

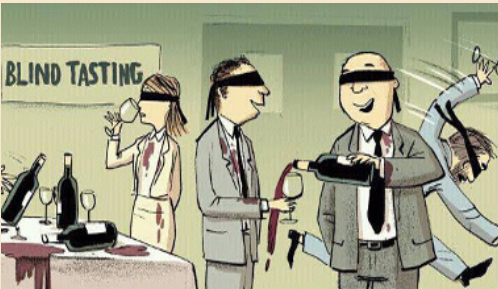


La Prima di WineNews.it



n. 1803 - ore 17:00 - Giovedì 21 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



Meglio il "blind tasting"

I wine lover preferiscono le recensioni basate sulle degustazioni alla cieca. Non è una novità, ma la conferma arriva da due sondaggi, tra i lettori della wine writer Jancis Robinson e tra quelli del magazine Usa "Wine Spectator". La Robinson ha chiesto quale fosse l'idea di "note di degustazione" per i suoi lettori, ed il 76,86% ha dichiarato di preferire le recensioni basate sulla degustazione alla cieca, mentre il 9,15% preferisce che il degustatore sappia cosa sta bevendo. Per il 62% dei lettori del magazine Usa, invece, il blind tasting è l'unico che garantisce equità nei giudizi, mentre per il 20% è utile, ma non necessario se il degustatore è esperto.



Bambini & ristoranti

Sta diventando un caso nazionale il ristorante romano (ultimo della serie a venire alle cronache) che "non gradisce" la presenza di bambini sotto i 5 anni. E che ha scatenato una sequenza di commenti pro e contro, riflessioni e così via. Nell'occasione, in molti sono tornati a segnalare quello che è ormai un fenomeno mondiale, di attività che fanno del "no kids" una strategia di marketing, molto opinabile. Certo, un po' di buon senso e pazienza, e di educazione e di controllo, da parte dei genitori, verso i bambini, per loro natura vivaci, quando si è in luoghi pubblici, risolverebbe forse alla radice la questione. Ma ciò che fa riflettere è il solo fatto che ci sia un dibattito sui bambini al ristorante, come se fossero un incomodo, quando ormai è sdoganato e normato anche l'accesso degli animali domestici

Cronaca

A Cuba si brinda Usa

Il commercio mondiale, in tutte le sue forme, è strettamente legato ad equilibri e rapporti politici tra Paesi, e quello del vino non fa eccezione. Così, se l'export enoico dall'Europa alla Russia è in difficoltà, dall'altra parte del mondo nascono sinergie impensabili solo qualche mese fa. Dopo lo storico riavvicinamento tra Cuba e Usa, un centinaio di viticoltori della California sono pronti ad aprire un canale commerciale con L'Avana. Appuntamento l'1 e 2 febbraio, con il "Simposio de vino de California".



