

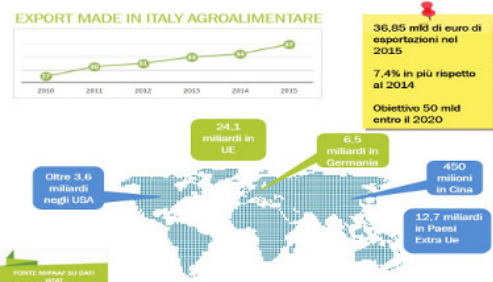


La Prima di WineNews.it



n. 1822 - ore 17:00 - Martedì 16 Febbraio 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



Il record dell'agroalimentare

L'Italia nel 2015 sfiora i 37 miliardi di euro di export alimentare (+8% sul 2014), come raccontano i dati Istat, ormai definitivi. Merito, per il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, degli effetti positivi di Expo, ma anche dell'azione del Governo, tra partnership con nuovi mercati, come l'Iran, e promozione, con il piano per l'internazionalizzazione del made in Italy e la campagna in Usa. Al top, l'Ue, dove finiscono spedizioni per 24 miliardi di euro (+6,1%), con la Germania che si conferma primo partner commerciale (6,5 miliardi di euro), mentre il mercato extra Ue, cresciuto del 9,4%, a quota 12 miliardi di euro, è trainato da Stati Uniti (3,6 miliardi di euro, +20%) e Cina (+23%).

Primo Piano

"Anteprime di Toscana", i nostri primi assaggi

Le "Anteprime di Toscana" sono nel vivo: già archiviate quelle del Chianti e delle denominazioni meno celebri (Morellino di Scansano, Montecucco, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi e Maremma), chiude oggi la "Chianti Classico Collection", in attesa di Vernaccia di San Gimignano, Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino. Ecco i nostri migliori assaggi (curati da Franco Pallini). Partiamo dal Chianti Classico, che presentava l'annata 2014 e la Riserva 2013 e la Gran Selezione 2012 e 2013. Nella "top 10" di WineNews ci sono il Villa Antinori Riserva 2013 di Marchesi Antinori, Le Baroncole Riserva 2013 di San Giusto a Rentennano, Il Campitello Riserva 2013 di Monteraponi, la Riserva Famiglia Zingarelli 2013 di Rocca delle Macie, la Riserva 2013 di Val delle Corti, il Gran Selezione Il Solatio del Castello d'Albola (Zonin), il 2014 di Brancaia, il Fonterotoli 2014 del Castello di Fonterotoli, il 2014 Villa Cerna (Cecchi) ed il 2014 di Isole e Olena. Dal Chianti Classico al Chianti, che ha portato in assaggio l'annata 2015 e la Riserva 2013 (e qualche 2012), con vini freschi ed immediatamente piacevoli. Nella nostra selezione spiccano il Superiore 2014 della Fattoria di San Fabiano, il Poggio ai Grilli 2013 della Tenuta San Jacopo, il Colli Fiorentini 2013 di Le Torri, il Colli Fiorentini Vigna La Quercia Riserva 2013 di Castelvecchio, il Colli Senesi 2013 di Monte Chiaro, il Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2012 di Frescobaldi, il Chianti 2014 il Borgo Santa Fiora 2014 di Villa Travignoli, il Colli Aretini 2013 di Mannucci Droandi ed il Rufina 2013 di Frascole. Ed anche il "vegano" Chianti Superiore Vegante 2013 di Sensi. Tra le altre denominazioni, per ognuna, il vino che ci è piaciuto di più: il Carmignano Riserva 2013 di Piaggia, il Cortona Merlot 2014 di Boscarelli, il Morellino di Scansano Poggio al Leone 2013 di Tenuta Val delle Rose (Cecchi), il Maremma Doc Oltresecolo 2013 di Bruni, il Valdarno di Sopra Boggina 2013 di Fattoria Petrolo, il Montecucco Sangiovese Lombrone Riserva 2012 di ColleMassari, il Colline Lucchesi Villa Sardini 2013 di Pieve Santo Stefano, ed il Sovana Superiore Ombra Blu 2014 di Sassotondo.

