ha anche un controllo più sicuro della qualità, ed una risposta più veloce alle fluttuazioni del mercato; dall'altra, supportare la filiera vinicola dal filare alla bottiglia vuol dire sostenere economicamente le comunità locali e la loro industria, preservando non solo i posti di lavoro, ma anche il senso stesso di tradizione. Fino a 15 anni fa, come ricorda il portale Uk "Harpers", l'imbottigliamento su suolo britannico era riservato quasi esclusivamente a vini di scarsa qualità, con poca personalità ed ancor meno fascino, spesso disdegnati dai wine lovers. Ma oggi è diverso, tanto che secondo le stime della Kingsland Drinks più del 50% del vino venduto in Uk è imbottigliato in Uk, con una percentuale in crescita continua, tanto che, ad esempio, l'85% di tutto il vino importato dall'Australia, è sfuso, e le spedizioni, in tutto il mondo, dalla terra dei canguri, oggi sono per il 57% di vino sfuso, contro il 18% di 10 anni fa. Per farsi un'idea, il principale fornitore di vino nel Regno Unito è Accolade Wines, con 180 milioni di litri venduti ogni anno, ed il marchio Hardys che vanta una gamma che va dall'entry level ai premium, di cui il 90% è imbottigliato all'Accolade Park, il superhub creato a Bristol nel 2009, capace di imbottigliare 600.000 bottiglie al giorno. Anche Concha y Toro imbottiglia in Uk il 30% delle proprie vendite sul suolo britannico (tra cui i brand Isla Negra, Trivento e Viña Maipo), ma il fiore all'occhiello, Casillero del Diablo, è imbottigliato in Cile. Perché, per quanto si tratti di una scelta vantaggiosa, il vino è qualcosa che va al di là del mero bene commerciale: è fondamentale il rapporto con la terra e con la tradizione, a cui è ancora legata la produzione di tutti i vini di livello del mondo, anche per un discorso di tenuta qualitativa, che certo non sarebbe la stessa se trasportati nei flexitanc.

Focus

I Marchesi del Rinascimento del vino italiano

Quando due Marchesi, Carlo Guerrieri Gonzaga e Piero Antinori, si incontrano a Vinitaly a Verona, nella seconda metà degli anni Ottanta, i tempi sono maturi per il "Rinascimento" dell'Italia del vino. "Se fino ad allora erano solo le grandi produzioni a caratterizzare il mercato italiano, l'Italia, lavorando sulla qualità, doveva recuperare la sua corsa sulla Francia". Nobili intenti, che se da un lato avevano già visto produrre in Toscana i Supertuscan Tignanello e Solaia - accanto al Sassicaia, che Guerrieri Gonzaga, nipote del Marchese Mario Incisa della Rocchetta, conosceva bene - erano alla base della nascita, in Trentino, di un vero e proprio "bordolese", il San Leonardo. Destini incrociati, con il più grande degli enologi di sempre, Giacomo Tachis, primo "importatore" in Italia della filosofia dei grandi Châteaux francesi. Impossibile che ciò che stava accadendo potesse lasciare indifferente la critica enologica, a partire dal Gambero Rosso, che era agli albori. Non è un caso se a ricordare quegli anni con WineNews per #Vinitaly50Story aspettando Vinitaly n. 50 (Verona, 10-13 aprile), sia Carlo Guerrieri Gonzaga, da 50 anni alla guida della Tenuta San Leonardo e artefice di un vero e proprio mito: il San Leonardo.



Chianti.love
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO PIÙ PREMIO D'ITALIA ANCHE NEL 2015
WWW.VITACCI.IT

Wine & Food

Conte Ferdinando Guicciardini, dal "1199" al Gallo Nero

La Conte Ferdinando Guicciardini, tra le realtà più antiche del vino di Toscana, arriva nel "Chianti Classico": l'azienda di famiglia (tra i suoi esponenti lo storico Francesco Guicciardini, uomo di spicco nella Firenze dei Medici e autore della "Historia d'Italia"), che già possiede, dal 1199, Castello di Poppiano nel Chianti Colli Fiorentini, a Montespertoli (130 ettari a vigneto), e Massi di Mandorlaia a Scansano (56 ettari di vigna, 46 a Morellino), ha acquisito Fattoria di Belvedere a Campoli: 8,5 ettari di vigneti (che diverranno 14), nelle terre del Gallo Nero (dove un ettaro è stimato sui 150.000 euro).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con l'editto del 24 settembre 1716, Cosimo III determinava i confini delle regioni enoiche del Granducato di Toscana: Pomino, Carmignano, Val d'Arno di Sopra e Chianti, che si

prepara a festeggiare i suoi 300 anni di storia, come racconta a WineNews il direttore del Consorzio Chianti Classico, Giuseppe Liberatore.