Primo Piano

"Wrt", cantine unite nel segno di ricerca e scienza

Una rete di imprese che si uniscono nel nome della ricerca, con un coordinamento scientifico unico, per sviluppare nuovi protocolli e tecniche viticole ed enologiche capaci di dare al vino qualcosa in più in termini qualitativi, mantenendo un'attenzione particolare ai territori e all'ambiente in cui operano: ecco il Wine Research Team (www.wineresearchteam.it), progetto nato nel 2012 dall'obiettivo comune di 28 aziende (da Falesco a San Patrignano, da Coppo a Di Majo Norante, da Leone De Castris a Terre De La Custodia, da Villa Sandi a La Madeleine della famiglia D'Alema, da Genagricola a Futura 14 della famiglia Vespa, solo per citarne alcune), cui se ne aggiungeranno altre nei prossimi mesi. Obiettivo che guiderà il lavoro di ricerca di un pool di esperti, tra cui spiccano i nomi del professor Fabio Mencarelli, tecnico dell'alimentazione all'Università della Tuscia, del professor Riccardo Valentini, climatologo dell'Università della Tuscia e da Attilio Scienza, tra i massimi esperti di enologia italiani e docente di Viticoltura all'Università di Milano, riuniti dall'enologo Riccardo Cotarella, e coordinati dal giovane collega Nicola Biasi, come stabilito dal Comitato Scientifico riunito l'altro ieri, e che ha già portato alla produzione e alla commercializzazione di vini senza l'aggiunta di solfiti. Al centro, la ricerca del meglio, non solo del non utilizzo della solforosa, ma la scommessa su una tecnologia sempre meno invasiva a patto di mantenere elevatissima la qualità dei vini, con una sostenibilità "intelligente", non ideologica, che dia soprattutto uve più che sane. Passando per la sterilizzazione totale di tutti gli ambienti di lavorazione delle uve e dei vini, e poi un gioco di sbalzi di temperatura per far lavorare i lieviti senza il "disturbo", a volte dannoso, di batteri che intervengono dopo che lo zucchero è stato trasformato in alcol. Ma la vera novità del progetto è nel Comitato Scientifico sviluppato da aziende private, che si uniscono nel segno della ricerca, della scienza e della profonda convinzione che innovare sia l'unica strada per affermarsi sui mercati di tutto il mondo, spinti dal successo raccolto dai vini del "Wrt" ad Expo, dove Riccardo Cotarella era il presidente del Comitato Scientifico del Padiglione Vino.

Focus

La prima volta di Biondi Santi in Cina

"La prima volta che portai il Brunello Biondi Santi in Cina, venne da me un magnate cinese, con le guardie del corpo, elegantissimo. Era stato al Greppo a Montalcino. Inizio la degustazione, e lui mi parla delle vendemmie e Riserve. Sapeva tutto e la degustazione fu stupenda. Siamo arrivati in un Paese dove c'è cultura, pensai. Ma prima di andarsene, dice di avere un quesito importante: va bene le Riserve, ok le grandi bottiglie, ma, mentre mangio, con che percentuale posso "tagliare" il suo Brunello con la Coca-Cola? Ho dovuto ricredermi: per il vino italiano in Cina c'era tanta, tanta strada da fare". C'è una prima volta per tutto, ma alcune, come l'impatto nel Celeste Impero, possono riservare sorprese, come racconta a WineNews Jacopo Biondi Santi, alla guida della Tenuta Greppo, per #Vinitaly50Story aspettando Vinitaly n. 50 (Verona, 10-13 aprile). In quel 1998, dall'altra parte del mondo, si incrociano le storie secolari della cantina dove nell'Ottocento è nato il Brunello, uno dei pochi vini prestigiosi d'Italia famosi al mondo, e Veronafiere: essere in Cina è la prima volta per entrambi, grazie alla scelta di Veronafiere, nel centenario dal (1898), di andare a Shanghai con "China Wine".



Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO PIU' PREMIATO D'ITALIA ANCHE NEL 2015

Wine & Food

Vino & contraffazione, falsi Brunello e Amarone in Danimarca

La contraffazione dei grandi vini, una vera e propria piaga per i nomi top di Francia, soprattutto in Asia, colpisce sempre di più anche le denominazioni più importanti dell'Italia del vino, e non troppo lontano da casa. Come racconta il caso, seppur non enorme nei numeri, delle 200 bottiglie di falso Brunello di Montalcino della Tenuta Fanti e 250 di altrettanto falso Amarone della Valpolicella, sequestrate dalla Guardia Forestale a Copenaghen, in Danimarca, nel magazzino di un ristorante. Nessun italiano indagato, ma si sospetta che il vino nelle bottiglie (lo diranno le analisi) sia di provenienza spagnola ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il mercato cinese è trainato dai vini rossi, ma giovani e donne stanno finalmente scoprendo bianchi e bollicine. Le importazioni sono in mano a Francia, Nuova Zelanda ed

Australia, e la produzione nazionale è ancora vista come un'opzione di ripiego". A WineNews Jean-Marc Nolant, tra i wine consultant più popolari di Cina.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES