



La News



Da Verona agli Usa con WS

Se Verona nei prossimi giorni, con Vinitaly (10-13 aprile) sarà la capitale mondiale del vino italiano, per il Belpaese gli Stati Uniti rimangono mercato d'elezione per le esportazioni (1,4 miliardi di dollari nel 2015). E se a Verona la rivista enoica n. 1 in Usa, "Wine Spectator", organizza, con Vinitaly, "Opera Wine", il 9 aprile, con 101 cantine italiane selezionate, negli States il magazine torna con il suo "Grand Tour", a New York (26 aprile), Washington Dc (28 aprile) e Las Vegas (30 aprile), con oltre 240 etichette top dal mondo (con almeno 90/100 di valutazione dei degustatori guidati da Thomas Matthews, foto). Con 1 su 4 che arriva dal Belpaese, dal Piemonte alla Sicilia (<http://goo.gl/XYtts8>).



Testo Unico, ok alla Camera

Come annunciato più volte dal Ministro delle Politiche Agricole negli ultimi giorni, è arrivato, in tempo per Vinitaly, il primo importante via libera al Testo Unico del Vino, approvato dalla Commissione Agricoltura alla Camera. Ad annunciarlo lo stesso Ministro Maurizio Martina che aggiunge: "ora è importante andare avanti nell'iter parlamentare e arrivare presto alla sua approvazione definitiva". I dettagli del testo saranno presentati a Vinitaly (lunedì 11 aprile), ribadisce il presidente della Commissione Agricoltura, Luca Sani, che spiega: "abbiamo affrontato un lavoro mastodontico, che oggi sfocia in un testo organico che dà ai produttori risposte complete sotto ogni punto di vista, costruite intorno ai due assi portanti della semplificazione amministrativa e della sicurezza alimentare".

Cronaca

La follia dei vigneron d'Oltralpe

In Francia torna la minaccia del Comité régional d'action viticole: nel mirino dei vigneron oltranzisti della Languedoc - Roussillon, che da anni combattono per la difesa della viticoltura nazionale con azioni eclatanti e spesso violente, questa volta c'è il vino sfuso spagnolo, importato in quantità record dalla Francia nel 2015. Sull'autostrada che porta al confine iberico, i vignaioli del Comité hanno dirottato cinque auto cisterne provenienti dalla Spagna, sversando sull'asfalto decine di migliaia di litri di vino.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Grado alcolico del vino, è "corsa al ribasso"

In principio fu la rincorsa al gusto internazionale, che dagli Usa, progressivamente si impadronì di tutto il mondo enoico. E così, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, anche in Italia fu tutto un fiorire di vigneti ad alta densità, varietà particolarmente "docili" e barriques, "ingredienti" fondamentali per raggiungere una cifra stilistica adeguata a quella ricerca di morbidezza, calore e dolcezza, che il gusto internazionale stava imponendo. E che prevedeva anche una robusta gradazione alcolica. Oggi, però, questo profilo stilistico del vino sembra perdere di interesse, tra i critici e, soprattutto, tra i consumatori, con ristoranti che hanno iniziato ad inserire nelle carte dei vini il grado alcolico delle etichette. La richiesta di vini meno alcolici è diventata sempre più pressante, come dimostra anche il ritrovato splendore dei vini bianchi. Un cambio di tendenza, analizzato da WineNews per Vinitaly, (Verona, 10-13 aprile; www.vinitaly.com), che, sfortunatamente, incrocia uno dei problemi più difficili da contrastare, quello del riscaldamento del clima (secondo diversi studi si va verso un aumento di 1-2 gradi di temperatura entro 50 anni e di 4,5 gradi entro 150 anni nei principali vigneti di qualità), che, evidentemente, come prima conseguenza, porta a vini dal grado alcolico esuberante, se non fuori controllo. Cosa fare, dunque, senza snaturare il prodotto e senza incidere in maniera negativa sulla componente alcolica che ne è, comunque, una parte essenziale? Pratiche enologiche e vitivinicole possibili non mancano. La tipica sensazione dell'alcol, morbida e calda, per esempio, può però essere diminuita attraverso un opportuno equilibrio tra sé e le altre componenti del vino, come per esempio, aumentando l'acidità. Ancora, si può ragionare sui contenitori. Il legno, per esempio, è un pessimo conduttore di calore: ecco perché si potrebbero aumentare spessore e dimensione delle botti. Ma il lavoro più importante, a detta di molti, è quello che si può fare in vigna: dall'utilizzo ragionato dell'irrigazione ad una messa a dimora di vigneti meno densi, da una diversa gestione della chioma per favorire la copertura dei grappoli all'aumento delle rese, all'uso di antitrasspiranti ...

Focus

La bottiglia universale che nasce dall'amicizia

Da quando è nato, nel 1968, per il Sassicaia si sono versati fiumi di parole: vino impensabile ai suoi tempi, primo grande italiano a competere con gli Châteaux, portavoce dell'eccellenza italiana, mito dell'enologia, status symbol, desiderato dai collezionisti, amato da vip e Capi di Stato. Vino del futuro già appena nato, nel 2005 il satellite Foton M2 lo ha portato nello spazio, primo vino a lasciare la Terra. Dell'annata 1985 - uno dei più grandi vini mai realizzati al mondo - Parker si è chiesto se sia "il miglior rosso degli ultimi 50 anni". È la bottiglia universale. Perché nasce da un sentimento universale: l'amicizia, senza la quale sarebbe rimasto una gelosa ispirazione chiusa in un cassetto. Perché il suo grande inventore, Mario Incisa della Rocchetta, era molto geloso dei suoi progetti, ed è stata l'amicizia tra l'enologo Giacomo Tachis e il figlio Nicolò, a far sì che una produzione casalinga si trasformasse in un grande vino. Così, a WineNews, Nicolò Incisa della Rocchetta, alla guida di Tenuta San Guido, per #Vinitaly50Story, aspettando Vinitaly n. 50. Che attribuirà alla memoria di Tachis il Premio Internazionale, nato nel 1996, quando a riceverlo, per primo, fu l'amico Nicolò.



Wine & Food

La prima "Wine School of Sustainability". Con il crowdfunding

Tutti dicono "sostenibilità", e ora arriva anche la prima "Wine School of Sustainability", ultima idea di Michele Manelli, alla guida di cantina Salcheto, a Montepulciano, realtà tra le più attive sul tema e che ha investito molto in progetti dedicati, come "Salcheto Carbon Free", insieme a l'Università di Siena e l'hub di innovazione Santa Chiara Lab (<http://thewineschool.it/>). Per finanziarla sarà lanciato anche un crowdfunding, che sarà aperto il 10 aprile sulla piattaforma Idiegogo, con i fondi raccolti che serviranno per delle borse di studio. A settembre 2016 si parte con il primo Master in "Wine Sustainability".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'Italia cambia marcia sulla ricerca genetica, almeno in campo viticolo, con i 21 milioni di euro stanziati dal Governo per lo studio di varietà resistenti che, per il professor Attilio

Scienza, precludono "ad un cambiamento epocale, forse il più importante dopo la rivoluzione del portainnesto dettato dalla crisi della fillossera, più di un secolo fa".

