

La News



Vendemmiato a Montalcino il primo grappolo di Sangiovese

Oggi primo giorno di vendemmia a Montalcino: "nel versante sud si sono raccolti i primi grappoli di Sangiovese" ha comunicato il Consorzio del Brunello, con una nota firmata dalla Spencer & Lewis, l'agenzia che gestirà la comunicazione. "Il Brunello - ha detto il presidente Cencioni - è un classico assoluto dell'enologia italiana nel mondo". Nonostante la crisi mondiale, che sta coinvolgendo tutte le realtà vitivinicole, al 31 agosto 2009, 5.800.000 fascette per il Brunello di Montalcino (contro le 5.500.000 nel 2008) sono state ritirate dai produttori.



SMS Il vino è cultura, tolleranza, fratellanza e quotidianità

Per superare le diverse criticità che lo minacciano, il mondo del vino, nel suo complesso, ha bisogno di intenti comuni e, prima di tutto, di una decisa campagna di riproposizione dei modelli di consumo più intimi e veri della sua tradizione, come quello del bere quotidiano. Uno o due bicchieri di vino ai pasti, vale la pena ricordarlo ancora una volta, non hanno mai fatto male a nessuno e, anzi, tanti studi scientifici lo dimostrano ormai da anni, contribuiscono al benessere del nostro corpo. Ma sembra che ce ne stiamo proprio dimenticando ...

Alessandro Regoli

Cronaca

Domani giornata intensa alle Politiche Agricole

Giornata intensa quella di domani al Ministero delle Politiche Agricole: nella mattinata il Ministro Zaia presenterà l'importante "Progetto per la registrazione del logo dei prodotti Dop e Igp e per la loro tutela legale in campo internazionale", la cui realizzazione sarà affidata a Buonitalia. Nel pomeriggio, sempre in Via XX Settembre, Zaia incontrerà il collega francese Bruno Le Maire: al centro del colloquio i grandi temi dell'agricoltura, come la crisi del latte.

GALILEO CANTINE
 SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

La vendemmia 2009? Annata di buon livello, ma non da segnare negli annali. Inchiesta di WineNews nei territori più importanti del Belpaese

La vendemmia 2009, seppur difficile da decifrare, sarà positiva sotto il profilo della qualità, ma non una di quelle da segnare negli annali (che sono poche per definizione, due/tre a decennio), come previsto da più parti e, forse, con troppa fretta. Emerge da un'indagine di WineNews, che ha sentito il parere di produttori ed enologi (più ottimisti i primi, più critici i secondi) delle più prestigiose griffe vitivinicole del Belpaese. Le riserve idriche accumulate nell'inverno e nella primavera di quest'anno, particolarmente importanti, hanno in parte garantito alle viti una buona resistenza alle ondate di caldo estive, pur tuttavia, non concedendo una sufficiente gradualità ai processi fisiologici delle piante, che hanno prodotto frutti di buona/ottima qualità, ma non di eccellenza assoluta. A soffrire maggiormente i vitigni rossi precoci, con qualche problema di appassimento e di controllo del tenore alcolico, e i bianchi, capaci di cambiare i propri dati analitici anche nello spazio di una giornata (cadute delle acidità, innalzamento repentino dei ph ...). Tuttavia, e qui emerge un elemento che segna profondamente la reale situazione della viticoltura del Belpaese, le aziende più attrezzate dal punto di vista del know-how e della capacità di interpretare il proprio patrimonio viticolo, hanno potuto raggiungere, proprio sui vitigni a bacca bianca, risultati molto buoni, attraverso provvidenziali anticipi di raccolta decisi soprattutto con continue analisi delle uve. Per i vitigni rossi tardivi, come sempre, saranno decisive le prossime due o tre settimane, fermo restando che, anche in questo caso, le uve di Sangiovese piuttosto che di Cabernet Sauvignon o di Nebbiolo, hanno subito accelerazioni, arresti e riprese di maturazione, con un ciclo vegetativo "a singhiozzo" non in linea con quello di una grandissima annata.

Focus

Vino, è il rapporto qualità/prezzo, prima di tutto, a far scegliere una bottiglia...

Le enoteche e i winebar sono ormai luoghi di massa, e anche i grandi scaffali della gdo aumentano continuamente l'offerta di vino. E allora la domanda sorge spontanea: quali sono i fattori che determinano l'acquisto di una bottiglia piuttosto che un'altra? Il criterio principe è quello di tanti altri prodotti: il rapporto qualità/prezzo. Questa la scelta più frequente (60%) degli enoauti, che hanno risposto al sondaggio di www.winenews.it e della Facoltà di Scienze Sociali, Politiche e del Territorio dell'Università del Salento. A seguire, per il 36%, la soddisfazione data da un precedente acquisto sulle aspettative. Nel Belpaese enoico, che ha tanta parte della sua forza nel legame tra vini e territori, la natura autoctona dei vitigni viene indicata dal 27%, mentre la ricerca di sensazioni legate ai luoghi di origine dal 24%. Vengono poi il desiderio di provare nuovi gusti (18%) e il brand del produttore (16%). Risultano invece poco importanti ai fini della ripetizione del consumo, un po' a sorpresa, il ricordo di un evento speciale o l'occasione in cui il vino viene bevuto.



RCR IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
 Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Un invito alla Pace che passa dalla tavola nel segno del cous cous

"Make cous cous, not war", ovvero "fai il cous cous, non la guerra", è l'appello lanciato da otto diversi Paesi dell'area euro-mediterranea - dall'Italia alla Francia, da Israele al Marocco, dalla Palestina al Senegal, fino a Tunisia e Costa d'Avorio - per un appuntamento multietnico all'insegna della pace nel mondo. Grande protagonista, il cous cous, piatto simbolo di apertura, meticcio e contaminazione, che sarà celebrato, con tanti ospiti ed appuntamenti, a San Vito Lo Capo (Trapani), per l'edizione n. 12 del "Cous Cous Fest", di scena dal 22 al 27 settembre (info: www.couscousfest.it).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Enologica 30" ha consacrato Montefalco, perla dell'Umbria, come uno dei territori enologici italiani più vivaci e all'avanguardia. Ma come è nato il "fenomeno Sagrantino di

Montefalco"? E quali trasformazioni sta vivendo? A WineNews le parole di Carlo Cambi, giornalista e analista tra più istrionici del mondo del wine & food.

SANSONINA