Focus

700 anni di vino, da Donatello ai vip

Chiunque ami il vino, in ogni epoca, e qualsiasi ruolo rivesta, c'è un "rituale enoico" al quale non può resistere: il piacere di stappare una grande bottiglia. "Dei miei primi Vinitaly ricordo la sera, quando incontravo gli amici di allora, alcuni dei quali lavorano oggi in aziende di grande prestigio, e con i quali ancora ci piace incontrarci per condividere grandi vini. È un rito nato una sera in cui in 20 comprammo una bottiglia di La Tache per il piacere di assaggiare un mito". Uno di questi era Lamberto Frescobaldi, alla guida di Marchesi de' Frescobaldi, che a WineNews per #Vinitaly50Story aspettando Vinitaly n. 50 (Verona, 10-13 aprile), rivela quel rito. Impossibile non immaginare che al centro oggi non vi siano un Montesodi o un Mormoreto, un Nipozzano, un Castelgiocondo Brunello o un Luce. O miti autentici come un Masseto o un Ornellaia. Certo è che se si parla di riti, i vini Frescobaldi hanno "annaffiato" i più celebri: dalle nozze reali di William & Kate a quelle vip di Brad Pitt e Angelina Jolie, fino alla cassa del Premier Renzi per Obama, tra gli altri, in 700 anni di storia di una famiglia, i cui vini vantano estimatori come Donatello, Michelangelo, Enrico VIII e più di un Papa ...



Come corre l'Africa

Il futuro dell'export di vino europeo non incrocia solo le ricche rotte commerciali di Asia e Stati Uniti, ma guarda con sempre maggior interesse all'Africa, un Continente pieno di ostacoli da superare, logistica, burocrazie e corruzione in prima linea, senza dimenticare l'instabilità politica di tanti Paesi. Ma anche con tante possibilità, specie in quei Paesi in cui l'economia galoppa e gli stili di vita vanno verso un'occidentalizzazione, come Etiopia, Kenya e Tanzania, dove la Francia ha già da tempo gettato i primi ponti commerciali, e l'Italia potrebbe pensare presto di fare altrettanto. Senza dimenticare quei mercati in cui potrebbe sbocciare o consolidarsi, come Repubblica Democratica del Congo, Angola, Costa d'Avorio e Nigeria, da qualche mese divenuta la prima economia africana.

Cronaca

Ningxia come Bordeaux

Sulla scia della classificazione del 1855 di Bordeaux, anche la Cina vede all'orizzonte la prima vera organizzazione piramidale di un suo territorio del vino, con un'impronta di disciplinare incardinato su un dialogo di regole. Le aziende di Ningxia, infatti, da marzo saranno classificate su cinque livelli diversi, e dovranno sottostare alle norme stabilite dalle due associazioni di produttori della regione, che regoleranno gestione di vigneto e cantina, rese, tracciabilità e promozione del marchio Ningxia.



Wine & Food

I menu antichi digitalizzati dalla New York Public Library

Al "Banchettissimo dei Giornalisti", ospitato dal Ristorante Valiani a Roma l'8 luglio del 1905, il menu era scandito da antipasti misti e carciofini, fettuccine alla romana, aragusta salsa majonese, Chianti e Champagne, mentre, nello stesso anno, il menu del Ristorante Valiani di Siena parlava più francese che italiano. Un passato, quello della ristorazione d'Italia e del mondo che rivive su "What's on the Menu", database digitale con 40.000 menu antichi da ogni angolo del globo creato dalla New York Public Library, tra veri e propri pezzi d'arte e curiosità come il menu di Capodanno del carcere di Alcatraz.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le "pietre miliari" del cammino del Chianti Classico, le sfide di oggi e del domani (passando per l'Unesco) viste dagli esponenti di due delle famiglie più importanti e storiche del

territorio: Piero Antinori, che guida una storia enoica lunga 26 generazioni, e Francesco Ricasoli, discendente del "Barone di ferro" Bettino Ricasoli.

